



Maquinaria y mobiliario de cocina

**EXPO**  
**Maquinaria** Tel. 976 330 176

## BIENVENIDO

También en este año hemos ampliado para usted nuestra extensa cartera de productos con múltiples aparatos nuevos. Nuestros productos se caracterizan por su alta rentabilidad y su comodidad en el manejo, igual que por su buena relación de precio-rendimiento.

La satisfacción de nuestros clientes, que se ve complementada con nuestro amplio paquete de prestaciones de servicios, es el parámetro que determina nuestro actuar. Éste es nuestro desafío y, a la vez, nuestro objetivo. Nuestros experimentados y motivados empleados le ayudarán a usted de forma activa.

Venga a la sede de nuestra empresa, en Salzkotten, y déjese convencer en nuestra sala de exhibición por nuestra oferta de productos y por las personas que le atienden personalmente. ¡Será usted bienvenido!

Andreas Heumüller  
Gerente



## Bartscher GmbH Experiencia y competencia desde 1876

Desde la fundación de la empresa en el año 1876 y la ampliación de negocios de esta empresa de familia durante las últimas décadas, Bartscher GmbH ha ampliado de forma consecuente su posición hacia el liderazgo en el mercado de Alemania como proveedor de equipos de cocina.

La alta disponibilidad de mercancías de todos los surtidos y gamas, un almacén equipado con estanterías altas que dispone de 9.000 puestos para depositar palets y de 15.000 metros cuadrados de superficie de almacenamiento así como el rápido despacho de los pedidos son factores de éxito importantes para todos los clientes.

Además, Bartscher demuestra su presencia a nivel internacional participando en todas las ferias importantes del sector, tanto en territorio nacional como en el extranjero, así como por medio de sus representaciones propias en los países europeos de relevancia.

## Calendario de ferias 2012

Un pequeño extracto de nuestra presencia en ferias

### Enero 2012

09. - 12. Horecava, Amsterdam

### Febrero 2012

11. - 15. Intergastra, Stuttgart

### Marzo 2012

09. - 14. Internorga, Hamburgo

21. - 23. Eurogastro, Varsovia

### Septiembre 2012

02. - 05. Hogatec, Essen

25. - 28. PIR, Moscú

### Octubre 2012

17. - 21. Hostelco, Barcelona

## POR QUÉ SOMOS EL SOCIO ADECUADO PARA USTED

1

### EXPERIENCIA DE AÑOS EN EL SECTOR

Al igual que en nuestros productos, se puede confiar en nosotros: llevamos 135 años cumpliendo los requisitos más exigentes y recientes en cuanto a asesoramiento y técnica. Bartscher es sinónimo de experiencia y competencia en el sector de las cocinas industriales.

2

### SURTIDO COMPLETO

Todo lo que necesita un profesional: desde soluciones integrales para cocinas industriales hasta aparatos pequeños, pasando por las exclusivas salamandras Hi-Light. Nuestra gama de productos es única y, gracias a nuestro extenso almacén, podemos realizar las entregas con gran rapidez.

3

### ORIENTACIÓN HACIA EL CLIENTE

Usted es muy exigente y nosotros estamos ahí para satisfacerle. Para ello contará con la ayuda de una persona de contacto. Una línea telefónica de asistencia competente y accesible para el cliente completa nuestra gama de servicios.

4

### AMPLIO PAQUETE DE SERVICIOS

El servicio de mantenimiento y reparación, rápido y eficaz, minimiza el tiempo que puedan estar sus aparatos sin funcionar. Procuramos que sus clientes no tengan que renunciar a nada.

5

### CALIDAD

Un diseño resistente, un acabado perfecto y la ergonomía son nuestros valores. Nuestros productos han sido concebidos para profesionales de la cocina: duraderos, fáciles de limpiar y con eficiencia energética.



El programa de productos Bartscher para aparatos de cocina industrial y aparatos pequeños cumple prácticamente todas las expectativas en cuanto a variedad. El catálogo muestra toda la gama de productos, desde máquinas cortadoras hasta exprimidores, pasando por hornos combi-vapor. La cartera se completa con artículos exclusivos como la salamandra Hi-Light.

### INFORMACIÓN IMPORTANTE

La prestación de los servicios se realiza conforme a nuestras Condiciones Generales de Contratación. Los datos sobre los pesos de los aparatos no incluyen el embalaje ni el medio de transporte (europalet, palet desechable).

Sujeto a modificaciones técnicas.

### Raparaciones en los aparatos pequeños :

Para cualquier tipo de reparación, los aparatos pequeños tienen que ser devueltos a nuestro almacén, o al distribuidor.



Encontrará la información más reciente sobre los nuevos productos y campañas en: [www.bartscher.es](http://www.bartscher.es)

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Str. 28  
 D-33154 Salzkotten (Alemania)

## Equipos de cocina



Cocinas centrales	6-7
Serie Ambassade	8-11
Serie 600	12-19
Serie 650	20-29
Serie 700	30-46
Montaje sobre zócalo	47
Montaje en puente	47
Serie 900	48-63
Sartenes basculantes	64
Marmitas fijas	65
Cocedores de pasta	66-67



## Gama calor



Freidoras	68-70, 170-175
Asadores de sobremesa	71
Parrillas de piedra volcánica	72-73
Fogones	74
Hornos de convección	76-85, 215
Hornos conv. y vapor	86-94, 215
Hornos de baja temperatura	95
Asadores de pollos	96
Salamandras	104-107
Tostadoras	212-213
Microondas	216-217



## Hornos para pizza



Hornos para pizza	97-101, 214
Amasadoras	102-103
Laminadoras	102

## Gama frío



Vitrinas expositoras refrigeradas	116
Mini-neveras	117
Mini-vitrinas refrigeradas	118-119
Expositores refrigerados	120
Neveras	121-122
Máquinas de cubitos de hielo	123-128
Abatidores de temperatura	129
Congeladores arcón	130
Saladettes	131
Mesas refrigeradas pequeñas	132
Mesas refrigeradas para pizza y sandwich	133
Mesas refrigeradas	134-135



## Vitrinas calientes/frías



Vitrinas calientes	108-110, 112, 114
Vitrinas frías	111, 113, 115, 117, 118-119



Fotos:

© Fotolia.com / Yuri Arcurs | Svenja98 | aris sanjaya | foodmaster | Cpro | contrastwerkstatt | Andrey Kiselev | Viktor | Irochka | HL Photo | Thomas Perkins | momanuma | Esther Hildebrandt | LUMIERES | Brenda Carson | Marina Lohrbach | electriceye | Alterfalter | Lucky Dragon | Dalmatin.o | Alexander Inglessi | Barbara Pheby | Photocrew | 2jenn | cagnottojack  
 © dreamstime.com / Smokefish

## Lavado e higiene



Lavavasos	137, 141-143
Equipos descalcificadores	144
Lavavajillas	138-139, 145-149
Centros de lavado	150-152
Cestas de lavado	154-155
Pulidoras de cubiertos	156-157
Pulidora de vasos	156

## Muebles de acero inoxidable



Estanterías	159, 163
Estantes	160
Mesas de trabajo	161-162, 164
Armarios de pared	161
Armarios con puertas corredizas	165
Fregaderos	166-167
Campanas extractoras	168-169
Carros	222, 280-281

## Calentadores



Baños maría	198-199
Carros bañomaría	200-201
Vitrinas calientes	202
Calentadores	207, 203
Calentadores de platos	204
Calientaplatos	206, 207
Placas calentadoras	204, 205
Calientatazas	207
Maquinas de perritos calientes	208-209
Calentadores de salchichas	209
Contenedor isoterámico	223
Dispensadores de bebida	266
Marmitas de sopa	270-271
Chafing dish	272-277
Combustible Chafing dish	278-279

## Cafetería / Bar



Picadoras de hielo	123, 247
Dispensadores de cereales	224
Expositores buffet	224, 225
Heladera	244
Licudadoras	244, 245
Refrigerador Bag-In-Box	247
Batidoras	246, 248-249
Creperas	250
Gofreras	251
Máquinas de café	252-265
Espumador de leche	256
Dispensador de agua caliente	267
Termos para vino caliente	268-269
Soporte publicitario	287

## Snack grill



Sartenes multifunción	176-177
Paella	178-179
Parillas contacto	182-183
Planchas lisas	184
Dispensadores de salsa	210
Cortadores de salchichas	211

## Aparatos de sobremesa



Cocedores de arroz	180-181
Placas inducción	186-189
Wok de inducción	190-191
Placas vitrocerámicas	192
Hornillos eléctricos	193
Hornillos a gas	194-195
Sartenes	196
Ollas	197

## Preparación



Cuberteros	158
Cubetas Gastronorm	218-221
Porta-notas	221
Amasadoras	226
KitchenAid	227-229
Batidoras	230
Peladoras	231
Cortadoras de verdura	232-233
Picadoras de carne	234-235
Cortadoras	236
Soplete	237
Balanzas Industriales	237
Máquinas de vacío	238-239
Tablas de corte	240
Termómetros	242-243

## Terraza



Estufas para terraza	282
Ceniceros	283
Mesas/bancos	284-285
Barbacoa de pie/mesa	285
Matamoscas eléctricos	286

## Equipamiento para hoteles



Limpiazapatos	287
Secamanos de pared	288
Dispensador toallitas	288
Dispensador jabón	288



- ✓ Cocina a gas de acero inoxidable 18/10
- ✓ Rejillas macizas de hierro fundido
- ✓ Quemador de gas con piloto de seguridad
- ✓ Encendido manual
- ✓ Horno eléctrico GN 1/1
- ✓ Patas de acero inoxidable con altura regulable
- ✓ Tiradores de acero inoxidable
- ✓ Preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos



**Cocina a gas de 4 fuegos MFG 740 con horno de convección eléctrico GN 1/1**  
 Medidas: 800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: gas 19,0 kW  
 4 fuegos: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW  
**Horno eléctrico GN 1/1**  
 638 x 420 x 355 mm (an. x prof. x al.),  
 3,0 kW / 1 NAC 230 V  
 Rango de temperatura: 50 °C - 270 °C  
 incluye 1 rejilla y 1 bandeja  
 Peso: 66,6 kg  
 EAN 4015613505121  
**¡ Código: 158.8001**



**Cocina a gas de 6 fuegos MFG 760 con horno de convección eléctrico GN 1/1 y parte inferior abierta**  
 Medidas: 1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: gas 28,5 kW  
 6 fuegos: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW  
**Horno eléctrico GN 1/1**  
 638 x 420 x 355 mm (an. x prof. x al.),  
 3,0 kW / 1 NAC 230 V  
 Rango de temperatura: 50 °C - 270 °C  
 Parte inferior abierta:  
 345 x 490 x 470 mm (an. x prof. x al.),  
 incluye 1 rejilla y 1 bandeja  
 Peso: 90,6 kg  
 EAN 4015613525495  
**¡ Código: 158.8501**





## Cocina a gas de 5 fuegos\*

Medidas: 900 x 600 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)

5 quemadores de gas:  
1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW  
1 x 3 kW / 1 x 3,6 kW

### Horno eléctrico multifunción

Capacidad del horno: 117 litros  
747 x 435 x 360 mm (an. x prof. x al.)  
Rango de temperatura: 50 °C - 250 °C  
Potencia nominal: gas 11,1 kW  
Potencia nominal: electricidad 2,5 kW / 230 V  
Peso: 63 kg

EAN 4015613469577

|| Código: 150.9511

- ✓ Cocina a gas de acero inoxidable 18/10
- ✓ Rejillas de hierro fundido
- ✓ Quemador de gas con piloto de seguridad
- ✓ Encendido manual electrónico
- ✓ Horno multifunción con parrilla
- ✓ Puerta del horno con doble acristalamiento
- ✓ Patas con altura regulable
- ✓ Horno con esmaltado negro
- ✓ Preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos



Preparad para gas natural

## Bandeja de horno

EAN 4015613405155

|| Código: 0416529

## Rejilla de horno

EAN 4015613405162

|| Código: 008H011

## Cocina a gas de 5 fuegos HT96\*

Medidas: 900 x 600 x 890-910 mm  
(an. x prof. x al.)

5 quemadores de gas:  
1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW  
1 x 3,0 kW / 1 x 3,6 kW

### Horno eléctrico multifunción

Capacidad del horno: 100 litros  
635 x 435 x 360 mm (an. x prof. x al.)  
Rango de temperatura: 50 °C - 250 °C  
Potencia nominal: gas 11,1 kW  
Potencia nominal: electricidad 2,5 kW / 230 V  
Reloj electrónico con preselección de inicio/fin  
Peso: 78 kg

EAN 4015613469591

|| Código: 150.5011

- ✓ Cocina a gas de acero inoxidable 18/10
- ✓ Rejillas macizas de hierro fundido con protección contra arañazos
- ✓ Quemador de gas con piloto de seguridad
- ✓ Encendido manual electrónico
- ✓ Horno multifunción con parrilla y temporizador
- ✓ Puerta del horno con triple acristalamiento
- ✓ Horno con luz
- ✓ Patas de acero inoxidable con altura regulable
- ✓ Tiradores de acero inoxidable
- ✓ Horno con esmaltado negro
- ✓ Preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos



Preparad para gas natural

## Cocina de vitrocerámica de 5 fuegos\*

Medidas: 900 x 600 x 890-910 mm  
(an. x prof. x al.)

Potencia nominal total:  
11,4 kW / 3 NAC 400 V  
5 Fuegos:

1 doble: Ø 120/210 mm, 0,7/2,1 kW  
Zona central: Ø 170/265, 1,4/2,2 kW  
1 fuego Ø 210 mm, 2,2 kW  
2 fuegos Ø 145 mm, 1,2 kW c/u

### Horno multifunción, 2,5 kW

Capacidad del horno: 100 litros  
635 x 435 x 360 mm (an. x prof. x al.)  
Rango de temperatura: 50 °C - 250 °C  
Peso: 78 kg

EAN 4015613469621

|| Código: 155.660

- ✓ Cocina de vitrocerámica de acero inoxidable 18/10
- ✓ Superficie vitrocerámica
- ✓ Horno multifunción con parrilla y temporizador
- ✓ Puerta del horno con triple acristalamiento
- ✓ Horno con luz
- ✓ Patas de acero inoxidable con altura regulable
- ✓ Tiradores de acero inoxidable
- ✓ Horno con esmaltado negro

## Bandeja de horno

EAN 4015613484174

|| Código: 001T664

## Rejilla de horno

EAN 4015613395692

|| Código: 008M901



\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Serie Ambassade

Con el programa de cocinas Ambassade, la empresa Bartscher cubre las necesidades del mercado en cuanto a "cocinas a la vista" para uso profesional.

También pueden utilizarse a la perfección como cocinas auxiliares en horas punta.

Gracias a su diseño de primera calidad, esta serie resulta especialmente apropiada para ubicarse a la vista del cliente.

- ✓ Aparatos de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 650 mm, altura de 900 a 920 mm
- ✓ La serie cumple las máximas exigencias en cuanto a funcionamiento y rendimiento
- ✓ Diseño de primera calidad, por lo que es perfecta para utilizarse a la vista de los clientes
- ✓ Limpieza sencilla
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Aparatos preparados para gas natural - propano a petición
- ✓ Reducción en el consumo de energía
- ✓ Conexión de aparatos mediante una ranura en "U" para una mayor higiene



## Cocina a gas de 2 fuegos con parte inferior abierta

400 x 650 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 8 kW  
 2 quemadores de alta capacidad, 4,0 kW  
 Protección termoelectrica  
 Peso: 45 kg  
 EAN 4015613303154  
**Código: 200.1621**



## Cocina a gas de 4 fuegos con parte inferior abierta

800 x 650 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 14 kW  
 2 quemadores de alta capacidad, 4,0 kW  
 2 quemadores normales, 3,0 kW  
 Protección termoelectrica  
 Peso: 78 kg  
 EAN 4015613294469  
**Código: 200.4441**



## Cocina encimera a gas de 5 fuegos

1000 x 650 x 300 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 16,5 kW  
 1 quemador de alta potencia, 5,0 kW  
 1 quemador de alta capacidad, 4,0 kW  
 2 quemadores normales, 3,0 kW c/u  
 1 quemador de mínimo consumo, 1,5 kW  
 Protección termoelectrica  
 Peso: 60 kg  
 EAN 4015613306568  
**Código: 200.1551**



## Parte inferior compatible con Ambassade

1000 x 540 x 600 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 16 kg  
 EAN 4015613306551  
**Código: 110.123**



Aparatos preparados para gas natural - propano a petición



**Cocina a gas de 5 fuegos  
con un horno a gas grande**

1000 x 650 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 23,5 kW  
1 quemador de alta potencia, 5,0 kW  
1 quemador de alta capacidad, 4,0 kW  
2 quemadores normales, 3,0 kW c/u  
1 quemador de mínimo consumo, 1,5 kW  
Protección termoeléctrica

**Horno:**

900 x 455 x 305 mm  
(an. x prof. x al.), 7 kW  
incluye 1 rejilla, 1 bandeja y 1 bandeja grasera  
Peso: 125 kg  
EAN 4015613294445

**¡Código: 200.4551**



**Cocina a gas de 5 fuegos  
con horno eléctrico grande  
con parrilla**

1000 x 650 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 16,5 kW  
1 quemador de alta potencia, 5,0 kW  
1 quemador de alta capacidad, 4,0 kW  
2 quemadores normales, 3,0 kW c/u  
1 quemador de mínimo consumo, 1,5 kW  
Protección termoeléctrica

**Horno:**

900 x 455 x 305 mm (an. x prof. x al.), 5 kW, 2 NAC 400 V  
incluye 1 rejilla, 1 bandeja y 1 bandeja grasera  
Peso: 123 kg  
EAN 4015613304618

**¡Código: 200.4561**



**Cocina a gas de 5 fuegos  
con 2 hornos a gas**

1000 x 650 x 900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 23,5 kW  
5 fuegos abiertos:  
1 x 5,0 kW, 1 x 4,0 kW  
2 x 3,0 kW, 1 x 1,5 kW  
Protección termoeléctrica

**Cada horno:**

400 x 455 x 305 mm  
(an. x prof. x al.), 3,5 kW  
incluye 1 rejilla y 1 bandeja  
Peso: 130 kg  
EAN 4015613302874

**¡Código: 200.5771**

**Cocina a gas de 5 fuegos  
con 2 hornos de  
convección eléctricos**

1000 x 650 x 900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 16,5 kW  
5 fuegos abiertos:  
1 x 5,0 kW, 1 x 4,0 kW  
2 x 3,0 kW, 1 x 1,5 kW  
Protección termoeléctrica

**Cada horno:**

400 x 455 x 305 mm  
(an. x prof. x al.),  
2,65 kW 1 NAC 230 V  
incluye 1 rejilla y 1 bandeja  
Peso: 128 kg  
EAN 4015613304601

**¡Código: 200.5781**



Aparatos preparados para gas natural -  
propano a petición



**Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico**

600 x 650 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 9,65 kW / 3 NAC 400 V  
 4 fuegos:  
 2 x 2,0 kW, Ø 180 mm  
 2 x 1,5 kW, Ø 145 mm

**Horno:**  
 400 x 455 x 305 mm  
 (an. x prof. x al.), 2,65 kW  
 incluye 1 rejilla y 1 bandeja  
 Peso: 89 kg  
 EAN 4015613304632  
**|| Código: 200.311**



**Cocina eléctrica de 5 fuegos con horno eléctrico grande**

1000 x 650 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 14,6 kW / 3 NAC 400 V  
 5 fuegos:  
 1 x 2,6 kW, Ø 220 mm  
 2 x 2 kW, Ø 180 y 220 mm  
 2 x 1,5 kW, Ø 180 y 145 mm

**Horno:**  
 900 x 455 x 305 mm (an. x prof. x al.),  
 con calor superior e inferior, 2 x 2,5 kW  
 y parrilla 2 x 2,4 kW  
 incluye termostato, 1 rejilla, 1 bandeja y 1 bandeja grasera  
 Peso: 136 kg  
 EAN 4015613303079  
**|| Código: 200.410**



Accesorios para cocinas a gas y eléctricas de la serie Ambassade

Apto para las cocinas Código	Rejilla Código	Bandeja de horno Código	Bandeja grasera Código
200.311 / 200.467 200.511 200.577 / 200.578	<b>100.233</b>	<b>100.231</b>	<b>100.232</b>
200.355	<b>100.244</b>	<b>100.246</b>	<b>100.248</b>
200.410 200.455 200.456	<b>100.236</b>	<b>100.234</b>	<b>100.235</b>



**Placa de parrilla rayado**  
 500 x 260 mm  
 EAN 4015613119588  
**|| Código: 100.151**



**Tapa de quemador para ollas pequeñas**  
 para quemadores de 3 kW y 4 kW  
 EAN 4015613120355  
**|| Código: 100.230**

**Placa de parrilla liso**  
 500 x 260 mm  
 EAN 4015613455747  
**|| Código: 100.150**

## Serie 600 Imbiss



### Serie 600 Imbiss

Aparatos de cocina de alta potencia que ocupan poco espacio gracias a su práctica construcción modular.

Pueda diseñar y equipar su cocina conforme a sus necesidades.

Aparatos de acero inoxidable 18/10 de alta calidad con una larga vida útil y en versión compacta.

- ✓ Aparatos auxiliares y subestructuras de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 600 mm, módulo de 400 mm o 600 mm de ancho
- ✓ Dimensiones compactos
- ✓ Un aparato de gran rendimiento en el espacio más pequeño
- ✓ Puede combinarse fácilmente gracias a su construcción modular
- ✓ Disposición variable de las subestructuras
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Aparatos preparados para propano, inyectores de gas natural incluidos
- ✓ Aprovechamiento óptimo de la energía
- ✓ Funcionamiento perfecto
- ✓ Limpieza sencilla
- ✓ Bonito diseño
- ✓ Serie también apta para vitrinas
- ✓ Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



## Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico multifunción

600 x 600 x 900 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal gas: 19,0 kW

4 fuegos:

2 quemadores de 3,5 kW (delante)

2 quemadores de 6,0 kW (detrás)

### Horno multifunción

convección - parilla - calor superior e inferior

Capacidad del horno: 58 l

450 x 380 x 340 mm (an. x prof. x al.), 2,2 kW / 230 V

Rango de temperatura: 50 - 250 °C

Puerta con doble acristalamiento

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 89 kg

EAN 4015613547510

|| Código: 131.5563



Los aparatos de gas están preparados para propano

## Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno eléctrico multifunción

600 x 600 x 900 mm (an. x prof. x al.)

4 fuegos de 2,0 kW, Ø 185 mm

Potencia nominal: 10,2 kW / 3 NAC 400 V

### Horno multifunción

convección - parilla - calor superior e inferior

Capacidad del horno: 58 l

450 x 380 x 340 mm (an. x prof. x al.), 2,2 kW / 230 V

Rango de temperatura: 50 - 250 °C

Puerta con doble acristalamiento

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 80 kg

EAN 4015613547527

|| Código: 131.764



## Cocina de vitrocerámica de 4 fuegos con horno eléctrico multifunción

600 x 600 x 900 mm (an. x prof. x al.)

4 fuegos de 2,0 kW, 2x Ø 230 mm, 1x Ø 165 mm, 1x Ø 145 mm

Potencia nominal: 10,2 kW / 3 NAC 400 V

### Horno multifunción

convección - parilla - calor superior e inferior

Capacidad del horno: 58 l

450 x 380 x 340 mm (an. x prof. x al.), 2,2 kW / 230 V

Rango de temperatura: 50 - 250 °C

Puerta con doble acristalamiento

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 40 kg

EAN 4015613547534

|| Código: 132.870



### Bandeja de horno

Medidas: 440 x 350 mm

EAN 4015613526621

|| Código: 052662

### Rejilla de horno

Medidas: 440 x 350 mm

EAN 4015613526638

|| Código: 052663



Los aparatos de gas están preparados para propano

### Cocina a gas de 2 fuegos

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 9,5 kW

1 quemador de 3,5 kW (delante)

1 quemador de 6,0 kW (detrás)

Peso: 20 kg

EAN 4015613547541

|| Código: 131.7433

### Cocina a gas de 4 fuegos

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 19,0 kW

2 quemadores de 3,5 kW (delante)

2 quemadores de 6,0 kW (detrás)

Peso: 28 kg

EAN 4015613547558

|| Código: 131.7463



### Cocina eléctrica de 2 fuegos

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)

Fuegos de 2 kW: Ø 180 mm

Potencia nominal: 4 kW / 2 NAC 400 V

Peso: 21 kg

EAN 4015613309989

|| Código: 131.722

### Cocina eléctrica de 4 fuegos

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)

Fuegos de 2 kW: Ø 180 mm

Potencia nominal: 8 kW / 3 NAC 400 V

Peso: 30 kg

EAN 4015613310008

|| Código: 131.734



C
B

B	C
C	A

### Cocina de vitroceramica de 2 fuegos

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)

Fuegos: 1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW

Potencia nominal: 4,3 kW / 3 NAC 400 V

Peso: 15 kg

EAN 4015613418193

|| Código: 131.800

### Cocina de vitroceramica de 4 fuegos

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)

Fuegos: 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW

Potencia nominal: 8,0 kW / 3 NAC 400 V

Peso: 21 kg

EAN 4015613418209

|| Código: 131.850

- A 1,2 kW
- B 1,8 kW
- C 2,5 kW



## Cocedor de pasta eléctrico

600 x 600 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 5,5 kW / 3 NAC 400 V  
 Capacidad de la cubeta: 26 litros  
 Con toma de agua R1/2"  
 Con salida de agua R1"  
 Peso: 47 kg  
 EAN 4015613547565  
**Código: 132.790**



**Cesta para pasta GN 1/6, derecha**  
 155 x 155 x 240 mm  
 EAN 4015613293240  
**Código: 022.918**



**Cesta para pasta GN 1/6, izquierda**  
 155 x 155 x 240 mm  
 EAN 4015613229287  
**Código: 022.928**



**Cesta para pasta GN 1/3**  
 290 x 142 x 210 mm  
 EAN 4015613293233  
**Código: 022.920**



**Cesta para pasta GN 1/3 larga**  
 310 x 155 x 240 mm  
 EAN 4015613229300  
**Código: 022.930**



**Cesta para pasta GN 2/9 larga**  
 310 x 100 x 240 mm  
 EAN 4015613230306  
**Código: 023.030**

Cestas no incluidas en el suministro

## Baño maría eléctrico

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 Tamaño de la cubeta:  
 3 x 1/4 GN, 150 mm de profundidad  
 Potencia nominal: 1,4 kW / 1 NAC 230 V  
 Peso: 20,6 kg  
 EAN 4015613310084  
**Código: 131.760**



Recipientes GN y barra intermedia no incluidos en el suministro

## Baño maría eléctrico

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 Tamaño de la cubeta:  
 1 x 1/1 GN, 2 x 1/4 GN, 150 mm de profundidad  
 Potencia nominal: 2,8 kW / 1 NAC 230 V  
 Peso: 28 kg  
 EAN 4015613310091  
**Código: 131.770**





**Freidora eléctrica con 1 cubeta de 6 litros**

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 3,3 kW / 1 NAC 230 V  
con resistencia fija  
Peso: 22 kg  
EAN 4015613309699  
| Código: 131.306

**Cesta de repuesto 6l**

190 x 270 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
EAN 4015613192178  
| Código: 019217



**Freidora eléctrica con 2 cubetas de 6 litros**

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 6,6 kW / 3 NAC 400 V  
con resistencia fija  
Peso: 31 kg  
EAN 4015613433264  
| Código: 131.413

Depósito colector de grasa  
Filtro para aceite de freír en  
la pág. 172, 173 del catálogo



**Freidora eléctrica con 1 cubeta de 8 litros**

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 6,3 kW / 3 NAC 400 V  
con resistencia basculante  
Peso: 22 kg  
EAN 4015613433240  
| Código: 131.415

**Cesta de repuesto de 8 l pequeña**

110 x 280 x 100 mm  
(an. x prof. x al.)  
EAN 4015613463483  
| Código: 02014725

**Cesta de repuesto de 8 l grande**

225 x 275 x 100 mm  
(an. x prof. x al.)  
EAN 4015613463476  
| Código: 02013949



**Freidora eléctrica con 2 cubetas de 8 litros**

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 12,6 kW / 3 NAC 400 V  
con resistencia basculante  
Peso: 31 kg  
EAN 4015613433257  
| Código: 131.425



## Freidora a gas con 1 cubeta de 8 litros

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 6,7 kW  
 Peso: 29 kg  
 EAN 4015613433028  
**|| Código: 131.5113**



Los aparatos de gas están preparados para propano

## Cesta de repuesto de 8 l pequeña

120 x 285 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 EAN 40156132266892  
**|| Código: 022668**

## Cesta de repuesto de 8 l grande

240 x 285 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613433295  
**|| Código: 021085**

## Freidora a gas con 2 cubetas de 8 litros

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 13,4 kW  
 Peso: 45 kg  
 EAN 4015613433271  
**|| Código: 131.5213**



## Calentador

Potencia nominal: 0,4 kW / 1 NAC 230 V  
 Peso: 3,5 kg  
 EAN 4015613323909  
**|| Código: 131.666**



## Mantenedor de fritos eléctrico sin calentador

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1,38 kW / 1 NAC 230 V  
 Peso: 22 kg  
 EAN 4015613325996  
**|| Código: 131.660**

## Mantenedor de fritos eléctrico con calentador

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1,78 kW / 1 NAC 230 V  
 Peso: 25,5 kg  
 EAN 4015613309804  
**|| Código: 131.600**



## Elemento neutro

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 con cajón 320 x 480 x 180 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 28 kg  
 EAN 4015613548005  
**|| Código: 131.905**



## Elemento neutro

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 con cajón 520 x 480 x 180 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 38 kg  
 EAN 4015613548012  
**|| Código: 131.915**





**Fry-top eléctrico liso**

cromado duro, acero especial para una mejor conductividad térmica  
 400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 Superficie de asado: 333 x 480 mm  
 Potencia nominal: 3,6 kW / 1 NAC 230 V  
 Peso: 41 kg  
 EAN 4015613547572  
**|| Código: 132.115**



**Fry-top eléctrico liso**

cromado duro, acero especial para una mejor conductividad térmica  
 600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 Superficie de asado: 530 x 480 mm  
 2 zonas de calentamiento con regulación independiente  
 Potencia nominal: 7,2 kW / 3 NAC 400 V  
 Peso: 60 kg  
 EAN 4015613547589  
**|| Código: 132.125**

**Fry-top eléctrico liso y rayado**

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 Superficie de asado: 530 x 480 mm  
 2 zonas de calentamiento con regulación independiente  
 Potencia nominal: 7,2 kW / 3 NAC 400 V  
 Peso: 60 kg  
 EAN 4015613547596  
**|| Código: 132.255**



**Fry-top a gas liso**

cromado duro, acero especial para una mejor conductividad térmica  
 400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 Superficie de asado: 333 x 480 mm  
 Potencia nominal: 4,6 kW  
 Peso: 41 kg  
 EAN 4015613547602  
**|| Código: 131.1413**

**Fry-top a gas liso**

cromado duro, acero especial para una mejor conductividad térmica  
 600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 Superficie de asado: 530 x 480 mm  
 2 zonas de calentamiento con regulación independiente  
 Potencia nominal: 7,6 kW  
 Peso: 60 kg  
 EAN 4015613547619  
**|| Código: 131.1813**



**Parrilla de piedra volcánica a gas**

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 7,3 kW  
 Rejilla con regulación de altura  
 Peso: 51 kg  
 EAN 4015613309972  
**|| Código: 131.7003**



**Raspador**

para limpiar placas de acero y parrillas, hoja reemplazable  
 Peso: 0,2 kg  
 EAN 4015613249841  
**|| Código: 052.971**

**Hoja de repuesto**

Peso: 0,01 kg  
 EAN 4015613267814  
**|| Código: 052.972**

 Los aparatos de gas están preparados para propano



## Mueble bajo con 2 cajones

400 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)  
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm  
 Cajón: 309 x 500 x 150 mm  
 Peso: 26 kg  
 EAN 4015613310190  
**¡ Código: 131.954**



## Listón para conectar aparatos

EAN 4015613323787  
**¡ Código: 132.060**



## Mueble bajo abierto con base intermedia

400 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)  
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm  
 Peso: 14 kg  
 EAN 4015613310138  
**¡ Código: 131.924**

## Mueble bajo abierto con base intermedia

600 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)  
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm  
 Peso: 17 kg  
 EAN 4015613310145  
**¡ Código: 131.926**

## Mueble bajo abierto con base intermedia

800 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)  
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm  
 Peso: 19 kg  
 EAN 4015613548067  
**¡ Código: 131.925**

## Mueble bajo con puerta de doble hoja y base intermedia

400 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)  
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm  
 Peso: 17 kg  
 EAN 4015613310169  
**¡ Código: 131.944**

## Mueble bajo con puerta de doble hoja y base intermedia

600 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)  
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm  
 Peso: 24 kg  
 EAN 4015613310176  
**¡ Código: 131.946**

## Mueble bajo con puerta de doble hoja y base intermedia

1000 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)  
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm  
 Peso: 38 kg  
 EAN 4015613310183  
**¡ Código: 131.940**



# Serie 650 Snack



## Serie 650 Snack

Una serie para la cocina profesional. Destaca por su aprovechamiento óptimo de la energía, sus aparatos de alta potencia y su facilidad de limpieza.

Gracias a su construcción modular puede combinarse fácilmente y disponerse de forma variable.

Todos los aparatos son de acero inoxidable 18/10.



- ✓ Campana Snack con 650 mm de profundidad  
Disponibles a petición

- ✓ Aparatos auxiliares y subestructuras de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 650 mm, altura: 870 mm (subestructura incluida)
- ✓ Ancho de los aparatos auxiliares: 400 mm, 600 mm o 700 mm, altura de los aparatos auxiliares sin chimenea: 295 mm
- ✓ Aparatos de alta potencia que ocupan poco espacio
- ✓ Construcción modular de medidas justas y fácil de combinar
- ✓ Disposición variable de las subestructuras
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Aparatos preparados para propano, inyectoros de gas natural incluidos
- ✓ Aprovechamiento óptimo de la energía
- ✓ Ejecución robusta
- ✓ Funcionamiento práctico, limpieza sencilla
- ✓ Aspecto atractivo
- ✓ Serie perfecta para utilizar vitrinas
- ✓ Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



## Cocina a gas de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN

700 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal gas: 18,0 kW  
4 quemadores: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW con llama piloto

### Horno eléctrico, 1/1 GN

570 x 490 x 285 mm (an. x prof. x al.)  
4,2 kW / 3 NAC 400 V  
Rango de temperatura: 110 - 280 °C  
Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 68 kg

EAN 4015613548760

|| Código: 115.1143



Los aparatos de gas están preparados para propano

## Cocina eléctrica con 4 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN

700 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal total: 12,4 kW / 3 NAC 400 V  
4 fuegos:

2 x 2,6 kW, Ø 220 mm

2 x 1,5 kW, Ø 180 mm

### Horno eléctrico, 1/1 GN

570 x 490 x 285 mm (an. x prof. x al.)  
4,2 kW / 3 NAC 400 V

Rango de temperatura: 110 - 280 °C

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 64 kg

EAN 4015613548791

|| Código: 115.058



## Cocina de vitrocerámica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN

700 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal total: 12,4 kW / 3 NAC 400 V  
4 fuegos:

2 x 2,6 kW, Ø 220 mm

1 x 1,8 kW, Ø 180 mm

1 x 1,2 kW, Ø 145 mm

### Horno eléctrico, 1/1 GN

570 x 490 x 285 mm (an. x prof. x al.)  
4,2 kW / 3 NAC 400 V

Rango de temperatura: 110 - 280 °C

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 64 kg

EAN 4015613548814

|| Código: 115.059



### Bandeja de horno

530 x 470 x 37 mm

(an. x prof. x al.)

EAN 4015613559339

|| Código: 115.805

### Rejilla de horno

530 x 470 mm

(an. x prof.)

EAN 4015613559322

|| Código: 105.804



**Cocina a gas de 6 fuegos con horno a gas y armario**

1100 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal gas: 32 kW  
6 quemadores: 3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW  
con llama piloto

**Horno a gas:**

570 x 530 x 295 mm (an. x prof. x al.), 5 kW  
Rango de temperatura: 110 - 280 °C

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 120 kg

EAN 4015613548869

|| Código: 115.1163

**Bandeja de horno**

530 x 470 x 37 mm  
(an. x prof. x al.)

EAN 4015613559339

|| Código: 115.805

**Rejilla de horno**

530 x 470 mm  
(an. x prof.)

EAN 4015613559322

|| Código: 105.804



**Cocina a gas**

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 9,0 kW

2 quemadores: 1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW  
con llama piloto

Peso: 19 kg

EAN 4015613548906

|| Código: 115.1023

**Cocina a gas**

700 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 18,0 kW

4 quemadores: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW  
con llama piloto

Peso: 27 kg

EAN 4015613548920

|| Código: 115.1033



**Cocina eléctrica**

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 4,1 kW / 3 NAC 400 V

2 fuegos:

1 x 2,6 kW Ø 220 mm

1 x 1,5 kW Ø 180 mm

Peso: 18 kg

EAN 4015613548937

|| Código: 115.005

**Cocina eléctrica**

700 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 8,2 kW / 3 NAC 400 V

4 fuegos:

2 x 2,6 kW Ø 220 mm

2 x 1,5 kW Ø 180 mm

Peso: 25 kg

EAN 4015613548944

|| Código: 115.007



Los aparatos de gas están preparados para propano



### Placa inducción con un fuego

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 5 kW / 3 NAC 400 V  
 Placa de vidrio: 348 x 512 mm (an. x prof mm)  
 1 bobina de Ø 220 mm  
 Peso: 18 kg  
 EAN 4015613548951  
**Código: 115.090**



### Placa inducción con 2 fuegos

700 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal total: 10 kW / 3 NAC 400 V  
 Placa de vidrio: 648 x 512 mm (an. x prof mm), 2 x 5 kW  
 2 bobinas de Ø 220 mm  
 Peso: 25 kg  
 EAN 4015613548968  
**Código: 115.095**



### Wok de inducción

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 5 kW / 3 NAC 400 V  
 Cubeta de ceran: Ø 300 mm  
 Peso: 20 kg  
 EAN 4015613548975  
**Código: 115.099**



### Baño maría eléctrico

**1/1 GN, 150 mm de profundidad**  
 400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1,0 kW / 1 NAC 230 V  
 Grifo de salida de agua  
 Peso: 15 kg  
 EAN 4015613548982  
**Código: 115.111**



### Baño maría eléctrico

**1/1 GN + 2 x 1/4 GN, 150 mm de profundidad**  
 600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1,8 kW / 1 NAC 230 V  
 Grifo de salida de agua  
 Peso: 19 kg  
 EAN 4015613548999  
**Código: 115.112**





**Parrilla eléctrica**

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 4,5 kW / 3 NAC 400 V  
 1 zona de calentamiento  
 Superficie de asado 250 x 400 mm  
 Depósito colector de grasa que puede llenarse con agua  
 Peso: 24 kg  
 EAN 4015613549002  
**¡Código: 115.137**

**Parrilla eléctrica**

800 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 7,5 kW / 3 NAC 400 V  
 1 zona de calentamiento  
 Superficie de asado 630 x 400 mm  
 Depósito colector de grasa que puede llenarse con agua  
 Peso: 35 kg  
 EAN 4015613549003  
**¡Código: 115.139**



**Sartén eléctrica**

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 3,9 kW / 3 NAC 400 V  
 Bandeja de acero inoxidable:  
 310 x 505 x 100 mm (an. x prof. x al.)  
 Capacidad: 12,5 litros  
 Peso: 20 kg  
 EAN 4015613549033  
**¡Código: 115.245**



**Parrilla de piedra volcánica a gas**

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 7,0 kW  
 Superficie de parrilla: 330 x 580 mm (an. x prof.)  
 Peso: 38 kg  
 EAN 4015613549040  
**¡Código: 115.1583**



**Parrilla de piedra volcánica a gas**

800 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 14,0 kW  
 con 2 zonas de calentamiento  
 Superficie de parrilla:  
 660 x 580 mm (an. x prof.)  
 Peso: 70 kg  
 EAN 4015613549057  
**¡Código: 115.1593**



**Piedras volcánicas**

Bolsa de 7 kg  
 EAN 4015613182049  
**¡Código: 100.611**



Los aparatos de gas están preparados para propano



### Fry-top eléctrico liso

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Superficie de asado de acero, 396 x 555 mm (an. x prof.)  
 Potencia nominal: 3,9 kW / 3 NAC 400 V  
 Peso: 30 kg

EAN 4015613549125

|| Código: 115.108

### Fry-top a gas liso

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Superficie de asado de acero, 396 x 555 mm (an. x prof.)  
 Potencia nominal: 5,0 kW  
 Peso: 38 kg

EAN 4015613549156

|| Código: 115.2163

### Raspador

para limpiar placas de acero  
 y parrillas, hoja reemplazable

Peso: 0,2 kg

EAN 4015613249841

|| Código: 052.971



### Hoja de repuesto

Peso: 0,01 kg

EAN 4015613267814

|| Código: 052.972

### Fry-top eléctrico liso

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Superficie de asado de acero,  
 596 x 555 mm (an. x prof.)  
 Potencia nominal: 7,8 kW / 3 NAC 400 V  
 Peso: 51 kg

EAN 4015613549132

|| Código: 115.109

### Fry-top a gas liso

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Superficie de asado de acero, 596 x 555 mm (an. x prof.)  
 Potencia nominal: 10,0 kW  
 Peso: 56 kg

EAN 4015613549163

|| Código: 115.2173

### Fry-top eléctrico liso y rayado

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Superficie de asado de acero,  
 596 x 555 mm (an. x prof.)  
 Potencia nominal: 7,8 kW / 3 NAC 400 V  
 Peso: 51 kg

EAN 4015613549149

|| Código: 115.120

### Fry-top a gas liso y rayado

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Superficie de asado de acero, 596 x 555 mm (an. x prof.)  
 Potencia nominal: 10,0 kW  
 Peso: 56 kg

EAN 4015613549170

|| Código: 115.2093



Los aparatos de gas están preparados para propano



**Freidora eléctrica**

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 9,0 kW / 3 NAC 400 V  
 Capacidad: 10 litros  
 con resistencia **basculante** para facilitar la limpieza  
 Peso: 18 kg  
 EAN 4015613549071  
**¡ Código: 115.204**

**Cesta de repuesto para freidoras eléctricas**

Medidas de la cesta: 180 x 305 x 110 mm (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613433172  
**¡ Código: 024.8582**

**Freidora eléctrica**

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 18,0 kW / 3 NAC 400 V  
 Capacidad: 2 cubetas de 10 litros c/u  
 con resistencia **basculante** para facilitar la limpieza  
 Peso: 31 kg  
 EAN 4015613549088  
**¡ Código: 115.205**



Depósito colector de grasa  
 Filtro para aceite de freír  
 en la pág. 172, 173 del catálogo

**Freidora a gas**

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 7,0 kW  
 Capacidad: 8 litros  
 Peso: 26 kg  
 EAN 4015613549101  
**¡ Código: 115.2183**

**Cesta de repuesto para freidoras a gas**

Medidas de la cesta: 200 x 280 x 115 mm (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613433196  
**¡ Código: 024.8585**

**Freidora a gas**

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 14,0 kW  
 Capacidad: 2 cubetas de 8 litros c/u  
 Peso: 44 kg  
 EAN 4015613549118  
**¡ Código: 115.2193**

 Los aparatos de gas están preparados para propano



**Mantenedor de fritos eléctrico**

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 2,0 kW / 1 NAC 230 V  
 Radiador de cerámica  
 Tamaño de la cubeta: 1/1 GN  
 Peso: 21 kg  
 EAN 4015613549095  
**|| Código: 115.115**



**Cocedor de pasta eléctrico**

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 9,0 kW / 3 NAC 400 V  
 Medidas de la cubeta:  
 400 x 340 x 180 mm  
 Capacidad de agua: 28 litros,  
 con grifo de entrada y salida de agua  
 Incluye 3 cestas  
 Peso: 28 kg  
 EAN 4015613549064  
**|| Código: 115.138**



**Cesta de repuesto para cocedero de pasta eléctrico**

Medidas de la cesta: 100 x 280 x 115 mm (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613490298  
**|| Código: 049029**

**Elemento neutro**

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 12 kg  
 EAN 4015613549224  
**|| Código: 115.116**



**Elemento neutro**

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 21 kg  
 EAN 4015613549217  
**|| Código: 115.113**





**Equipo multifunción**

- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Depósito redondeado
- ✓ Gran potencia
- ✓ Recipiente de acero inoxidable



**Equipo multifunción eléctrico**

con bandeja colectora GN 1/1,  
150 mm de profundidad  
400 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)  
Capacidad de la cazuela: 13 litros  
320 x 480 x 90 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 4,0 kW / 3 NAC 400 V  
Peso: 27 kg  
EAN 4015613549187  
| Código: 115.155



**Equipo multifunción eléctrico**

con bandeja colectora GN 1/1,  
150 mm de profundidad  
600 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)  
Capacidad de la cazuela: 21 litros  
520 x 480 x 90 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 8,1 kW / 3 NAC 400 V  
Peso: 45 kg  
EAN 4015613549194  
| Código: 115.157



**Fregadero**

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
con batería mezcladora 1/2"  
Salida de agua 1 1/2"  
Medidas de la pila: 500 x 400 x 150 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 16 kg  
EAN 4015613549200  
| Código: 115.114

EXPO Maquinaria Tel. 916330176



**Mueble bajo abierta**  
400 x 600 mm (an. x al.)  
EAN 4015613432847  
| Código: 112.020



**Mueble bajo abierta**  
800 x 600 mm (an. x al.)  
EAN 4015613432861  
| Código: 112.022

**Listón para conectar aparatos**  
EAN 4015613215785  
| Código: 110.036



**Mueble bajo abierta**  
600 x 600 mm (an. x al.)  
EAN 4015613432854  
| Código: 112.021

**Mueble bajo abierta**  
700 x 600 mm (an. x al.)  
EAN 4015613550237  
| Código: 112.121



**Mueble bajo abierta**  
1000 x 600 mm (an. x al.)  
EAN 4015613432878  
| Código: 112.023



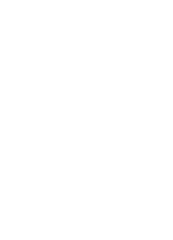
**Cajón**  
Medidas interiores:  
305 x 525 x 145 mm (an. x prof. x al.)  
EAN 4015613433219  
| Código: 112.028

✓ Se necesitan 2 cajones por cada  
400 mm de subestructura



**Puerta**  
para subestructuras  
350 mm de ancho  
EAN 4015613560014  
| Código: 112.027

**Puerta**  
para subestructuras  
600 mm de ancho  
EAN 4015613560007  
| Código: 112.026



**Puerta**  
para subestructuras  
400 mm de ancho  
EAN 4015613559995  
| Código: 112.025



**Base intermedia 400 mm**  
EAN 4015613432939  
| Código: 112.030

**Base intermedia 600 mm**  
EAN 4015613432946  
| Código: 112.031

**Base intermedia 700 mm**  
EAN 4015613560021  
| Código: 112.032

## Serie 700 Classic



### Serie 700 Classic

Una serie absolutamente profesional de acero inoxidable 18/10.

Simplemente robusta y concebida hasta el más mínimo detalle.

Desde el programa de aparatos de pie hasta el montaje sobre zócalos o en puente, esta serie satisface las máximas exigencias de la cocina profesional

- ✓ Aparatos de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 700 mm, altura: 850-900 mm
- ✓ Construcción compacta, funcionamiento seguro
- ✓ Limpieza sencilla
- ✓ Panel frontal con grandes mandos de control
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Aparatos preparados para gas natural, inyectores para propano incluidos
- ✓ Cocinas a gas con llama piloto
- ✓ Cocinas a gas con quemadores dobles con gran rendimiento gracias a una combustión limpia
- ✓ Gran rentabilidad gracias a su bajo consumo de energía
- ✓ Llama piloto protegida por una cubierta adicional
- ✓ Freidoras con gran zona fría
- ✓ Nueva conexión de aparatos: los aparatos pueden entrelazarse



**Cocina a gas de 2 fuegos con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 9,1 kW gas  
 2 fuegos: 1 x 5,5 kW, 1 x 3,6 kW  
 Peso: 42 kg  
 EAN 4015613484228  
**Código: 285.1021**



**Cocina a gas de 4 fuegos con parte inferior abierta**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 18,2 kW gas  
 4 fuegos: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW  
 Peso: 71 kg  
 EAN 4015613484235  
**Código: 285.1041**



**Cocina a gas de 6 fuegos con parte inferior abierta**

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 27,3 kW gas  
 6 fuegos: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW  
 Peso: 100 kg  
 EAN 4015613484242  
**Código: 285.1061**



Rejilla corredera de acero inoxidable apta para 2 fuegos seguidos  
 EAN 4015613520414  
**Código: 285.086**

**Cocina a gas de 4 fuegos con horno de convección eléctrica 1/1 GN**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 18,2 kW gas  
 4 fuegos: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW  
**Horno eléctrico 1/1 GN,**  
 541 x 363 x 300 mm (an. x prof. x al.), 3,6 kW / 400 V  
 Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C  
 Peso: 112 kg  
 EAN 4015613484266  
**Código: 285.2241**



Aparatos preparados para gas natural



**Cocina a gas de 4 fuegos con horno a gas 2/1 GN**

800 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 25,7 kW gas  
4 fuegos: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW  
**Horno a gas 2/1 GN,**  
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.),  
7,5 kW  
Rango de temperatura: 140 °C - 300 °C  
Peso: 115 kg  
EAN 4015613484259  
| Código: 285.2341

**Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN**

800 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 18,2 kW gas  
4 fuegos: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW  
**Horno eléctrico 2/1 GN,**  
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.),  
5,4 kW / 400 V  
Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C  
Peso: 130 kg  
EAN 4015613497044  
| Código: 285.2251

Rendimiento óptimo gracias a los quemadores dobles



**Cocina a gas de 6 fuegos con horno a gas 2/1 GN y armario neutro**

1200 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 34,8 kW gas  
6 fuegos:  
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW  
**Horno a gas 2/1 GN,**  
535 x 675 x 265 mm  
(an. x prof. x al.), 7,5 kW  
Rango de temperatura: 140 °C - 300 °C  
Armario neutro:  
350 x 610 x 400 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 155 kg  
EAN 4015613484273  
| Código: 285.2361

**Cocina a gas de 6 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN y armario neutro**

1200 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 27,3 kW gas  
6 fuegos:  
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW  
**Horno eléctrico 1/1 GN,**  
541 x 363 x 300 mm  
(an. x prof. x al.), 3,6 kW / 400 V  
Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C  
Armario neutro:  
350 x 610 x 400 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 152 kg  
EAN 4015613484280  
| Código: 285.2461



**Cocina a gas de 6 fuegos con horno a gas grande**

1200 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 40,3 kW gas  
6 fuegos: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW  
**Horno a gas**  
1050 x 530 x 300 mm  
(an. x prof. x al.), 13 kW  
Rango de temperatura: 140 °C - 300 °C  
Peso: 177 kg  
EAN 4015613484297  
| Código: 285.2261



**Rejilla corredera de acero inoxidable**  
apta para 2 fuegos seguidos  
EAN 4015613520414  
| Código: 285.086



Aparatos preparados para gas natural



**Cocina de vitroceramica de 2 fuegos con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 4,6 kW / 3 NAC 400 V  
 2 fuegos: Ø 210 mm, 2 x 2,3 kW  
 Peso: 40 kg  
 EAN 4015613484358  
**¡ Código: 287.410**



**Cocina de vitroceramica de 4 fuegos con parte inferior abierta**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 9,2 kW / 3 NAC 400 V  
 4 fuegos: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW  
 Peso: 50 kg  
 EAN 4015613484365  
**¡ Código: 287.420**



**Cocina de vitroceramica de 4 fuegos con horno de convección eléctrica 1/1 GN**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 12,8 kW, 3 NAC 400 V  
 4 fuegos: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW  
**Horno eléctrico 1/1 GN,**  
 541 x 363 x 300 mm (an. x prof. x al.), 3,6 kW  
 Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C  
 Peso: 98 kg  
 EAN 4015613484372  
**¡ Código: 287.430**





**Cocina eléctrica de 2 fuegos con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal:  
5,2 kW / 3 NAC 400 V  
2 fuegos: Ø 220 mm  
2 x 2,6 kW  
Peso: 34 kg  
EAN 4015613484303  
| Código: 286.102

**Cocina eléctrica de 4 fuegos con parte inferior abierta**

800 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal:  
10,4 kW / 3 NAC 400 V  
4 fuegos: Ø 220 mm  
4 x 2,6 kW  
Peso: 49 kg  
EAN 4015613484310  
| Código: 286.104



**Cocina eléctrica de 6 fuegos con parte inferior abierta**

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 15,6 kW / 3 NAC 400 V  
6 fuegos: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW  
Peso: 80 kg  
EAN 4015613484327  
| Código: 286.106



**Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 14 kW / 3 NAC 400 V  
4 fuegos: Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW  
**Horno eléctrico 1/1 GN,**  
541 x 363 x 300 mm (an. x prof. x al.), 3,6 kW / 3 NAC 400 V  
Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C  
Peso: 95 kg  
EAN 4015613484334  
| Código: 286.224

**Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 2/1 GN**

Modelo igual que el anterior, pero  
**Horno eléctrico 2/1 GN,**  
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 5,4 kW / 400 V  
Peso: 95 kg  
EAN 4015613497068  
| Código: 286.234



**Cocina eléctrica de 6 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN y armario**

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 19,2 kW / 3 NAC 400 V

6 fuegos: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW

**Horno eléctrico** 1/1 GN,

541 x 363 x 300 mm (an. x prof. x al.), 3,6 kW

Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C

Armario: 350 x 610 x 400 mm (an. x prof. x al)

Peso: 132 kg

EAN 4015613484341

|| **Código: 286.246**



Limpiador para hornos en la pág. 83 del catálogo



**Cocina eléctrica de 4 fuegos con placas rectangulares y horno de convección eléctrico 1/1 GN**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 14 kW / 3 NAC 400 V

4 fuegos: 220 x 220 mm, 4 x 2,6 kW

**Horno eléctrico** 1/1 GN,

541 x 363 x 300 mm (an. x prof. x al.), 3,6 kW

Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C

Peso: 95 kg

EAN 4015613486239

|| **Código: 286.324**



**Cocina eléctrica de 6 fuegos con placas rectangulares con horno de convección eléctrico 1/1 GN y armario neutro**

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 19,2 kW / 3 NAC 400 V

6 fuegos: 220 x 220 mm, 6 x 2,6 kW

**Horno eléctrico** 1/1 GN,

541 x 363 x 300 mm (an. x prof. x al.), 3,6 kW

Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C

Elemento neutro: 350 x 610 x 400 (an. x prof. x al.)

Peso: 132 kg

EAN 4015613486246

|| **Código: 286.346**





**Salamandra eléctrica ajustable HLS 3110  
3 resistencias, con función calentadora**

acero inoxidable 18/10  
Resistencia con altura regulable  
Resistencia independientes: 1 ó 3 unidades  
Bandeja colectora de grasa y rejilla GN 1/1  
Potencia nominal: 4,8 kW / 3 NAC 400 V  
590 x 630 x 500 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 70 kg  
EAN 4015613525730  
| Código: 101.580

**Inducción: con precisión y comodidad**

Calor allí donde se necesita y solo cuando es preciso.

La inducción permite cocinar con precisión y comodidad. Sin fases de precalentamiento ni calor residual. Con esto se consiguen unas agradables condiciones ambientales en la cocina. Las ventajas son indiscutibles: menos tiempo de cocción, más seguridad (ya que solo se calienta el recipiente) y más facilidad de limpieza (ya que no quedan quemados en la placa.)

El "calor frío" ahorra tiempo y energía. La manera más rápida y eficiente de cocinar con un rendimiento excelente.



**Cocinas de inducción**

- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Baja producción de calor
- ✓ Limpieza más sencilla
- ✓ Gran potencia
- ✓ Zonas de calentamiento con regulación independiente



**Cocina de inducción de 2 fuegos  
con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal total: 10 kW / 3 NAC 400 V  
Placa de vidrio: 350 x 560 mm, 2 x 5 kW  
Diámetro superficie inducción Ø 230 mm  
Peso: 51 kg  
EAN 4015613488271  
| Código: 286.410

**Cocina de inducción de 4 fuegos  
con parte inferior abierta**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal total: 20 kW / 3 NAC 400 V  
Placa de vidrio: 650 x 560 mm, 4 x 5 kW  
Diámetro superficie inducción Ø 260 mm  
Peso: 79 kg  
EAN 4015613488288  
| Código: 286.420





**Baño maría eléctrico, 1 cubeta con grifo de entrada de agua con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1 kW / 230 V  
 Tamaño de la cubeta: 1/1 GN  
 Peso: 38 kg  
 EAN 4015613484679  
**Código: 286.301**



- ✓ Baños maría para cubetas GN, 150 mm de profundidad
- ✓ Los baños maría no incluyen cubetas GN.



**Baño maría eléctrico, 1 cubeta con grifo de entrada de agua con parte inferior abierta**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 2 kW / 230 V  
 Tamaño de la cubeta: 2/1 GN  
 Peso: 50 kg  
 EAN 4015613484686  
**Código: 286.302**



**Elemento neutro con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 1 cajón  
 313 x 545 x 150 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 33 kg  
 EAN 4015613484716  
**Código: 284.804**



**Elemento neutro con parte inferior abierta**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 64 kg  
 EAN 4015613484709  
**Código: 284.007**





**Fry-top a gas con placa compuesta, liso con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 7 kW gas con encendido piezoeléctrico  
Superficie de asado: 327 x 504 mm (an. x prof.)  
Peso: 57 kg  
EAN 4015613538860  
| Código: 285.4061

**Fry-top a gas con placa de acero, rayado con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 7 kW gas con encendido piezoeléctrico  
Superficie de asado: 327 x 504 mm (an. x prof.)  
Peso: 57 kg  
EAN 4015613538877  
| Código: 285.4071

**Fry-top eléctrico con placa compuesta, liso con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 5 kW / 3 NAC 400 V  
Superficie de asado: 327 x 504 mm (an. x prof.)  
Peso: 54 kg  
EAN 4015613536538  
| Código: 286.406

**Fry-top eléctrico con placa de acero, rayado con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 5 kW / 3 NAC 400 V  
Superficie de asado: 327 x 504 mm (an. x prof.)  
Peso: 54 kg  
EAN 4015613536545  
| Código: 286.407



**Fry-top a gas con placa compuesta, liso con parte inferior abierta**

800 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 14 kW gas con encendido piezoeléctrico  
Superficie de asado: 727 x 504 mm (an. x prof.)  
Peso: 97 kg  
EAN 4015613538884  
| Código: 285.4081

**Fry-top eléctrico con placa compuesta, liso con parte inferior abierta**

800 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 10 kW / 3 NAC 400 V  
Superficie de asado: 727 x 504 mm (an. x prof.)  
Peso: 90 kg  
EAN 4015613536569  
| Código: 286.408



**Fry-top a gas con placa de acero, liso y rayado con parte inferior abierta**

800 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 14 kW gas con encendido piezoeléctrico  
Superficie de asado: 727 x 504 mm (an. x prof.)  
Peso: 97 kg  
EAN 4015613538891  
| Código: 285.6051

**Fry-top eléctrico con placa de acero, liso y rayado con parte inferior abierta**

800 x 700 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 10 kW / 3 NAC 400 V  
Superficie de asado: 727 x 504 mm (an. x prof.)  
Peso: 90 kg  
EAN 4015613536552  
| Código: 286.409





**El equipo multifunción es de lo más polifacético**

Soluciona cualquier problema en la cocina utilizando el mínimo espacio.  
Modelo de acero inoxidable con gran potencia y bajo consumo de energía.

➔ **Asar • Cocinar • Estofar • Mantener calientes los platos**

La base redondeada del depósito con una bandeja de descarga extra-grande facilita la limpieza.  
El equipo multifunción se adapta a cualquier cocina, ya sea de manera independiente o integrado con el resto de electrodomésticos.



- Equipo multifunción**
- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
  - ✓ Bajo consumo de energía
  - ✓ Depósito redondeado
  - ✓ Gran potencia
  - ✓ Recipiente de acero inoxidable

**Equipo multifunción**

con bandeja colectora GN 1/1,  
150 mm de profundidad  
400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal total: 5 kW / 3 NAC 400 V  
Recipiente: 300 x 505 x 110 mm (an. x prof. x al.)  
Capacidad: 12 litros  
Peso: 55 kg  
EAN 4015613488233  
■ **Código: 286.710**



**Equipo multifunción**

con bandeja colectora GN 1/1, 150 mm de profundidad  
800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal total: 10 kW / 3 NAC 400 V  
Recipiente: 650 x 505 x 110 mm (an. x prof. x al.)  
Capacidad: 26 litros  
Peso: 95 kg  
EAN 4015613488240  
■ **Código: 286.720**





**Freidora eléctrica**

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 15 kW / 3 NAC 400 V  
 Capacidad de la cubeta: 15 litros  
 2 cestas: 105 x 245 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 con depósito colector de grasa  
 Peso: 50 kg  
 EAN 4015613486208  
**|| Código: 286.917**

**Freidora eléctrica con 2 cubetas**

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 15 kW / 3 NAC 400 V  
 Capacidad de la cubeta: 2 x 9 litros  
 2 cestas: 105 x 260 x 140 mm (an. x prof. x al.)  
 con depósito colector de grasa  
 Peso: 52 kg  
 EAN 4015613486222  
**|| Código: 286.925**

**Freidora eléctrica con 2 cubetas**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 30 kW / 3 NAC 400 V  
 Capacidad de la cubeta: 2 x 15 litros  
 1 cesta: 260 x 265 x 100 mm (an. x prof. x al.)  
 2 cestas: 105 x 245 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 con depósito colector de grasa  
 Peso: 72 kg  
 EAN 4015613486215  
**|| Código: 286.922**

**Cesta de repuesto 7l**

105 x 245 x 120 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613488257  
**|| Código: 286.999**

**Cesta de repuesto 15l**

260 x 265 x 100 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613488264  
**|| Código: 286.998**

**Cesta de repuesto 9l**

105 x 260 x 140 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613529615  
**|| Código: 286.996**

**Mantenedor de fritos con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1 kW / 230 V  
 Radiador de cerámica  
 Tamaño de la cubeta: 1/1 GN  
 Peso: 33 kg  
 EAN 4015613486253  
**|| Código: 286.626**





### Freidora a gas

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 15 kW gas  
 Capacidad de la cubeta: 15 litros  
 2 cestas: 105 x 245 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 con depósito colector de grasa  
 Peso: 44 kg  
 EAN 4015613484556  
**Código: 285.9171**

### Freidora a gas con 2 cubetas

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 11,5 kW gas  
 Capacidad de la cubeta: 2 x 7 litros  
 2 cestas: 105 x 245 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 con depósito colector de grasa  
 Peso: 50 kg  
 EAN 4015613486185  
**Código: 285.9251**

### Cesta de repuesto 7l

105 x 245 x 120 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613488257  
**Código: 286.999**

### Cesta de repuesto 15l

260 x 265 x 100 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613488264  
**Código: 286.998**

Depósito colector de grasa  
 Filtro para aceite de freír la pag.  
 172, 173 del catálogo



### Freidora a gas con 2 cubetas

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 30 kW gas  
 Capacidad de la cubeta: 2 x 15 litros  
 1 cesta: 260 x 265 x 100 mm (an. x prof. x al.)  
 2 cestas: 105 x 245 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 con depósito colector de grasa  
 Peso: 87 kg  
 EAN 4015613486192  
**Código: 285.9271**

**La instalación solo debe realizarse con chimenea de salida de humos.**

### para chimenea

EAN 4015613486680  
**Código: 285.062**

### para campana

EAN 4015613489124  
**Código: 295.2720**



Aparatos preparados para gas natural



Cestas no incluidas en el suministro

**Cocedor de pasta eléctrico**

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 7 kW / 3 NAC 400 V  
 Capacidad: 24 litros  
 Grifo de entrada y salida de agua integrado  
 Peso: 52 kg  
 EAN 4015613484594  
**¡ Código: 286.305**



**Cocedor de pasta a gas**

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 8,7 kW gas  
 Capacidad: 24 litros  
 Grifo de entrada y salida de agua integrado  
 Peso: 54 kg  
 EAN 4015613484563  
**¡ Código: 285.3051**

**Cesta para pasta GN 1/3 larga**

Cesta de acero inoxidable 18/10,  
 mango de plástico  
 140 x 290 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613490489  
**¡ Código: 284.123**

**Cesta para pasta GN 1/3**

Cesta de acero inoxidable 18/10,  
 mango de plástico  
 290 x 160 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613490465  
**¡ Código: 284.113**

**Cesta para pasta GN 1/6**

Cesta de acero inoxidable 18/10,  
 mango de plástico  
 140 x 140 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613490472  
**¡ Código: 284.116**



Cestas no incluidas en el suministro

**Cocedor de pasta eléctrico**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 14 kW / 3 NAC 400 V  
 Capacidad: 2 x 24 litros  
 Grifo de entrada y salida de agua integrado  
 Peso: 82 kg  
 EAN 4015613484600  
**¡ Código: 286.310**

**Cocedor de pasta a gas**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 17,4 kW gas  
 Capacidad: 2 x 24 litros  
 Grifo de entrada y salida de agua integrado  
 Peso: 87 kg  
 EAN 4015613484587  
**¡ Código: 285.3101**



Aparatos preparados para gas natural



**Parrilla de piedra volcánica a gas  
con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 9 kW gas  
con encendido piezoeléctrico  
Parrilla con altura regulable (parrilla V) para carne  
Superficie de parrilla: 350 x 530 mm (an. x prof.)  
Peso: 45 kg  
EAN 4015613486161  
Código: 285.6201

**Parrilla redonda para pescado**

Acero  
Peso: 5,5 kg  
EAN 4015613527796  
Código: 285.099



Volumen de relleno con  
piedras volcánicas: 4,5 kg

**Piedras volcánicas,  
bolsa de 7 kg**

EAN 4015613182049  
Código: 100.611



**Parrilla de piedra volcánica a gas  
con parte inferior abierta**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 18 kW gas  
con encendido piezoeléctrico  
Parrilla con altura regulable (parrilla V) para carne  
Superficie de parrilla: 750 x 530 mm (an. x prof.)  
Peso: 65 kg  
EAN 4015613486178  
Código: 285.6301



Volumen de relleno con  
piedras volcánicas: 9 kg



Aparatos preparados  
para gas natural



Sartenes basculantes

- ✓ Estructura portante de acero inoxidable 18/10
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Cuba de acero con base de hierro
- ✓ Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
- ✓ Capacidad de la cuba: 50 litros
- ✓ Medidas de la cuba: an. 700 x prof. 420 x al. 173 mm
- ✓ Grifo de entrada de agua
- ✓ Tapa articulada abatible



**Sartén basculante eléctrica con elevación manual**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 6,5 kW / 3 NAC 400 V  
 Peso: 120 kg  
 EAN 4015613484655  
**Código: 286.670**

**Sartén basculante a gas con elevación manual**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal gas: 12,5 kW  
 Potencia nominal electricidad: 0,05 kW / 230 V  
 Peso: 130 kg  
 EAN 4015613484631  
**Código: 285.6701**

**Sartén basculante eléctrica con elevación electromotriz**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 6,75 kW / 3 NAC 400 V  
 Peso: 125 kg  
 EAN 4015613484662  
**Código: 286.600**

**Sartén basculante a gas con elevación electromotriz**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal gas: 12,5 kW  
 Potencia nominal electricidad: 0,25 kW / 230 V  
 Peso: 135 kg  
 EAN 4015613484648  
**Código: 285.6001**



Aparatos preparados para gas natural



**Marmitas fijas**

- ✓ Acero inoxidable 18/10
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Calor indirecto
- ✓ Capacidad: 55 litros
- ✓ Medidas interiores de la marmita:  
Ø 400 mm, altura: 450 mm
- ✓ Toma de agua fría y caliente 1/2"

**Marmita fija eléctrica con calor indirecto**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Medidas interiores de la marmita:  
 Ø 400 mm, altura: 450 mm  
 Capacidad: 55 litros  
 Potencia nominal: 12 kW / 3 NAC 400 V  
 Toma de agua fría y caliente 1/2"  
 Peso: 85 kg  
 EAN 4015613527697  
**Código: 286.810**

**Marmita fija a gas con calor indirecto**

Medidas interiores de la marmita:  
 Ø 400 mm, altura: 450 mm  
 Contenido: 55 litros  
 Potencia nominal: 15,5 kW gas  
 Toma de agua fría y caliente 1/2"  
 Peso: 90 kg  
 EAN 4015613527703  
**Código: 285.8011**

**La chimenea de salida de humos solo es necesaria si el aparato no está debajo de una campana extractora.**

**Chimenea de salida de humos**

EAN 4015613486666  
**Código: 285.060**



Aparatos preparados para gas natural



### Parrilla para colocar sobre 2 fuegos

**Acero fundido, rayado**

375 x 575 x 38 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 18 kg

EAN 4015613486635

|| Código: 285.080



### Plancha para colocar sobre 2 fuegos

**Acero fundido, lisa, con canal recoge grasas**

375 x 575 x 38 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 18 kg

EAN 4015613486642

|| Código: 285.083



### Tapa de quemador para ollas pequeñas

Peso: 0,5 kg

EAN 4015613486659

|| Código: 285.085



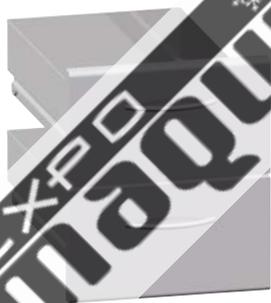
### Puerta para subestructuras para tope a dcha. e izda.

366 x 96 x 456 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2 kg

EAN 4015613486604

|| Código: 285.050



### 2 cajones

350 x 600 x 400 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 14 kg

EAN 4015613530642

|| Código: 284.401



### Calefacción

**para armario calentaplatos**

95 x 280 x 310 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 230 V / 2 kW

Peso: 5 kg

EAN 4015613486758

|| Código: 296.065

Tan individual como el funcionamiento de su cocina, así de variable es la Serie 700 Classic de Bartscher

## Una serie — Tres variantes



### Montaje sobre zócalo

¿Su cocina está equipada con un zócalo alicatado?  
 ¿Está buscando opciones de bloques de cocina que ofrezcan posibilidades para instalar subestructuras de modo individual?  
 ¿Necesita una solución compacta para su cocina?

Entonces el equipamiento para montaje sobre zócalo de la Serie 700 de Bartscher es la mejor opción. Los aparatos pueden combinarse entre sí a la perfección sobre el zócalo existente.

Cocinas a gas o de vitrocerámica, fry-tops, freidoras o equipos multifuncionales: la variedad de elementos es amplia y diversa y puede planificarse individualmente en función de sus necesidades.

Durante el montaje los aparatos se unen entre sí y quedan entrelazados de manera estable. Al mismo tiempo, a los aparatos eléctricos o a gas se les pueden añadir distintas subestructuras. Como accesorios opcionales podrá elegir entre cajones de fácil apertura o prácticos armarios, lo que mejor se adapte a sus necesidades. Gracias a su construcción compacta, este mobiliario de cocina es muy fácil de limpiar. Aquí la higiene se escribe con letras mayúsculas.

Los distintos accesorios han sido diseñados por profesionales para profesionales, como la calefacción para el armario calentaplatos, las grandes planchas y parrillas, las pantallas protectoras para fry-tops, los espaciosos cajones o las puertas para subestructuras, incluso una columna con grifo de agua. ¡Se ha pensado en todo!



### Módulos para montaje en puente de sobremesa

¿Le gustaría tener zonas de trabajo funcionales?  
 ¿Le gustaría que su cocina tuviera un diseño individual con muchas superficies de trabajo?  
 ¿Está buscando una buena alternativa a los aparatos de pie?  
 ¿Le gustaría vencer los obstáculos arquitectónicos?

Con los módulos de montaje en puente y de sobremesa de la Serie 700 de Bartscher todo esto es posible: los elementos tienen una altura regulable, pueden planificarse individualmente y su precio es bajo. De este modo la variabilidad y el trabajo ergonómico quedan garantizados. El sistema de módulos es la opción perfecta para superar tubos, desagües o cualquier otro obstáculo.

Además, la variante del montaje en puente es especialmente fácil de limpiar. Gracias a la unión en bloque de cada uno de los aparatos con los travesaños adicionales de las subestructuras que forman el puente se consigue la máxima estabilidad.

Otra ventaja: las superficies libres ofrecen espacio suficiente para todo aquello que quiera guardar. Los distintos accesorios han sido diseñados por profesionales para profesionales, como las grandes planchas y parrillas o las pantallas protectoras para fry-tops, incluso una columna con grifo de agua. ¡Se ha pensado en todo!



## Serie 900 Master

La Serie 900 se utiliza en cocinas profesionales con las máximas capacidades de producción.

Equipada funcionalmente a la perfección con modelos eléctricos o a gas que disponen de mandos de control manuales extra grandes.

Modelos de acero inoxidable 18/10 macizo de alta calidad. Para un uso profesional de larga duración.

- ✓ Aparatos de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 900 mm, altura: 850-900 mm
- ✓ Construcción robusta y compacta
- ✓ Panel frontal con grandes mandos de control
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Aparatos preparados para gas natural, inyector para propano incluidos
- ✓ Cocinas a gas con llama piloto
- ✓ Cocinas a gas con quemadores dobles con gran rendimiento gracias a una combustión limpia
- ✓ Gran rentabilidad gracias a su bajo consumo de energía
- ✓ Nueva conexión de aparatos: los aparatos pueden entrelazarse



## Cocina a gas de 2 fuegos con parte inferior abierta

450 x 900 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 12 kW  
2 fuegos:  
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW  
Peso: 66 kg  
EAN 4015613481937  
**¡ Código: 295.1021**



## Cocina a gas de 4 fuegos con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 23 kW  
4 fuegos:  
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW  
Peso: 108 kg  
EAN 4015613481944  
**¡ Código: 295.1041**



## Cocina a gas de 6 fuegos con parte inferior abierta

1350 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 35 kW  
6 fuegos:  
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW  
Peso: 154 kg  
EAN 4015613481951  
**¡ Código: 295.1061**



Rejilla corredera de acero inoxidable apta para 2 fuegos seguidos  
EAN 4015613520421  
**Código: 295.086**

## Cocina a gas de 8 fuegos con parte inferior abierta

1800 x 900 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 47 kW  
8 fuegos:  
3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 3 x 8,5 kW  
Peso: 209 kg  
EAN 4015613481906  
**¡ Código: 295.1081**



Aparatos preparados para gas natural



**Cocina a gas de 4 fuegos con horno a gas 2/1 GN**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 31 kW

4 fuegos:  
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW

**Horno a gas 2/1 GN,**  
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 8,0 kW

Rango de temperatura: 140 °C - 300 °C

Peso: 155 kg

EAN 4015613481852

**¡ Código: 295.2141**

**Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 23 kW gas

4 fuegos:  
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW

**Horno eléctrico 2/1 GN,**  
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.),

5,4 kW / 3 NAC 400 V

Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C

Peso: 170 kg

EAN 4015613481869

**¡ Código: 295.2241**

Rendimiento óptimo gracias a los quemadores dobles



Rejilla convedera de  
acero inoxidable  
apta para 2 fuegos seguidos  
EAN 4015613520421  
**¡ Código: 295.086**

**Cocina a gas de 6 fuegos con horno a gas 2/1 GN y armario neutro**

1350 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 43 kW

6 fuegos:  
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW

**Horno a gas 2/1 GN,**  
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 8 kW

Rango de temperatura: 140 °C - 300 °C

Armario neutro: 349 x 610 x 400 mm (an. x prof. x al)

Peso: 211 kg

EAN 4015613481876

**¡ Código: 295.2361**

**Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN y armario neutro**

1350 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 35 kW gas

6 fuegos:  
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW

**Horno eléctrico 2/1 GN,**  
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.),

5,4 kW / 3 NAC 400 V

Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C

Armario neutro: 349 x 610 x 400 mm (an. x prof. x al)

Peso: 220 kg

EAN 4015613481883

**¡ Código: 295.2461**



Aparatos preparados  
para gas natural



## Cocina a gas de 8 fuegos con 2 hornos a gas 2/1 GN

1800 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 63 kW

8 fuegos:

3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 3 x 8,5 kW

**2 hornos a gas 2/1 GN,**

535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 8,0 kW

Rango de temperatura: 140 °C - 300 °C

Peso: 301 kg

EAN 4015613481913

**¡ Código: 295.2181**



## Cocina a gas de 8 fuegos con 2 hornos eléctricos 2/1 GN

1800 x 900 x 850-900 mm

(an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 47 kW gas

8 fuegos:

3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 3 x 8,5 kW

**2 hornos eléctricos 2/1 GN,**

535 x 675 x 265 mm

(an. x prof. x al.),

5,4 kW / 3 NAC 400 V

Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C

Peso: 305 kg

EAN 4015613481920

**¡ Código: 295.2281**



Rejilla corredera de acero inoxidable apta para 2 fuegos seguidos  
EAN 4015613520421  
**¡ Código: 295.086**

Limpiador para hornos en la pág. 83 del catálogo



## Cocina de placas incandescentes a gas con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 14 kW

Placa incandescente con encendido piezoeléctrico

Peso: 213 kg

EAN 4015613482033

**¡ Código: 295.7001**

La instalación solo debe realizarse con chimenea de salida de humos.

Altura total con chimenea de salida de humos: 1820 mm

**para chimenea**

EAN 4015613486666

**¡ Código: 285.060**



**para campana**

EAN 4015613489094

**¡ Código: 295.2700**



Aparatos preparados para gas natural



**Cocina de vitroceramica de 2 fuegos con parte inferior abierta**

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 8 kW / 3 NAC 400 V  
 2 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm  
 Peso: 55 kg  
 EAN 4015613482040  
**¡ Código: 296.410**



**Cocina de vitroceramica de 4 fuegos con parte inferior abierta**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 16 kW / 3 NAC 400 V  
 4 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm  
 Peso: 73 kg  
 EAN 4015613482057  
**¡ Código: 296.420**



**Cocina de vitroceramica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 2/1 GN**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 21,4 kW / 3 NAC 400 V  
 4 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm  
**Horno 2/1 GN,**  
 535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 5,4 kW  
 Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C  
 Peso: 130 kg  
 EAN 4015613482064  
**¡ Código: 296.430**



**Cocina eléctrica de 2 fuegos con parte inferior abierta**

450 x 900 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 8 kW / 3 NAC 400 V  
2 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm  
Peso: 68 kg  
EAN 4015613482088  
| Código: 296.202



**Cocina eléctrica de 4 fuegos con parte inferior abierta**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 16 kW / 3 NAC 400 V  
4 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm  
Peso: 97 kg  
EAN 4015613482095  
| Código: 296.204



**Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 21,4 kW / 3 NAC 400 V  
4 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm  
**Horno 2/1 GN,**  
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 5,4 kW  
Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C  
Peso: 146 kg  
EAN 4015613482101  
| Código: 296.324



**Cocina eléctrica de 6 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN y armario neutro**

1350 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 29,4 kW / 3 NAC 400 V  
6 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm  
**Horno 2/1 GN,**  
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 5,4 kW  
Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C  
**Armario neutro:** 349 x 610 x 400 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 212 kg  
EAN 4015613482187  
| Código: 296.216





**Cocinas de inducción**

- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Baja producción de calor
- ✓ Limpieza más sencilla
- ✓ Gran potencia
- ✓ Zonas de calentamiento con regulación independiente



**Cocina de inducción de 2 fuegos con parte inferior abierta**

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 10 kW / 3 NAC 400 V  
 Placa de vidrio de 350 x 650 mm, 2 x 5 kW  
 Diámetro superficie inducción Ø 260 mm  
 Peso: 71 kg  
 EAN 4015613488462  
**¡ Código: 296.610**

**Cocina de inducción de 4 fuegos con parte inferior abierta**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 20 kW / 3 NAC 400 V  
 Placa de vidrio de 650 x 650 mm, 4 x 5 kW  
 Diámetro superficie inducción Ø 260 mm  
 Peso: 119 kg  
 EAN 4015613488479  
**¡ Código: 296.615**



**Equipo multifunción**

- ✓ Equipo multifunción para asar, cocinar, estofar, cocer
- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Depósito redondeado
- ✓ Gran potencia
- ✓ Recipiente de acero inoxidable

**Equipo multifunción**

con bandeja colectora GN 1/1, 150 mm de profundidad  
 900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 14 kW / 3 NAC 400 V  
 Tamaño del recipiente: 683 x 700 x 110 mm  
 Capacidad: 41,5 litros  
 Peso: 120 kg  
 EAN 4015613488806  
**¡ Código: 296.425**



### Baño maría eléctrico con parte inferior abierta

450 x 900 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V  
Tamaño de la cubeta:  
1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN,  
150 mm de profundidad  
con entrada de agua en la cubeta  
y descarga en la base  
Peso: 55 kg  
EAN 4015613482422  
| Código: 296.301



- ✓ Baños maría para cubetas GN, 150 mm de profundidad
- ✓ Los baños maría no incluyen cubetas GN.



### Baño maría eléctrico con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 3,6 kW / 230 V  
Tamaño de la cubeta:  
2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN,  
150 mm de profundidad  
con entrada de agua en la cubeta  
y descarga en la base  
Peso: 68 kg  
EAN 4015613482439  
| Código: 296.302

### Baño maría a gas con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 6 kW  
Tamaño de la cubeta:  
2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN,  
150 mm de profundidad  
con entrada de agua en la cubeta  
y descarga en la base  
Peso: 77 kg  
EAN 4015613482446  
| Código: 295.302



Aparatos preparados para gas natural

### Elemento neutro con cajón y parte inferior abierta

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
1 cajón:  
360 x 300 x 185 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 55 kg  
EAN 4015613486543  
| Código: 296.103



### Elemento neutro con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 72 kg  
EAN 4015613486550  
| Código: 296.102





**Fry-top eléctrico  
con placa de acero, liso  
con parte inferior abierta**

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 6,6 kW / 3 NAC 400 V  
Superficie de asado: 346 x 658 mm (an. x prof.)  
Peso: 78 kg  
EAN 4015613536576  
**¡ Código: 296.406**



**Fry-top eléctrico  
con placa de acero, liso  
con parte inferior abierta**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 13,2 kW / 3 NAC 400 V  
Superficie de asado: 796 x 658 mm (an. x prof.)  
Peso: 135,3 kg  
EAN 4015613536583  
**¡ Código: 296.408**



**Fry-top eléctrico  
de acero, liso y rayado  
con parte inferior abierta**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 13,2 kW / 3 NAC 400 V  
Superficie de asado: 796 x 658 mm (an. x prof.)  
Peso: 131,3 kg  
EAN 4015613536590  
**¡ Código: 296.409**



**Fry-top a gas  
con placa de acero, liso,  
con parte inferior abierta**

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 8 kW gas  
con encendido piezoeléctrico  
Superficie de asado: 346 x 658 mm (an. x prof.)  
Peso: 83 kg  
EAN 4015613538907  
| Código: 295.4031



**Fry-top a gas  
con placa de acero, liso  
con parte inferior abierta**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 13,8 kW gas  
con encendido piezoeléctrico  
Superficie de asado: 796 x 658 mm (an. x prof.)  
Peso: 140,5 kg  
EAN 4015613538938  
| Código: 295.4071



**Fry-top a gas con placa  
de acero, liso y rayado  
con parte inferior abierta**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 13,8 kW gas  
con encendido piezoeléctrico  
Superficie de asado: 796 x 658 mm (an. x prof.)  
Peso: 140 kg  
EAN 4015613538952  
| Código: 295.6051



Aparatos preparados  
para gas natural



### Cesta de repuesto pequeña

130 x 280 x 145 mm  
EAN 4015613490281  
| Código: 049.028

### Cesta de repuesto grande

270 x 280 x 145 mm  
EAN 4015613490274  
| Código: 049.027

### Freidora eléctrica

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 15 kW / 3 NAC 400 V  
Capacidad de la cubeta: 18 litros  
2 cestas de 130 x 280 x 145 mm (an. x prof. x al.)  
con depósito colector de grasa  
Peso: 60 kg  
EAN 4015613482361  
| Código: 296.620



### Freidora eléctrica, 2 cubetas

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 30 kW / 3 NAC 400 V  
Capacidad de la cubeta: 2 x 18 litros  
4 cestas de 130 x 280 x 145 mm (an. x prof. x al.)  
con depósito colector de grasa  
Peso: 100 kg  
EAN 4015613482378  
| Código: 296.960



### Cesta de repuesto pequeña

130 x 280 x 130 mm  
EAN 4015613490250  
| Código: 049.025

### Cesta de repuesto grande

270 x 280 x 130 mm  
EAN 4015613490267  
| Código: 049.026

### Freidora a gas

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal gas: 18 kW  
Potencia nominal electricidad: 0,02 kW / 230 V  
Capacidad de la cubeta: 20 litros  
2 cestas de 130 x 280 x 130 mm (an. x prof. x al.)  
con depósito colector de grasa  
Peso: 72 kg  
EAN 4015613482385  
| Código: 295.9251



### Freidora a gas, 2 cubetas

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal gas: 36 kW  
Potencia nominal electricidad: 0,05 kW / 230 V  
Capacidad de la cubeta: 2 x 20 litros  
4 cestas de 130 x 280 x 130 mm (an. x prof. x al.)  
con depósito colector de grasa  
Peso: 130 kg  
EAN 4015613482392  
| Código: 295.9501

La instalación solo debe realizarse con chimenea de salida de humos.

### para chimenea

EAN 4015613486673  
| Código: 285.061

### para campana

EAN 4015613489100  
| Código: 295.2710



Aparatos preparados para gas natural



**Cocedor de pasta eléctrico con 1 cubeta**

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 9,9 kW / 3 NAC 400 V  
 Capacidad de la cubeta: 40 litros  
 Grifo de entrada y salida de agua integrado  
 Peso: 60 kg  
 EAN 4015613486390  
**¡ Código: 296.310**



✓ Cestas no incluidas en el suministro



**Cocedor de pasta a gas con 1 cubeta**

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 13,8 kW gas  
 Capacidad de la cubeta: 40 litros  
 Grifo de entrada y salida de agua integrado  
 Peso: 74 kg  
 EAN 4015613486390  
**¡ Código: 295.3011**



 Preparad para gas natural



**Cesta para pasta GN 1/3 larga**

Cesta de acero inoxidable 18/10,  
 mango de plástico  
 140 x 290 x 200 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613490489  
**¡ Código: 284.123**

**Cesta para pasta GN 1/3**

Cesta de acero inoxidable 18/10,  
 mango de plástico  
 290 x 160 x 200 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613490465  
**¡ Código: 284.113**

**Cesta para pasta GN 1/6**

Cesta de acero inoxidable 18/10,  
 mango de plástico  
 140 x 140 x 200 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613490472  
**¡ Código: 284.116**



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 6 kg

**Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta**

450 x 900 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 11 kW gas  
con encendido piezoeléctrico  
Parrilla con altura regulable (parrilla V)  
para carne  
Superficie de parrilla: 420 x 675 mm  
Peso: 75 kg  
EAN 4015613486321  
| Código: 295.4501

**Armazón con parrilla (parrilla V) con altura regulable**

449 x 810 x 178 mm (an. x prof. x al.)  
Parrilla con altura regulable (parrilla V) para carne  
Superficie de parrilla: 420 x 675 mm  
Peso: 10 kg  
EAN 4015613527918  
| Código: 296.465

**Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta**

450 x 900 x 850-900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 11 kW gas  
con encendido piezoeléctrico  
Parrilla con altura regulable (parrilla con varillas redondas) para pescado  
Superficie de parrilla: 420 x 675 mm  
Peso: 78 kg  
EAN 4015613486338  
| Código: 295.4601

**Armazón con parrilla (parrilla con varillas redondas) con altura regulable**

449 x 810 x 178 mm (an. x prof. x al.)  
Parrilla con altura regulable (parrilla V) para carne  
Superficie de parrilla: 420 x 675 mm  
Peso: 14,5 kg  
EAN 4015613527925  
| Código: 296.466

**Piedras volcánicas, bolsa de 7 kg**

EAN 4015613182049  
| Código: 100.611



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 13 kg

**Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 22 kW gas  
con encendido piezoeléctrico  
Parrilla (parrilla con varillas redondas/en V) para pescado y carne  
Superficie de parrilla: 870 x 675 mm  
Peso: 112 kg  
EAN 4015613486369  
| Código: 295.4621



Aparatos preparados para gas natural

**Parrilla para cocinas a gas**  
**Acero fundido, rayado**

420 x 350 x 38 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 12 kg

EAN 4015613486710

|| Código: 296.050



**Plancha para cocinas a gas**  
**Acero fundido, lisa, con canal recoge grasas**

420 x 350 x 38 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 12 kg

EAN 4015613486727

|| Código: 296.055



**Tapa de quemador para ollas pequeñas**

Peso: 0,5 kg

EAN 4015613486734

|| Código: 296.085



**Puerta (tope a dcha. e izda.)**

416 x 96 x 456 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2 kg

EAN 4015613486574

|| Código: 296.013



**2 cajones**

360 x 800 x 370 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 22 kg

EAN 4015613486741

|| Código: 296.400



**Calefacción**  
**para armario calentaplatos**

95 x 280 x 310 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 230 V / 2 kW

Peso: 5 kg

EAN 4015613486758

|| Código: 296.065





**Sartén basculante a gas con elevación manual**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal gas: 19 kW  
 Potencia nominal electricidad: 0,05 kW / 230 V  
 Cuba de acero inoxidable, base de acero  
 Capacidad: 85 litros  
 Rango de temperatura: 100 - 300 °C  
 Medidas de la cuba: 800 x 590 x 173 mm (an. x prof. x al.)  
 Toma de agua fría y caliente 1/2"  
 Peso: 170 kg  
 EAN 4015613486475  
**|| Código: 295.6701**

**Sartén basculante eléctrica con elevación manual**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 9 kW / 3 NAC 400 V  
 Cuba de acero inoxidable, base de acero  
 Capacidad: 85 litros  
 Rango de temperatura: 100 - 300 °C  
 Medidas de la cuba: 800 x 590 x 173 mm (an. x prof. x al.)  
 Toma de agua fría y caliente 1/2"  
 Peso: 157 kg  
 EAN 4015613486505  
**|| Código: 296.600**

**Sartén basculante a gas con elevación electromotriz**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal gas: 19 kW  
 Potencia nominal electricidad: 0,26 kW / 230 V  
 Cuba de acero inoxidable, base de acero  
 Capacidad: 85 litros  
 Rango de temperatura: 100 - 300 °C  
 Medidas de la cuba: 800 x 590 x 173 mm (an. x prof. x al.)  
 Toma de agua fría y caliente 1/2"  
 Peso: 175 kg  
 EAN 4015613486482  
**|| Código: 295.6001**

**Sartén basculante eléctrica con elevación electromotriz**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 9,25 kW / 3 NAC 400 V  
 Cuba de acero inoxidable, base de acero  
 Capacidad: 85 litros  
 Rango de temperatura: 100 - 300 °C  
 Medidas de la cuba: 800 x 590 x 173 mm (an. x prof. x al.)  
 Toma de agua fría y caliente 1/2"  
 Peso: 162 kg  
 EAN 4015613486512  
**|| Código: 296.670**



Aparatos preparados para gas natural



**Marmita fija a gas con calor indirecto, 100 litros**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 21 kW gas  
 Capacidad de la marmita: 100 litros  
 Medidas interiores de la marmita:  
 Ø 600 mm, altura: 415 mm  
 Marmita de pared doble  
 Grifo de descarga  
 Toma de agua fría y caliente 1/2"  
 Peso: 150 kg  
 EAN 4015613527840  
**|| Código: 295.9081**

**Marmita fija a gas con calor indirecto, 150 litros**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 21 kW gas  
 Capacidad de la marmita: 150 litros  
 Medidas interiores de la marmita:  
 Ø 600 mm, altura: 540 mm  
 Marmita de pared doble  
 Grifo de descarga  
 Toma de agua fría y caliente 1/2"  
 Peso: 150 kg  
 EAN 4015613527857  
**|| Código: 295.9001**

**Marmita fija eléctrica con calor indirecto, 100 litros**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 16 kW / 3 NAC 400 V  
 Capacidad de la marmita: 100 litros  
 Medidas interiores de la marmita: Ø 600 mm, altura: 415 mm  
 Marmita de pared doble  
 Grifo de descarga  
 Toma de agua fría y caliente 1/2"  
 Peso: 127 kg  
 EAN 4015613527864  
**|| Código: 296.908**

**Marmita fija eléctrica con calor indirecto, 135 litros**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 18 kW / 3 NAC 400 V  
 Capacidad de la marmita: 135 litros  
 Medidas interiores de la marmita: Ø 600 mm, altura: 540 mm  
 Marmita de pared doble  
 Grifo de descarga  
 Toma de agua fría y caliente 1/2"  
 Peso: 160 kg  
 EAN 4015613527871  
**|| Código: 296.900**

La chimenea de salida de humos solo es necesaria si el aparato no está debajo de una campana extractora.

**Chimenea de salida de humos**

EAN 4015613489094  
**|| Código: 295.2700**



Aparatos preparados para gas natural



## Sartenes basculantes

- ✓ Medidas exteriores: 800 x 700 x 860-900 mm (an. x prof. x al.)
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Estructura portante de acero inoxidable 18/10
- ✓ Cuba de hierro fundido para una distribución del calor óptima y unas propiedades de cocción excepcionales
- ✓ Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
- ✓ Capacidad de la cuba: 30 Liter
- ✓ Medidas de la cuba: 550 x 430 x 110 mm (an. x prof. x al.)
- ✓ Grifo de entrada de agua
- ✓ Tapa articulada abatible

### Sartén basculante eléctrica con elevación manual

Potencia nominal:  
7,05 kW / 3 NAC 380 - 400 V  
Peso: 130 kg  
EAN 4015613400945  
| Código: 282.670

### Sartén basculante a gas con elevación manual

Potencia nominal gas: 13,0 kW  
Potencia nominal electricidad:  
0,05 kW / 230 V  
Peso: 135 kg  
EAN 4015613400921  
| Código: 281.6701



## Sartenes basculantes

- ✓ Cuba de acero inoxidable, base de acero
- ✓ Grifo de entrada de agua
- ✓ Patas con altura regulable

### SISTEMA ELÉCTRICO

- ✓ Sistema eléctrico con resistencias de "Incoloy 800"
- ✓ Regulación de temperatura de 45 °C a 300 °C mediante termostato
- ✓ Estructura portante de acero inoxidable 18/10
- ✓ El suministro de corriente se corta en caso de avería

### GAS

- ✓ Calentamiento por gas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable
- ✓ Encendido con llama piloto
- ✓ Sistema de seguridad con elemento térmico
- ✓ Válvula de gas con regulación termostática de 100 °C a 300 °C

### Sartén basculante eléctrica con elevación manual

1200 x 900 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 14,8 kW / 3 NAC 400 V  
Cuba:  
1098 x 570 x 190 mm (an. x prof. x al.)  
Capacidad: 120 litros  
Base de acero  
Grifo de entrada de agua  
Peso: 213 kg  
EAN 4015613413808  
| Código: 193.060

### Sartén basculante a gas con elevación manual

1200 x 900 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 30 kW  
Cuba:  
1098 x 570 x 190 mm (an. x prof. x al.)  
Capacidad: 120 litros  
Base de acero  
Grifo de entrada de agua  
Peso: 220 kg  
EAN 4015613413860  
| Código: 193.0501



Aparatos preparados para gas natural



## Serie PM - Calor indirecto

- ✓ Modelos de acero inoxidable 14301 con 1,2 -1,5 mm de grosor
- ✓ Marmita de acero inoxidable 14404 de 2 mm de grosor
- ✓ Toma de agua fría y caliente
- ✓ Conectores para agua de 10 mm
- ✓ Grifería en la tolva con válvula de seguridad (calibrada a 0,5 bar) para vigilar la presión y válvula de salida
- ✓ 3 posiciones de conmutación: "0" Apag., "1" carga parcial al 50% y "2" carga completa al 100%
- ✓ Desconexión automática en caso de avería
- ✓ Termostato para regular la temperatura de cocción
- ✓ Control automático del nivel del agua en la capa intermedia

## Medidas de las marmitas:

- 100 L: Ø 600 x Al. 415 mm
- 150 L: Ø 600 x Al. 540 mm
- 200 L: Ø 750 x Al. 520 mm
- 300 L: Ø 900 x Al. 570 mm
- 500 L: Ø 900 x Al. 780 mm



### SISTEMA ELÉCTRICO

- ✓ Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas "Incoloy 800" de una aleación especial
- ✓ Gran potencia de calentamiento según la normativa CE-DIN 18855 para aparatos de cocción rápida

### GAS

- ✓ Calentamiento a gas mediante quemadores de acero inoxidable con gran rendimiento
- ✓ Encendido piezoeléctrico
- ✓ El suministro de gas para los quemadores se garantiza mediante un dispositivo de control múltiple para gas

## Marmita fija a gas, calor indirecto

Modelo	Medidas en mm (an. x prof. x al.)	kg	Litros	Conexión	Código
PM 9 IG100A	900x900x900	160	100	21 kW	280.0111
PM 9 IG150A	900x900x900	175	150	21 kW	280.0121
PM 1 IG300A	1150x1300x900	320	300	48 kW	280.0141
PM 1 IG500A	1150x1300x1030	370	500	58 kW	280.0151



Aparatos preparados para gas natural

## Marmita fija eléctrica, calor indirecto

Modelo	Medidas en mm (an. x prof. x al.)	kg	Litros	Conexión	Código
PM 9 IE100	900x900x900	135	100	16 kW	280.019
PM 9 IE150	900x900x900	155	150	18 kW	280.020
PM 1 IE200	1000x1150x900	240	200	32 kW	280.021
PM 1 IE300	1150x1300x900	280	300	36 kW	280.022
PM 1 IE500	1150x1300x1030	330	500	36 kW	280.023



Marmita fija para calentar al vapor disponible previa solicitud.



## Estación de pasta Pasta en porciones preparada al momento

Acero inoxidable 18/10  
4 cestas, capacidad 1 litro c/u  
El tiempo de cocción se ajusta por cesta mediante una señal acústica  
Capacidad de la cubeta: 8 litros  
Toma de agua de red fija: R1/2",  
Suministro de agua mediante selector  
Patas con altura regulable, 15 mm  
Potencia nominal: 3,2 kW / 230 V  
520 x 340 x 600 mm (an. x prof. x al.)  
Incluye 4 cestas  
Peso: 30 kg  
EAN 4015613458311  
| **Código: 132.250**

## Cesta de repuesto para estación de pasta

Medidas de la cesta:  
65 x 185 x 130 mm  
EAN 4015613489964  
| **Código: 032250**



## Cocedor de pasta eléctrico

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 9,0 kW / 3 NAC 380-400 V  
Medidas de la cubeta:  
400 x 340 x 180 mm  
Capacidad de agua: 28 litros,  
con grifo de entrada y salida de agua  
Incluye 3 cestas  
Peso: 28 kg  
EAN 4015613549064  
| **Código: 115.138**

## Cesta de repuesto para cocedor de pasta eléctrico

Medidas de la cesta: 100 x 280 x 115 mm  
EAN 4015613490298  
| **Código: 049029**



## Cocedor de pasta eléctrico

600 x 600 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 5,5 kW / 3 NAC 400 V  
Capacidad de la cubeta: 26 litros  
Con toma de agua R1/2"  
Con salida de agua R1"  
Peso: 47 kg  
EAN 4015613547565  
| **Código: 132.790**

Cestas no incluidas en el suministro; consulte las cestas en la pág. 15 del catálogo



### Cocedor de pasta eléctrico con 1 cubeta de 24 litros de capacidad

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 7 kW / 3 NAC 400 V  
Capacidad: 24 litros  
Grifo de entrada y salida de agua integrada  
Peso: 52 kg  
EAN 4015613484594  
|| Código: 286.305

### Cocedor de pasta a gas con 1 cubeta de 24 litros de capacidad

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 8,7 kW gas  
Capacidad: 24 litros  
Grifo de entrada y salida de agua integrada  
Peso: 54 kg  
EAN 4015613484563  
|| Código: 285.3051



### Cocedor de pasta eléctrico con 2 cubetas de 24 litros de capacidad c/u

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 14 kW / 3 NAC 400 V  
Capacidad: 2 x 24 litros  
Grifo de entrada y salida de agua integrada  
Peso: 82 kg  
EAN 4015613484600  
|| Código: 286.310

### Cocedor de pasta a gas con 2 cubetas de 24 litros de capacidad c/u

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 17,4 kW gas  
Capacidad: 2 x 24 litros  
Grifo de entrada y salida de agua integrada  
Peso: 87 kg  
EAN 4015613484587  
|| Código: 285.3101



✓ Cestas no incluidas en el suministro



Aparatos preparados para gas natural

### Cocedor de pasta eléctrico con 1 cubeta de 40 litros

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 9,9 kW / 3 NAC 400 V  
Capacidad de la cubeta: 40 litros  
Grifo de entrada y salida de agua integrada  
Peso: 60 kg  
EAN 4015613486390  
|| Código: 296.310

### Cocedor de pasta a gas con 1 cubeta de 40 litros

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 13,8 kW gas  
Capacidad de la cubeta: 40 litros  
Grifo de entrada y salida de agua integrada  
Peso: 74 kg  
EAN 4015613486376  
|| Código: 295.3011



#### Cesta para pasta GN 1/3 larga

Cesta de acero inoxidable 18/10, mango de plástico  
140 x 290 x 200 mm  
(an. x prof. x al.)  
EAN 4015613490489  
|| Código: 284.123

#### Cesta para pasta GN 1/3

Cesta de acero inoxidable 18/10, mango de plástico  
290 x 160 x 200 mm  
(an. x prof. x al.)  
EAN 4015613490465  
|| Código: 284.113

#### Cesta para pasta GN 1/6

Cesta de acero inoxidable 18/10, mango de plástico  
140 x 140 x 200 mm  
(an. x prof. x al.)  
EAN 4015613490472  
|| Código: 284.116



- ✓ Modelos eléctricos o a gas de acero inoxidable 18/10
- ✓ Cubetas con gran zona fría, bordes y esquinas redondeados
- ✓ Grifo de descarga con dispositivo de seguridad
- ✓ Pantalla protectora más alta
- ✓ Cestas de acero con mango aislante
- ✓ Todos los elementos de funcionamiento son de fácil acceso y pueden cambiarse fácilmente
- ✓ Escurridor como accesorio
- ✓ Modelos a gas con quemadores de hierro fundido niquelados y tubos con llama de gran potencia integrados en la cubeta
- ✓ Modelos eléctricos equipados con termostatos de precisión para supervisar y regular la temperatura del aceite de 90 °C a 195 °C

- ✓ Modelos eléctricos con resistencias blindadas de gran potencia de acero inoxidable 18/10 instaladas en soportes abatibles especiales para facilitar la limpieza
- ✓ Con termostato de seguridad para desconectar el modo de calentamiento en cuanto el aceite alcanza una temperatura de 230 °C



Los aparatos de gas están preparados para propano

### Freidora de panadería eléctrica FPE 1815

Medidas: 700 x 530 x 250 mm (an. x prof. x al.)

Tamaño de la cubeta:

650 x 390 x 130 mm (an. x prof. x al.)

Capacidad de la cubeta: 21 litros

Tamaño de la cesta:

630 x 365 x 70 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 6,8 kW / 3 NAC 400 V

Peso: 31 kg

EAN 4015613370576

|| Código: 101.412

### Bandeja para cesta para freidora de panadería eléctrica 101.412

700 x 380 mm (an. x prof.)

EAN 4015613122403

|| Código: 101.402

### Cesta de repuesto para freidora de panadería eléctrica 101.412

EAN 4015613387765

|| Código: 02103013

### Freidora de panadería a gas FPG 18

Medidas: 700 x 580 x 250 mm (an. x prof. x al.)

Tamaño de la cubeta:

600 x 350 x 120 mm (an. x prof. x al.)

Capacidad de la cubeta: 20 litros

Tamaño de la cesta:

580 x 320 x 70 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 12 kW

Peso: 48 kg

EAN 4015613381855

|| Código: 101.4113

### Bandeja para cesta para freidora de panadería a gas 101.4113

700 x 380 mm (an. x prof.)

EAN 4015613394176

|| Código: 101.404

### Cesta de repuesto para freidora de panadería a gas 101.4113

EAN 4015613386737

|| Código: 02104577



## Freidora de panadería eléctrica FPE 27 S

Medidas: 1050 x 580 x 250 mm (an. x prof. x al.)  
 Tamaño de la cubeta: 1000 x 390 x 220 mm (an. x prof. x al.)  
 Capacidad de la cubeta: 35 litros  
 Tamaño de la cesta: 970 x 365 x 70 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 10,0 kW / 3 NAC 400 V  
 Peso: 40 kg  
 EAN 4015613418186  
**|| Código: 101.413**



## Bandeja para cesta para freidora de panadería eléctrica 101.413

1100 x 370 mm (an. x prof.)  
 EAN 4015613122953  
**|| Código: 101.607**

## Cesta de repuesto para 101.413

EAN 4015613312408  
**|| Código: 02106619**

## Freidora de pastelería, 1 cubeta de 16 litros

Tamaño de la cesta: 475 x 245 x 80 mm (an. x prof. x al.)  
 Medidas: 540 x 450 x 370 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 9 kW / 3 NAC 400 V  
 Peso: 13 kg  
 EAN 4015613405049  
**|| Código: 101.530**



## Cesta de repuesto

Tamaño de la cesta: 475 x 245 x 80 mm (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613405056  
**|| Código: 101.533**

## Freidora de pastelería, 1 cubeta de 30 litros

Tamaño de la cesta: 585 x 445 x 80 mm (an. x prof. x al.)  
 Medidas: 670 x 650 x 370 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 15 kW / 3 NAC 400 V  
 Peso: 21 kg  
 EAN 4015613405063  
**|| Código: 101.560**



## Superficie para bandeja para cesta con enganche a la dcha

EAN 4015613405087  
**|| Código: 101.565**

## Cesta de repuesto

Tamaño de la cesta: 585 x 445 x 80 mm (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613405070  
**|| Código: 101.563**



## Freidoras

- ✓ Acero inoxidable 18/10
- ✓ Construcción robusta
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Cubeta con gran zona fría y esquinas redondeadas
- ✓ Borde de la cubeta extra ancho
- ✓ Termostato de precisión
- ✓ Termostato de seguridad con calibración fija
- ✓ Depósito recogegrasas con filtro



### Freidora eléctrica, 2 cubetas de 8 litros c/u

Tamaño de cada cesta:  
135 x 290 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
Medidas: 400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 14 kW / 3 NAC 380-400 V  
Peso: 62 kg  
EAN 4015613527420  
Código: 272.335

### Freidora a gas, 2 cubetas de 8 litros c/u

Tamaño de cada cesta:  
135 x 290 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
Medidas: 400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 12 kW gas  
Potencia nominal electricidad: 1 NAC 230 V  
Peso: 73 kg  
EAN 4015613527406  
Código: 271.6401



Depósito colector de grasa  
Filtro para aceite de freír en la pág.  
172, 173 del catálogo



### Freidora a gas, 2 cubetas de 13 litros c/u

Tamaño de la cesta:  
1 x 230 x 290 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
2 x 113 x 290 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
Medidas: 600 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 18,8 kW gas  
Peso: 100 kg  
EAN 4015613527413  
Código: 271.6501



Aparatos preparados  
para gas natural



## Asador de sobremesa a gas

Acero inoxidable, 1 quemador  
Potencia nominal: 3,6 kW  
Incluye sistema con encendedor piezoeléctrico  
Bandeja con asa:  
315 x 515 x 70 mm (an. x prof. x al.)  
Tubo y regulador de presión,  
protección anti-roturas del tubo  
Medidas: 340 x 530 x 270 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 12 kg  
EAN 4015613527468  
| Código: 106.2003

## Asador de sobremesa a gas

Acero inoxidable, 3 quemadores  
Potencia nominal: 11 kW  
Incluye sistema con encendedor piezoeléctrico  
Bandeja con asa:  
700 x 540 x 70 mm (an. x prof. x al.)  
Tubo y regulador de presión,  
protección anti-roturas del tubo  
Medidas: 650 x 570 x 270 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 18,1 kg  
EAN 4015613527536  
| Código: 106.2203

## Asador de sobremesa a gas

Acero inoxidable, 1 quemador  
Potencia nominal: 3,6 kW  
Incluye sistema con encendedor piezoeléctrico  
Con parrilla, tapa para llamas y depósito recoge grasas  
Tubo y regulador de presión,  
protección anti-roturas del tubo  
Medidas: 340 x 530 x 270 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 10,5 kg  
EAN 4015613527529  
| Código: 106.2103

## Asador de sobremesa a gas

Acero inoxidable, 3 quemadores  
Potencia nominal: 11 kW  
Incluye sistema con encendedor piezoeléctrico  
Con parrilla, tapa para llamas y depósito recoge grasas  
Tubo y regulador de presión, protección anti-roturas del tubo  
Medidas: 650 x 570 x 270 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 17,5 kg  
EAN 4015613527543  
| Código: 106.2303

## Bandeja con asas

315 x 515 x 70 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 6,5 kg  
EAN 4015613527550  
| Código: 106.203

## Juego de parrilla compuesto de

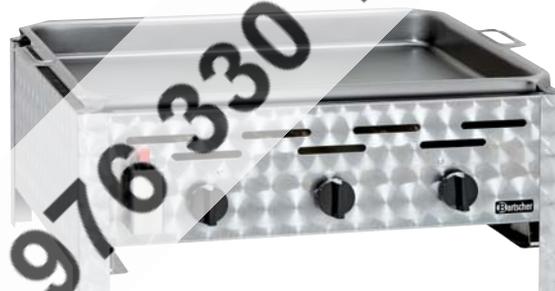
Parrilla, tapa para llamas y depósito recoge grasas  
Peso: 6 kg  
EAN 4015613534787  
| Código: 106.205

## Bandeja con asas

700 x 540 x 70 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 9,5 kg  
EAN 4015613527567  
| Código: 106.204

## Juego de parrilla compuesto de

Parrilla, tapa para llamas y depósito recoge grasas  
Peso: 10 kg  
EAN 4015613534797  
| Código: 106.206



## Asador profesional a gas de acero inoxidable

- ✓ Pruebas de seguridad de la DVDW (Asociación alemana del Gas y del Agua) nacionales e internacionales
- ✓ Sistema de encendido patentado
- ✓ Una zona se enciende pulsando un botón, mientras que el resto lo hace con un interruptor de conexión del gas
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Encendido fácil y seguro con encendedor piezoeléctrico magnético
- ✓ Protección contra sobrecalentamientos - Sistema de ventilación y aireación aprobado por la DVGW



## Bastidor para asador de sobremesa pequeño

Peso: 4 kg  
EAN 4015613527574  
| Código: 106.201



## Bastidor para asador de sobremesa grande

Peso: 7 kg  
EAN 4015613527581  
| Código: 106.202



Los aparatos de gas están preparados para propano



Aparatos preparados para gas natural

## Parrilla de piedra volcánica a gas 40 con parilla para carne y pescado

Acero inoxidable  
Potencia nominal: 4 kW  
Superficie de parrilla: 312 x 483 mm  
330 x 540 x 220 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 25 kg  
EAN 4015613404608  
| Código: 200.6301



## Parrilla de piedra volcánica a gas 70 con parilla para carne y pescado

Acero inoxidable  
Potencia nominal: 8 kW  
Superficie de parrilla: 2x 325 x 480 mm  
660 x 560 x 220 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 49 kg  
EAN 4015613404622  
| Código: 200.6601

## Piedras volcánicas

Bolsa de 7 kg  
EAN 4015613182049  
| Código: 100.611



Los aparatos de gas están preparados para propano

## Parrilla de piedra volcánica a gas

800 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 14,0 kW  
con 2 zonas de calentamiento  
Superficie de parrilla: 660 x 580 mm (an. x prof.)  
Peso: 70 kg  
EAN 4015613549057  
| Código: 115.1593



## Parrilla de piedra volcánica a gas con parilla en V para carne

De acero inoxidable  
Parilla con altura regulable  
Superficie de parrilla: 760 x 420 mm (an. x prof.)  
Potencia nominal: 16 kW  
800 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 100 kg  
EAN 4015613527444  
| Código: 200.6581

## Parrilla redonda para pescado

Acero inoxidable  
EAN 4015613488578  
| Código: 200.6480

✓ Parrilla de piedra volcánica  
Superficie de parrilla: 360 x 420 mm (an. x prof.)  
Superficie de parrilla: 760 x 590 mm (an. x prof.)  
Disponibles a petición



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 2 x 7 kg

## Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 9 kW  
con encendido piezoeléctrico  
Parilla con altura regulable (parilla V) para carne  
Superficie de parrilla:  
350 x 530 mm (an. x prof.)  
Peso: 66 kg  
EAN 4015613486161  
| Código: 285.6201

## Parilla redonda para pescado

Acero  
Peso: 5,5 kg  
EAN 4015613127796  
| Código: 285.099



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 4,5 kg



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 9 kg

## Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 18 kW  
con encendido piezoeléctrico  
Parilla con altura regulable (parilla V) para carne  
Superficie de parrilla: 750 x 530 mm (an. x prof.)  
Peso: 94 kg  
EAN 4015613486178  
| Código: 285.6301

## Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)  
Potencia nominal: 22 kW  
con encendido piezoeléctrico  
Parilla (parilla con varillas redondas/en V) para pescado y carne  
Superficie de parrilla: 870 x 675 mm (an. x prof.)  
Peso: 112 kg  
EAN 4015613486369  
| Código: 295.4621



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 13 kg



Aparatos preparados para gas natural



### Fogón a gas

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
 Armazón negro de nervios fundidos  
 Quemador de alta capacidad con encendido piezoeléctrico de seguridad  
 Potencia nominal: 7,0 kW  
 400 x 400 x 390 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 15 kg  
 EAN 4015613395982

**Código: 108.6003S**

(El diámetro del recipiente debe ser de 22,5 cm como mínimo).

**Juego de conexión industrial**  
 para utilizar el fogón  
 en interiores y exteriores  
 Peso: 1,3 kg  
 EAN 4015613489070  
**Código: 05018**



### Fogón a gas

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
 Quemador doble con llama piloto  
 y piloto de seguridad  
 Potencia nominal: 7 kW  
 450 x 450 x 500 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 20 kg  
 EAN 4015613166421

**Código: 105.9403**



### Fogón a gas

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
 Potencia nominal: 12,5 kW  
 Armazón negro de nervios fundidos esmaltado  
 Quemador estampado con llama piloto y piloto de seguridad  
 590 x 630 x 500 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 31 kg  
 EAN 4015613124988

**Código: 105.0503**



Los aparatos de gas están preparados para propano

✓ Los fogones no incluyen juego de conexión; se requiere un reductor de presión con un máximo de 50 mbar. Juego de conexión disponible previa solicitud.



### Fogón eléctrico

Acero inoxidable 18/10  
 Placa de cocción Ø 300 mm  
 Potencia nominal: 3,5 kW / 3 NAC 380-400 V  
 500 x 500 x 500 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 19 kg  
 EAN 4015613126036

**Código: 105.343**



**Sartén grande**  
 Hierro fundido, Ø 650 mm,  
 con separación en el centro,  
 con mango desmontable  
 Peso: 29 kg  
 EAN 4015613209906  
**¡ Código: 699.325**



**Sartén grande**  
 Hierro fundido, Ø 800 mm,  
 con separación en el centro,  
 con mango desmontable  
 Peso: 47 kg  
 EAN 4015613210049  
**¡ Código: 699.318**



**Sartén grande**  
 Hierro fundido, Ø 550 mm, sin división,  
 con mango desmontable  
 Peso: 22,5 kg  
 EAN 4015613210056  
**¡ Código: 699.335**



**Sartén grande**  
 Hierro fundido, Ø 650 mm, sin división,  
 con mango desmontable  
 Peso: 28 kg  
 EAN 4015613157832  
**¡ Código: 699.320**



**Sartén grande**  
 Hierro fundido, Ø 800 mm, sin división,  
 con mango desmontable  
 Peso: 44 kg  
 EAN 4015613209890  
**¡ Código: 699.315**



**Recipiente para asar**  
 para hornos  
 340 x 365 x 100 mm (an. x prof. x al.)  
 (Altura con tapa: 165 mm)  
 Peso: 10 kg  
 EAN 4015613206219  
**¡ Código: 699.100K**

**Tapa**  
 EAN 4015613157771  
**¡ Código: 699.101**



**Tapa**  
 EAN 4015613157795  
**¡ Código: 699.201**

**Recipiente para asar**  
 para colocar sobre 2 fuegos,  
 335 x 585 x 110 mm (an. x prof. x al.)  
 (Altura con tapa: 175 mm)  
 Peso: 18 kg  
 EAN 4015613206226  
**¡ Código: 699.200K**



Una gran variedad de hornos de convección según la necesidad en versión de acero inoxidable. Sistema inteligente para asar, hornear y cocer con vapor.

Los hornos de convección son polifacéticos y compactos. En función del modelo, con un máximo de 4 ranuras de inserción, los componentes de un menú pueden prepararse a la perfección en distintos niveles. Se ahorra energía y tiempo, el manejo es seguro y la preparación, de lo más sana. El "calor circulante" garantiza un asado uniforme. La carne y las aves presentan un exterior dorado y crujiente, mientras que su interior se conserva tierno y jugoso. Los productos de bollería y pastelería salen más esponjosos que en los hornos convencionales.

Típico de Bartscher: manejo sencillo, funcionamiento fiable. Justo lo que se espera de productos innovadores para cocinar, asar, hornear y aderezar de manera profesional.



### Horno de convección AT110

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable  
 Interruptor de temperatura: 0 -300 °C  
 Temporizador: 0-120 minutos  
 Tiempo de calentamiento: aprox. 3 minutos (180 °C)  
 Puerta doble cristal  
 Ranuras de inserción: 3 x 1/2 GN  
 Distancia entre rejillas: 70 mm  
 Potencia nominal: 2,7 kW / 230 V  
 Medidas: 460 x 570 x 460 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 20 kg  
 Incluye 3 rejillas, 325 x 265 mm (an. x prof.)  
 EAN 4015613496924  
**¡ Código: 120.789**



### Horno de convección AT90

Carcasa de acero inoxidable, cámara de cocción esmaltada  
 Interruptor de temperatura: 0 -300 °C  
 Temporizador: 0-120 minutos  
 Puerta doble cristal  
 Con 2 motores  
 Ranuras de inserción: 4 (433 x 333 mm)  
 Distancia entre bandejas: 70 mm  
 Potencia nominal: 2,67 kW / 230 V  
 Medidas: 595 x 615 x 570 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 38 kg  
 Incluye 4 bandejas  
 EAN 4015613400655  
**¡ Código: A120.786**

### Bandeja de aluminio

EAN 4015613425221  
**¡ Código: A042.522**

### Rejilla

EAN 4015613311678  
**¡ Código: 030.048.018**

✓ Bandejas para hornos de convección AT90 en pág. 84



## Horno de convección AT120 con grill y función vapor

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable  
 Interruptor de temperatura: 0 -300 °C  
 Temporizador: 0-120 minutos  
 Puerta doble cristal  
 Con 2 motores  
 Potencia de la función grill: 2,0 kW  
 Toma de agua de la red fija: 3/4"  
 Ranuras de inserción: 4 (433 x 333 mm)  
 Distancia entre bandejas: 70 mm  
 Potencia nominal: 2,67 kW / 230 V  
 Medidas: 597 x 618 x 570 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 39 kg  
 Incluye 4 bandejas  
 EAN 4015613400662  
**¡ Código: A120.788**



**Bandeja de aluminio**  
 EAN 4015613425221  
**¡ Código: A042.522**

**Rejilla**  
 EAN 4015613311678  
**¡ Código: 030.048.018**

✓ Bandejas para hornos de convección AT120 en pág. 84

## Horno de panadería AT400 con función vapor

Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior  
 Interruptor de temperatura: 0 - 300 °C  
 Temporizador: 0 - 120 minutos  
 Ranuras de inserción: 4x 600 x 400 mm  
 Distancia entre bandejas: 80 mm  
 Iluminación interior  
 Puerta doble cristal  
 Con 2 motores  
 Toma de agua de la red fija: 3/4"  
 Potencia nominal: 6,4 kW / 3 NAC 400 V  
 Medidas: 835 x 800 x 570 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 65 kg  
 Incluye 2 bandejas agujereadas, 2 bandejas  
 EAN 4015613505572  
**¡ Código: 105.780**



✓ Bandejas para hornos de convección AT400 en pág. 85

## Soporte mural para aparatos

Acero inoxidable 18/10, modelo muy estable  
 Capacidad de carga: hasta 50 kg (comprobar resistencia de la pared)  
 Medidas exteriores: 600 x 600 mm (an. x prof.)  
 Peso: 5,4 kg  
 EAN 4015613434988  
**¡ Código: 174.600**



Para los modelos con código: A120.786, A120.788, 120.789



Para preparar aperitivos y cocinar

- ✓ Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
- ✓ Iluminación interior
- ✓ Puerta doble cristal
- ✓ Cámara de cocción redondeada
- ✓ Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C
- ✓ Temporizador: 0-60 minutos
- ✓ Distancia entre bandejas: 70 mm



### Horno de convección BETA AB 3120

Ranuras de inserción: 3 x 1/2 GN  
 Medidas: 585 x 670 x 420 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 2,5 kW / 1 NAC 230 V  
 Peso: 25 kg  
 EAN 4015613526362  
**Código: 206.771**

### Bandeja GN 1/2

325 x 265 x 20 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613271750  
**Código: A101.190**

### Rejilla GN 1/2

325 x 265 mm  
 (an. x prof.)  
 EAN 4015613361604  
**Código: 010.077.101.02**



### Horno de convección BETA AB 4230 con grill

Ranuras de inserción: 4 x 2/3 GN  
 Medidas: 650 x 710 x 500 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 2,5 kW / 1 NAC 230 V  
 Interruptor multifunción para grill, aire caliente y calor arriba/abajo  
 Selector de temperatura superior e inferior  
 Peso: 30 kg  
 EAN 4015613526379  
**Código: 106.773**

- ✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas



### Horno de convección BETA AB 423V0 con grill y función vapor

Ranuras de inserción: 4 x 2/3 GN  
 Medidas: 650 x 710 x 500 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 2,5 kW / 1 NAC 230 V  
 Interruptor multifunción para grill, aire caliente y calor arriba/abajo  
 Selector de temperatura superior e inferior  
 Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"  
 Peso: 30 kg  
 EAN 4015613526386  
**Código: 206.773**

### Bandeja GN 2/3

354 x 325 x 20 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613271781  
**Código: A101.195**

### Rejilla GN 2/3

354 x 325 mm  
 (an. x prof.)  
 EAN 4015613332123  
**Código: 133.212**



Para preparar aperitivos y cocinar  
 ✓ Distancia entre bandejas: 80 mm

### Horno de convección BETA AB 4330

Medidas: 650 x 770 x 500 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 3,3 kW / 1 NAC 230 V  
 Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C  
 Temporizador: 0-60 minutos  
 Ranuras de inserción: 4 (330 x 460 mm)  
 Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior  
 Iluminación interior  
 Puerta doble cristal  
 Peso: 30 kg  
 EAN 4015613526409  
**|| Código: 106.785**



### Horno de convección BETA AB 433V0 con función vapor

Medidas: 650 x 770 x 500 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 3,3 kW / 1 NAC 230 V  
 Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C  
 Temporizador: 0-60 minutos  
 Ranuras de inserción: 4 (330 x 460 mm)  
 Toma de agua: 3/4"  
 Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior  
 Iluminación interior  
 Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"  
 Puerta doble cristal  
 Peso: 30 kg  
 EAN 4015613526416  
**|| Código: 206.774**



✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas

### Horno de convección BETA AB 433VT0 con función vapor y depósito de agua

Medidas: 650 x 770 x 580 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 3,3 kW / 1 NAC 230 V  
 Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C  
 Temporizador: 0-60 minutos  
 Ranuras de inserción: 4 (330 x 460 mm)  
 Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior  
 Iluminación interior  
 Puerta doble cristal  
 Peso: 31 kg  
 EAN 4015613526423  
**|| Código: 206.777**



**Bandeja de aluminio**  
 330 x 460 mm (an. x prof.)  
 EAN 4015613528946  
**|| Código: 052894**

**Rejilla**  
 330 x 460 mm (an. x prof.)  
 EAN 4015613528953  
**|| Código: 052895**



## Hornos de panadería/tienda

- ✓ Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
- ✓ Iluminación interior
- ✓ Puerta doble cristal
- ✓ Cámara de cocción redondeada
- ✓ Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C
- ✓ Temporizador: 0-60 minutos
- ✓ Distancia entre bandejas: 75 mm



- ✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas

## Horno de convección BETA AE 523V0 con función vapor

Medidas: 635 x 770 x 685 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 3,3 kW / 1 NAC 230 V  
 Ranuras de inserción: 5 x 28 GN  
 Toma de agua: 3/4"  
 Aire caliente  
 Selector para función vapor  
 para toma de agua de red fija 3/4"  
 Peso: 50 kg  
 EAN 4015613526430  
**Código: 206.781**

## Bandeja GN 2/3

354 x 325 x 20 mm (an. x prof. x al.)  
 EAN 4015613271781  
**Código: A101.195**

## Rejilla GN 2/3

354 x 325 mm (an. x prof.)  
 EAN 4015613332123  
**Código: 133.212**



## Armario fermentador FB 833H0 con bandeja de agua para humidificar

Temperatura: de 0 a 90 °C  
 Medidas: 650 x 770 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
 Ranuras de inserción: 8 (330 x 460 mm)  
 Distancia entre bandejas: 70 mm  
 Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V  
 Peso: 25 kg  
 EAN 4015613526447  
**Código: 206.876**



Hornos de panadería/tienda  
 ✓ Distancia entre bandejas: 80 mm

**Horno de convección BETA AB 364V0 con función vapor**

Medidas: 760 x 955 x 460 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 4 kW / 3 NAC 400 V  
 Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C  
 Temporizador: 0-60 minutos  
 Ranuras de inserción: 3x 600 x 400 mm  
 Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior  
 Iluminación interior  
 Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"  
 Puerta doble cristal  
 Peso: 40 kg  
 EAN 4015613526454  
**Código: 106.790**



✓ Incluye 3 bandejas

**Horno de convección BETA AB 464V0 con función vapor**

Medidas: 760 x 955 x 540 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 6,6 kW / 3 NAC 400 V  
 Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C  
 Temporizador: 0-60 minutos  
 Ranuras de inserción: 4x 600 x 400 mm  
 Toma de agua: 3/4"  
 Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior  
 Con 2 motores  
 Iluminación interior  
 Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"  
 Puerta doble cristal  
 Peso: 50 kg  
 EAN 4015613526461  
**Código: 106.777**



✓ Incluye 4 bandejas

**Horno de convección BETA AB 664V0 con función vapor**

Medidas: 965 x 830 x 770 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 9,4 kW / 3 NAC 400 V  
 Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C  
 Temporizador: 0-60 minutos  
 Ranuras de inserción: 6x 600 x 400 mm  
 Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior  
 Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"  
 Puerta doble cristal  
 Peso: 70 kg  
 EAN 4015613526478  
**Código: 206.796**





## Hornos de panadería/tienda

- ✓ Modelo digital
- ✓ Motor con rotación a dcha./izda.
- ✓ Iluminación interior
- ✓ 20 programas con 6 ajustes cada uno, también con control manual
- ✓ Programa de humidificación
- ✓ Distancia entre bandejas: 80 mm



✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas

## Horno de convección BETA AC 433V0 con función vapor

Medidas: 650 x 770 x 500 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 3,3 kW / 1 NAC 230 V

Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C

Temporizador: 0 - 9,9 horas

Ranuras de inserción: 4 x 28 GN

Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior

Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"

Puerta doble cristal

Peso: 30 kg

EAN 4015613526485

¡ Código: 106.888



✓ Incluye 3 bandejas

## Horno de convección BETA AC 364V0 con función vapor

Medidas: 760 x 955 x 460 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 4 kW / 3 NAC 400 V

Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C

Temporizador: 0 - 9,9 horas

Ranuras de inserción: 3x 600 x 400 mm

Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior

Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"

Puerta doble cristal

Peso: 40 kg

EAN 4015613526492

¡ Código: 106.889



✓ Incluye 4 bandejas

## Horno de convección BETA AC 464V0 con función vapor

Medidas: 760 x 955 x 540 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 6,6 kW / 3 NAC 400 V

Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C

Temporizador: 0 - 9,9 horas

Ranuras de inserción: 4x 600 x 400 mm

Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior

Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"

Puerta doble cristal

Peso: 50 kg

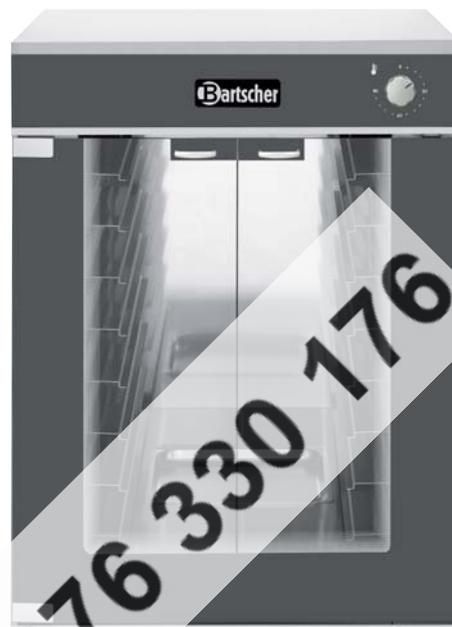
EAN 4015613526508

¡ Código: 106.793



## Armario fermentador FB 864H0 con bandeja de agua para humidificar

Temperatura: de 0 a 90 °C  
Medidas: 760 x 935 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
Ranuras de inserción (600 x 400 mm o GN 1/1)  
Distancia entre bandejas: 70 mm  
Potencia nominal: 1,5 kW /230 V  
Peso: 40 kg  
EAN 4015613526515  
Código: 200.891



## Armario fermentador FB 1664H0 con bandeja de agua para humidificar

Temperatura: de 0 a 90 °C  
Medidas: 965 x 795 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
Ranuras de inserción: 16 (600 x 400 mm o GN 1/1)  
Distancia entre bandejas: 70 mm  
Potencia nominal: 1,5 kW /230 V  
Peso: 40 kg  
EAN 4015613526522  
Código: 200.894



## Limpiador para hornos 1.000 ml

Producto de limpieza autoactiva.  
Gran contenido alcalino, producto líquido para  
eliminar los restos quemados de  
grasa y clara de huevo.  
EAN 4015613320878  
Código: 173.010





Bandejas para hornos de convección  
Págs. 76 y 77

**Bandeja  
con borde en los 4 lados, 1,5 mm de grosor**

Acero inoxidable  
433 x 333 x 10 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 0,48 kg  
EAN 4015613505862  
| Código: 100.312



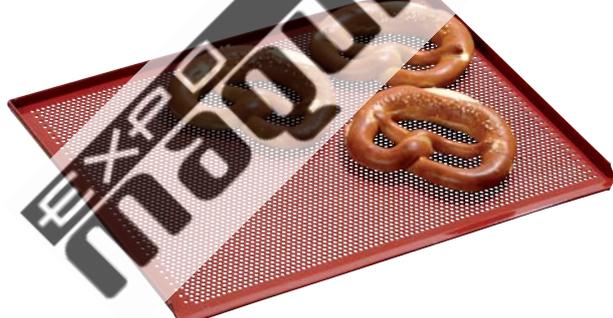
**Bandeja antiadherente  
con borde en los 4 lados, 1,5 mm de grosor**

Aluminio siliconado  
433 x 333 x 10 mm (an. x prof. al.)  
Peso: 0,47 kg  
EAN 4015613505879  
| Código: 100.313



**Bandeja  
con borde en los 4 lados, 1,5 mm de grosor**

Aluminio  
433 x 333 x 10 mm (an. x prof. al.)  
Peso: 0,47 kg  
EAN 4015613505466  
| Código: 100.311



**Bandeja perforada antiadherente  
agujeros de Ø 3 mm  
con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor**

Aluminio siliconado  
433 x 333 x 10 mm (an. x prof. al.)  
Peso: 0,48 kg  
EAN 4015613502236  
| Código: 100.310



**Bandeja perforada, agujeros de Ø 3 mm  
con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor**

Aluminio  
433 x 333 x 10 mm (an. x prof. al.)  
Peso: 0,47 kg  
EAN 4015613502205  
| Código: 100.305

Bandejas para ranuras de inserción con un tamaño de 600 x 400 mm (an. x prof.)

**Bandeja con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor**

Aluminio  
600 x 400 mm (an. x prof.)  
Peso: 1,0 kg  
EAN 4015613464930  
Código: 100.300



**Bandeja perforada, agujeros de Ø 3 mm con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor**

Aluminio  
600 x 400 mm (an. x prof.)  
Peso: 1,0 kg  
EAN 4015613464961  
Código: 100.301



**Bandeja perforada antiadherente agujeros de Ø 3 mm con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor**

Aluminio siliconado  
600 x 400 x 15 mm (an. x prof. al.)  
Peso: 0,87 kg  
EAN 4015613502212  
Código: 100.308



**Spray antiadherente para moldes y bandejas**

para engrasar moldes, bandejas, recipientes y gofreras  
Capacidad: 500 ml  
Hecho de aceites 100 % vegetales  
Antiadherencia perfecta  
Consumo reducido  
Caja de 6 botes  
Peso: 3 kg  
EAN 4015613498515  
Código: 173.0606



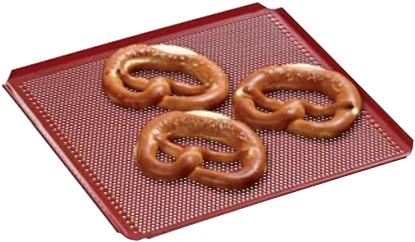
**1 par de manoplas / guantes de seguridad**

de algodón resistente al fuego, a prueba de calor hasta 200 °C  
Color: negro



✓ Lavado a 40°

longitud	EAN	Código
32 cm	4015613367507	A500.499 / paar
38 cm	4015613367613	A500.500 / paar
44 cm	4015613367514	A500.498 / paar



## Bandejas GN 2/3

### Bandeja perforada GN 2/3, agujeros de Ø 3 mm con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio, 354 x 325 mm (an. x prof.)

Peso: 0,36 kg

EAN 4015613524139

¡ Código: 100.414

### Bandeja perforada GN 2/3 antiadherente, agujeros de Ø 3 mm con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio siliconado, 354 x 325 mm (an. x prof.)

Peso: 0,38 kg

EAN 4015613524146

¡ Código: 100.415

## Bandejas GN 1/1

### Bandeja GN 1/1 con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio

530 x 325 mm (an. x prof.)

Peso: 0,72 kg

EAN 4015613521794

¡ Código: 100.402

### Bandeja perforada GN 1/1, agujeros de Ø 3 mm con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio

530 x 325 mm (an. x prof.)

Peso: 0,54 kg

EAN 4015613521800

¡ Código: 100.403

### Bandeja perforada GN 1/1 antiadherente, agujeros de Ø 3 mm, con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio siliconado

530 x 325 mm (an. x prof.)

Peso: 0,55 kg

EAN 4015613521817

¡ Código: 100.409

### Placa para parrilla y pizza

para asar

Material de rápido calentamiento, perfecto para pizzas y tartas flameadas

Aluminio fundido

525 x 323 x 28 mm (an. x prof. x al.)

Para ranuras de inserción de tamaño GN 1/1

Peso: 2,8 kg

EAN 4015613529479

¡ Código: 106.575



## Hornos convección y vapor de las series BS Easy+ y CS

- ✓ Modelos de acero inoxidable 18/10
- ✓ Manejo mediante interruptores o control electrónico de 20 programas con 6 ajustes cada uno
- ✓ Capacidad para un máximo de 10 GN 1/1 o bandejas de 600 x 400 mm según la normativa de panadería
- ✓ Funcionamiento reversible del motor (rotación a dcha./izda.) para conseguir un clima óptimo en la cámara de cocción
- ✓ Generación de vapor por inyección directa
- ✓ Cámara de cocción iluminada
- ✓ Práctica ranura transversal GN
- ✓ Indicadores LED adicionales para temperatura, tiempo, vapor, temperatura interna
- ✓ Sonda de temperatura interna
- ✓ Puerta doble cristal, puerta interior de apertura fácil para simplificar la limpieza
- ✓ Rieles de apoyo desmontables
- ✓ Pared posterior rotatoria para facilitar la limpieza



✓ Sonda de temperatura interna



✓ Pared posterior rotatoria para facilitar la limpieza



✓ Rieles de apoyo desmontables

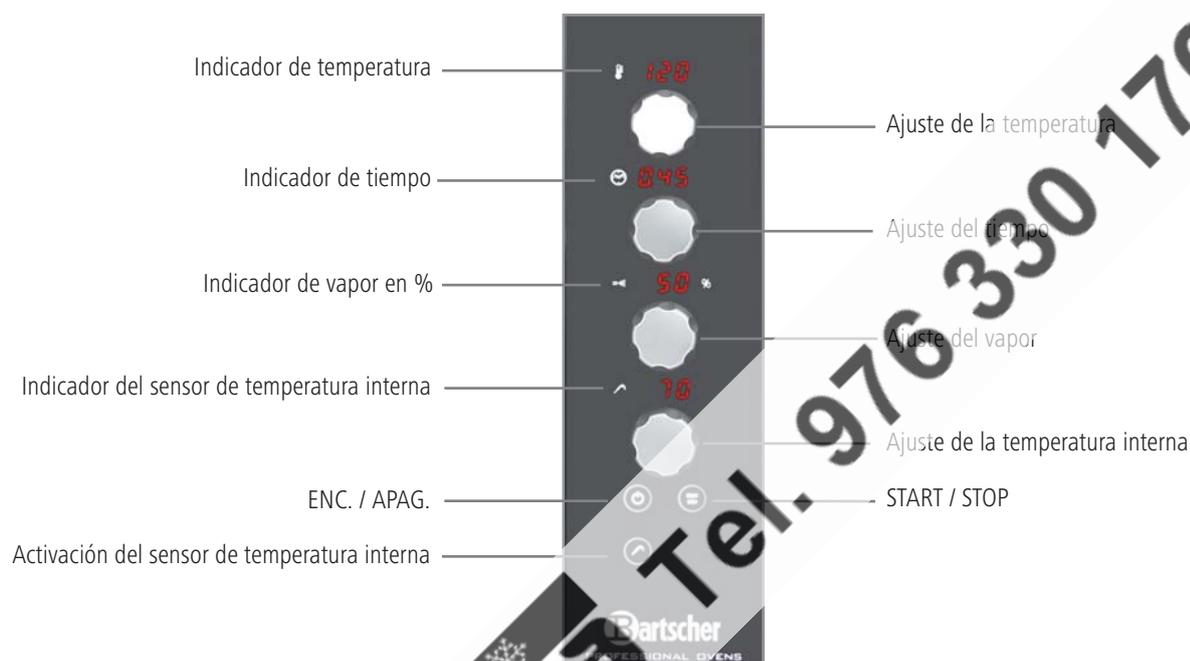


✓ Puerta doble cristal, puerta interior de apertura fácil para simplificar la limpieza



## Hornos convección y vapor Basic Steam Easy+

- ✓ Manejo sencillo mediante interruptores
- ✓ Símbolos comprensibles para manejar el aparato con la mayor facilidad a la hora de asar, cocinar al vapor, regenerar y cocer



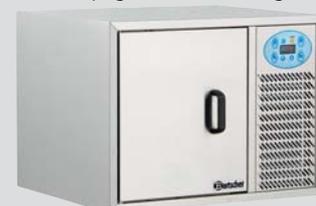
## Horno convección y vapor BS 5230 Easy+ hasta 5 x 2/3 GN

- Capacidad de hasta 5 x 2/3 GN
- Distancia entre bandejas: 75 mm
- Gama de temperatura: 0 - 270 °C
- Toma de agua 3/4"
- Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V - listo para usar
- Medidas: 635 x 770 x 685 mm (an. x prof. x al.)
- Peso: 50 kg
- EAN 4015613526539
- Código: 116.812**



- ✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas

Abatidores de temperatura en la pág. 129 del catálogo





## Horno convección y vapor BS 6110 Easy+ hasta 6 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 6 x 1/1 GN  
o 6 bandejas de 600 x 400  
Distancia entre bandejas: 75 mm  
Gama de temperatura: 0 - 270 °C  
Toma de agua 3/4"  
Potencia nominal: 9,2 kW / 3 NAC 400 V  
Medidas: 965 x 830 x 770 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 70 kg  
EAN 4015613526546  
Código: 116.816

### 1 par de rieles de apoyo para bandejas de 600 x 400

Peso: 4 kg  
EAN 4015613538723  
Código: 053872

✓ Incluye 4 bandejas



## Horno convección y vapor BS 10110 Easy+ hasta 10 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 10 x 1/1 GN  
o 10 bandejas de 600 x 400  
Distancia entre bandejas: 75 mm  
Gama de temperatura: 0 - 270 °C  
Toma de agua 3/4"  
Potencia nominal: 13,7 kW / 3 NAC 400 V  
Medidas: 965 x 830 x 1.070 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 110 kg  
EAN 4015613526553  
Código: 116.820

### 1 par de rieles de apoyo para bandejas de 600 x 400

Peso: 5 kg  
EAN 4015613538747  
Código: 053874



Cubetas GN 1/1, 65 mm de prof.  
en la pág. 219 del catálogo



### Reductor de presión para hornos de convección y vapor

Modelo de latón cromado, toma de 3/4"  
Preajustado a 3 bar, con ajuste de 1 a 6 bar,  
Presión máx. de entrada: 16 bar máx.  
Temperatura de servicio: 65 °C  
EAN 4015613468617  
Código: 533.051

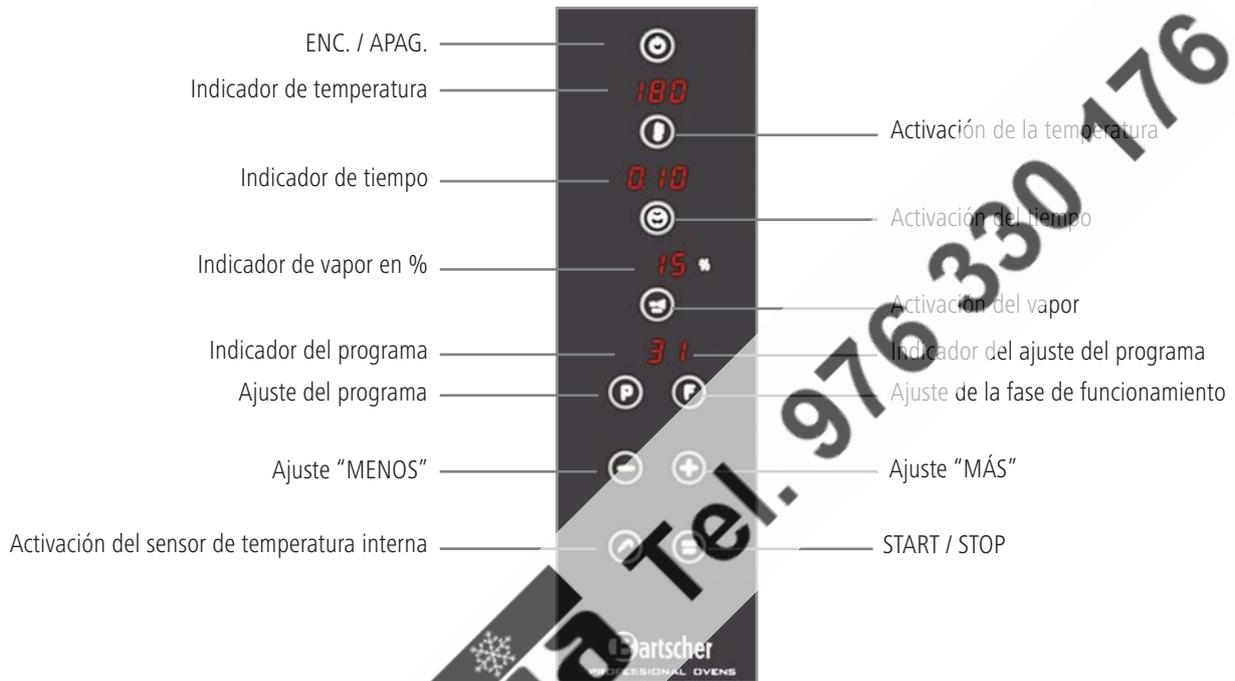


✓ A partir de una dureza del agua de 1,246 mmo/l, recomendamos expresamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.



## Hornos convección y Comfort Steam

- ✓ Control electrónico de 20 programas con 6 ajustes cada uno
- ✓ También con control manual



### Horno convección y vapor CS 5230 hasta 5 x 2/3 GN

- Capacidad de hasta 5 x 2/3 GN
- Distancia entre bandejas: 75 mm
- Gama de temperatura: 0 - 270 °C
- Toma de agua 3/4"
- Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V - listo para usar
- Medidas: 635 x 770 x 685 mm (an. x prof. x al.)
- Peso: 50 kg
- EAN 4015613526584
- ¡ Código: 116.412



✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas

Abatidores de temperatura en la pág. 129 del catálogo





## Horno convección y vapor CS 4110 hasta 4 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 4 x 1/1 GN  
o 4 bandejas de 600 x 400  
Distancia entre bandejas: 75 mm  
Gama de temperatura: 0 - 270 °C  
Toma de agua 3/4"  
Potencia nominal: 6,8 kW / 3 NAC 400 V  
Medidas: 965 x 830 x 610 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 60 kg  
EAN 4015613526560  
| Código: 116.414



## 1 par de rieles de apoyo para bandejas de 600 x 400

Peso: 3,5 kg  
EAN 4015613538730  
| Código: 053873

✓ Incluye 4 bandejas

## Horno convección y vapor CS 6110 hasta 6 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 6 x 1/1 GN  
o 6 bandejas de 600 x 400  
Distancia entre bandejas: 75 mm  
Gama de temperatura: 0 - 270 °C  
Toma de agua 3/4"  
Potencia nominal: 9,2 kW / 3 NAC 400 V  
Medidas: 965 x 830 x 770 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 70 kg  
EAN 4015613526577  
| Código: 116.416



## 1 par de rieles de apoyo para bandejas de 600 x 400

Peso: 4 kg  
EAN 4015613538723  
| Código: 053872

## Bastidor para hornos convección y vapor de 4, 6 y 10 bandejas

Acero inoxidable  
Capacidad: 10 x 1/1 GN  
Medidas:  
975 x 700 x 741 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 19,2 kg  
EAN 4015613529974  
| Código: 115.067



✓ Horno convección y vapor para 10 GN 1/1 disponibles a petición

✓ A partir de una dureza del agua de 1.246 mmo/l, recomendamos expresamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.

# Hornos convección y vapor



## Hornos convección y vapor M Touch+ eléctricos o a gas

Aparato y cámara de cocción de acero inoxidable con:

- ✓ 99 programas de cocción con 9 fases cada uno
- ✓ Limpieza automática de la cámara de cocción
- ✓ Símbolos comprensibles y manejo intuitivo
- ✓ Capacidad: hasta 10 x 1/1 GN
- ✓ Distancia entre bandejas: 70 mm
- ✓ Sistema combi para generar vapor
- ✓ Calentador de agua con 1 kW de potencia para generar vapor
- ✓ Ventilador de 6 niveles
- ✓ Sonda de temperatura interna
- ✓ Ducha con desenrollado automático
- ✓ Puerta doble cristal, vidrio interior rotatorio para facilitar la limpieza
- ✓ Iluminación halógena de la cámara de cocción
- ✓ Cámara de cocción con esquinas redondeadas
- ✓ Tomas independientes para agua blanda y normal
- ✓ 2 tomas de agua de 3/4" c/u



- ✓ Sonda de temperatura interna

- ✓ Puerta doble cristal, vidrio interior rotatorio para facilitar la limpieza
- ✓ Iluminación halógena temporizada instalada en la puerta de la cámara de cocción



- ✓ Higiene perfecta de la cámara de cocción
- ✓ Ducha con desenrollado automático integrada

- ✓ Limpieza automática de la cámara de cocción





✓ Símbolos comprensibles y manejo intuitivo

	Cocción manual	✓ Panel de mando táctil
	Recetas	
	Service	

10-01-00 7:17 Manual 1/1	✓ Panel de mando Manual

		✓ Panel de mando Receta

Funcion servicio	✓ Panel de mando Servicio
► Lavado	
Desincrustación	
Fecha y hora	
Parámetros	
Retroiluminación	
Info Sistema	
Idioma	



## Horno convección y vapor eléctrico M 6110 Touch+ de hasta 6 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 6 x 1/1 GN  
 Distancia entre bandejas: 70 mm  
 Rango de temperatura: 50 - 300 °C  
 Potencia nominal: 11,4 kW / 3 NAC 400 V  
 Medidas: 853 x 848 x 820 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 120 kg  
 EAN 4015613525761  
**¡ Código: 116.506**

## Horno convección y vapor a gas M 6110 Touch+ de hasta 6 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 6 x 1/1 GN  
 Distancia entre bandejas: 70 mm  
 Rango de temperatura: 50 - 300 °C  
 Potencia nominal electricidad: 1,4 kW / 1 NAC 230 V  
 Potencia nominal gas: R 1/2" 12 kW  
 Medidas: 853 x 848 x 820 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 142 kg  
 EAN 4015613527895  
**¡ Código: 116.7061**

✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas



## Horno convección y vapor eléctrico M 10110 Touch+ de hasta 10 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 10 x 1/1 GN  
 Distancia entre bandejas: 70 mm  
 Gama de temperatura: 50 - 300 °C  
 Potencia nominal: 16,7 kW / 3 NAC 400 V  
 Medidas: 853 x 848 x 1110 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 168 kg  
 EAN 4015613527888  
**¡ Código: 116.510**

## Horno convección y vapor a gas M 10110 Touch+ de hasta 10 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 10 x 1/1 GN  
 Distancia entre bandejas: 70 mm  
 Gama de temperatura: 50 - 300 °C  
 Potencia nominal electricidad: 1,7 kW / 1 NAC 230 V  
 Potencia nominal gas: R 1/2" 19 kW  
 Medidas: 853 x 848 x 1.110 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 178 kg  
 EAN 4015613527901  
**¡ Código: 116.7101**



## Bastidor para hornos convección y vapor de 6 y 10 bandejas

Acero inoxidable  
 810 x 625 x 870 mm (an. x prof. al.)  
 Peso: 12 kg  
 EAN 4015613525891  
**¡ Código: 115.064**



## Suplemento para bastidor

Acero inoxidable  
 Ranuras de inserción: 6 x 1/1 GN  
 Peso: 5 kg  
 EAN 4015613527291  
**¡ Código: 115.066**



Cocinar y mantener los platos calientes en un mismo aparato. Preparación minuciosa gracias al calor repartido de manera uniforme por todo el alimento.

- ✓ Rango de temperatura: 30 - 110 °C
- ✓ COOK-Función - para preparar alimentos con baja temperatura hasta 110 °C
- ✓ HOLD-Función - para mantener los alimentos calientes a una temperatura exacta
- ✓ Sonda de temperatura interna

## Horno de baja temperatura

Material: acero inoxidable

Puerta con cierre magnético

2 asas de transporte en cada lado

Cámara de cocción con esquinas redondeadas

Ranuras de inserción: 3 x (GN 1/1 ó 600 x 400 mm, hasta 65 mm de profundidad)

Rieles de apoyo desmontables para facilitar la limpieza

Distancia entre cubetas: 80 mm

Sonda de temperatura interna

Gama de temperatura: 30 - 110 °C

Panel de control frontal digital

COOK-Función - para preparar alimentos con baja temperatura hasta 110 °C

HOLD-Función - para mantener los alimentos calientes a una temperatura exacta

Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V

505 x 715 x 415 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 25 kg

**Accesorios: 1 par de rieles de apoyo para bandejas de 600 x 400**

EAN 4015613525822

**Código: 120.792**



✓ Ejemplo como utilizar 3 x GN 1/1



✓ Ejemplo como utilizar bandejas de 600 x 400



### Asador de pollos eléctrico P6

Acero inoxidable 18/10  
 2 espadas para 3 pollos  
 Capacidad total 6 pollos  
 Potencia nominal: 2,8 kW / 230 V  
 700 x 360 x 450 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 31 kg  
 EAN 4015613417035  
**¡ Código: 215.035**



### Asador de pollos eléctrico P8N

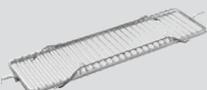
Acero inoxidable 18/10  
 2 espadas para 4 pollos  
 Capacidad total 8 pollos  
 Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V  
 880 x 430 x 530 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 41 kg  
 EAN 4015613505381  
**¡ Código: 215.036**



### Asador de pollos eléctrico P12N

Acero inoxidable 18/10  
 3 espadas para 4 pollos  
 Capacidad total 12 pollos  
 Potencia nominal: 5 kW / 3 NAC 400 V  
 880 x 430 x 710 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 48 kg  
 EAN 4015613505398  
**¡ Código: 215.037**

### Accesorios para asadores de pollos

Para los asadores con Código:	 Espada con pinchos ¡ Código:	 Cesta tipo espada ¡ Código:	 Cesta plana ¡ Código:
215.035	004040676	014080115	014080116
215.036	004040538	215.078	215.081
215.037	004040538	215.078	215.081



## BUON APPETITO!

Con los hornos de pizza de Bartscher llevará un pedacito de Italia a su mesa, como por arte de magia.

### Base esponjosa y crujiente - guarnición fresca y jugosa

¡Con los hornos de pizza de Bartscher cualquier pizza es un auténtico logro!

El secreto reside en la regulación apropiada y precisa del calor que viene de arriba y del que viene de abajo.

Mientras que la base se hornea sobre la piedra de chamota a aprox. 400 grados y se vuelve muy crujiente, el calor reducido de arriba va horneando lentamente y con cuidado el relleno. Así, la guarnición de la pizza se mantiene perfectamente jugosa.

No importa si sólo sirve usted alguna pizza, tarta flameada o baguette de vez en cuando o si gerenta una pizzeria con múltiples y cuantiosas hornadas: ¡Bartscher siempre tiene el horno apropiado para usted! Desde el compacto modelo **CT 100**, pasando por el horno de pizza **NT 622VS**, con revestimiento integral de chamota, y llegando hasta el producto de gama alta **ET 205**, con una capacidad para 2 x 9 pizzas. Todos los hornos están concebidos para el uso profesional diario.

Uso seguro, manejo sencillo, horneado fiable - y, además, ahorro energético. Además puede usted elegir, de entre nuestro amplio surtido de accesorios de alta calidad, máquinas amasadoras, máquinas laminadoras, bastidores adecuados, registros y rodillos.

Con Bartscher tiene usted el equipo perfecto para que cada pizza se convierta en un verdadero deleite.

**Buon appetito!**



## Horno para pizza CT 100

Carcasa: chapa de acero lacada  
 Cámara de cocción:  
 610 x 610 x 140 mm (an. x prof. x al.)  
 4 pizzas de Ø 30 cm  
 Temperatura hasta 400 °C  
 Iluminación interior  
 Potencia nominal: 4,2 kW / 3 NAC 380 V  
 890 x 880 x 430 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 68 kg  
 EAN 4015613437781  
**¡ Código: 200.2010**



## Paleta para pizza

Aluminio  
 Medidas de la paleta:  
 280 x 280 mm  
 Longitud del mango:  
 1000 mm  
 Peso: 2 kg  
 EAN 4015613527949  
**¡ Código: 100.927**



## Cortador de pizza

con mango de plástico  
 Hoja: Ø 100 mm  
 Peso: 0,3 kg  
 EAN 4015613527956  
**¡ Código: 100.928**



## Horno para pizza CT 200

Carcasa: chapa de acero lacada  
 Cada cámara de cocción:  
 610 x 610 x 140 mm (an. x prof. x al.)  
 2x 4 pizzas de Ø 30 cm  
 Temperatura hasta 400 °C  
 Iluminación interior  
 Potencia nominal: 8,4 kW / 3 NAC 380 V  
 890 x 880 x 750 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 98 kg  
 EAN 4015613437798  
**¡ Código: 200.2020**



## Bastidor para hornos de pizza CT 100 y CT 200

Modelo de acero inoxidable  
 895 x 735 x 900 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 17 kg  
 EAN 4015613509334  
**¡ Código: 200.315**



## Horno para pizza ET 105

Carcasa de chapa de acero galvanizada y lacada  
Puerta de acero inoxidable  
Cámara de cocción:  
1050 x 1050 x 150 mm (an. x prof. x al.)  
9 pizzas de Ø 33 cm  
Calor superior e inferior con regulación independiente  
Temperatura hasta 450 °C  
Iluminación interior  
Potencia nominal: 12,0 kW / 3 NAC 400 V  
1310 x 1270 x 420 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 148 kg  
EAN 4015613545028  
Código: 200.2150



- ✓ Cámara de cocción extra grande para hasta 9 pizzas de Ø 33 cm
- ✓ Base de piedra termorresistente

## Horno para pizza ET 205

Carcasa de chapa de acero galvanizada y lacada  
Puerta de acero inoxidable  
Cada cámara de cocción:  
1050 x 1050 x 150 mm (an. x prof. x al.)  
2x 9 pizzas de Ø 33 cm  
Calor superior e inferior con regulación independiente  
Temperatura hasta 450 °C  
Iluminación interior  
Potencia nominal: 24,0 kW / 3 NAC 400 V  
1310 x 1270 x 760 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 243 kg  
EAN 4015613545035  
Código: 200.2170



## Bastidor para hornos de pizza ET 105 y ET 205

Modelo de chapa de acero lacada  
1320 x 1150 x 965 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 43 kg  
EAN 4015613552989  
Código: 200.2165





## Serie de hornos para pizza NT

- ✓ Modelos de chapa de acero galvanizada
- ✓ Control analógico termostático de la temperatura con ajuste de 0 °C a 400 °C
- ✓ Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- ✓ Termostato de seguridad (temperatura máxima: 420 °C)
- ✓ Aislamiento interior con lana mineral
- ✓ Resistencias blindadas
- ✓ Iluminación interior
- ✓ Piedra para pizza resistente al fuego



### Horno para pizza NT 501

Cámara de cocción:  
500 x 500 x 100 mm (an. x prof. x al.)  
4 pizzas de Ø 25 cm  
Temperatura hasta 400 °C  
Potencia nominal: 4 kW / 2 NAC 400 V  
800 x 735 x 370 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 68 kg  
EAN 4015613415932  
| Código: 200.2017

### Bastidor NT 500N

760 x 610 x 900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 14,6 kg  
EAN 4015613509341  
| Código: 200.312



### Horno para pizza NT 502

Cada cámara de cocción:  
500 x 500 x 100 mm (an. x prof. x al.)  
2x 4 pizzas de Ø 25 cm  
Temperatura hasta 400 °C  
Potencia nominal: 6 kW / 3 NAC 400 V  
800 x 735 x 520 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 85 kg  
EAN 4015613415956  
| Código: 200.2027

### Bastidor NT 500N

760 x 610 x 900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 14,6 kg  
EAN 4015613509341  
| Código: 200.312



### Horno para pizza NT 621

Cámara de cocción:  
620 x 620 x 140 mm (an. x prof. x al.)  
4 pizzas de Ø 30 cm  
Temperatura hasta 400 °C  
Potencia nominal: 5 kW / 2 NAC 400 V  
910 x 810 x 440 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 77 kg  
EAN 4015613415963  
| Código: 200.2087

### Bastidor NT 600N

840 x 670 x 900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 15,9 kg  
EAN 4015613509358  
| Código: 200.313



### Horno para pizza NT 622

Cada cámara de cocción:  
620 x 620 x 140 mm (an. x prof. x al.)  
2x 4 pizzas de Ø 30 cm  
Temperatura hasta 400 °C  
Potencia nominal: 10 kW / 3 NAC 400 V  
910 x 810 x 770 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 125 kg  
EAN 4015613415987  
| Código: 200.2097

### Bastidor NT 600N

840 x 670 x 900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 15,9 kg  
EAN 4015613509358  
| Código: 200.313



## Horno para pizza NT 622VS

Cada cámara de cocción:  
620 x 620 x 140 mm (an. x prof. x al.)  
2x 4 pizzas de Ø 30 cm  
Cámara de cerámica refractaria  
Temperatura hasta 400 °C  
Potencia nominal: 10 kW / 3 NAC 400 V  
910 x 810 x 770 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 130 kg  
EAN 4015613545080  
| Código: 200.2099

## Bastidor NT 600N

840 x 670 x 900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 15,9 kg  
EAN 4015613509358  
| Código: 200.313



✓ Cámara de cerámica refractaria



## Horno para pizza NT 901

Cámara de cocción:  
920 x 620 x 140 mm (an. x prof. x al.)  
6 pizzas de Ø 30 cm  
Temperatura hasta 400 °C  
Potencia nominal: 6 kW / 3 NAC 400 V  
1190 x 860 x 440 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 110 kg  
EAN 4015613428475  
| Código: 200.2100

## Bastidor NT 900N

1155 x 665 x 900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 23,2 kg  
EAN 4015613509365  
| Código: 200.314



## Horno para pizza NT 921

Cada cámara de cocción:  
920 x 620 x 140 mm (an. x prof. x al.)  
2x 6 pizzas de Ø 30 cm  
Temperatura hasta 400 °C  
Potencia nominal: 12 kW / 3 NAC 400 V  
1190 x 860 x 770 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 158 kg  
EAN 4015613428482  
| Código: 200.2120

## Bastidor NT 900N

1155 x 665 x 900 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 23,2 kg  
EAN 4015613509365  
| Código: 200.314





## Laminadoras

La resistente construcción de las máquinas permite manipular la masa en frío a gran velocidad conservando al mismo tiempo todas sus propiedades.

- ✓ El diámetro y el grosor de la masa pueden ajustarse
- ✓ Especialmente para moldes de pizzas, tartas, panes, etc.



### Laminadora FP32

para diámetros de masa hasta max. 300 mm  
Modelo de acero inoxidable 18/10  
Peso de la masa de 80 - 210 gr  
Potencia nominal: 0,37 kW / 230 V  
490 x 510 x 640 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 36 kg  
EAN 4015613417370  
| Código: 101.931

### Laminadora FP42

para diámetros de masa hasta max. 400 mm  
Modelo de acero inoxidable 18/10  
Peso de la masa de 210 - 700 gr  
Potencia nominal: 0,37 kW / 230 V  
590 x 510 x 760 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 44 kg  
EAN 4015613417387  
| Código: 101.936



## Amasadoras

- ✓ Carcasa con recubrimiento anti-arañazos
- ✓ Especialmente adecuada para masas compactas como pizza o pan



### Amasadora espiral 12 kg / 16 litros

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V  
350 x 650 x 600 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 58 kg  
EAN 4015613473086  
| Código: 101.954

### Amasadora espiral 18 kg / 22 litros

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V  
390 x 670 x 600 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 59 kg  
EAN 4015613473093  
| Código: 101.955

### Amasadora espiral 25 kg / 32 litros

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V  
390 x 670 x 600 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 93 kg  
EAN 4015613473109  
| Código: 101.956

### Amasadora espiral 38 kg / 42 litros

Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V  
430 x 780 x 710 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 105 kg  
EAN 4015613473116  
| Código: 101.957



## Amasadoras

- ✓ Carcasa con recubrimiento anti-arañazos
- ✓ Amasadoras con cabezal giratorio y cubeta desmontable
- ✓ Especialmente adecuada para masas compactas como pizza o pan

### Amasadora espiral 12 kg / 16 litros

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V  
 350 x 650 x 620 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 65 kg  
 EAN 4015613473123  
**|| Código: 101.964**

### Amasadora espiral 18 kg / 22 litros

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V  
 390 x 670 x 620 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 66 kg  
 EAN 4015613473130  
**|| Código: 101.965**

### Amasadora espiral 25 kg / 32 litros

Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V  
 430 x 780 x 730 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 103 kg  
 EAN 4015613473147  
**|| Código: 101.966**

### Amasadora espiral 38 kg / 42 litros

Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V  
 480 x 800 x 730 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 115 kg  
 EAN 4015613473154  
**|| Código: 101.967**





Las salamandras Hi-Light cuentan con las siguientes ventajas

- ✓ Ahorro considerable de energía de hasta el 65% respecto a las salamandras convencionales
- ✓ Clima de trabajo agradable para los empleados de la cocina gracias a un menor calor residual
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Calentamiento rápido (aprox. 5 seg.)
- ✓ Posibilidad de elegir entre potencia térmica completa o solo 1/3 para platos pequeños
- ✓ Desconexión automática con señal acústica
- ✓ Temporizador con función memoria que guarda el ajuste de tiempo anterior para poder seleccionarlo de nuevo

En empresas cuyo consumo de corriente se calcula según la potencia medida en 1/4 h, el valor de liquidación se reduce gracias a la utilización de las salamandras Hi-Light. De este modo puede conseguirse un ahorro de costes considerable en la factura de electricidad.



Tres estrellas para las salamandras Hi-Light de Bartscher



Manejo cómodo



Rapidez



Ahorro

**Salamandra ajustable Hi-Light "Premium" con panel de mando HI-TOUCH**  
**3 resistencias, función calentadora, función de conexión automática**

- Acero inoxidable 18/10
- 3 programas de tiempo ajustables
- Ajuste manual del tiempo
- Ajuste completo o reducido de las superficies de calentamiento
- Ahorro de energía
- Resistencia con altura regulable
- Bandeja colectora de grasa y rejilla 540 x 370 mm (an. x prof.)
- Potencia nominal: 4,5 kW / 3 NAC 380-400 V
- 570 x 500 x 520 mm (an. x prof. x al.)
- Peso: 50 kg
- EAN 4015613496474
- **Código: 100.547**

Los resultados de una medición comparativa en una empresa hostelera durante 4 semanas

	Consumo kWh/día	Consumo kWh/año**	€/día*	€/año*
Entre una salamandra convencional y una salamandra Hi-Light 100.547 + 100.546	20.2	6464	3,64	1.163,52
	7.0	2240	1,26	403,20
Ahorro	13.2	4224	2,38	760,32

Ahorro = 65 % - Supuesto: \*1 kW = 0,18 € (incl. rendimiento), \*\*320 días laborables

✓ Incluye consola para fijar a la pared



## Salamandra ajustable Hi-Light eléctrica 2 resistencias

Acero inoxidable 18/10  
Resistencia con altura regulable  
Bandeja colectora de grasa y rejilla 390 x 315 mm (an. x prof.)  
Potencia nominal: 3 kW / 1 NAC 230 V  
400 x 455 x 515 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 30 kg  
EAN 4015613404370  
Código: 101.542



## Salamandra ajustable Hi-Light eléctrica 3 resistencias, con función calentadora

Acero inoxidable 18/10  
Resistencia con altura regulable  
Bandeja colectora de grasa y rejilla 540 x 370 mm (an. x prof.)  
Potencia nominal: 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V  
570 x 500 x 520 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 50 kg  
EAN 4015613369747  
Código: 100.546



✓ Incluye consola para fijar a la pared

## Salamandra ajustable Hi-Light eléctrica 4 resistencias

Acero inoxidable 18/10  
Resistencia con altura regulable  
Bandeja colectora de grasa y rejilla 725 x 370 mm (an. x prof.)  
Potencia nominal: 6 kW / 3 NAC 380 - 400 V  
Medidas: 735 x 530 x 515 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 56 kg  
EAN 4015613404387  
Código: 101.544





## Salamandra ajustable eléctrica 500

Carcasa de acero inoxidable  
 Cuerpo calefactor por infrarrojos  
 Resistencia con altura regulable  
 Piloto de control  
 Regulador de energía Simmerstat  
 Rejilla 445 x 325 mm  
 Bandeja colectora de grasa  
 Potencia nominal: 2,8 kW / 230 V  
 470 x 510 x 530 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 38,8 kg  
 EAN 4015613385570  
**¡ Código: 151.510**



## Salamandra ajustable eléctrica 600 con 2 zonas de calentamiento

Carcasa de acero inoxidable  
 Cuerpo calefactor por infrarrojos  
 Resistencia con altura regulable  
 Piloto de control  
 Regulador de energía Simmerstat  
 Rejilla 557 x 325 mm  
 Bandeja colectora de grasa  
 Potencia nominal: 4,0 kW / 400 V  
 625 x 515 x 530 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 49,5 kg  
 EAN 4015613385594  
**¡ Código: 151.511**



## Salamandra eléctrica ajustable HLS 3110 3 resistencias, con función calentadora

Acero inoxidable 18/10  
 Resistencia con altura regulable  
 Resistencia independientes: 1 ó 3 unidades  
 Bandeja colectora de grasa y rejilla GN 1/1  
 Potencia nominal: 4,8 kW / 3 NAC 400 V  
 590 x 630 x 500 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 70 kg  
 EAN 4015613525730  
**¡ Código: 101.580**



## Salamandra 100

Acero inoxidable  
 Temporizador  
 Regulador de energía Simmerstat  
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V  
 610 x 305 x 280 mm (an. x prof. x al.)  
 Incluye 1 rejilla, 1 bandeja colectora de grasa  
 Peso: 14 kg  
 EAN 4015613371832  
**Código: A151.5001**



## Salamandra eléctrica S40

Acero inoxidable 18/10  
 Cuerpo calefactor por infrarrojos "Incoloy"  
 Piloto de control  
 Rejilla con protección antivuelco 380 x 310 mm (an. x prof.)  
 Potencia nominal: 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
 600 x 370 x 380 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 14 kg  
 EAN 4015613370057  
**Código: 100.524**



## Salamandra eléctrica S70

**2 zonas de calentamiento**  
 Acero inoxidable 18/10  
 Cuerpo calefactor por infrarrojos "Incoloy"  
 Piloto de control  
 Rejilla con protección antivuelco 710 x 310 mm (an. x prof.)  
 Potencia nominal: 4,4 kW / 3 NAC 400 V  
 880 x 370 x 380 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 18 kg  
 EAN 4015613370064  
**Código: 100.527**



## Salamandra eléctrica S70

**Rejilla con altura regulable, 2 zonas de calentamiento**  
 Acero inoxidable 18/10  
 Cuerpo calefactor por infrarrojos "Incoloy"  
 Piloto de control  
 Rejilla 710 x 310 mm  
 Potencia nominal: 4,4 kW / 3 NAC 400 V  
 880 x 370 x 380 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 18 kg  
 EAN 4015613390925  
**Código: 100.528**





## Vitrina caliente "Deli Compact"

Vitrina con 2 estantes para la presentación y venta de aperitivos calientes. Gracias a su óptimo ambiente, los alimentos como tapas, carnes, hamburguesas, empanadas etc. se conservan calientes y pueden servirse directamente para ser consumidos al momento.  
✓ Temperatura: +30 °C - +110 °C



## Vitrina caliente "Deli Compact"

Exterior: acero lacado  
Interior: base de acero inoxidable, tapa lacada  
Iluminación, control termostático  
Bandeja de agua para humidificación del aire  
La puerta se abre por el lado del usuario:  
310 x 418 mm (an. x prof.)  
Capacidad: 52 litros  
Temperatura: +30 °C - +110 °C  
Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V  
380 x 455 x 658 mm (an. x prof. x al.)  
2 estantes con altura regulable  
Medidas: 285 x 265 mm (an. x prof.)  
285 x 295 mm (an. x prof.)  
Peso: 24,3 kg  
Incluye:  
1 bandeja, p. ej. para descongelar huevos congelados  
1 jarra para rellenar con agua  
1 bandeja de agua extraíble (1/9 GN, 65 mm de prof.)  
EAN 4015613535500  
Código: 306.057

## Vitrina caliente "Deli"

Vitrina con 3 estantes, iluminación, control termostático y bandeja de agua para humidificar el aire.  
✓ Modelo: interior cromado, exterior lacado  
✓ Temperatura: +30 °C - +90 °C  
✓ 2 puertas correderas delanteras y traseras



## Vitrina caliente "Deli I"

Capacidad: 110 litros  
Potencia nominal: 1,84 kW / 230 V  
660 x 437 x 655 mm (an. x prof. x al.)  
3 estantes con altura regulable  
Medidas: 580 x 275 mm (an. x prof.)  
580 x 298 mm (an. x prof.)  
580 x 318 mm (an. x prof.)  
Peso: 42 kg  
EAN 4015613437743  
Código: 306.053



## Vitrinas calientes "Deli"

Vitrinas con 3 estantes, iluminación, control termostático y bandeja de agua para humidificar el aire.

- ✓ Modelo: interior cromado, exterior lacado
- ✓ Temperatura: +30 °C - +90 °C
- ✓ 2 puertas correderas delanteras y traseras

### Vitrina caliente "Deli II"

Capacidad: 152 litros

Potencia nominal: 1,84 kW / 230 V

900 x 480 x 590 mm (an. x prof. x al.)

3 estantes con altura regulable

Medidas: 820 x 315 mm (an. x prof.)

820 x 340 mm (an. x prof.)

820 x 360 mm (an. x prof.)

Peso: 52 kg

EAN 4015613437750

|| Código: 306.054



### Vitrina caliente "Deli III"

Capacidad: 373 litros

Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V

1200 x 480 x 810 mm (an. x prof. x al.)

3 estantes con altura regulable

Medidas: 1120 x 315 mm (an. x prof. x al.)

1120 x 340 mm (an. x prof. x al.)

1120 x 360 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 76 kg

EAN 4015613437767

|| Código: 306.055





## Vitrinas calientes "Deli Plus"

Vitrinas con 3 estantes, iluminación, control termostático y bandeja de agua para humidificar el aire.

- ✓ Modelo: interior cromado, exterior de acero inoxidable
- ✓ Temperatura: +30 °C - +90 °C
- ✓ Iluminación LED
- ✓ 2 Puertas correderas

### Vitrina caliente "Deli Plus I"

Capacidad: 120 litros  
 2 Puertas correderas traseras  
 Potencia nominal: 1,1 kW / 230 V  
 690 x 600 x 670 mm (an. x prof. x al.)  
 3 estantes  
 Medidas: 630 x 335 mm (an. x prof.)  
 630 x 370 mm (an. x prof.)  
 630 x 400 mm (an. x prof.)

Peso: 47,9 kg  
 EAN 4015613503035  
**|| Código: 305.053**



### Vitrina caliente "Deli Plus I D" con 2 puertas correderas delanteras y traseras para rellenar por los 2 lados

Capacidad: 120 litros  
 Potencia nominal: 1,1 kW / 230 V  
 695 x 595 x 685 mm (an. x prof. x al.)  
 3 estantes  
 Medidas: 630 x 335 mm (an. x prof.)  
 630 x 370 mm (an. x prof.)  
 630 x 400 mm (an. x prof.)

Peso: 45,2 kg  
 EAN 4015613525839  
**|| Código: 305.055**



### Vitrina caliente "Deli Plus II"

Capacidad: 160 litros  
 2 Puertas correderas traseras  
 Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V  
 860 x 570 x 670 mm (an. x prof. x al.)  
 3 estantes  
 Medidas: 815 x 335 mm (an. x prof.)  
 815 x 370 mm (an. x prof.)  
 815 x 400 mm (an. x prof.)

Peso: 56,3 kg  
 EAN 4015613503042  
**|| Código: 305.054**



## Vitrina refrigerada "Deli-Cool I"

Con iluminación LED  
 Refrigeración ventilada  
 Función de descongelación automática  
 Capacidad: 100 litros  
 Refrigerante R600a  
 Temperatura de servicio: 2 - 12 °C  
 Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V  
 685 x 455 x 675 mm (an. x prof. x al.)  
 2 estantes con altura regulable  
 Medidas: 600 x 300 mm (an. x prof.)  
 Peso: 40,5 kg  
 EAN 4015613479101  
**|| Código: 700.201G**



## Vitrina refrigerada "Deli-Cool II"

Con iluminación LED  
 Modelo: carcasa de acero inoxidable con vidrio doble  
 Refrigeración ventilada con 2 ventiladores  
 Función de descongelación automática  
 Cristal de seguridad  
 Capacidad: 120 litros  
 Refrigerante R600a  
 Temperatura de servicio: 2 - 12 °C  
 Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V  
 710 x 575 x 685 mm (an. x prof. x al.)  
 2 estantes con altura regulable  
 Medidas: 635 x 340 mm (an. x prof.)  
 635 x 370 mm (an. x prof.)  
 Peso: 57 kg  
 EAN 4015613505558  
**|| Código: 700.202G**



## Vitrina refrigerada "Deli-Cool III"

Con iluminación LED  
 Modelo: carcasa de acero inoxidable con vidrio doble  
 Refrigeración ventilada con 2 ventiladores  
 Función de descongelación automática  
 Cristal de seguridad  
 Capacidad: 160 litros  
 Refrigerante R600a  
 Temperatura de servicio: 2 - 12 °C  
 Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V  
 885 x 575 x 685 mm (an. x prof. x al.)  
 2 estantes con altura regulable  
 Medidas: 810 x 370 mm (an. x prof.)  
 810 x 400 mm (an. x prof.)  
 Peso: 68,4 kg  
 EAN 4015613505565  
**|| Código: 700.203G**





## Vitrinas calientes

Vitrinas con bandeja intermedia y iluminación, de acero inoxidable 18/10. Los expositores 2/1 y 3/1 GN cuentan con puertas correderas y los GN 1/1, con una puerta levadiza en el lado de manejo.

- ✓ Depósito de agua para humidificar el aire
- ✓ Temperatura: de +30 °C a +95 °C



### Vitrina caliente 1/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 1,6 kW / 230 V  
478 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 48 kg  
EAN 4015613416182  
**¡ Código: 306.050**



### Vitrina caliente 2/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 2,3 kW / 230 V  
750 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 65 kg  
EAN 4015613416168  
**¡ Código: 306.051**

### Vitrina caliente 3/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 3,2 kW / 230 V  
1080 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 78 kg  
EAN 4015613416175  
**¡ Código: 306.052**

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro



### Vitrina caliente 1/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 1,6 kW / 230 V  
478 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 48 kg  
EAN 4015613416199  
**¡ Código: 305.050**

### Vitrina caliente 2/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 2,3 kW / 230 V  
750 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 65 kg  
EAN 4015613416205  
**¡ Código: 305.051**

### Vitrina caliente 3/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 3,2 kW / 230 V  
1080 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 78 kg  
EAN 4015613416212  
**¡ Código: 305.052**





## Vitrinas refrigeradas

Vitrinas con bandeja intermedia y iluminación, de acero inoxidable 18/10. Los expositores 2/1 y 3/1 GN cuentan con puertas correderas en el lado de manejo.

- ✓ Refrigeración ventilada
- ✓ Temperatura: de +6 °C a +10 °C

### Vitrina refrigerada 2/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 0,29 kW / 230 V  
750 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 91 kg  
EAN 4015613415666  
Código: 406.051

### Vitrina refrigerada 3/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 0,34 kW / 230 V  
1080 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 113 kg  
EAN 4015613415635  
Código: 406.052

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

### Vitrina refrigerada 2/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 0,29 kW / 230 V  
750 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 91 kg  
EAN 4015613415659  
Código: 405.051

### Vitrina refrigerada 3/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 0,34 kW / 230 V  
1080 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 113 kg  
EAN 4015613415642  
Código: 405.052





## Gastro Buffet - Caliente

“Platos calientes” con una presentación perfecta  
El expositor caliente está perfectamente equipado con iluminación integrada, pantalla protectora, placas de trabajo y ruedas para facilitar el transporte.

### Gastro Buffet - Caliente

#### GN 3x 1/1, 150 mm de profundidad

Cuenca de acero inoxidable para 3 GN 1/1, 150 mm de profundidad, con llave de descarga  
Encimera de granito Rosa Porriño  
Paredes laterales y cuerpo de madera de color nogal  
4 ruedas con freno  
Pantalla protectora, iluminada  
Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C  
Potencia nominal: 2,25 kW / 230 V  
1210 x 870 x 1370 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 110 kg  
EAN 4015613549262  
Código: 125.611



### Gastro Buffet - Caliente

#### GN 4x 1/1, 150 mm de profundidad

Cuenca de acero inoxidable para 4 GN 1/1, 150 mm de profundidad, con llave de descarga  
Encimera de granito Rosa Porriño  
Paredes laterales y cuerpo de madera de color nogal  
4 ruedas con freno  
Pantalla protectora, iluminada  
Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C  
Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V  
1510 x 870 x 1370 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 134 kg  
EAN 4015613549279  
Código: 125.616

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro



### Gastro Buffet - Caliente

#### GN 6x 1/1, 150 mm de profundidad

Cuenca de acero inoxidable para 6 GN 1/1, 150 mm de profundidad, con llave de descarga  
Encimera de granito Rosa Porriño  
Paredes laterales y cuerpo de madera de color nogal  
4 ruedas con freno  
Pantalla protectora, iluminada  
Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C  
Potencia nominal: 2x 2,25 kW / 230 V  
Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes  
2210 x 870 x 1370 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 182 kg  
EAN 4015613533995  
Código: 125.621



## Gastro Buffet - Frío

"Platos fríos" con una presentación perfecta  
El bar de ensaladas está perfectamente equipado  
con iluminación integrada, pantalla protectora,  
placas de trabajo y ruedas para facilitar el transporte.

### Gastro Buffet - Frío

#### GN 3x 1/1, 150 mm de profundidad

Cuenca de acero inoxidable para 3 GN 1/1,  
150 mm de profundidad  
Encimera de granito Rosa Porriño  
Paredes laterales y cuerpo de madera de color nogal  
4 ruedas con freno  
Pantalla protectora, iluminada  
Rango de temperatura: de 2 °C a 10 °C  
Potencia nominal: 0,236 kW / 230 V  
1210 x 870 x 1370 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 110 kg  
EAN 4015613549286  
Código: 125.506

### Gastro Buffet - Frío

#### GN 4x 1/1, 150 mm de profundidad

Cuenca de acero inoxidable para 4 GN 1/1,  
150 mm de profundidad  
Encimera de granito Rosa Porriño  
Paredes laterales y cuerpo de madera de color nogal  
4 ruedas con freno  
Pantalla protectora, iluminada  
Rango de temperatura: de 2 °C a 10 °C  
Potencia nominal: 0,507 kW / 230 V  
1550 x 870 x 1370 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 150 kg  
EAN 4015613533971  
Código: 125.511

Código: 125.511

EXPO Maquinaria Tel. 976 330 176  
Z Cubetas GN no incluidas en el suministro

### Gastro Buffet - Frío

#### GN 6x 1/1, 150 mm de profundidad

Cuenca de acero inoxidable para 6 GN 1/1,  
150 mm de profundidad  
Encimera de granito Rosa Porriño  
Paredes laterales y cuerpo de madera  
de color nogal  
4 ruedas con freno  
Pantalla protectora, iluminada  
Rango de temperatura: de 2 °C a 10 °C  
Potencia nominal: 0,507 kW / 230 V  
2200 x 870 x 1370 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 195 kg  
EAN 4015613549293  
Código: 125.521

Código: 125.521





## Vitrina expositora refrigerada "Rimi"

Con iluminación LED  
 Modelo de acero inoxidable  
 Frontal de acero inoxidable, partes laterales de vidrio  
 Superficie de exposición: 0,52 m<sup>2</sup>  
 3 estantes, medidas: 465 x 280 mm (an. x prof.)  
 Distancia entre los estantes: 230 mm  
 Bandeja de la base: 465 x 340 mm (an. x prof.)  
 Refrigeración ventilada  
 Función de descongelación automática  
 Clase climática: 6  
 Refrigerante R404a  
 Temperatura de servicio: de +2 °C a +10 °C  
 Capacidad: 220 litros  
 Potencia nominal: 1,34 kW / 230 V  
 494 x 600 x 1742 mm (an. x prof. x al.)  
 4 ruedas con 2 frenos  
 Peso: 106 kg  
 Incluye cortinilla vertical  
 EAN 4015613505282  
**Código: 700.220**



## Vitrina expositora refrigerada 200L

Con iluminación LED  
 Modelo de acero inoxidable  
 Frontal de acero inoxidable, partes laterales de vidrio  
 Superficie de exposición: 0,86 m<sup>2</sup>  
 2 estantes, medidas: 950 x 240/320 mm (an. x prof.)  
 Distancia entre los estantes: 200 mm  
 Bandeja de la base: 965 x 340 mm (an. x prof.)  
 Refrigeración ventilada  
 Función de descongelación automática  
 Clase climática: 6  
 Refrigerante R404a  
 Temperatura de servicio: de +2 °C a +10 °C  
 Capacidad: 200 litros  
 Potencia nominal: 1,34 kW / 230 V  
 1020 x 600 x 1024 mm (an. x prof. x al.)  
 6 ruedas con 2 frenos  
 Peso: 120 kg  
 Incluye cortinilla vertical  
 EAN 4015613525846  
**Código: 700.230**



## Mini-nevera ventilada\* "Compact Cool"

Capacidad: 19 litros  
Sistema refrigerante: refrigeración termoeléctrica  
Potencia de refrigeración 18 - 20 °C por debajo de la temperatura ambiental  
Potencia nominal: CA 230 V / CC 12 V / 0,056 kW  
330 x 370 x 460 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 7,4 kg  
EAN 4015613394022  
|| Código: 700.080



\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

## Mini-nevera 50 L

Capacidad: 50 litros  
Temperatura de servicio: 0 -10 °C  
Tope de la puerta intercambiable  
Potencia nominal: 0,068 kW / 230 V  
470 x 535 x 490 mm (an. x prof. x al.)  
Con 1 estante  
Peso: 20 kg

## Mini-nevera 50 L blanca

EAN 4015613415437  
|| Código: 700.050

## Mini-nevera 50 L negra

EAN 4015613416649  
|| Código: 700.051



## Vinoteca 28 Botellas

con iluminación LED, puerta con doble acristalamiento y diseño elegante.  
Capacidad: 28 botellas / 88 litros  
Regulación de la temperatura mecánica  
Refrigerante: R600a  
Iluminación LED en el techo que ahorra energía y se conecta por separado  
Tope de la puerta a la derecha, intercambiable  
2 patas regulable en altura en la parte frontal  
Potencia nominal: 0,085 kW / 220 - 240 V (iluminación LED 0,8 W)  
430 x 480 x 825 mm (an. x prof. x al.)  
Incluye 5 bandejas cromadas para botellas  
+ 1 bandeja cromada normal, todas extraíbles  
Peso: 24,5 kg  
EAN 4015613546032  
|| Código: 700.082G



## Congelador para licores y productos congelados

Capacidad bruta: 30 litros  
Capacidad: 8 botellas (0,7 l) de pie, 3 botellas (0,7 l) tumbadas  
Rango de temperatura: de -15 °C a -25 °C  
Refrigerante R600a  
Potencia nominal: 0,06 kW / 230 V  
470 x 445 x 492 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 16,85 kg  
EAN 4015613507705  
|| Código: 700.075H





Para una presentación eficaz de productos

- ✓ Ideal para puntos de venta impulsiva
- ✓ La iluminación interior conectable hace que el aparato y su contenido llamen la atención
- ✓ El potente sistema de ventilación consigue una temperatura de refrigeración uniforme en todo el interior
- ✓ Proceso de descongelación automático
- ✓ Gracias a su construcción compacta, este expositor refrigerador es polivalente y puede utilizarse prácticamente en cualquier lugar
- ✓ Estantes regulable en altura, lo que permite una organización variable del interior de hasta 5 niveles en función del aparato
- ✓ Refrigerante ecológico sin CFC/HCFC



### Vitrina refrigeradora 58L

Con iluminación  
Refrigeración ventilada  
Capacidad: 58 litros  
Temperatura de servicio: 4 -12 °C  
Potencia nominal: 0,13 kW / 230 V  
425 x 380 x 805 mm (an. x prof. x al.)  
Proceso de descongelación automático  
Peso: 28,5 kg  
Con 2 estantes  
EAN 4015613434292  
Código: 700.158G

### Vitrinas refrigeradoras 78L

Con iluminación  
Refrigeración ventilada  
Capacidad: 78 litros  
Temperatura de servicio: 4 -12 °C  
Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V  
425 x 380 x 960 mm (an. x prof. x al.)  
Proceso de descongelación automático  
Con 3 estantes  
Peso: 32,5 kg

### Vitrina refrigeradora 78L, blanco

EAN 4015613404967  
Código: 700.178G

### Vitrina refrigeradora 78L, negro

EAN 4015613482286  
Código: 700.177G



### Vitrina refrigeradora Slim-Line 80L

Con iluminación LED  
Refrigeración ventilada  
Proceso de descongelación automático  
Capacidad: 80 litros  
Temperatura de servicio: 4 -12 °C  
Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V  
375 x 385 x 1.050 mm (an. x prof. x al.)  
Con 3 estantes  
Peso: 36,2 kg  
EAN 4015613527802  
Código: 700.180G



## Vitrina refrigeradora 98L

Con iluminación  
Refrigeración ventilada  
Capacidad: 98 litros  
Temperatura de servicio: 4 -12 °C  
Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V  
425 x 380 x 1100 mm (an. x prof. x al.)  
Proceso de descongelación automático  
Con 4 estantes  
Peso: 37,5 kg  
EAN 4015613457055  
Código: 700.198G



## Vitrina refrigeradora 86L

Con iluminación  
Las 2 puertas curvadas permiten la carga desde la parte trasera y delantera.  
Refrigeración ventilada  
Función de descongelación automática  
Capacidad: 86 litros  
Temperatura de servicio: 4 -12 °C  
Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V  
425 x 435 x 980 mm (an. x prof. x al.)  
3 estantes con altura regulable  
Peso: 36,5 kg  
EAN 4015613478548  
Código: 700.278G



## Vitrina refrigeradora 235L

Con iluminación LED (parte delantera)  
Refrigeración ventilada  
Función de descongelación automática  
Capacidad: 235 litros  
Temperatura de servicio: 4 -12 °C  
Potencia nominal: 0,25 kW / 230 V  
520 x 485 x 1700 mm (an. x prof. x al.)  
4 ruedas con 2 frenos  
4 estantes con altura regulable  
Peso: 77 kg  
EAN 4015613480893  
Código: 700.235G



EXPO Maquinaria Tel. 976 330 176





## Expositores refrigerados

- ✓ Expositor refrigerador para cubetas GN, 150 mm de prof.
- ✓ Acero inoxidable, con pantalla de vidrio
- ✓ Grupo frigorífico con cuba refrigeradora, termómetro digital
- ✓ Temperatura de servicio: 0 °C / +10 °C

GN 1/4



### Expositor refrigerador para 5 x 1/4 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V  
1200 x 335 x 425 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 42,5 kg  
EAN 4015613400006  
| Código: 110.110

### Expositor refrigerador para 7 x 1/4 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V  
1500 x 335 x 425 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 47,5 kg  
EAN 4015613400013  
| Código: 110.111

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

### Expositor refrigerador para 8 x 1/4 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V  
1800 x 335 x 425 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 57,5 kg  
EAN 4015613400020  
| Código: 110.112

### Expositor refrigerador para 10 x 1/4 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V  
2000 x 335 x 425 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 65,5 kg  
EAN 4015613400037  
| Código: 110.113

GN 1/3



### Expositor refrigerador para 4 x 1/3 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V  
1200 x 395 x 425 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 42,5 kg  
EAN 4015613419077  
| Código: 110.130

### Expositor refrigerador para 6 x 1/3 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V  
1500 x 395 x 425 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 47,5 kg  
EAN 4015613419084  
| Código: 110.131

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

### Expositor refrigerador para 7 x 1/3 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V  
1800 x 395 x 425 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 57,5 kg  
EAN 4015613419091  
| Código: 110.132

### Expositor refrigerador para 9 x 1/3 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V  
2000 x 395 x 425 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 65,5 kg  
EAN 4015613419107  
| Código: 110.133



## Neveras para bandejas 2/1 GN

- ✓ Acero inoxidable
- ✓ Aislamiento: poliuretano, 60 mm
- ✓ Rejillas ajustables
- ✓ Patas con altura regulable
- ✓ Bloqueables
- ✓ Función de descongelación automática
- ✓ Evaporación del agua condensada
- ✓ Termostato, interruptor de encendido y apagado
- ✓ Piloto de control
- ✓ Para temperatura ambiente de hasta 32 °C como máximo

### Refrigerador

Capacidad bruta: 700 litros  
 Temperatura de servicio:  
 de 0 a +8 °C  
 Tope de la puerta intercambiable  
 Potencia nominal: 0,484 kW / 230 V  
 710 x 810 x 2010 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 Peso: 90 kg  
 Incluye 3 estantes  
 EAN 4015613521763  
**|| Código: 700.455**

### 1 par de rieles de apoyo

EAN 4015613556833  
**|| Código: 055683**

### Refrigerador

Capacidad bruta: 1400 litros  
 Temperatura de servicio: de 0 a +8 °C  
 Potencia nominal: 0,704 kW / 230 V  
 1400 x 810 x 2010 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 183 kg  
 Incluye 6 estantes  
 EAN 4015613527734  
**|| Código: 700.485**

### Congelador

Capacidad bruta: 1400 litros  
 Temperatura de servicio:  
 de -18 a -22 °C  
 Potencia nominal: 1,32 kW / 230 V  
 1400 x 810 x 2010 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 Peso: 197 kg  
 Incluye 6 estantes  
 EAN 4015613527741  
**|| Código: 700.495**

### Congelador

Capacidad bruta: 700 litros  
 Temperatura de servicio:  
 de -18 a -22 °C  
 Tope de la puerta intercambiable  
 Potencia nominal: 0,88 kW / 230 V  
 710 x 810 x 2010 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 Peso: 124 kg  
 Incluye 3 estantes  
 EAN 4015613527727  
**|| Código: 700.475**

### Bandeja GN 2/1

EAN 4015613525600  
**|| Código: 06027010009**

### 1 par de rieles de apoyo

EAN 4015613556833  
**|| Código: 055683**

### Bandeja GN 2/1

EAN 4015613525600  
**|| Código: 06027010009**





## Nevera para botellas 280 LN

Interior y exterior en blanco  
 Capacidad neta: 280 litros  
 Refrigerante R600a  
 Temperatura de servicio: de 0 °C a 10 °C  
 Iluminación interior con interruptor de encendido y apagado  
 Descongelación automática  
 Evaporador en la pared posterior  
 Tope de la puerta intercambiable  
 Potencia nominal: 0,15 kW / 1 NAC 230 V  
 600 x 630 x 1450 mm (an. x prof. x al.)  
 5 estantes con altura regulable  
 Peso: 49,5 kg  
 EAN 4015613534732  
**¡ Código: 700.271**

## Nevera para botellas 320 LN

Interior y exterior en blanco  
 Capacidad neta: 280 litros  
 Refrigerante R600a  
 Temperatura de servicio: de 0 °C a 10 °C  
 Iluminación interior con interruptor de encendido y apagado  
 Descongelación automática  
 Evaporador en la pared posterior  
 Puerta de cristal con marco de aluminio  
 Tope de la puerta intercambiable  
 Potencia nominal: 0,23 kW / 1 NAC 230 V  
 600 x 600 x 1730 mm (an. x prof. x al.)  
 5 estantes con altura regulable  
 Peso: 67 kg  
 EAN 4015613523767  
**¡ Código: 700.321**

## Congelador 205 L

Interior y exterior en blanco  
 Capacidad neta: 205 litros  
 Refrigerante R600a  
 Temperatura de servicio: de -18 °C a -24 °C  
 Pilotos de control, indicador de funcionamiento y luz de advertencia  
 Refrigeración estática  
 Descongelación manual  
 Tope de la puerta intercambiable  
 3 compartimentos de congelación rápida, 3 cajones  
 Potencia nominal: 0,135 kW / 1 NAC 230 V  
 600 x 630 x 1450 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 50 kg  
 Incluye bandeja cubitera  
 EAN 4015613527659  
**¡ Código: 700.340**

## Botellero frigorífico

Interior de acero inoxidable,  
 exterior de chapa de acero, lacado  
 Puertas con doble acristalamiento, bloqueable  
 Iluminación interior  
 Refrigeración ventilada  
 Control de la temperatura mecánico y progresivo  
 Capacidad neta: 220 litros  
 Rango de temperatura: 2 - 10 °C  
 Potencia nominal: 0,25 kW / 230 V  
 920 x 540 x 905 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 78,6 kg  
 Incluye 2 estantes de acero inoxidable  
 EAN 4015613528816  
**¡ Código: 110.138**



## Picadora de hielo

potente, silenciosa y ocupa poco espacio  
Acero inoxidable  
Capacidad de hasta 60 kg/h  
Depósito: aprox. 1 kg  
Potencia nominal: 60 W / 230 V  
173 x 380 x 385 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 14 kg  
EAN 4015613479118  
Código: 135.012

## Máquina de cubitos de hielo "Compact Ice"\*

Carcasa de plástico color gris acero  
Selector para el tamaño de los cubitos: S • pequeño - M • mediano - L • grande  
Capacidad: aprox. 12 cubitos por fase de trabajo  
El relleno de 4,5 litros del tanque da para aprox. 150 cubitos  
Rendimiento: 15 kg / 24 horas  
Potencia nominal: 210 W / 230 V  
360 x 440 x 454 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 23 kg  
EAN 4015613400211  
Código: A100.062

## Máquina de cubitos de hielo „Compact Ice K“

Carcasa de plástico color gris acero  
Selector para el tamaño de los cubitos: S • pequeño - L • grande  
Capacidad: 24 cubitos por fase de trabajo  
Capacidad máxima del tanque de 1,5 litros  
Rendimiento: aprox. 10-15 kg / 24 horas  
Depósito: aprox. 1 kg  
Potencia nominal: 150 W / 230 V  
305 x 365 x 360 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 13 kg  
EAN 4015613536934  
Código: 100.073

## Máquina de cubitos de hielo C 25

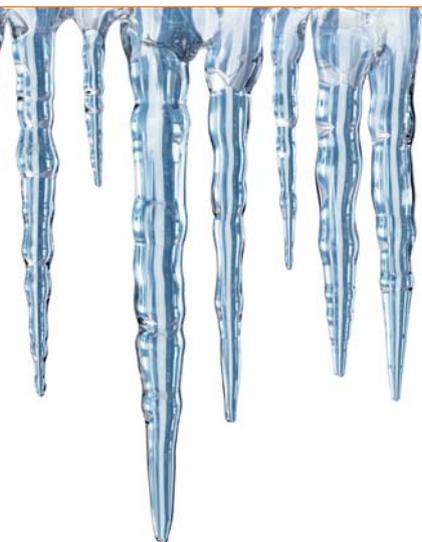
Producción de cubitos:  
máx. aprox. 25 kg/24 horas (forma cilíndrica)  
Depósito: aprox. 6 kg  
Circulación de aire (distancia mín. con todos los lados: 10 cm)  
Potencia nominal: 220 W / 230 V  
385 x 555 x 665 mm (an. x prof. x al.)  
Toma de agua de la red fija: 3/4", salida de agua Ø 25 mm  
Peso: 31 kg  
EAN 4015613467634  
Código: 104.025

## Máquina de cubitos de hielo C 40

Producción de cubitos:  
máx. aprox. 35 kg/24 horas (forma cilíndrica)  
Depósito: aprox. 13 kg  
Circulación de aire (distancia mín. con todos los lados: 10 cm)  
Potencia nominal: 380 W / 230 V  
550 x 635 x 825 mm (an. x prof. x al.)  
Toma de agua de la red fija: 3/4", salida de agua Ø 25 mm  
Peso: 47 kg  
EAN 4015613467641  
Código: 104.040

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.





El aparato perfecto para fabricar hielo con el tamaño deseado y la capacidad de producción necesaria

Serie A	Hielo cilíndrico 23 - 30 gr.	Cafetería y bares
Serie S	Cubito 13 gr.	Hostelería y hoteles Cafeterías y comedores
Serie QC	Hielo cilíndrico 25 gr.	Discotecas y parques de ocio
Serie QM	Hielo troceado	Carnicerías y supermercados, procesamiento de alimentos, etc.

## Máquina de cubitos de hielo Serie A

- ✓ La producción de hielo es sencilla y fiable.
- ✓ El nuevo sistema motriz evita que la cal atesque los inyectores y se deposite sobre ellos.
- ✓ La bomba de agua permite su utilización incluso con agua muy dura.
- ✓ Los aparatos están tropicalizados (clase T) y funcionan a la perfección con temperaturas muy elevadas.



### Máquina de cubitos de hielo A 20

Producción de cubitos: aprox. 20 kg/24 horas (forma cilíndrica)  
 Depósito: aprox. 9 kg  
 12 cubitos por programa  
 Refrigeración por aire  
 (Distancia con todos los lados: aprox. 10 cm)  
 Potencia nominal: 0,36 kW / 1 NAC 230 V  
 405 x 515 x 640 mm (an. x prof. x al.)  
 Toma de agua de la red fija: 3/4"  
 Salida de agua Ø 25 mm  
 Peso: 34 kg  
 EAN 4015613391120  
**¡ Código: 104.220**

- ✓ Aparatos con depósito extra-grande



### Máquina de cubitos de hielo A 30NG

Producción de cubitos: aprox. 35 kg/24 horas (forma cilíndrica)  
 Depósito: aprox. 20 kg, 24 cubitos por programa  
 Refrigeración por aire, ventilación frontal, por lo que puede encastrarse  
 Potencia nominal: 0,46 kW / 1 NAC 230 V  
 465 x 595 x 795 mm (an. x prof. x al.)  
 Toma de agua de la red fija: 3/4"  
 Salida de agua Ø 25 mm  
 Peso: 45 kg  
 EAN 4015613504131  
**¡ Código: 104.335**



## Máquina de cubitos de hielo A 40NG

Producción de cubitos: aprox. 38 kg/24 horas (forma cilíndrica)  
Depósito: aprox. 20 kg, 24 cubitos por programa  
Refrigeración por aire, ventilación frontal, por lo que puede encastrarse  
Potencia nominal: 0,55 kW / 1 NAC 230 V  
465 x 595 x 795 mm (an. x prof. x al.)  
Toma de agua de la red fija: 3/4"  
Salida de agua Ø 25 mm  
Peso: 45 kg  
EAN 4015613495736  
Código: 104.345



## Máquina de cubitos de hielo A 70NG

Producción de cubitos: aprox. 70 kg/24 horas (forma cilíndrica)  
Depósito: aprox. 35 kg  
48 cubitos por programa  
Refrigeración por aire, ventilación frontal, por lo que puede encastrarse  
Potencia nominal: 0,78 kW / 1 NAC 230 V  
715 x 595 x 945 mm (an. x prof. x al.)  
Toma de agua de la red fija: 3/4"  
Salida de agua Ø 25 mm  
Peso: 69 kg  
EAN 4015613495743  
Código: 104.380



## Máquina de cubitos de hielo A 90NG

Producción de cubitos: aprox. 105 kg/24 horas (forma cilíndrica)  
Depósito: aprox. 60 kg  
60 cubitos por programa  
Refrigeración por aire, ventilación frontal, por lo que puede encastrarse  
Potencia nominal: 1,15 kW / 1 NAC 230 V  
715 x 700 x 1.050 mm (an. x prof. x al.)  
Toma de agua de la red fija: 3/4"  
Salida de agua Ø 25 mm  
Peso: 89 kg  
EAN 4015613504148  
Código: 104.390



Aparatos con depósito extra-grande



## Máquinas de cubitos de hielo Serie QC

- ✓ El sistema de producción de cubitos de la Serie QC es sencillo y fiable.
- ✓ La serie de máquinas con paleta ha sido concebida para funcionar en las condiciones de trabajo más duras y no necesita sistema de filtrado, incluso si el agua es muy dura.
- ✓ Máquinas tropicalizadas (clase T).



### Máquina de cubitos de hielo Q 30C

Producción de cubitos: 28 kg/24 horas (forma cilíndrica)  
 Depósito: 12 kg, 15 cubitos por programa  
 Refrigeración por aire  
 Potencia nominal: 0,33 kW / 230 V  
 405 x 510 x 745 mm (an. x prof. x al.)  
 Toma de agua de la red fija: 3/4"  
 Salida de agua Ø 25 mm  
 Peso: 39 kg  
 EAN 4015613436739  
**¡ Código: 104.203**



### Máquina de cubitos de hielo Q 50C

Producción de cubitos: 47 kg/24 horas (forma cilíndrica)  
 Depósito: 20 kg, 24 cubitos por programa  
 Refrigeración por aire  
 Potencia nominal: 0,43 kW / 230 V  
 515 x 555 x 870 mm (an. x prof. x al.)  
 Toma de agua de la red fija: 3/4"  
 Salida de agua Ø 25 mm  
 Peso: 48 kg  
 EAN 4015613436746  
**¡ Código: 104.205**

### Máquina de cubitos de hielo Q 90C

Producción de cubitos: 75 kg/24 horas (forma cilíndrica)  
 Depósito: 37 kg, 40 cubitos por programa  
 Refrigeración por aire  
 Potencia nominal: 0,65 kW / 230 V  
 675 x 555 x 995 mm (an. x prof. x al.)  
 Toma de agua de la red fija: 3/4"  
 Salida de agua Ø 25 mm  
 Peso: 60 kg  
 EAN 4015613462998  
**¡ Código: 104.208**



### Eiswürfelbereiter Q 150C

Producción de cubitos: 135 kg/24 horas (forma cilíndrica)  
 Depósito: 100 kg, 56 cubitos por programa  
 Refrigeración por aire  
 Potencia nominal: 0,8 kW / 230 V  
 840 x 700 x 1.150 mm (an. x prof. x al.)  
 Toma de agua de la red fija: 3/4"  
 Salida de agua Ø 25 mm  
 Peso: 95 kg  
 EAN 4015613436753  
**¡ Código: 104.215**



## Máquinas de cubitos de hielo Serie S

El sistema de producción de cubitos de la Serie S es sencillo y fiable y ha sido concebido para funcionar en las condiciones de trabajo más duras, incluso si el agua es muy dura. En las máquinas de cubitos de hielo de la Serie S se ha integrado el conocido evaporador vertical patentado con distribuidor de agua, que produce cubitos con un tamaño de 26 x 23 x 23 mm.

### Máquina de cubitos de hielo S 33

Producción de cubitos: 30 kg/24 horas (forma cuadrada)

Depósito: 22 kg

45 cubitos por programa

Refrigeración por aire

Potencia nominal: 0,5 kW / 230 V

515 x 610 x 840 mm (an. x prof. x al.)

Toma de agua de la red fija: 3/4"

Salida de agua Ø 25 mm

Peso: 50 kg

EAN 4015613458144

|| Código: 104.133



### Máquina de cubitos de hielo S 66

Producción de cubitos: 60 kg/24 horas (forma cuadrada)

Depósito: 20 kg

24 cubitos por programa

Refrigeración por aire, ventilación frontal, por lo que puede encastrarse

Potencia nominal: 0,43 kW / 230 V

535 x 595 x 795 mm (an. x prof. x al.)

Toma de agua de la red fija: 3/4"

Salida de agua Ø 25 mm

Peso: 52 kg

EAN 4015613549422

|| Código: 104.166





## Máquinas de hielo troceado Serie QM

La Serie QM de máquinas de hielo troceado produce hielo en pedazos o granulado, también llamado "hielo en escamas". El nuevo sistema goza de una gran fiabilidad y permite una producción óptima de trozos de hielo, incluso con agua con alto contenido de cal y en condiciones de trabajo duras.



### Máquina de hielo troceado Q 85M

Producción de hielo troceado: 85 kg/24 horas  
Depósito: 20 kg  
Refrigeración por aire  
Potencia nominal: 0,53 kW / 230 V  
465 x 595 x 790 mm (an. x prof. x al.)  
Toma de agua de la red fija: 3/4"  
Salida de agua Ø 25 mm  
Peso: 58 kg  
EAN 4015613436777  
**Código: 104.408**



### Máquina de hielo troceado Q 135M

Producción de hielo troceado: 135 kg/24 horas  
Depósito: 60 kg  
Refrigeración por aire  
Potencia nominal: 0,64 kW / 230 V  
515 x 550 x 1365 mm (an. x prof. x al.)  
Toma de agua de la red fija: 3/4"  
Salida de agua Ø 25 mm  
Peso: 75 kg  
EAN 4015613455549  
**Código: 104.435**



## Abatidores de temperatura de Bartscher

Superioridad hasta en el más mínimo detalle

- ✓ Modelos de acero inoxidable 18/10 según las directrices APPCC
- ✓ Refrigerante R404a
- ✓ Ciclo de enfriamiento rápido de +70 °C a +3 °C
- ✓ Potencia de refrigeración de +70 °C a -18 °C
- ✓ Distribución óptima de la temperatura
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Máxima precisión gracias al sensor de temperatura interna

### Abatidor de temperatura AL2

Capacidad: 3 x 2/3 GN

Clase climática 4 (ST)

90 min. +70 °C / +3 °C = 8 kg

240 min. +70 °C / -18 °C = 3 kg

Potencia nominal: 0,56 kW / 230 V

680 x 540 x 510 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 60 kg

EAN 4015613504773

|| Código: 700.602



### Abatidor de temperatura AL5

Capacidad: 5 x 1/1 GN ó 5x 600 x 400 mm

Clase climática 4 (ST)

90 min. +70 °C / +3 °C = 16 kg

240 min. +70 °C / -18 °C = 12 kg

Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V

750 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 85 kg

EAN 4015613504780

|| Código: 700.605





## Congeladores arcón

- ✓ Listos para conectarse, con tapa abatible
- ✓ Cámara de congelación con pared divisoria desmontable
- ✓ Material: interior de aluminio, exterior de chapa de acero lacada en blanco
- ✓ Aislamiento: tapa de 8 cm/ paredes de 6,5 cm
- ✓ Refrigerante R134a
- ✓ Gama de temperatura: de -6 °C a -18 °C
- ✓ Compartimento de congelación rápida: -24 °C
- ✓ Refrigeración estática con regulador digital
- ✓ Descongelación manual



### Congelador arcón 200 l

Capacidad neta: 186 litros  
Potencia nominal: 110 W / 230 V  
820 x 670 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
Incluye 1 cesta de plástico  
Peso: 45 kg  
EAN 4015613443911  
Código: 700.950

### Congelador arcón 300 l

Capacidad neta: 312 litros  
Potencia nominal: 110 W / 230 V  
1200 x 670 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
Incluye 2 cestas de plástico  
Peso: 53 kg  
EAN 4015613443928  
Código: 700.960



### Congelador arcón 360 l

Capacidad neta: 364 litros  
Potencia nominal: 140 W / 230 V  
1600 x 670 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
**Clase de eficiencia energética: A+**  
Aislamiento de paredes: 9 cm  
Incluye 1 cesta de plástico  
Peso: 58 kg  
EAN 4015613475905  
Código: 700.970



## Saladette para pizza con refrigeración ventilada

### Capacidad para 5 GN 1/6

Cubetas GN de 150 mm de profundidad  
 Acero inoxidable  
 Con placa de granito y panel de control electrónico  
 Evaporación del agua condensada  
 Capacidad: 250 litros  
 Gama de temperatura: 2 °C - 10 °C  
 Potencia nominal: 0,25 kW / 1 NAC 230 V  
 900 x 700 x 1075 mm (an. x prof. x al.)  
 Incluye 2 rejillas GN 1/1  
 Peso: 116 kg  
 EAN 4015613403847  
**Código: 200.266**



## Saladette con refrigeración ventilada

### Con evaporador forrado de espuma

Acero inoxidable  
 para 5 x 1/6 GN, 2 x 1/3 GN y 1 x 1/1 GN  
 Cubetas GN de 150 mm de profundidad  
 Tabla de corte de polietileno  
 Panel de control electrónico  
 Evaporación del agua condensada  
 Capacidad: 250 litros  
 Gama de temperatura: 2 °C - 10 °C  
 Potencia nominal: 0,25 kW / 1 NAC 230 V  
 900 x 700 x 875 mm (an. x prof. x al.)  
 Incluye:  
 2 regletas: long. 535 mm, ancho 40 mm  
 2 regletas: long. 330 mm, ancho 22 mm  
 2 rejillas GN 1/1  
 Peso: 75 kg  
 EAN 4015613386744  
**Código: 200.265**



## Saladette con refrigeración ventilada con 3 puertas

### con evaporador forrado de espuma

Acero inoxidable  
 para 4 x 1/1 GN  
 Cubetas GN de 150 mm de profundidad  
 Tabla de corte de polietileno  
 Panel de control electrónico  
 Evaporación del agua condensada  
 Capacidad: 400 litros  
 Gama de temperatura 2 °C - 10 °C  
 Potencia nominal: 0,25 kW / 1 NAC 230 V  
 1380 x 695 x 865 mm (an. x prof. x al.)  
 Incluye:  
 3 regletas: long. 535 mm, ancho 31 mm  
 6 regletas: long. 330 mm, ancho 22 mm  
 3 rejillas GN 1/1  
 Peso: 103 kg  
 EAN 4015613530116  
**Código: 200.264**





## Mesa refrigerada pequeña con refrigeración ventilada

Acero inoxidable  
Panel de control electrónico  
Evaporación del agua condensada  
Capacidad: 250 litros  
Gama de temperatura: 2°C - 10°C  
Potencia nominal: 0,25 kW / 1 NAC 230 V  
900 x 700 x 875 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 70 kg  
Incluye 2 rejillas GN 1/1  
EAN 4015613429878  
| Código: 110.136



## Mesa refrigerada pequeña con refrigeración ventilada 2 cajones, 1 puerta

Acero inoxidable  
2 cajones GN 1/1, 150 mm  
Panel de control electrónico  
Evaporación del agua condensada  
Capacidad: 300 litros  
Rango de temperatura: 2°C - 10°C  
Potencia nominal: 0,25 kW / 1 NAC 230 V  
1045 x 690 x 875 mm (an. x prof. x al.)  
Incluye 1 rejilla GN 1/1  
Peso: 83,8 kg  
EAN 4015613530109  
| Código: 110.137

## Spray para pulir acero

EAN 4015613360195  
| Código: 173.031





## Mesa refrigerada

Refrigeración ventilada  
 Acero inoxidable con placa de mármol  
 2 puertas, refrigerada  
 Panel de control electrónico  
 Evaporación del agua condensada  
 Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C  
 Potencia nominal: 0,385 kW / 1 NAC 230 V  
 Expositor refrigerador para 6 x 1/4 GN, 150 mm de prof.  
 Acero inoxidable, con pantalla de vidrio  
 Grupo frigorífico con cuba refrigeradora  
 Termómetro digital  
 Rango de temperatura: 0 °C - 10 °C  
 Potencia nominal: 0,131 kW / 1 NAC 230 V  
 1400 x 700 x 1390 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 234 kg  
 EAN 4015613556901  
**|| Código: 110.711**



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

## Mesa refrigerada

Refrigeración ventilada  
 Acero inoxidable con placa de mármol  
 1 puerta, 2 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados  
 Panel de control electrónico  
 Evaporación del agua condensada  
 Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C  
 Potencia nominal: 0,385 kW / 1 NAC 230 V  
 Expositor refrigerador para 6 x 1/4 GN, 150 mm de prof.  
 Acero inoxidable, con pantalla de vidrio  
 Grupo frigorífico con cuba refrigeradora  
 Termómetro digital  
 Rango de temperatura: 0 °C - 10 °C  
 Potencia nominal: 0,131 kW / 1 NAC 230 V  
 1400 x 700 x 1390 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 248,6 kg  
 EAN 4015613556918  
**|| Código: 110.712**



✓ Mesas refrigeradas y expositor refrigerador disponibles también por separado



**Mesa refrigerada**  
 2 puertas, refrigerada  
 1400 x 700 x 950 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 Peso: 198,4 kg  
 EAN 4015613556871  
**|| Código: 110.709**



**Mesa refrigerada**  
 1 puerta, 2 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados  
 1400 x 700 x 950 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 Peso: 213 kg  
 EAN 4015613556895  
**|| Código: 110.710**



**Expositor refrigerador para 6 x 1/4 GN, 150 mm de prof.**  
 1400 x 335 x 440 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 Peso: 35,6 kg  
 EAN 4015613556864  
**|| Código: 110.134**



### Mesa con refrigeración ventilada

1400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
2 puertas, refrigerada  
Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C  
Sin CFC, 385 W / 230 V  
Peso: 105 kg  
EAN 4015613556697  
| Código: 110.701



### Mesa con refrigeración ventilada

1400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
1 puerta, 2 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados  
Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C  
Sin CFC, 385 W / 230 V  
Peso: 120 kg  
EAN 4015613556703  
| Código: 110.702



### Mesa con refrigeración ventilada y peto trasero de 50 mm

Peso: 121 kg  
EAN 4015613556710  
| Código: 110.702MA



### Mesa con refrigeración ventilada

1400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
4 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados  
Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C  
Sin CFC, 385 W / 230 V  
Peso: 135 kg  
EAN 4015613556727  
| Código: 110.703

### Mesa con refrigeración ventilada y peto trasero de 50 mm

Peso: 136 kg  
EAN 4015613556734  
| Código: 110.703MA

### Mesa con refrigeración ventilada

1400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
6 cajones GN 1/1, 100 mm, refrigerados  
Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C  
Sin CFC, 385 W / 230 V  
Peso: 145 kg  
EAN 4015613556741  
| Código: 110.704

### Mesa con refrigeración ventilada y peto trasero de 50 mm

Peso: 146 kg  
EAN 4015613556758  
| Código: 110.704MA



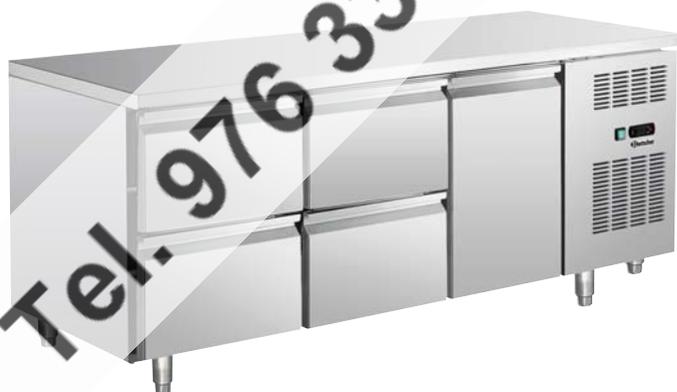
## Mesa con refrigeración ventilada

1875 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
2 puertas, 2 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados  
Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C  
Sin CFC, 410 W / 230 V  
Peso: 145 kg  
EAN 4015613556765  
Código: 110.705



## Mesa con refrigeración ventilada

1875 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
1 puerta, 4 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados  
Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C  
Sin CFC, 410 W / 230 V  
Peso: 160 kg  
EAN 4015613556772  
Código: 110.706



## Mesa con refrigeración ventilada y peto trasero de 50 mm

Peso: 161 kg  
EAN 4015613556789  
Código: 110.706MA

## Mesa con refrigeración ventilada

1875 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
6 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados  
Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C  
Sin CFC, 410 W / 230 V  
Peso: 175 kg  
EAN 4015613556796  
Código: 110.707



## Mesa con refrigeración ventilada y peto trasero de 50 mm

Peso: 176 kg  
EAN 4015613556802  
Código: 110.707MA

## Mesa con refrigeración ventilada

1875 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)  
9 cajones GN 1/1, 100 mm, refrigerados  
Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C  
Sin CFC, 410 W / 230 V  
Peso: 185 kg  
EAN 4015613556819  
Código: 110.708



## Mesa con refrigeración ventilada y peto trasero de 50 mm

Peso: 186 kg  
EAN 4015613556826  
Código: 110.708MA



## Por qué lavar a máquina

- ✓ Ahorro de energía de hasta aprox. el 30%
- ✓ Mayor higiene con una temperatura de abrillatado de al menos 82 °C
- ✓ Mejor ergonomía
- ✓ Ahorro de tiempo y personal

## Lavavajillas de Bartscher: ¡Una solución de limpieza absoluta!

Con un lavavajillas de Bartscher contará con un ayudante de los que realmente sólo se puede soñar: limpio, rápido, ahorrador y fiable. Nuestras máquinas son tan robustas, que superan sin problemas los requisitos más exigentes en el ámbito gastronómico diario. Han sido diseñadas para facilitarle el trabajo por sus controles y su ergonomía: manejo intuitivo, rápido de programar, cómodo de usar y, además, cuidan tanto del medio ambiente como de su bolsillo.

Hemos diseñado nuestros aparatos de forma consecuente para el ahorro de energía, productos químicos y agua. Todas las máquinas de Bartscher van equipadas con bombas dosificadoras de abrillantador que ahorran hasta un 30 por ciento del consumo total de agua, electricidad y detergente.

La estrella de nuestra gama, el lavavajillas Deltamat TF 7500eco, alcanza incluso un ahorro del 50 por ciento. En su uso industrial diario, logra rápidamente un considerable ahorro económico.

Pero aún se nos ha ocurrido más ideas: la incorporación de un descalcificador, así como de técnicas para la desalinización parcial o total, alargan la vida útil de estos aparatos.

Todo ello innovaciones que ofrecen mejores resultados y cuidan del medio ambiente. Con bomba de vaciado instalado tampoco necesitan un desagüe en el suelo, sino que puede conectarse al desagüe de un lavamanos. Esto le permite mayores posibilidades de diseñar su cocina.

¡Ideas limpias para usted!

## Serie Basic Line GW / DW

### ¡Simplemente limpio!

La serie Basic Line representa los modelos de introducción en la técnica de lavado de Bartscher. Sea para la vajilla o para los vasos - la máquina correcta para excepcionales resultados higiénicos de lavado.

La nueva serie Basic Line se caracteriza no sólo por su robusta técnica, sino también por su sencillísimo manejo: un inmenso alivio para el estrés cotidiano.

Todos los lavavajillas empotrables están también disponibles con una bomba de desagüe. Opcionalmente se pueden adquirir otros accesorios, como un dosificador o el sistema correcto de descalcificación del agua.

## Basic Line GW 2350

Medidas	400 x 480 x 640 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	24 cestas
Medidas de la cesta	350 x 350
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,45 kW / 230 V
Calefacción del tanque	0,6 kW
Calefacción del calentador de agua	2,6 kW
Duración	150 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,4 litros
Capacidad del tanque	9 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 25 mm
Peso	27 kg
Accesorios	2 cestas para vasos 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613551371

|| Código: 109.350



## Basic Line GW 2350 L, con bomba de desagüe

Peso: 29 kg

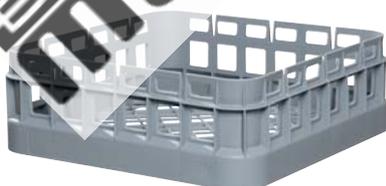
EAN 4015613551388

|| Código: 109.351

### Lavavasos Basic Line Serie GW 2350

- ✓ Toma de agua caliente recomendable hasta 55°C
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

### Cestas lavavasos para Serie GW 2350



#### Cesta para vasos estándar

con base plana  
350 x 350 x 110 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 0,8 kg  
EAN 4015613432007  
|| Código: 110.312



#### Cesta para vasos estándar

con base plana  
350 x 350 x 170 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 1,5 kg  
EAN 4015613461717  
|| Código: 0983063

#### Soporte para platos

Peso: 0,2 kg  
EAN 4015613432014  
|| Código: 110.317



#### Cesta para cubiertos

Ø 107 mm, altura: 119 mm  
Peso: 0,1 kg  
EAN 4015613432021  
|| Código: 110.318





## Basic Line DW 2500

Medidas	580 x 600 x 830 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,55 kW / 230 V
Calefacción del tanque	3,0 kW
Calefacción del calentador de agua	3,0 kW
Duración	60 - 180 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,8 litros
Capacidad del tanque	30 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 29 mm
Peso	53 kg
Accesorios	1 cesta para platos 1 cesta universal 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613551395  
Código: 109.750

### Lavavajillas Basic Line Serie DW 2500

- ✓ Toma de agua caliente recomendable hasta 55°C
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

### Basic Line DW 2500 L, con bomba de desagüe

Peso: 55 kg  
EAN 4015613551401  
Código: 109.751



- ✓ Cestas lavavajillas para Serie DW  
en la pág. 154, 155 del catálogo



## Basic Line DW 4500

Medidas	580 x 600 x 830 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	5,5 kW / 400 V
Calefacción del tanque	3,0 kW
Calefacción del calentador de agua	4,9 kW
Duración	60 - 180 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,8 litros
Capacidad del tanque	30 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 29 mm
Peso	54 kg
Accesorios	1 cesta para platos 1 cesta universal 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613551418

■ Código: 109.760



## Basic Line DW 4500 L, con bomba de desagüe

Peso: 56 kg

EAN 4015613551425

■ Código: 109.761

### Lavavajillas Basic Line Serie DW 4500

- ✓ Toma de agua caliente recomendable hasta 55°C
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

## Bomba dosificadora de detergente para lavavajillas Serie GW y lavavajillas Serie DW

### Bomba dosificadora de detergente durante el lavado principal

Para montaje posterior en todos los lavavajillas y lavavajillas Basic Line

109.350, 109.351, 109.750, 109.751, 109.760 and 109.761

Con juego de montaje completo.

Control por ciclos, caudal volumétrico: 3,0 l/h

Incluye juego de conexión

Potencia nominal: 230 V

Medidas: 69 x 103 x 62 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,60 kg

EAN 4015613412856

■ Código: 0999166



Instalación de bomba dosificadora de detergente Código: 099996



## Diferencias según el tipo de máquina

Máquina con puerta frontal, es útil para capacidades pequeñas o espacios reducidos, ya que su carga puede resultar algo incómoda.

Lavavajillas de capota, soportan una carga mayor y mejoran la ergonomía, sin embargo requieren más espacio debido a las mesas de entrada y salida necesarias.

## Características de equipamiento

Un lavavajillas con bomba de desagüe integrada no necesita que el desagüe esté cerca del suelo, ya que también puede conectarse sin problemas al desagüe de un fregadero, etc. La bomba de desagüe integrada extrae el agua hasta una altura máxima de 1 m.

## Descalcificación del agua integrada o externa

La cal es uno de los minerales disueltos en el agua y responsable de los depósitos que se forman en las piezas de las máquinas y de que las resistencias se fundan. La descalcificación del agua garantiza un funcionamiento sin problemas del lavavajillas, protege eficazmente las resistencias del calefactor contra la calcificación y reduce el uso de detergente gracias al agua blanda. A partir de una dureza del agua de 0,89 mmol/l, un ablandador de agua apropiado es obligatorio.

Para que los vasos no presenten manchas, recomendamos una desalinización total.

Dependiendo del grado de suciedad de la vajilla, la bomba dosificadora de detergente líquido dosifica a la perfección la cantidad necesaria. La técnica de dosificación optimiza los gastos de explotación.

La bomba dosificadora de abrillantador dosifica la cantidad necesaria y consigue unos resultados perfectos.

## Serie Deltamat TF ECO

### Técnica bien pensada

Inclusive bomba de abrillantador + dosificador integrado

- Ahorra hasta un 30% en coste de agua, energía y productos químicos.
- Sistema de abrillantado independiente de la presión de la red para resultados constantes de aclarado con un sistema de autodiagnóstico de sólo 2 litros

Programa de cambio de agua limpia

Programas perfectamente sincronizados y ajustados con distintos ciclos de agua, con programa delicado incluido para

vasos y copas y programa de cambio de agua con un consumo de sólo 7 litros

El sistema de ahorro de energía permite bajar la temperatura del calentador en modo de espera

Acabado de alta calidad

- Filtro de superficie en acero inoxidable
- Cierre de puerta de gran calidad y fácil manejo
- Sus paredes dobles aseguran un funcionamiento silencioso y una baja irradiación de calor

## Deltamat TF 350

Medidas	415 x 465 x 670 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	350 x 350
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	2,59 kW / 230 V
Calefacción del tanque	1,85 kW
Calefacción del calentador de agua	2,4 kW
Duración	120 segundos
Consumo de agua con 2 bar	1,4 litros
Capacidad del tanque	12 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	30 kg
Accesorios	1 soporte para platos 1 cesta para cubiertos 2 cestas para vasos

EAN 4015613447513

|| Código: 110.520

## Deltamat TF 350 LP, con bomba de desagüe

Peso: 32,5 kg

EAN 4015613447520

|| Código: 110.521

## Deltamat TF 350 W, con descalcificador de agua

Peso: 35 kg

EAN 4015613447537

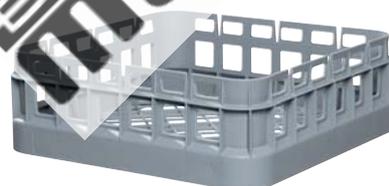
|| Código: 110.522



## Lavavasos Deltamat Serie TF 350

- ✓ Pared doble
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Resistentes y fiables
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

## Cestas lavavasos para Serie TF 350



### Cesta para vasos estándar

con base plana  
350 x 350 x 110 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 0,8 kg  
EAN 4015613432007  
|| Código: 110.312

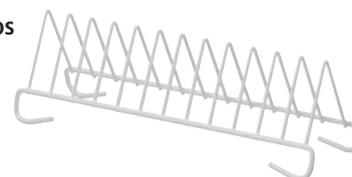


### Cesta para vasos estándar

con base plana  
350 x 350 x 170 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 1,5 kg  
EAN 4015613461717  
|| Código: 0983063

### Soporte para platos

Peso: 0,2 kg  
EAN 4015613432014  
|| Código: 110.317



### Cesta para cubiertos

Ø 107 mm, altura: 119 mm  
Peso: 0,1 kg  
EAN 4015613432021  
|| Código: 110.318





## Deltamat TF 401

Medidas	450 x 535 x 700 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	400 x 400
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,2 kW / 230 V
Calefacción del tanque	1,85 kW
Calefacción del calentador de agua	2,8 kW
Duración	120 segundos
Consumo de agua con 2 bar	1,8 litros
Capacidad del tanque	14,5 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" FM
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	45 kg
Accesorios	1 soporte para platillos 1 cesta para cubiertos 1 cesta para vasos 1 cesta para vasos de 4 partes

EAN 4015613468325  
**¡ Código: 110.605**

## Deltamat TF 401 H, con descalcificador de agua

Peso: 47 kg  
 EAN 4015613468532  
**¡ Código: 110.606**

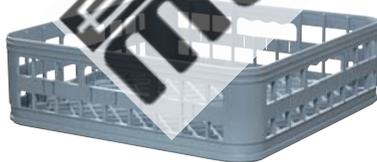
## Deltamat TF 401 HP, con descalcificador de agua y bomba de desagüe

Peso: 48 kg  
 EAN 4015613468549  
**¡ Código: 110.607**

### Lavavasos Deltamat Serie TF 401

- ✓ Puerta pared doble
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Resistentes y fiables
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

### Cestas lavavasos para Serie TF 401, TFG 7400eco y TFG 7420eco



**Cesta para vasos**  
 con base plana  
 400 x 400 x 135 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 Peso: 1,4 kg  
 EAN 4015613468303  
**¡ Código: 109.325**

**Cesta para vasos de 4 partes**  
 con base inclinada  
 400 x 400 x 210 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 Peso: 2,1 kg  
 EAN 4015613468327  
**¡ Código: 109.327**



**Cesta para platos**  
 400 x 400 x 120 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 Peso: 1,6 kg  
 EAN 4015613468310  
**¡ Código: 109.326**

**Cesta para cubiertos**  
 Ø 107 mm, altura: 119 mm  
 Peso: 0,1 kg  
 EAN 4015613432021  
**¡ Código: 110.318**





## Deltamat TFG 7420eco, con bomba de desagüe

Medidas	450 x 535 x 720 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	400 x 400
Bomba dosificadora de detergente	sí
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,3 kW / 230 V
Calefacción del tanque	1,1 kW
Calefacción del calentador de agua	3,0 kW
Duración	60-200 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2 - 4 litros
Capacidad del tanque	7 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	42,5 kg
Accesorios	1 soporte para platos 1 cesta para cubiertos 1 cesta para vasos, 1 cesta para vasos de 4 partes

EAN 4015613536378

■ Código: 110.652

## Deltamat TFG 7420eco, con bomba de desagüe y descalcificador de agua

Peso: 43 kg

EAN 4015613536385

■ Código: 110.653

## Deltamat TFG 7400eco, con bomba de desagüe

Potencia nominal total: 4,75 kW / 3 NAC 400 V

Calefacción del calentador de agua: 4,5 kW

Peso: 42,5 kg

EAN 4015613525877

■ Código: 110.650

## Deltamat TFG 7400eco, con bomba de desagüe y descalcificador de agua

Potencia nominal total: 4,75 kW / 3 NAC 400 V

Calefacción del calentador de agua: 4,5 kW

Peso: 43 kg

EAN 4015613527628

■ Código: 110.651



Lavavasos Deltamat Serie  
TFG 7400eco y TFG 7420eco

✓ Pared doble

El consumo de agua, productos químicos de limpieza y energía se reduce hasta el 50 %.

✓ Botón START multicolor

✓ Sistema de autodiagnóstico

✓ Menú de control en varios idiomas

✓ Puerta con resorte

✓ Recuperación de energía



## Equipos para el tratamiento del agua

El agua blanda es la base para unos buenos resultados de lavado, pero normalmente contiene distintos minerales como sales de calcio y magnesio. Estos componentes afectan a los procesos relacionados con la limpieza y pureza de los objetos lavados y también a la vida útil de la máquina.

Al utilizar equipos para el tratamiento del agua se consiguen unos resultados óptimos, se prolonga la vida útil de la máquina y se protegen los sabores de los platos.



### Equipo descalcificador Soft-Tech tipo MC-N 16 para 1 aparato

Protección del sistema para lavavajillas  
250 x 410 x 490 mm (an. x prof. x al.)  
Capacidad con 10° d (dureza total)  
1.600 litros/día  
Potencia nominal: 0,04 kW / 230 V  
Peso: 9,5 kg  
EAN 4015613415819  
| Código: 109.850



### Equipo descalcificador Soft-Tech tipo MC-N 8-2 para un máximo de 3 aparatos

Protección del sistema para lavavajillas  
360 x 360 x 570 mm (an. x prof. x al.)  
Capacidad con 10° d (dureza total)  
4.000 litros/día  
Peso: 19,5 kg  
EAN 4015613415826  
| Código: 109.851

### Juego de conexión para 109.850 y 109.851

2 tubos blindados AG Toma de agua ¾"  
Long. 1.000 m, anchura nominal Ø 15 mm  
Peso: 0,2 kg  
EAN 4015613482330  
| Código: 0470032

### Sistema de desalinización total Clean-Tech

para una vajilla brillante, vasos y cubiertos sin manchas.

Tipo VK 5000F para 1 aparato  
Ø 265 mm, altura: 680 mm  
Capacidad con 10° d (dureza total)  
5.000 litros/cartucho  
Peso: 22,5 kg  
EAN 4015613415833  
| Código: 109.852

### Cartucho de repuesto para 109.852

Peso: 19 kg  
EAN 4015613420608  
| Código: 042060

### Juego de conexión para 109.852 y 109.853

1 adaptador para llave de agua  
1 contador de agua  
2 tubos de entrada - Toma de agua de CNS ¾"  
Long. 1.500 m, anchura nominal Ø 10 mm  
Peso: 0,3 kg  
EAN 4015613482323  
| Código: 0904002



## Hornos combi-vapor y máquinas de cubitos de hielo

### Sistema de desalinización parcial Drink-Tech con carbón activo Tipo TKB 13400F para 1 aparato

Protección del sistema y del sabor para hornos combi-vapor y máquinas de cubitos de hielo.  
Ø 265 mm, altura: 680 mm  
Capacidad con 10° d (dureza total) 13.400 litros/cartucho  
Peso: 22,5 kg  
EAN 4015613468600  
| Código: 109.853

### Cartucho de repuesto para 109.853

Peso: 18 kg  
EAN 4015613482316  
| Código: 0018006





## Deltamat TF 50

Medidas	590 x 600 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,45 kW / 1 NAC 220-240 V
Calefacción del tanque	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	2,8 kW
Duración	120 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,3 litros
Capacidad del tanque	29 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" MI
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	56,5 kg
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613448114

■ Código: 110.415



## Lavavajillas Deltamat Serie TF 50

- ✓ Puerta pared doble
- ✓ Toma de agua caliente recomendable hasta 55°C
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Resistentes y fiables
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

## Deltamat TF 50 L con bomba de desagüe

Peso: 58 kg

EAN 4015613448121

■ Código: 110.418

## Bomba dosificadora de detergente

### Bomba dosificadora de detergente durante el lavado principal

Para su montaje posterior en todos los lavavajillas convencionales. Con juego de montaje completo.  
Control por ciclos, caudal volumétrico: de 0,28 a 2,8 l/h  
Incluye juego de conexión  
Potencia nominal: 0,005 kW / 230 V  
Medidas: 69 x 103 x 62 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 0,530 kg  
EAN 4015613432403  
■ Código: 109.518



Instalación de bomba dosificadora de detergente Código: 099996



## Lavavajillas Deltamat Serie TF 515

- ✓ Puerta pared doble
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Resistentes y fiables
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

### Deltamat TF 515

Medidas	590 x 600 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,6 kW / 3 NAC 400 V
Calefacción del tanque	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	3,0 kW
Duración	120-180 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,3 litros
Capacidad del tanque	29 litros
Presión del agua	2,4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	56,5 kg
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613447445  
**Código: 110.550**

### Deltamat TF 515 LP, con bomba de desagüe

Peso: 58 kg  
 EAN 4015613447452  
**Código: 110.560**

### Deltamat TF 515 W, con descalcificador de agua

Peso: 58 kg  
 EAN 4015613447469  
**Código: 110.570**

### Deltamat TF 515 LPW, con descalcificador de agua y bomba de desagüe

Peso: 59,5 kg  
 EAN 4015613448046  
**Código: 110.580**

### Bomba dosificadora de detergente

#### Bomba dosificadora de detergente durante el lavado principal, control por conductancia

Para su montaje posterior en todos los lavavajillas convencionales. Con juego de montaje completo. Caudal volumétrico de 0,01 a 3,0 l/h. Con sonda de 1 polo. Incluye juego de conexión. Potencia nominal: 0,005 kW / 230 V. Medidas: 69 x 103 x 62 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 0,75 kg  
 EAN 4015613488295  
**Código: 109.548**



Instalación de bomba dosificadora de detergente Código: 099996



### Deltamat TF 525

Medidas	600 x 610 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	5,01 kW / 3 NAC 400 V
Calefacción del tanque	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	4,5 kW
Duración	120-180 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,3 litros
Capacidad del tanque	16,5 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	63,5 kg
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613447476

**|| Código: 111.550**

### Deltamat TF 525 LP, con bomba de desagüe

Peso: 64,5 kg

EAN 4015613447483

**|| Código: 111.560**

### Deltamat TF 525 W, con descalcificador de agua

Peso: 64,5 kg

EAN 4015613447490

**|| Código: 111.555**

### Deltamat TF 525 LPW, con descalcificador de agua y bomba de desagüe

Peso: 65,5 kg

EAN 4015613447506

**|| Código: 111.565**

### Bomba dosificadora de detergente

#### Bomba dosificadora de detergente durante el lavado principal, control por conductancia

Para montaje en pared

Caudal volumétrico de 0,01 a 6,0 l/h

Con sonda de 2 polos

Incluye juego de conexión

Potencia nominal: 0,004 kW / 230 V

Medidas: 95 x 100 x 125 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,75 kg

EAN 4015613506517

**|| Código: 109.547**

Instalación de bomba dosificadora de detergente Código: 099996



### Lavavajillas Deltamat Serie TF 525

- ✓ Pared doble
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Resistentes y fiables
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo





## Deltamat TF 641

Medidas	600 x 680 x 860 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Bomba dosificadora de detergente	sí
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	6,65 kW / 3 N.A.C. 400 V
Calefacción del tanque	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	6,0 kW
Duración	60 - 300 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,3 litros
Capacidad del tanque	16,5 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" MI
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	67,5 kg
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

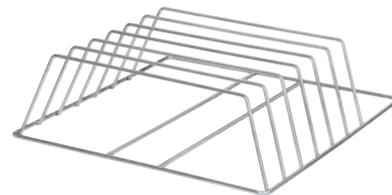
EAN 4015613544397  
**Código: 109.632**

## Deltamat TF 641 LP, con bomba de desagüe

Peso: 69 kg  
 EAN 4015613544403  
**Código: 109.633**

### Lavavajillas Deltamat Serie TF 641

- ✓ Apto para bandejas de horno, bandejas, placas, etc. con un tamaño de hasta 600 x 400 mm
- ✓ Pared doble
- ✓ Toma de agua caliente recomendable hasta 55°C
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Resistentes y fiables
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo



## Cesta para bandejas de 600 x 400 mm

Peso: 1,5 kg  
 EAN 4015613487069  
**Código: 109.329**

## Mesa para lavavajillas

### Mesa para lavavajillas

Con capacidad para dos cestas de lavado  
 605 x 570 x 450 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 6,8 kg  
 EAN 4015613509389  
**Código: 109.689**





## Deltamat TF 7500eco, con bomba de desagüe

Medidas	600 x 610 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Bomba dosificadora de detergente	sí
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	6,65 kW / 3 NAC 400 V
Calefacción del tanque	1,1 kW
Calefacción del calentador de agua	6,0 kW
Duración	60-360 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,5 - 7 litros
Capacidad del tanque	10 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	66 kg
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613527635

■ Código: 110.660



## Deltamat TFG 7500eco, con bomba de desagüe y descalcificador de agua

Peso: 68,5 kg

EAN 4015613527642

■ Código: 110.661

### Lavavajillas Deltamat Serie TF 7500eco

- ✓ Empotrable
- ✓ Pared doble

El consumo de agua, productos químicos de limpieza y energía se reduce hasta el 50 %.

- ✓ Botón START multicolor
- ✓ Sistema de autodiagnóstico
- ✓ Menú de control en varios idiomas
- ✓ Puerta con resorte
- ✓ Recuperación de energía

## Carro para cestas lavavajillas

### Carro para cestas lavavajillas

Acero inoxidable  
 Capacidad de carga: 120 kg  
 Superficie de transporte: 513 x 583 mm (an. x prof.)  
 4 ruedas Ø 100 mm  
 515 x 640 x 925 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 8,75 kg  
 EAN 4015613523712  
 ■ Código: 300.143





## Lavavajillas de capota Serie DS

Rendimiento excepcional y polivalencia

El excepcional rendimiento de la bomba se traduce en un tiempo de lavado reducido y en menos gastos de explotación. La cesta de 50 x 50 cm puede utilizarse para 22 platos. Gracias a su amplio espacio útil también pueden lavarse objetos grandes.

### Higiene

- ✓ Parada térmica electrónica para garantizar una temperatura post-lavado correcta
- ✓ Calentador de agua con gran capacidad
- ✓ Filtro de la cuba integral
- ✓ Bomba vertical con vaciado automático
- ✓ Interior de la cámara de lavado de embutición profunda sin soldaduras

### Seguridad y ergonomía

- ✓ Sistema de elevación patentado: menos esfuerzo y mayor seguridad
- ✓ Menos ruidos
- ✓ Autodiagnóstico electrónico para garantizar la eficacia
- ✓ Cuba en posición frontal para facilitar la limpieza
- ✓ Puede accederse a los componentes desde la cubierta frontal
- ✓ Sistema "Securise" para garantizar la correcta ejecución del post-lavado



- ✓ Recomendamos una toma de agua caliente para DS 901

- ✓ Mesa de entrada/salida no incluida en el suministro

## Lavavajillas de capota Serie DS 901

CE	marca
Medidas	760 x 840 x 1.510/máx. 1.969 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Patas	con altura regulable 30 mm
Rendimiento h	de 20 a 60 cestas
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	7,1 kW / 3 NAC 380-400 V
Calefacción del tanque	2,5 kW
Calefacción del calentador de agua	6,0 kW
Duración	60/120/180 segundos
Consumo de agua con 2 bar	3 litros
Capacidad del tanque	20 litros
Presión del agua	2,5-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 50 mm
Peso	120 kg
Accesorios	2 cestas para platos, 1 cesta para cubiertos, 1 cesta para tazas

EAN 4015613368672

**¡Código: 109.142**



## Lavavajillas de capota Serie DS 1001

CE	marca
Medidas	760 x 840 x 1.510/máx. 1.969 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Patas	con altura regulable 30 mm
Rendimiento h	de 20 a 60 cestas
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	9,1 kW / 3 NAC 380-400 V
Calefacción del tanque	2,5 kW
Calefacción del calentador de agua	8,0 kW
Duración	60/110/150 segundos
Consumo de agua con 2 bar	3 litros
Capacidad del tanque	20 litros
Presión del agua	2,5-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 50 mm
Peso	120 kg
Accesorios	2 cestas para platos, 1 cesta para cubiertos, 1 cesta para tazas

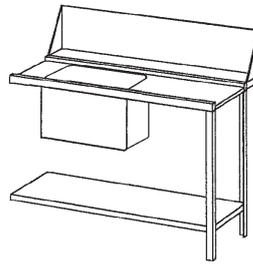
✓ Mesa de entrada/salida no incluida en el suministro

EAN 4015613368689  
**¡ Código: 109.143**

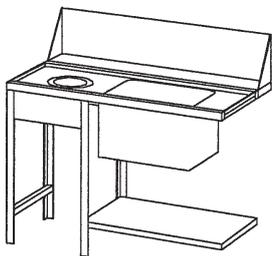
# Accesorios para lavavajillas de capota



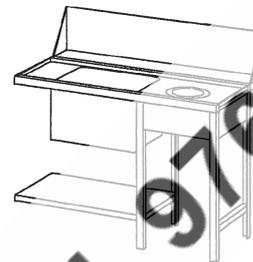
**Mesa de preaclerado a izda.**  
con protección anti-salpicaduras,  
100 mm de altura  
Fregadero a la derecha  
1200 x 720 x 850 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 19 kg  
EAN 4015613370675  
| Código: 109.770



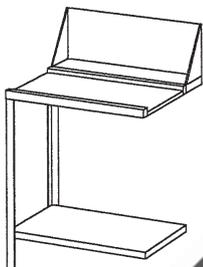
**Mesa de preaclerado a dcha.**  
con protección anti-salpicaduras,  
100 mm de altura  
Fregadero a la izquierda  
1200 x 720 x 850 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 19 kg  
EAN 4015613371849  
| Código: 109.771



**Mesa de preaclerado a izda.**  
con hueco para vaciar restos,  
con protección anti-salpicaduras,  
100 mm de altura  
Fregadero a la derecha  
1200 x 720 x 850 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 21 kg  
EAN 4015613371856  
| Código: 109.772



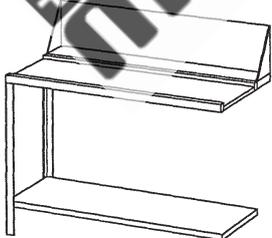
**Mesa de preaclerado a dcha.**  
con hueco para vaciar restos,  
con protección anti-salpicaduras,  
100 mm de altura  
Fregadero a la izquierda  
1200 x 720 x 850 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 21 kg  
EAN 4015613371863  
| Código: 109.773



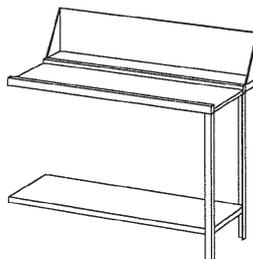
**Mesa de entrada/salida a izda.**  
con protección anti-salpicaduras,  
100 mm de altura  
700 x 720 x 850 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 15 kg  
EAN 4015613371870  
| Código: 109.775



**Mesa de entrada/salida a dcha.**  
con protección anti-salpicaduras,  
100 mm de altura  
700 x 720 x 850 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 15 kg  
EAN 4015613371887  
| Código: 109.776



**Mesa de entrada/salida a izda.**  
con protección anti-salpicaduras,  
100 mm de altura  
1200 x 720 x 850 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 17 kg  
EAN 4015613371894  
| Código: 109.777



**Mesa de entrada/salida a dcha.**  
con protección anti-salpicaduras,  
100 mm de altura  
1200 x 720 x 850 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 17 kg  
EAN 4015613371900  
| Código: 109.778

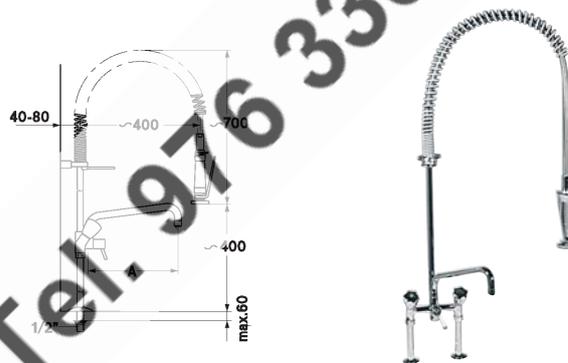
✓ Diseños especiales disponibles previa solicitud

## Grifos profesionales

- ✓ metal macizo
- ✓ obturadores
- ✓ mangos de metal macizo con aislamiento térmico
- ✓ gracias al uso de un recubrimiento de níquel duro que evita los daños en el cromo
- ✓ gran capacidad de caudal
- ✓ a prueba de golpes
- ✓ con anillo de tope de goma
- ✓ tubo con capacidad de carga de 150 kg
- ✓ resistentes al agua caliente
- ✓ resistentes a la presión
- ✓ resorte cubierto con silagán
- ✓ presión del agua regulable mediante un tornillo de ajuste
- ✓ con mecanismo de resorte
- ✓ filtro intercambiable
- ✓ ducha bloqueable con cierre retardado
- ✓ válvula antirretorno

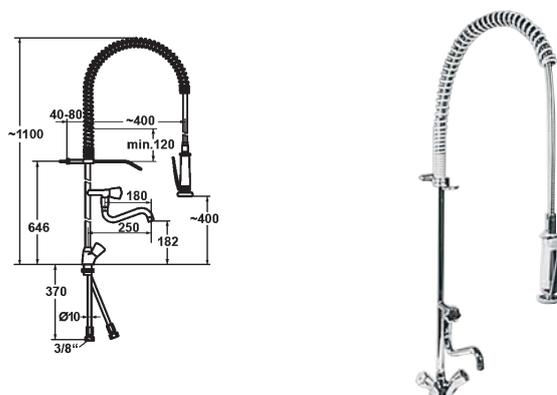
### Grifo ducha sobremesa dos aguas bimando modelo: GASTRO

con ducha lavavajillas  
 Crucetas metálicas de Coronachrom desmontables  
 Asientos de válvulas de acero inoxidable  
 Piezas de cromo del disco plano M 20 x 1,25  
 Orificio de la mesa Ø 22 mm  
 Caño giratorio 180°  
 Boquilla del aireador M22  
 Caudal a 3 bar: ducha 18 l/min.  
 Aireador 28 l/min.  
 Peso: 6 kg  
 EAN 4015613184258  
**Código: 400.115**



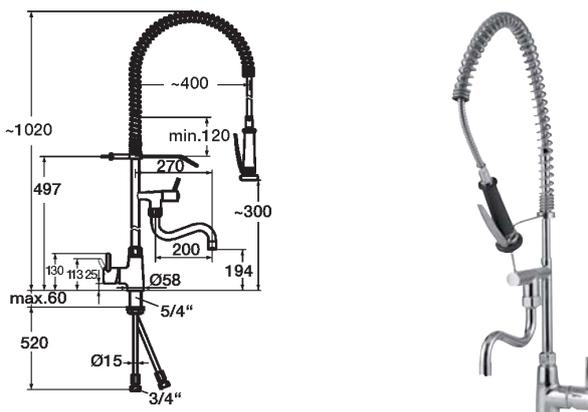
### Grifo ducha sobremesa dos aguas bimando modelo: GASTRO

con ducha lavavajillas  
 Crucetas metálicas de Coronachrom desmontables  
 Asientos de válvulas de acero inoxidable  
 Piezas de cromo del disco plano M 20 x 1,25  
 Orificio de la mesa Ø 35 mm  
 Caño giratorio 180°  
 Boquilla del aireador M22  
 Caudal a 3 bar: ducha 18 l/min.  
 Aireador 25 l/min.  
 Peso: 6 kg  
 EAN 4015613370101  
**Código: 400.112**



### Grifo ducha sobremesa dos aguas monomando modelo: GASTRO

con ducha lavavajillas  
 Resorte portador de CNS 18/10  
 Conexiones del tubo de cobre Ø 15 mm  
 Sujeción con pernos roscados 1 1/4  
 Orificio de la mesa Ø 42 mm  
 Caño giratorio 180°  
 Boquilla del aireador M22  
 Caudal a 3 bar: ducha 18 l/min.  
 aireador 40 l/min.  
 Peso: 8,5 kg  
 EAN 4015613438955  
**Código: 400.123**



Las cestas apilables para lavavajillas de Bartscher consiguen unos buenos resultados de lavado, su manejo es sencillo y pueden guardarse de manera limpia y segura.



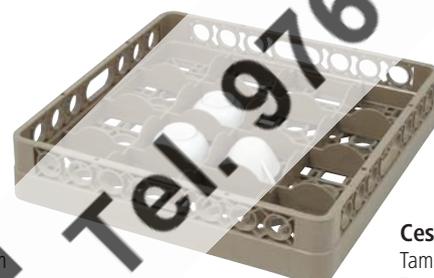
**Cesta universal**  
 Tamaño de la cesta 500 x 500 mm  
 Altura de la cesta 100 mm  
 EAN 4015613431246  
**¡ Código: 5201**



**Cesta para cubiertos**  
 Tamaño de la cesta 500 x 500 mm  
 Altura de la cesta 100 mm  
 EAN 4015613431222  
**¡ Código: 5202**



**Cesta para platos**  
 Tamaño de la cesta 500 x 500 mm  
 Altura de la cesta 100 mm  
 EAN 4015613431437  
**¡ Código: 5203**



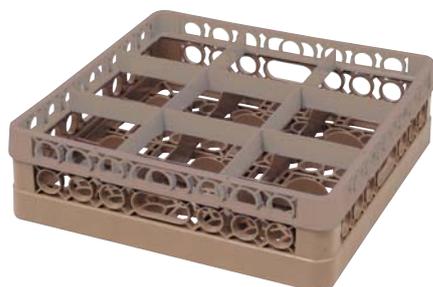
**Cesta para tazas**  
 Tamaño de la cesta 500 x 500 mm  
 Tamaño del compartimento 116 x 116 mm  
 Altura de la cesta 100 mm  
 EAN 4015613431741  
**¡ Código: 5116**



**Cesta para bandejas**  
 Tamaño de la cesta 500 x 500 mm  
 Altura de la cesta 100 mm  
 EAN 4015613431239  
**¡ Código: 5204**



**Cesta para cubiertos, 8 compartimentos**  
 Tamaño de la cesta 430 x 210 mm  
 Altura de la cesta 155 mm  
 EAN 4015613431444  
**¡ Código: 5205**



**9 compartimentos**

Tamaño del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Código
149 x 149	100	83	5209
149 x 149	140	123	5211
149 x 149	180	160	5212
149 x 149	240	200	5213
149 x 149	260	238	5214
149 x 149	300	276	5215

## 16 compartimentos



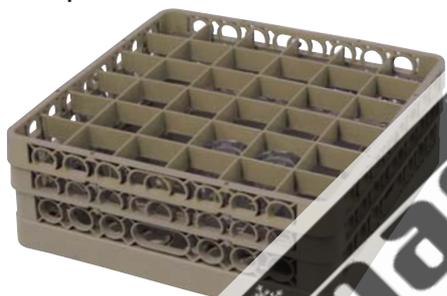
Altura del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Código
111 x 111	100	83	5216
111 x 111	140	123	5218
111 x 111	180	160	5219
111 x 111	240	200	5220
111 x 111	260	238	5221
111 x 111	300	276	5222

## 25 compartimentos



Altura del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Código
89 x 89	100	83	5225
89 x 89	140	123	5227
89 x 89	180	160	5228
89 x 89	240	200	5229
89 x 89	260	238	5230
89 x 89	300	276	5231

## 36 compartimentos



Altura del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Código
73 x 73	100	83	5236
73 x 73	140	123	5238
73 x 73	180	160	5239
73 x 73	240	200	5240
73 x 73	260	238	5241
73 x 73	300	276	5242

## 49 compartimentos



Altura del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Código
62 x 62	100	83	5249
62 x 62	140	123	5251
62 x 62	180	160	5252
62 x 62	240	200	5253
62 x 62	260	238	5254
62 x 62	300	276	5255

## Compartimentos de colores



Compartimentos	Color	Código
9	Azul	5261
16	Azul oscuro	5262
25	Rojo	5263
36	Lila	5260
49	Verde	5264



## Pulidora de vasos

5 rodillos giratorios, acompañados por ventilación de aire caliente, sacan brillo a sus vasos en cuestión de segundos.

- ✓ Hasta el 50% de ahorro en los gastos de mano de obra
- ✓ Reducción de rotura de vasos
- ✓ Menor riesgo de lesiones
- ✓ Alto nivel de higiene



## Pulidora de vasos

Carcasa de acero inoxidable  
Rodillos limpiadores de microfibra, desmontables  
Potencia nominal: 1,1 kW / 230 V  
340 x 305 x 520 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 16 kg  
EAN 4015613455624  
Código: 109.470

## 1 juego de cepillos de repuesto para la pulidora de vasos

5 cabezales pulidores de microfibra  
Peso: 0,5 kg  
EAN 4015613458526  
Código: 01094701



## Pulidora de cubiertos, con soporte desplazable

Para una limpieza rápida y sencilla de los cubiertos con un enorme ahorro de tiempo. Manejo cómodo, fácil de llenar y vaciar.

Acero inoxidable 18/10

Llenado manual de la cesta de cubiertos

50 a 60 cubiertos por proceso, duración de cada proceso aprox. 1 minuto

Volumen de granulado: 5 kg de maíz granulado

Temperatura: regulable con termostato

Temperatura de servicio: 72 a 74 °C (en el granulado)

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V

440 x 480 x 910 mm (an. x prof. x al.)

**Incluye 1 cesta extraíble de acero inoxidable**

Peso: 33 kg

EAN 4015613545059

Código: 110.424



- ✓ Comodidad de manejo, sencillo y rápido
- ✓ 50 a 60 cubiertos por proceso de limpieza





## Pulidoras de cubiertos

Sirven para secar y pulir cubiertos.

- ✓ Cumplen la normativa europea sobre higiene gracias a una temperatura de servicio constante de 80 °C
- ✓ Reducción de los gastos de explotación
- ✓ Ahorro de tiempo
- ✓ Silenciosas
- ✓ Fácil manejo
- ✓ Limpieza rápida y sencilla

La utilización de las pulidoras supondrá todas estas ventajas para su empresa.

### Pulidora de cubiertos

Acero inoxidable 18/10

Rendimiento máx.: de 2.000 a 3.000 cubiertos por hora

Volumen de relleno: 5 kg de maíz granulado

Cumple los requisitos HACCP gracias a una temperatura de servicio constante de 80 °C

Medidas: 450 x 590 x 400 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 0,5 kW / 230 V

Peso: 32 kg

EAN 4015613440675

¡Código: 110.428

Granulado, bolsa de 5 kg

EAN 4015613440699

¡Código: 109.441



### Pulidora de cubiertos con ruedas

Acero inoxidable 18/10

Rendimiento máx.: de 5.000 a 6.000 cubiertos por hora

Volumen de relleno: 7 kg de maíz granulado

Cumple los requisitos HACCP gracias a una temperatura de servicio constante de 80 °C

Medidas: 700 x 600 x 760 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 0,3 kW / 230 V

Incluye mesa y cesta para cubiertos

Peso: 70 kg

EAN 4015613438429

¡Código: 110.425

Granulado, bolsa de 7 kg

EAN 4015613417493

¡Código: 109.440



### Granulado

El maíz granulado es un granulado vegetal ecológico que quita las manchas con suavidad. El granulado debe cambiarse cuando sea necesario (como máximo cada 3 meses) para que el interior del aparato se mantenga siempre limpio. Después de su utilización el granulado puede eliminarse ecológicamente sin problemas.



### Cubertero 1/1 GN

Plástico color gris claro  
Termorresistente, robusto y apilable  
530 x 330 x 100 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 0,7 kg  
EAN 4016098166951  
| Código: A500.400

Cubiertos no incluidos en el suministro



### Cubertero

Para 4 cestas de cubiertos  
Acero inoxidable  
265 x 305 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 1,5 kg  
EAN 4015613324760  
| Código: A500.394

### Cubertero con 4 cestas

Acero inoxidable  
265 x 305 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
Incluye: 4 cestas para cubiertos, acero inoxidable  
Peso: 2,1 kg  
EAN 4015613467542  
| Código: 500.392



### Cubertero con 4 cestas

Acero inoxidable  
265 x 305 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
Incluye: 4 cestas para cubiertos, plástico blanco  
Peso: 2 kg  
EAN 4015613360959  
| Código: A500.395

### Cesta para cubiertos

Plástico blanco  
Ø 115 mm, altura: 145 mm  
EAN 4016098102744  
| Código: A500.382



Cestas para cubiertos no incluidos en el suministro



### Cubertero

Para 6 cestas de cubiertos  
Acero inoxidable  
380 x 300 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 2 kg  
EAN 4015613324777  
| Código: A500.396

### Cesta para cubiertos

Acero inoxidable  
Ø 115 mm, altura: 145 mm  
EAN 4015613397177  
| Código: A500.385



## Juego de estantería mural

Acero inoxidable, 1200 x 355 mm (an. x prof.), con altura regulable

Compuesto por:

2 estantes

2 pares de consolas

1 par de soportes, longitud: 530 mm

Peso: 10 kg

EAN 4015613442600

|| Código: 603.012



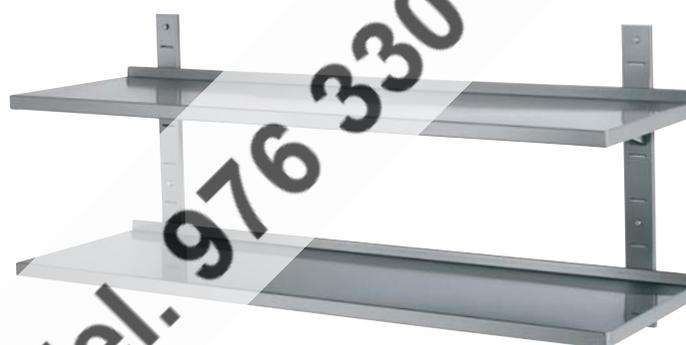
## Estantería mural

Para montar una estantería mural se necesita

- 1 par de soportes
- 1 ó 2 estantes murales dependiendo de la longitud deseada
- 1 par de consolas por estante mural

## Estantes murales de acero inoxidable

An.(mm)	Prof.(mm)	Código
600	355	603.001
800	355	603.002
1000	355	603.003
1200	355	603.004
1400	355	603.005
1600	355	603.006
1800	355	603.007
2000	355	603.008



## 1 par de soportes

Longitud: 530 mm

|| Código: 600.061

## 1 par de consolas

|| Código: 600.601

**Estante para platos** de acero inoxidable  
perfil angular reforzado

800 x 200 mm  
(an. x prof.)

EAN 4015613432069

|| Código: 362.080

1000 x 200 mm  
(an. x prof.)

EAN 4015613432083

|| Código: 362.100

1200 x 200 mm  
(an. x prof.)

EAN 4015613432090

|| Código: 362.120

1400 x 200 mm  
(an. x prof.)

EAN 4015613432106

|| Código: 362.140

800 x 300 mm  
(an. x prof.)

EAN 4015613432113

|| Código: 363.080

1000 x 300 mm  
(an. x prof.)

EAN 4015613432137

|| Código: 363.100

1200 x 300 mm  
(an. x prof.)

EAN 4015613432144

|| Código: 363.120

1400 x 300 mm  
(an. x prof.)

EAN 4015613432151

|| Código: 363.140



## Estante para especias para cubetas GN 1/6

de acero inoxidable, con tope para cubetas GN  
Incluye material de sujeción

800 x 200 mm  
(an. x prof.)

para 4 GN 1/6

EAN 4015613507392

|| Código: 388.080

1200 x 200 mm  
(an. x prof.)

para 6 GN 1/6

EAN 4015613507415

|| Código: 388.120

1000 x 200 mm  
(an. x prof.)

para 5 GN 1/6

EAN 4015613507408

|| Código: 388.100

1400 x 200 mm  
(an. x prof.)

para 7 GN 1/6

EAN 4015613507422

|| Código: 388.140



Cubetas GN no incluidas en el suministro



Cubetas GN no incluidas en el suministro

**Estante para cubetas GN**

para 3 GN 1/3, 150 mm de profundidad  
de acero inoxidable

980 x 250 x 210 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 7 kg

EAN 4015613507385

■ Código: 465.155

**Estante sobrepuesta con 1 balda**

Acero inoxidable, achaflanado por todos los lados

Con patas cuadradas 25 x 25 mm

Profundidad: 350 mm, altura: 400 mm

An.(mm)	Código
800	314.080
1000	314.100
1200	314.120
1400	314.140
1600	314.160
1800	314.180
2000	314.200

**Estante sobrepuesta con 2 baldas**

Acero inoxidable, achaflanado por todos los lados

Con patas cuadradas 25 x 25 mm

Profundidad: 350 mm, altura: 650 mm

An.(mm)	Código
800	324.080
1000	324.100
1200	324.120
1400	324.140
1600	324.160
1800	324.180
2000	324.200

**Calentador, 230 V**

Acero inoxidable, achaflanado por todos los lados  
de 30-40 mm

Con patas cuadradas

Interruptor de encendido/apagado, piloto de control

Profundidad: 300 mm, altura: 400 mm

An.(mm)	kW	Código
800	0,5	113.085
1000	0,5	113.105
1200	1,0	113.125
1400	1,0	113.145
1600	1,0	113.165
1800	1,5	113.185
2000	1,5	113.205

## Armario para colgar en pared, abierto

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite  
Con base intermedia con altura regulable  
Profundidad: 400 mm, altura: 650 mm

An.(mm)	Código
1000	313.104
1200	313.124
1400	313.144
1600	313.164
1800	313.184
2000	313.204



## Armario para colgar en pared con puertas correderas

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite  
Con base intermedia  
con altura regulable y puertas amortiguadas  
Profundidad: 400 mm, altura: 650 mm

An.(mm)	Código
1200	314.124
1400	314.144
1600	314.164
1800	314.184



## Mesas de trabajo

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite  
Patas cuadradas 40 x 40 mm  
Hidrófuga y amortiguada  
Placas inferiores reforzadas  
Ajuste de altura de 850 mm a 900 mm  
Paquete plano  
Se entrega desmontado para ahorrar gastos de transporte  
- juego de montaje, montaje sencillo -



## Mesas de trabajo sin peto trasero

con base intermedia  
Profundidad: 700 mm, altura: 850-900 mm

An.(mm)	Código
1000	316.107
1200	316.127
1400	316.147
1600	316.167
1800	316.187

**1 Juego de ruedas con parachoque**  
4 ruedas con parachoque y 2 frenos  
Código: 308.241



## Mesas de trabajo con peto trasero de 100 mm

con base intermedia  
Profundidad: 700 mm, altura: 850-900 mm

An.(mm)	Código
1000	317.107
1200	317.127
1400	317.147
1600	317.167
1800	317.187





## Mesa de trabajo

Mesa de trabajo reforzada de acero inoxidable, aprox. 250 kg de capacidad de carga. Estantería de acero especial revestido con base para distintos usos, aprox. 150 kg de capacidad de carga. Patas con altura regulable.

Montaje sencillo.

1200 x 600 x 880-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 23 kg

EAN 4015613431932

|| Código: 601.152



## Mesa de trabajo

Mesa de trabajo reforzada de acero inoxidable, aprox. 250 kg de capacidad de carga. Estantería de acero especial revestido con 2 bases para distintos usos, aprox. 150 kg de capacidad de carga c/u. Patas con altura regulable.

Montaje sencillo.

1300 x 690 x 880-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 26,3 kg

EAN 4015613400198

|| Código: 601.153



## Mesa de trabajo con estante en la base

Acero inoxidable, patas con altura regulable

Placa de trabajo reforzada, aprox. 180 kg de capacidad de carga

Base: aprox. 120 kg de capacidad de carga

Distancia entre la superficie de trabajo y la base: 66 cm

Montaje sencillo

1400 x 700 x 860-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 23 kg

EAN 4015613415505

|| Código: 601.150



## Mesa de trabajo con estante en la base

Acero inoxidable, patas con altura regulable

Placa de trabajo reforzada, aprox. 160 kg de capacidad de carga

Base para distintos usos: aprox. 120 kg de capacidad de carga

Montaje sencillo

## Mesa de trabajo

1000 x 700 x 860-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 22,3 kg

EAN 4015613431970

|| Código: 601.710

## Mesa de trabajo

1200 x 700 x 860-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 25,1 kg

EAN 4015613432038

|| Código: 601.712

## Estantería de oficina

Cromada  
4 estantes de rejilla  
4 postes esquineros  
Capacidad de carga de 150 kg distribuida de manera uniforme  
Montaje sencillo  
750 x 350 x 1520 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 10,3 kg  
EAN 4015613391274  
|| **Código: 601.151**

## Estantería de almacenaje

Cromada  
4 estantes de rejilla  
4 postes esquineros  
Capacidad de carga de 200 kg distribuida de manera uniforme  
Montaje sencillo  
910 x 460 x 1845 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 14,3 kg  
EAN 4015613391250  
|| **Código: 601.182**

## Botellero

Cromada  
Para aprox. 100-130 botellas  
5 estantes de rejilla, 4 postes esquineros  
9 compartimentos para botellas por estante  
Montaje sencillo  
900 x 350 x 1390 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 12,5 kg  
EAN 4015613391816  
|| **Código: 601.161**

## Sistema de estantería Bartscher

Montaje sencillo sin herramientas, ya que es un sistema encajable. Solo hay que encajar las traviesas en los postes premontados y colocar los estantes.  
Los soportes de la estantería son de aluminio y los estantes agujereados, de copolímero. Gracias a la construcción abierta, se permiten que el frío penetre mejor en los alimentos almacenados, su ámbito de aplicación es prácticamente ilimitado.

Este sistema puede utilizarse en cocinas industriales, cámaras de refrigeración y congelación, salas refrigeradas, almacenes de productos estériles y salas húmedas. Además cuenta con un doble beneficio, ya que también pueden utilizarse cubetas GN de distintos tamaños en lugar de estantes.

### La solución en forma de kit:

**Una unidad de embalaje compuesta por 2 soportes de estantería y 4 estantes**

#### Kit 1

Medidas: 960 x 360 x 1800 mm (an. x prof. x al.)  
Capacidad de carga máx. por estante: 165 kg  
Carga máx. total / estantería: 600 kg  
Apto para colgar cubetas GN 1/1, 1/2, 1/3 y 2/3  
Peso: 14 kg  
EAN 4015613529066  
|| **Código: 603.151**

#### Kit 2

Medidas: 1080 x 560 x 1800 mm (an. x prof. x al.)  
Capacidad de carga máx. por estante: 165 kg  
Carga máx. total / estantería: 600 kg  
Apto para colgar cubetas GN 1/1, 2/1 y 2/4  
Peso: 19,7 kg  
EAN 4015613529059  
|| **Código: 603.150**

#### Kit 3

Medidas: 1500 x 360 x 1800 mm (an. x prof. x al.)  
Capacidad de carga máx. por estante: 165 kg  
Carga máx. total / estantería: 600 kg  
Apto para colgar cubetas GN 1/1, 1/2, 1/3 y 2/3  
Peso: 19,5 kg  
EAN 4015613529073  
|| **Código: 603.152**



Mesas de trabajo, acero inoxidable, acabado Scotch Brite, achaflanado de 40 mm  
 Patas cuadradas 40 x 40 mm, tacos de las patas con ajuste de 50 mm  
 Altura: 850-900 mm, 40 mm de peto trasero  
 Las mesas se suministran soldadas en una sola pieza.

## Mesa de trabajo sin peto trasero, con base intermedia



### Profundidad: 600 mm

An. (mm)	Código
1000	303.106
1100	303.116
1200	303.126
1300	303.136
1400	303.146
1500	303.156
1600	303.166
1800	303.186
2000	303.206

### Profundidad: 700 mm

An. (mm)	Código
1000	303.107
1100	303.117
1200	303.127
1300	303.137
1400	303.147
1500	303.157
1600	303.167
1800	303.187
2000	303.207

## Mesa de trabajo con peto trasero, con base intermedia



### Profundidad: 600 mm

An. (mm)	Código
1000	304.106
1100	304.116
1200	304.126
1300	304.136
1400	304.146
1500	304.156
1600	304.166
1800	304.186
2000	304.206

### Profundidad: 700 mm

An. (mm)	Código
1000	304.107
1100	304.117
1200	304.127
1300	304.137
1400	304.147
1500	304.157
1600	304.167
1800	304.187
2000	304.207

### 1 Juego de ruedas con parachoque

4 ruedas con parachoque y 2 frenos

¡ Código: 308.241



### Cajones para mesas de trabajo de las series 600 y 700

GN 1/1, 65 mm de profundidad, para montaje in situ.

#### Cajón 1 x 1/1 GN

¡ Código: 305.106

#### Bloque de cajones 3 x 1/1 GN

¡ Código: 305.306



✓ Diseños especiales disponibles previa solicitud



Armarios con puertas correderas, acero inoxidable, acabado Scotch Brite, achaflanado de 40 mm

Con puertas correderas, base intermedia con ajuste de altura

Patas cuadradas 40 x 40 mm, tacos de las patas con ajuste de 50 mm

Altura: 850-900 mm, 40 mm de peto trasero

## Armario de trabajo con puertas correderas y base intermedia

### Profundidad: 700 mm sin peto trasero

An. (mm)	Código
1000	333.107
1200	333.127
1500	333.157
1800	333.187
2000	333.207

### Profundidad: 700 mm con peto trasero

An. (mm)	Código
1000	334.107
1200	334.127
1500	334.157
1800	334.187
2000	334.207



## Armario calentador con puertas correderas y base intermedia

### Profundidad: 700 mm sin peto trasero

An. (mm)	Código
1000	343.107
1200	343.127
1600	343.167
1800	343.187
2000	343.207

### Profundidad: 700 mm con peto trasero

An. (mm)	Código
1000	344.107
1200	344.127
1600	344.167
1800	344.187
2000	344.207



## Armario alto

Acero inoxidable, patas cuadradas 40 x 40 mm, ajuste de altura de 50 mm, estantes con achaflanado por todos los lados de 40 mm, reforzado con travesaño.

Altura: 2.000 mm

### Con 2 puertas de doble hoja

An. (mm)	Prof. (mm)	Código
800	600	366.080
1000	700	367.100

### Con 2 puertas correderas

An. (mm)	Prof. (mm)	Código
1200	600	396.120
1400	600	396.140
1600	600	396.160
1400	700	397.140
1600	700	397.160



✓ Diseños especiales disponibles previa solicitud



## Lavamanos con accionamiento por rodilla

### Montaje en pared

Acero inoxidable, 400 x 400 x 345 mm (an. x prof. x al.)

Altura con grifo incluido: 510 mm

Pila: Ø 350 mm

Intervalo mecánico temporizado: aprox. 15 seg.

(dependiendo de la presión del agua) con accionamiento por rodilla

Toma opcional para agua fría y/o caliente

Incluye grifo giratorio de 200 mm y sifón de Ø 40 mm

Peso: 8,65 kg

EAN 4015613529257

|| Código: 401.619

## Combinación lavamanos/pila

Acero inoxidable, 510 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)

Con 1 batería mixta 1/2", sifón y rejilla basculante

Lavamanos: 370 x 280 x 120 mm (an. x prof. x al.)

Pila: 405 x 340 x 170 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 20,5 kg

EAN 4015613428635

|| Código: 401.618

Fregaderos - profundidad 700 mm, de acero inoxidable

Acabado Scotch Brite, achaflanado de 40 mm

Patas de cuadradas 40 x 40 mm

Topes de las patas con ajuste de 50 mm

Con revestimiento de la pila, peto trasero de 40 mm



## Fregadero con 1 pila y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha

|| Código: 306.220

Superficie de secado a la izquierda

|| Código: 306.420

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm

1400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha

|| Código: 306.230

Superficie de secado a la izquierda

|| Código: 306.430

## Fregadero con 2 pilas y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm

1600 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha

|| Código: 306.200

Superficie de secado a la izquierda

|| Código: 306.400

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm

1800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha

|| Código: 306.210

Superficie de secado a la izquierda

|| Código: 306.410



Centros de lavado - profundidad 700 mm,  
de acero inoxidable  
Acabado Scotch Brite, achaflanado de 40 mm  
Patas de cuadradas 40 x 40 mm  
Topes de las patas con ajuste de 50 mm  
Con revestimiento de la pila, peto trasero de 40 mm

## Centro de lavado con 1 pila y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm  
1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha  
| Código: 306.240

Superficie de secado a la izquierda  
| Código: 306.440



## Centro de lavado con 2 pilas y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 400 x 500 x 240 mm  
1600 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha  
| Código: 306.250

Superficie de secado a la izquierda  
| Código: 306.450



Lavavajillas no incluido en el suministro

## Centro de lavado con 2 pilas y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm  
1800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha  
| Código: 306.260

Superficie de secado a la izquierda  
| Código: 306.460



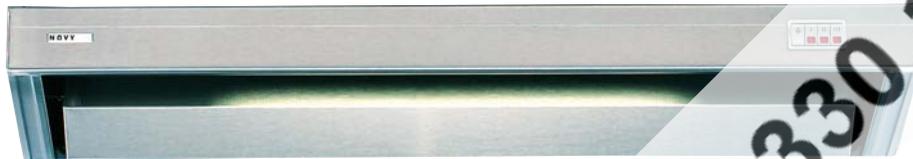


## Campanas extractoras Novy

- ✓ Acero inoxidable 18/10
- ✓ 1 NAC 230 V
- ✓ Motores de ventilación e iluminación
- ✓ Accesorios para la instalación en pared incluidos
- ✓ 3 niveles de ventilación

## Ventajas de la aspiración perimetral

- ✓ Parte inferior de gran superficie y fácil de limpiar
- ✓ Aspiración especialmente potente en las cuatro esquinas exteriores / un rendimiento óptimo
- ✓ La pantalla de chapa protege los motores de ventilación contra el calor y aísla los ruidos
- ✓ Los filtros metálicos sin costuras son desmontables y pueden limpiarse fácilmente en el lavavajillas

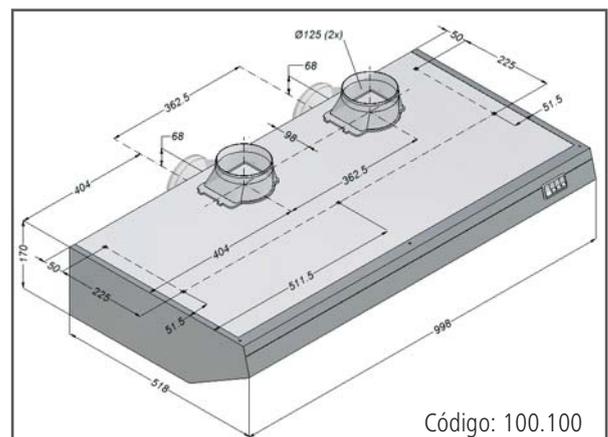
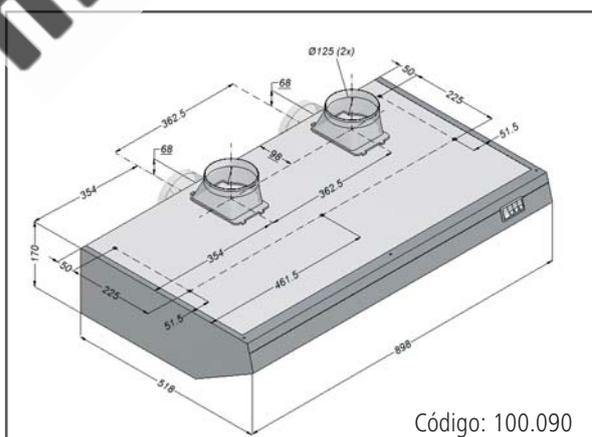
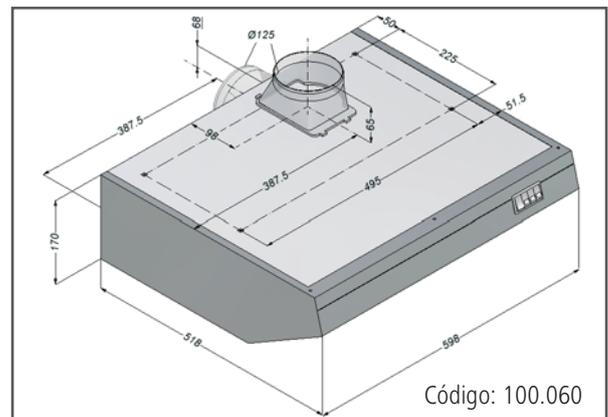
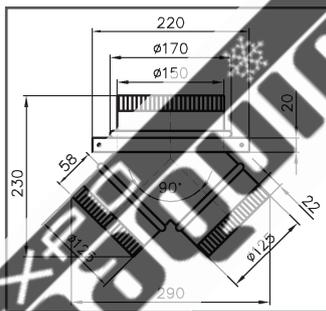


an. x prof. x al. mm	Número de motores de ventilación y salidas de aire	kW	(m³/h)	Código
600 x 520 x 170	1	0,08	350	100.060
900 x 520 x 170	2	0,16	700	100.090
1000 x 520 x 170	2	0,16	700	100.100

**Ventaja:** con esta pieza de conexión pueden juntarse dos salidas

La pieza de conexión une las dos salidas de 125 mm  $\varnothing$  para formar una de 150 mm  $\varnothing$

**Pieza de conexión para campanas de 900 y 1000 mm**  
**Código: 100.103**





## Campanas murales

- ✓ Cuerpo de la campana  
De acero inoxidable 18/10 en su totalidad, con canal recoge grasas soldado, soportes para filtros con canal recoge grasas adicional.
- ✓ Filtro protector contra llamas tipo A  
Filtro protector contra llamas de serie según DIN 18869, de acero inoxidable 18/10 en su totalidad, alto grado de retención de grasa. Filtro protector contra llamas 400 x 500 x 25 mm (an. x prof. x al.)
- ✓ Iluminación  
Iluminación integrada, antirreflectante, con protector antigrasa y un interruptor de encendido/apagado de serie.



### Campanas murales Serie 700 con motor (550 W)

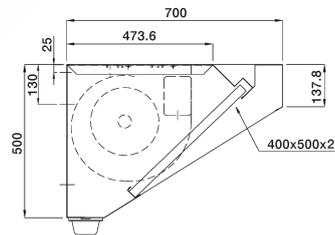
An. (mm)	Filtro	Iluminación (cantidad x vatios)	Potencia del motor (m <sup>2</sup> /h)	Sección para el motor (angular)	Peso (kg)	Código
1300	2	1 x 18 W	3800	1 (30x26)	38	244.130
1400	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	41	244.140
1500	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	43	244.150
1600	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	45	244.160
1700	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	47	244.170
1800	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	50	244.180
2000	4	2 x 18 W	3800	1 (30x26)	52	244.200



**Regulador del motor de ventilación para montaje en pared**  
Regulación progresiva  
Código: 220.105

### Campanas murales Serie 700 sin motor

An. (mm)	Filtro	Iluminación (cantidad x vatios)	Peso (kg)	Código
1000	2	1 x 18 W	25	245.100
1200	2	1 x 18 W	30	245.120
1400	2	1 x 36 W	34	245.140
1600	2	1 x 36 W	37	245.160
1800	2	1 x 36 W	40,5	245.180
2000	4	2 x 18 W	44	245.200



Otros tamaños previa solicitud

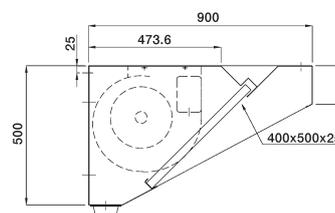
### Campanas murales Serie 900 con motor (550 W)

An. (mm)	Filtro	Iluminación (cantidad x vatios)	Potencia del motor (m <sup>2</sup> /h)	Sección para el motor (angular)	Peso (kg)	Código
1300	2	1 x 18 W	3800	1 (30x26)	41	246.130
1400	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	43	246.140
1500	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	45	246.150
1600	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	47	246.160
1700	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	49	246.170
1800	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	51	246.180
2000	4	2 x 18 W	3800	1 (30x26)	54	246.200
2200	4	2 x 18 W	3800	1 (30x26)	57,5	246.220

**Campanas murales Serie 1100**  
previa solicitud

### Campanas murales Serie 900 sin motor

An. (mm)	Filtro	Iluminación (cantidad x vatios)	Peso (kg)	Código
1000	2	1 x 18 W	26	247.100
1200	2	1 x 18 W	33	247.120
1400	2	1 x 36 W	36	247.140
1600	2	1 x 36 W	39	247.160
1800	2	1 x 36 W	42,5	247.180
2000	4	2 x 18 W	46	247.200
2200	4	2 x 18 W	49	247.220



Otros tamaños previa solicitud



## Alimentos crujientes con las freidoras Bartscher

Patatas fritas doradas, escalopes crujientes, pastas en su punto o sabrosos rollitos de primavera: con las freidoras pueden prepararse deliciosos alimentos rápidamente.

Le ofrecemos la freidora adecuada para cualquier ámbito de aplicación: desde freidoras auxiliares hasta modelos de pie de alto rendimiento. Con las freidoras de Bartscher tendrá el equipo perfecto para preparar platos crujientes.

## CONSEJOS PARA FREÍR A LA PERFECCIÓN

y así conservar el sabor de los alimentos y cuidar su freidora

Al freír deben tenerse en cuenta ciertos aspectos para que el resultado sea sano, crujiente y sabroso y la freidora que haya elegido pueda prestarle un buen servicio durante mucho tiempo.

### Para un relleno correcto de la cesta

el producto debe flotar libremente. Una regla práctica: la proporción entre productos y aceite de freír debe ser de 1:10, por lo que la cesta no debe llenarse más de la mitad.

### La temperatura óptima es

entre 170 y 180 °C. Si el aceite está demasiado caliente su durabilidad disminuye y si la temperatura es demasiado baja, el producto absorbe mucho aceite.

### El aceite de freír correcto

pueden encontrarse en distintas consistencias y calidades. En este caso vale la pena utilizar aceites de alta calidad, esto se notará en el sabor de los alimentos, en el manejo rápido y sencillo del aceite y en su durabilidad.

### Cuidado e Higiene

El cumplimiento de las directrices sobre higiene es decisivo para un funcionamiento duradero y sin problemas del aparato. En el manual de instrucciones encontrará indicaciones para la limpieza, el mantenimiento y el manejo de los aparatos. Así podrán ofrecerle la máxima calidad durante mucho tiempo.



**Freidora eléctrica "PETIT"**

Carcasa y tapa de acero inoxidable,  
caja de distribución de plástico  
1 cubeta, 1 cesta, capacidad: 3 litros  
Potencia nominal: 2,0 kW / 1 NAC 230 V  
220 x 400 x 240 mm (an. x prof. x al.)  
Termostato de seguridad  
(protección contra sobrecalentamientos)  
Peso: 2,7 kg  
EAN 4015613447223  
Código: 165.103

**Cesta de repuesto**

Peso: 0,24 kg  
EAN 4015613448282  
Código: 01651038



**Freidora eléctrica "MINI II"**

Carcasa y tapa de acero inoxidable,  
caja de distribución de plástico  
1 cubeta, 1 cesta, capacidad: 4 litros  
Potencia nominal: 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
200 x 400 x 280 mm (an. x prof. x al.)  
Termostato de seguridad  
(protección contra sobrecalentamientos)  
Peso: 3,3 kg  
EAN 4015613392271  
Código: A165.110

**Cesta de repuesto**

Peso: 0,24 kg  
EAN 4015613420752  
Código: A01651121



**Freidora eléctrica doble "MINI III"**

Carcasa y tapa de acero inoxidable,  
caja de distribución de plástico  
2 cubetas, 2 cestas, capacidad: 2 x 4 litros  
Potencia nominal: 2 x 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes  
400 x 400 x 280 mm (an. x prof. x al.)  
Termostato de seguridad  
(protección contra sobrecalentamientos)  
Peso: 6,5 kg  
EAN 4015613392288  
Código: A165.112



\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



**Freidora eléctrica "SNACK I"\***

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable  
 1 cubeta, 1 cesta, capacidad: 4 litros  
 Potencia nominal: 2,0 kW / 1 NAC 230 V  
 220 x 400 x 315 mm (an. x prof. x al.)  
 Termostato de seguridad  
 (protección contra sobrecalentamientos)  
 Peso: 7 kg  
 EAN 4015613423937  
**¡ Código: A162.400E**

**Cesta de repuesto**

Peso: 0,5 kg  
 EAN 4015613426372  
**¡ Código: A040154**



**Freidora eléctrica doble "SNACK II"\***

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable  
 2 cubetas, 2 cestas, capacidad: 2 x 4 litros  
 Potencia nominal: 2 x 2,0 kW / 2 x 1 NAC 230 V  
 Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes  
 435 x 400 x 315 mm (an. x prof. x al.)  
 Termostato de seguridad  
 (protección contra sobrecalentamientos)  
 Peso: 10,5 kg  
 EAN 4015613423944  
**¡ Código: A162.402E**



**Depósito colector de grasa**

La conexión de seguridad entre la tapa y el cubo hace que la tapa encaje automáticamente durante su transporte.

- Bloqueo de la tapa durante el transporte
- Cubierta para la descarga, manguito de vaciado muy seguro
- Conexión de seguridad entre el cubo y la tapa
- Asa termorresistente adicional para el vaciado
- Borde de la base alzado con orificios para la circulación de aire

Material: chapa de acero galvanizada por inmersión en caliente conforme a DIN EN ISO 1461  
 Capacidad: 12 litros  
 400 mm x 280 mm (al. x an.)  
 Peso: 3,5 kg  
 EAN 4015613274096  
**¡ Código: A150.460V**

✓ Este depósito sólo está concebido para el transporte así como para la eliminación de grasas viejas.

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



**Freidora eléctrica "SNACK III"\***

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable  
 1 cubeta, 1 cesta, capacidad: 8 litros  
 Potencia nominal: 3,25 kW / 1 NAC 230 V  
 265 x 430 x 340 mm (an. x prof. x al.)  
 Termostato de seguridad  
 (protección contra sobrecalentamientos)  
 Peso: 7,1 kg  
 EAN 4015613423951  
**¡ Código: A162.800E**

**Cesta de repuesto**

Peso: 0,5 kg  
 EAN 4015613426396  
**¡ Código: A040456**

**Freidora eléctrica doble "SNACK IV"\***

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable  
 2 cubetas, 2 cestas, capacidad: 2 x 8 litros  
 Potencia nominal: 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V  
 Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes  
 550 x 430 x 340 mm (an. x prof. x al.)  
 Termostato de seguridad  
 (protección contra sobrecalentamientos)  
 Peso: 12,5 kg  
 EAN 4015613423968  
**¡ Código: A162.802E**

**Filtro para aceite de freír**

El filtro es de un tejido especial y separa incluso los restos más pequeños con fiabilidad. Puede utilizarse con temperaturas de hasta 190 °C y limpiarse sin problemas.  
 Peso: 0,25 kg  
 EAN 4016098100986  
**¡ Código: A101.999**

**Filtro de repuesto**

Peso: 0,1 kg  
 EAN 4016098100979  
**¡ Código: A101.901**



\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



### Freidora eléctrica "Snack XL"

Modelo extra largo.  
Permite la preparación de productos alargados, como pescado.  
Carcasa, tapa y blindaje de acero inoxidable  
1 cubeta: 8 litros, incluye 1 cesta  
Medidas de la cesta: 150 x 320 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
Resistencia de acero inoxidable  
Zona fría  
Termostato de seguridad  
(protección contra sobrecalentamientos)  
Potencia nominal: 3,4 kW /230 V  
210 x 515 x 320 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 7,1 kg  
EAN 4015613525884  
**¡ Código: 165.510**

#### Cesta de repuesto

150 x 320 x 120 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 7,0 kg  
EAN 4015613527000  
**¡ Código: 165.515**



### Freidora eléctrica "IMBISS I" con grifo de descarga

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable  
1 cubeta embutida, 1 cesta, capacidad: 8 litros  
Potencia nominal: 3,25 kW / 1 NAC 230 V  
290 x 550 x 410 mm (an. x prof. x al.)  
Con termostato de seguridad  
Peso: 10 kg  
EAN 4015613399591  
**¡ Código: A150.107**

#### Cesta de repuesto

Peso: 0,25 kg  
EAN 4015613506791  
**¡ Código: 016210815**



### Freidora eléctrica doble "IMBISS II" con grifo de descarga

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable  
2 cubetas embutidas, 2 cestas, capacidad: 2 x 8 litros  
Potencia nominal: 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V  
Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes  
580 x 550 x 410 mm (an. x prof. x al.)  
Con termostato de seguridad  
Peso: 22 kg  
EAN 4015613399607  
**¡ Código: A150.207**



## Freidora eléctrica "Imbiss PRO" con grifo de descarga

Freidora de alta potencia para uso profesional.  
 Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable  
 1 cubeta: 9,7 litros, incluye 1 cesta  
 Medidas de la cesta: 250 x 270 x 145 mm (an. x prof. x al.)  
 Resistencias de acero inoxidable  
 Zona fría  
 Termostato de seguridad (protección contra sobrecalentamientos)  
 Potencia nominal: 8,1 kW / 3 NAC 400 V  
 410 x 500 x 380 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 12,7 kg  
 EAN 4015613535104  
**¡Código: 162.500**



## Freidora eléctrica "Professional" con grifo de descarga

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable  
 1 cubeta: 10 litros, incluye 1 cesta  
 Medidas de la cesta: 300 x 240 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 Resistencia de acero inoxidable  
 Zona fría  
 Termostato de seguridad (protección contra sobrecalentamientos)  
 Potencia nominal: 8,1 kW / 3 NAC 400 V  
 390 x 450 x 375 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 11,2 kg  
 EAN 4015613494098  
**¡Código: 162.900**



### Cesta de repuesto

300 x 240 x 120 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 Peso: 1,5 kg  
 EAN 4015613495798  
**¡Código: 162.905**

### Cesta de repuesto

150 x 240 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 1,0 kg  
 EAN 4015613536859  
**¡Código: 162.911**

Se necesitan 2 cestas para 1 cubeta.

## Freidora eléctrica "Professional II" con grifo de descarga

Con sus 2 cestas de gran capacidad, esta freidora doble es perfecta para trabajar de manera profesional en las horas punta.  
 caja de distribución de acero inoxidable.  
 2 cubetas de 10 litros  
 2 cestas; medidas de la cesta:  
 300 x 240 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 Resistencias de acero inoxidable  
 Zona fría  
 Termostato de seguridad (protección contra sobrecalentamientos)  
 Potencia nominal: 16,2 kW / 3 NAC 400 V  
 780 x 450 x 375 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 22 kg  
 EAN 4015613536798  
**¡Código: 162.910**





Ø 32 cm



### Sartén multifunción eléctrica "MINI"\*

Recubrimiento antiadherente  
 Diámetro: exterior 32 cm / interior 28,5 cm  
 Altura total: aprox. 15,5 cm  
 Altura interior de la sartén:  
 3,5 cm / aprox. 2 litros  
 Consumo de potencia: 1,3 kW / 230 V  
 Peso: 2,05 kg  
 Incluye tapa de cristal  
 EAN 4015613419671  
**|| Código: A150.117G**

Ø 41 cm



### Sartén multifunción eléctrica\*

Recubrimiento antiadherente  
 Diámetro: exterior 41 cm / interior 38 cm  
 Altura total: 16,5 cm  
 Altura interior de la sartén:  
 4 cm / aprox. 4 litros  
 Consumo de potencia: 1,5 kW / 230 V  
 Peso: 3,25 kg  
 Incluye tapa de cristal y espátula  
 EAN 4015613418629  
**|| Código: A150.114G**

**PROFUNDIDAD EXTRA**

Altura interior 8 cm



### Sartén multifunción eléctrica "40x30"\*

Recubrimiento antiadherente  
 490 x 310 x 195 mm (an. x prof. x al.)  
 Medidas interiores:  
 370 x 285 mm (an. x prof.)  
 Altura interior de la sartén:  
 8 cm / aprox. 7,5 litros  
 Consumo de potencia: 1,5 kW / 230 V  
 Peso: 3,2 kg  
 Incluye tapa de cristal  
 EAN 4015613505169  
**|| Código: 150.340**

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Sartén multifunción eléctrica "GRANDE"\*

Recubrimiento antiadherente  
Diámetro: exterior 41 cm / interior 38 cm  
Altura total: 20 cm  
Altura interior de la sartén:  
8 cm / aprox. 8 litros  
Consumo de potencia: 1,5 kW / 230 V  
Peso: 3,65 kg  
Incluye tapa de cristal  
EAN 4015613419688  
■ Código: A150.118G



Ø 41 cm  
**PROFUNDIDAD EXTRA**  
Altura interior 8 cm

## Sartén multifunción eléctrica\*

Recubrimiento antiadherente  
Diámetro: exterior 55 cm / interior 50,5 cm  
Altura total: 21 cm  
Altura interior de la sartén:  
5,5 cm / aprox. 10 litros  
Consumo de potencia: 1,6 kW / 230 V  
Peso: 4,75 kg  
Incluye tapa de acero inoxidable con mirilla  
EAN 4015613363752  
■ Código: A150.155



Ø 55 cm

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Sujeto a modificaciones técnicas.



¿Quién no la conoce?

La paella, el plato por excelencia de España, una obra de arte culinaria cuyo colorido agrada tanto a la vista como al paladar.

Con nuestra serie Paella podrá disfrutar de la tradición española en su mesa.

Pero en estos aparatos no solo pueden prepararse paellas, sino también gyros, supremas de pavo o patatas asadas: ¡la fantasía no tiene límites!

La paella se prepara tradicionalmente en una sartén grande y redonda de acero pulido.

La llamada "paellera" con su base especial y borde elevado tiene una gran superficie de cocción que se complementa a la perfección con el quemador de disco apropiado (para gas propano).

Las sartenes, disponibles en varios tamaños, son polivalentes y pueden utilizarse en cualquier tipo de

cocina, incluidas las de inducción.

También pueden utilizarse sobre llamas abiertas.

Sea creativo: en esta sartén todo sale bien, desde champiñones guisados hasta chuletones pasando por chili con carne. La sartén Paella es el complemento ideal para cualquier sistema de parrilla.

Los componentes armonizan entre sí a la perfección. El potente quemador de disco está disponible con dos o tres circuitos y puede completarse con el trípode universal.

Gracias las estables asas termorresistentes, los platos pueden servirse directamente de la sartén recién sacada del fuego.



Bartscher serie Paella  
solo para uso en el exterior

- ✓ Las mejores propiedades de cocción
- ✓ Asas termorresistentes
- ✓ Uso múltiple en distintos tamaños
- ✓ Quemador de gas de gran potencia



### Paelleras

Material: acero pulido

Ø (cm)	kg	Código	
26	0,48	A153.026	EAN 4015613408347
30	0,55	A153.030	EAN 4015613408354
34	0,79	A153.034	EAN 4015613408361
38	1,18	A153.038	EAN 4015613408378
43	1,47	A153.043	EAN 4015613408385
46	1,92	A153.046	EAN 4015613408392
55	3,27	A153.055	EAN 4015613408408
60	4,00	A153.060	EAN 4015613408415
65	5,03	A153.065	EAN 4015613408422
70	6,68	A153.070	EAN 4015613408439
80	11,40	A153.080	EAN 4015613408446
90	15,47	A153.090	EAN 4015613408453

Preste atención a nuestras instrucciones de cuidado para sartenes de acero pulido.



### Quemador de gas para paella, 2 circuitos para 3-25 personas (aprox.)

Quemador de Ø 40 cm, 2 circuitos con regulación independiente  
Para sartenes de hasta Ø 60 cm como máximo  
Potencia nominal: 9,94 kW (para gas licuado)  
Peso: 1,97 kg

EAN 4015613408491

|| Código: A153.140

### Quemador de gas para paella, 3 circuitos para 3-60 personas (aprox.)

Quemador de Ø 65 cm, 3 circuitos con regulación independiente  
Para todos los tamaños de sartén  
Potencia nominal: 17,0 kW (para gas licuado)  
Peso: 4,74 kg

EAN 4015613408484

|| Código: A153.160

### Juego de conexión industrial

para utilizar los quemadores de paella en exteriores

Peso: 1,5 kg

EAN 4015613419015

|| Código: 825.152



### Trípode universal para quemadores de paella A153.140 (Ø 40 cm), A153.160 (Ø 60 cm)

Material: acero galvanizado

Altura: 63 cm

Peso: 2,2 kg

EAN 4015613408460

|| Código: A153.141





## Cocedor de arroz para 1-4 personas\*

Perfecto para preparar arroz en pequeñas cantidades y mantenerlo caliente.

Carcasa de chapa de acero con revestimiento pulvimetalúrgico en blanco

Tapa y base de plástico

Cubeta interior con revestimiento antiadherente

Capacidad: 0,8 litros

Potencia nominal: 400 W / 230 V

Medidas: Ø 230 mm, altura: 245 mm

Peso: 1,65 kg

Incluye vaso medidor y cuchara para arroz

EAN 4015613504032

**¡ Código: 150.523**



## Cocedor de arroz para 2-10 personas\*

Para preparar distintos tipos de arroz o cocinar al vapor y mantener caliente carne, pescado o verdura.

Carcasa de chapa de acero con revestimiento pulvimetalúrgico en blanco

Tapa y base de plástico

Cubeta interior con revestimiento antiadherente

Capacidad: 1,8 litros

Potencia nominal: 700 W / 230 V

Medidas: Ø 285 mm, altura: 280 mm

Peso: 2,6 kg

Incluye vaso medidor, cuchara para arroz y colador

EAN 4015613537023

**¡ Código: 150.525**



## Cocedor de arroz para 2-10 personas\*

Para preparar distintos tipos de arroz o cocinar al vapor y mantener caliente carne, pescado o verdura.

Carcasa de acero inoxidable

Tapa y base de plástico

Cubeta interior con revestimiento antiadherente

Capacidad: 1,8 litros

Potencia nominal: 700 W / 230 V

Medidas: Ø 285 mm, altura: 280 mm

Peso: 2,6 kg

Incluye vaso medidor, cuchara para arroz y colador

EAN 4015613537016

**¡ Código: 150.524**

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Cocedor de arroz para 25-40 personas

Carcasa de acero inoxidable, asas extra grandes  
 Cubeta interior con revestimiento antiadherente  
 Termorresistente con función calentadora envolvente  
 Capacidad: 8 litros  
 Potencia nominal: 1,95 kW / 230 V  
 Medidas: Ø 384 mm, altura: 375 mm  
 Peso: 11 kg  
 Incluye vaso medidor, cuchara para arroz y cucharón  
 EAN 4015613405698  
**¡ Código: A150.513**



## Calentador de arroz con calor envolvente

Carcasa de acero inoxidable, asas extra grandes  
 Cubeta interior con revestimiento antiadherente  
 Termorresistente con función de calor envolvente  
 Volumen: 8,5 kg de arroz sin cocer  
 Potencia nominal: 110 W / 230 V  
 Medidas: Ø 395 mm, altura: 372 mm  
 Peso: 7,9 kg  
 Incluye cuchara de arroz y cucharón  
 EAN 4015613396286  
**¡ Código: A150.512**





## Parillas contacto

- ✓ Aparatos robustos de acero inoxidable
- ✓ Planchas de hierro fundido para una transmisión óptima del calor
- ✓ Termostato con regulación de 50 a 300 °C
- ✓ Piloto de control de calentamiento
- ✓ Piloto de control ENC./APAG.
- ✓ Bandeja colectora de grasa



### Parilla contacto rayado

290 x 370 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
 Plancha superior: 214 x 214 mm (an. x prof.)  
 Plancha inferior: 220 x 235 mm (an. x prof.)  
 Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V  
 Peso: 14 kg  
 EAN 4015613385617  
**¡ Código: A150.670**

### Parilla contacto

Modelo igual que el A150.670, pero  
**con planchas lisas**  
 EAN 4015613391380  
**¡ Código: A150.669**

### Parilla contacto

Modelo igual que el A150.670, pero  
**plancha superior rayado y plancha inferior lisa**  
 EAN 4015613391656  
**¡ Código: A150.668**



### Parilla contacto doble rayado

570 x 370 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
 Planchas superiores (c/u): 215 x 215 mm (an. x prof.)  
 Plancha inferior: 470 x 230 mm (an. x prof.)  
 2 termostatos independientes  
 Potencia nominal: 3,6 kW / 230 V  
 Peso: 26 kg  
 EAN 4015613385624  
**¡ Código: A150.671**

### Parilla contacto doble

Modelo igual que el A150.671, pero  
**con planchas lisas**  
 EAN 4015613391397  
**¡ Código: A150.672**

### Parilla contacto doble

Modelo igual que el A150.671, pero  
**planchas superiores rayado y plancha inferior lisa**  
 EAN 4015613391403  
**¡ Código: A150.673**



Ideales para preparar snacks las parillas contacto tienen múltiples usos, desde calentar pan árabe, pan de pita, etc. hasta asar a la parrilla.

### Parilla contacto rayado "Panini" con gran superficie de parrilla

410 x 370 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
 Plancha superior: 335 x 220 mm (an. x prof.)  
 Plancha inferior: 335 x 230 mm (an. x prof.)  
 Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V  
 Peso: 19 kg  
 EAN 4015613415000  
**¡Código: A150.674**



### Parilla contacto "Panini" con gran superficie de parrilla, plancha superior rayado, plancha inferior lisa

410 x 370 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
 Plancha superior: 335 x 220 mm (an. x prof.)  
 Plancha inferior: 335 x 230 mm (an. x prof.)  
 Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V  
 Peso: 19 kg  
 EAN 4015613486833  
**¡Código: A150.676**





### Plancha de sobremesa "Fry top" eléctrica

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
Plancha de acero lisa  
320 x 480 mm (an. x prof.)  
Termostato para una temperatura de servicio constante entre 50 °C y 270 °C  
Piloto de control de calentamiento  
Desconexión con regulación termostática  
Potencia nominal: 3 kW / 230 V  
330 x 540 x 285 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 21 kg  
EAN 4015613370545  
**Código: A370.031**

### Plancha de sobremesa "Fry top" a gas

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
Plancha de acero lisa  
320 x 480 mm (an. x prof.)  
Potencia nominal: gas 4 kW  
330 x 600 x 285 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 24 kg  
Los paratos a gas preparados para gas natural, inyectores para gas propano incluidos  
EAN 4015613390932  
**Código: A370.0331**



### Plancha de sobremesa "Fry top" eléctrica

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
Plancha de acero lisa  
650 x 480 mm (an. x prof.)  
Termostato para una temperatura de servicio constante entre 50 °C y 270 °C  
Piloto de control de calentamiento  
Desconexión con regulación termostática  
Potencia nominal: 6 kW / 400 V  
660 x 540 x 285 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 43 kg  
EAN 4015613370552  
**Código: A370.032**

### Plancha de sobremesa "Fry top" a gas

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
Plancha de acero lisa  
650 x 480 mm (an. x prof.)  
Potencia nominal: gas 8 kW  
660 x 590 x 285 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 45 kg  
Los paratos a gas preparados para gas natural, inyectores para gas propano incluidos  
EAN 4015613390949  
**Código: A370.0341**



### Plancha de vitroceramica GP1200\*

Carcasa: acero inoxidable con asas laterales  
Superficie de cocción: vitroceramica de Schott 385 x 285 mm (an. x prof.)  
Superficie de calentamiento: 310 x 190 mm (an. x prof.)  
Superficie de cocción rebajada con bandeja colectora de aceite para facilitar la limpieza  
Ajuste de temperatura: graduación progresiva mediante regulador  
Rango de temperatura: de 50 °C a 250 °C como máx.  
Protección electrónica contra sobrecalentamientos  
Potencia nominal: 1,2 kW / 220 - 240 V  
630 x 360 x 68 mm (an. x prof. x al.)  
Incluye rascador para ceran  
Peso: 4,1 kg  
EAN 4015613534817  
**Código: 104.905**



### Plancha de vitroceramica GP2500

Carcasa: acero inoxidable 18/10  
Superficie de cocción: vidrio 395 x 535 mm (an. x prof.)  
Superficie de calentamiento: 290 x 450 mm (an. x prof.)  
panel prevención salpicado de acero inoxidable  
Bandeja colectora de aceite para facilitar la limpieza  
Ajuste de temperatura: regulable en 5 niveles de potencia  
Rango de temperatura: de 50 °C a 300 °C como máx.  
Protección electrónica contra sobrecalentamientos  
Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V  
420 x 605 x 175 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 10,4 kg  
EAN 4015613545042  
**Código: 370.030**

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## RÁPIDO, SEGURO Y CÓMODO COCINAR CON INDUCCIÓN

La inducción funciona mediante calor magnético que se produce directamente en la base del recipiente.

Debajo de la superficie vitrocerámica de la placa de cocina hay una bobina de inducción. Cuando esta se enciende, se genera un campo magnético que calienta la base del recipiente.

Al contrario que otro tipo de cocinas, en este caso solo se calienta la olla o la sartén, mientras que la propia placa se mantiene fría.

Para cocinar en placas de inducción es necesario utilizar baterías de cocina con base de metal magnético.

### AHORRO SIGNIFICATIVO DE TIEMPO

Tiempo de cocción de 2 litros de agua de 15°C a 90°C\*:

Placa vitroceramica	aprox. 10 min.*
Placa de gas	aprox. 7 min.*
Placa de inducción	aprox. 3-4 min.*

## RESUMEN DE SUS VENTAJAS

- 1 CALOR INMEDIATO con más rapidez y limpieza que el gas. Sin periodo de calentamiento
- 2 AHORRO DE ENERGIA de hasta el 80 por ciento
- 3 MENOS RIESGO DE QUEMADURAS ya que la placa se calienta menos y se enfría rápidamente
- 4 FÁCIL LIMPIEZA - la leche o el azúcar ya no se quedarán pegados en la superficie
- 5 MÁS SEGURIDAD - gracias al reconocimiento del recipiente

\* Los valores son aproximativos y dependen de las características del recipiente y de la temperatura ambiental.



Calor donde se necesita y solo cuando es preciso. La inducción permite cocinar con precisión y comodidad. Sin fases de precalentamiento ni calor residual. Con esto se consiguen unas agradables condiciones ambientales en la cocina. Las ventajas son indiscutibles: menos tiempo de cocción, más seguridad (ya que solo se calienta el recipiente) y más facilidad de limpieza (ya que no quedan requemados en la placa). El "calor frío" ahorra tiempo y energía. La manera más rápida y eficiente de cocinar con un rendimiento excelente.



### Placa inducción IK 20\*

Superficie de cocción de vidrio - carcasa de plástico  
 Temporizador, pantalla digital  
 10 niveles de potencia (1100-2000 W)  
 Ajuste de la temperatura de 10 niveles  
 Rango de temperatura: 60 °C - 240 °C  
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V  
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos  
 285 x 340 x 64 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 2,5 kg  
 EAN 4015613504834  
**Código: 105.820**



### Juego placa inducción por IK 20\* + juego de wok

... compuesto por wok, tapa de cristal, rejilla, espátulas y palillos.  
 Apto para inducción, gas y electricidad  
 Exterior: acero inoxidable pulido  
 Interior: revestimiento antiadherente  
 Tapa con orificio de salida del vapor  
 Puede lavarse en lavavajillas  
 Capacidad: 4 litros, Ø 32 cm  
 Peso: 4,5 kg  
 EAN 4015613510545  
**Código: 105.968**



### Placa inducción IK 35dp\*

2 placas con conexión independiente  
 Superficie de cocción vitrocerámica de Schott, carcasa de plástico  
 Pantalla digital  
 Temporizador digital  
 Ajuste de tiempo de hasta 180 minutos, con intervalos de 5 minutos  
 10 niveles de potencia (500-2000 W / 600-1500 W)  
 Ajuste de la temperatura de 10 niveles  
 Rango de temperatura: 60 °C - 240 °C, con intervalos de 20°C  
 Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V  
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos  
 610 x 370 x 60 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 5,9 kg  
 EAN 4015613504988  
**Código: 105.8365**

1 x 2000 W  
 1 x 1500 W

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Placa inducción IK 30TC\*

Superficie de cocción de vidrio, carcasa de acero inoxidable  
 Panel de mando Touch Control con pantalla digital  
 Temporizador  
 10 niveles de potencia (400 - 3000 W)  
 Ajuste de la temperatura de 10 niveles  
 Rango de temperatura: 60 °C - 240 °C  
 Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V  
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos  
 300 x 415 x 100 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 5 kg  
 EAN 4015613529080  
**|| Código: 105.932**



## Placa inducción IK 30TCS\*

Modelo como IK 30TC, pero  
**con superficie de cocción vitrocerámica de Schott**  
 EAN 4015613529097  
**|| Código: 105.932S**

## Placa inducción IK 35\*

Superficie de cocción de vidrio, carcasa de acero inoxidable  
 Temporizador, pantalla digital  
 10 niveles de potencia (500 - 3500 W)  
 Ajuste de temperatura de 10 niveles (60 °C - 240 °C)  
 Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V  
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos  
 343 x 443 x 125 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 6,7 kg  
 EAN 4015613435527  
**|| Código: 105.835**



## Placa inducción IK 35S\*

Modelo como el IK 35, pero  
**con superficie de cocción vitrocerámica de Schott**  
 EAN 4015613454269  
**|| Código: 105.835S**

## Placa inducción IK 35SK\*

**Manejo rápido y sencillo**  
**Ajuste de temperatura mediante interruptor**  
 Superficie de cocción vitrocerámica de Schott, carcasa de acero inoxidable  
 Indicación digital de temperatura en la superficie de ceran  
 Ajuste de la temperatura de 10 niveles  
 Rango de temperatura: 60-240°C  
 Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V  
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos  
 340 x 445 x 125 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 7,2 kg  
 EAN 4015613520643  
**|| Código: 105.837**



\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Carro servicio con placa inducción IKTS 35

utilización flexible como fogón adicional en espacios interiores.  
La solución móvil para catering, buffets o para la preparación de alimentos directamente delante del cliente.

920 x 600 x 940 mm (an. x prof. x al.)

sencilla extracción de la placa de inducción para facilitar la limpieza  
juego de montaje (embalaje de transporte plano), montaje sencillo

### compuesto de:

#### Carro servicio

Acero inoxidable

2 estantes: aprox. 830 x 510 mm (an. x prof.)

1 estante puede utilizarse como bandeja portaobjetos: capacidad de carga: 50 kg, altura útil: 535 mm

4 ruedas y 2 frenos

4 parachoques, de plástico

juego de montaje, montaje sencillo

#### Placa inducción

también utilizable por separado como aparato de sobremesa

2 placas con conexión independiente

Superficie de cocción de vidrio, carcasa de plástico

Pantalla digital

Temporizador digital

Ajuste de tiempo de hasta 180 minutos

6 niveles de potencia (500 - 2000 W / 500 - 1500 W)

Ajuste de la temperatura de 10 niveles

Rango de temperatura: 60 °C - 240 °C, con intervalos de 20 °C

Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

Protección electrónica contra sobrecalentamientos

600 x 337 x 70 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 15 kg

EAN 4015613544519

Código: 105.839



Carro servicio con placa inducción IKTS 35  
utilización flexible como fogón adicional en espacios interiores.

✓ Sencilla extracción de la placa de inducción para facilitar la limpieza

✓ Placa inducción también utilizable por separado como aparato de sobremesa



## Placa de inducción IK 235Z

**Más rápida y eficiente: en el fogón delantero se puede aumentar la potencia hasta 5000 W.**

2 placas con conexión independiente

Superficie de cocción de vidrio, carcasa de acero inoxidable

Pantalla digital en el área de vidrio

Regulación de la potencia mediante regulador giratorio

10 niveles de potencia (800 - 3500 W / 800 - 3500 W)

+ 1 nivel de potencia adicional (800 - 5000 W / 800 - 2000 W)

Potencia nominal: total: 7,0 kW / 3 NAC 400 V (Suministro sin enchufe)

Protección electrónica contra sobrecalentamientos

405 x 700 x 138 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 15 kg

EAN 4015613548647

Código: 105.838



## Placa inducción con un fuego

340 x 420 x 100 mm (an. x prof. x al.)  
Superficie de ceran: 290 x 290 mm (an. x prof.)  
Peso: 7,5 kg

### con 2,5 kW / 230 V

1 bobina de Ø 230 mm  
EAN 4015613370156

|| Código: A105.942

### con 3,5 kW / 230 V

1 bobina de Ø 230 mm  
EAN 4015613432564

|| Código: A105.954

### con 5 kW / 400 V

1 bobina de Ø 230 mm  
340 x 420 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 9,7 kg

EAN 4015613529332  
|| Código: 105.975

## Juego de wok sobrepuesta

Material: acero inoxidable  
Ø 300 mm, 340 x 340 x 60 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 1,4 kg

EAN 4015613370170

|| Código: A105.947

## Placa inducción con un fuego

400 x 455 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
Superficie de ceran: 350 x 350 mm (an. x prof.)

### con 3 kW / 230 V

1 bobina de Ø 230 mm  
Peso: 10,0 kg

EAN 4015613370187

|| Código: A105.946

### con 3,5 kW / 230 V

1 bobina de Ø 260 mm  
Peso: 13,0 kg

EAN 4015613370194

|| Código: A105.948

### con 5 kW / 400 V

1 bobina de Ø 260 mm  
Peso: 14,0 kg

EAN 4015613370200

|| Código: A105.949

## Juego de wok sobrepuesta

Material: acero inoxidable  
Ø 300 mm, 400 x 400 x 60 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 1,4 kg

EAN 4015613371306

|| Código: A105.959





## Wok de inducción IW 35\*

Carcasa de acero inoxidable  
 Placa de vidrio, Ø 260 mm  
 Panel de mando Touch Control con pantalla digital  
 Temporizador  
 Ajuste de la temperatura de 10 niveles  
 Rango de temperatura: 60 - 240 °C  
 Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V  
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos  
 340 x 440 x 125 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 6,9 kg  
 EAN 4015613537825  
**|| Código: 105.983**



## Sartén wok para wok de inducción IW 35

Acero inoxidable  
 Asas frías: mango y asa trasera  
 Capacidad: 6 litros  
 Medidas: Ø 360 mm, altura: 110 mm  
 (altura con tapa: 215 mm)  
 Peso: 2,85 kg  
 Incluye tapa de acero inoxidable  
 EAN 4015613525075  
**|| Código: 105.981**



## Juego Wok inducción IW 35 compuesto de:

**Wok de inducción IW 35\*  
 + Sartén wok**  
 Peso: 9,75 kg  
 EAN 4015613527208  
**|| Código: 105.982**



## Juego de wok para inducción

... también para gas y electricidad  
 Con base plana  
 Exterior: acero inoxidable pulido  
 Interior: recubrimiento antiadherente  
 Tapa de cristal con agujero de salida del vapor  
 Capacidad: 4 litros, Ø 32 cm  
 Peso: 2,0 kg  
 Incluye rejilla, espátulas y palillos  
 EAN 4015613461618  
**|| Código: 105.966**



## Sartén wok de acero inoxidable 18/10

Con base plana  
 Capacidad: 4 litros, Ø 390 mm  
 Peso: 1,85 kg  
 EAN 4015613397351  
**|| Código: A105.963**

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## ✓ Modelos de alta potencia

### Wok de inducción

Cubeta de ceran: Ø 300 mm  
Potencia nominal: 3 kW / 230 V  
330 x 380 x 180 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 8,5 kg  
EAN 4015613468235  
| Código: 105.840



### Wok de inducción

400 x 455 x 180 mm (an. x prof. x al.)  
Cubeta de ceran: Ø 300 mm

#### con 3 kW / 230 V

Peso: 12,5 kg  
EAN 4015613370279  
| Código: A105.935

#### con 3,5 kW / 230 V

Peso: 14,5 kg  
EAN 4015613370286  
| Código: A105.936



### Wok de inducción

400 x 455 x 180 mm (an. x prof. x al.)  
Cubeta de ceran: Ø 300 mm

#### con 5 kW / 400 V

Peso: 14,5 kg  
EAN 4015613370293  
| Código: A105.937

#### con 7 kW / 400 V

Peso: 16,0 kg  
EAN 4015613431178  
| Código: A105.939



### Sartén wok de acero, Ø 360 mm

Peso: 1,5 kg  
EAN 4015613371313  
| Código: A105.960



### Sartén wok de acero inoxidable 18/10, Ø 380 mm

Peso: 1,8 kg  
EAN 4015613371320  
| Código: A105.961



### Placa vitroceramica

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
 Superficie de vitroceramica: 290 x 290 mm (an. x prof.)  
 1 bobina de Ø 210 mm  
 Potencia nominal: 2,3 kW / 1 NAC 230 V  
 340 x 420 x 100 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 7,5 kg  
 EAN 4015613390352  
**|| Código: 104.904**



### Placa vitroceramica

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
 Superficie de vitroceramica: 350 x 350 mm (an. x prof.)  
 1 bobina de Ø 230 mm  
 Potencia nominal: 3,0 kW / 1 NAC 230 V  
 400 x 455 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 8 kg  
 EAN 4015613432540  
**|| Código: 104.906**



### Placa vitroceramica

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
 Superficie de vitroceramica: 650 x 350 mm (an. x prof.)  
 2 bobinas de Ø 230 mm y 3,0 kW c/u  
 Potencia nominal total: 6 kW / 3 NAC 400 V  
 700 x 455 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 17 kg  
 EAN 4015613432557  
**|| Código: 104.907**



### Placa vitroceramica

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
 Superficie de vitroceramica: 350 x 560 mm (an. x prof.)  
 2 bobinas de Ø 230 mm y 3,0 kW c/u  
 Potencia nominal total: 6 kW / 3 NAC 400 V  
 400 x 655 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 20 kg  
 EAN 4015613431161  
**|| Código: 104.913**



## Hornillo eléctrico dos placas\*

Placas con regulación progresiva y protección contra sobrecalentamientos

Acero inoxidable

Interruptor de encendido y apagado

Regulación progresiva de la temperatura

1 placa de Ø 155 mm, 1,0 kW

1 placa de Ø 190 mm, 1,5 kW

Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V

535 x 225 x 90 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 4 kg

EAN 4015613504117

■ Código: 150.310



## Hornillo eléctrico

Acero inoxidable 18/10

Potencia nominal: 2 kW / 1 NAC 220-240 V

1 placa de Ø 220 mm, 2,0 kW

350 x 350 x 150 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 7 kg

EAN 4015613125954

■ Código: 105.321



## Hornillo eléctrico dos placas

Acero inoxidable 18/10

Potencia nominal: 4,6 kW / 3 NAC 380-400 V

1 placa de Ø 220 mm, 2,6 kW

1 placa de Ø 180 mm, 2,0 kW

350 x 600 x 150 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 12 kg

EAN 4015613125978

■ Código: 105.323



## Hornillo eléctrico dos placas

Acero inoxidable 18/10

Potencia nominal: 4,6 kW / 3 NAC 380-400 V

1 placa de Ø 220 mm, 2,6 kW

1 placa de Ø 180 mm, 2,0 kW

600 x 350 x 150 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 12 kg

EAN 4015613125961

■ Código: 105.322



\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



### Hornillo de viaje\*

Acero inoxidable, bastidor de plástico  
 Recipiente de acero inoxidable:  
 Ø 170 mm, altura: 77 mm  
 Capacidad: 1 litros  
 Placa: Ø 118 mm  
 Regulador de temperatura, piloto de control  
 Potencia nominal: 600 W / 230 V/110 V  
 Medidas: Ø 150 mm, altura: 70 mm  
 Peso: 1,25 kg  
 Incluye bolsa de plástico  
 EAN 4015613457628  
**¡ Código: 500.465**



### Hornillo de viaje a gas con melatin\*

Color: negro  
 340 x 280 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia: 2,0 kW  
 Consumo de gas: 145 g/h,  
 a máxima potencia  
 Gas: butano  
 Peso: 1,6 kg  
 EAN 4015613336015  
**¡ Código: A150.421**



### Pack de 4 cartuchos de gas

Capacidad de cada cartucho: 227 g de butano

### 1 caja con 7 packs de 4 cartuchos

EAN 4015613447438  
**¡ Código: A150.4237**



### Fogón a gas

Para gas propano, con piloto de seguridad  
 Armazón de acero, quemador de hierro fundido  
 Quemador: 7,5 kW  
 550 x 400 x 175 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 7,2 kg  
 EAN 4015613467764  
**¡ Código: 105.4503**

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Hornillo de gas

Para gas propano, con piloto de seguridad  
Acero inoxidable 18/10  
Quemador: 6,5 kW  
350 x 350 x 170 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 10,3 kg  
EAN 4015613467795  
Código: 105.9503



## Hornillo de gas con 2 fuegos

Para gas propano, con piloto de seguridad  
Acero inoxidable 18/10  
2 quemadores: 2 x 4,5 kW  
Potencia nominal: 9 kW  
350 x 660 x 170 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 20,2 kg  
EAN 4015613467818  
Código: 105.7503



## Hornillo de gas con 2 fuegos

Para gas propano, con piloto de seguridad  
Acero inoxidable 18/10  
2 quemadores: 1 x 6,5 kW / 1 x 4,5 kW  
Potencia nominal: 11 kW  
660 x 350 x 170 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 20,2 kg  
EAN 4015613467801  
Código: 105.8503



## Juego de wok para hornillo de gas

Acero inoxidable 18/10  
Medidas: Ø 250 mm, altura: 62 mm  
Peso: 1,5 kg  
EAN 4015613467825  
Código: 105.999



# Sartenes de inducción

Las sartenes de inducción de Bartscher, hechas de aluminio fundido con un revestimiento antiadherente, consiguen unas buenas propiedades de cocción gracias a la distribución óptima de la temperatura en la base. Perfectas para preparar platos, ya que el revestimiento antiadherente evita que los alimentos se peguen a la sartén.



## Sartenes de inducción

**Material:** aluminio fundido, con revestimiento antiadherente

Ø 24 cm, altura: aprox. 4,0 cm

Peso: 0,92 kg

EAN 4015613363684

**Código: A150.824**

Ø 28 cm, altura: aprox. 4,8 cm

Peso: 1,15 kg

EAN 4015613363691

**Código: A150.828**

Ø 30 cm, altura: aprox. 5,2 cm

Peso: 1,26 kg

EAN 4015613363707

**Código: A150.830**

## Sartenes de inducción

**Material:** aluminio fundido, con revestimiento antiadherente, mango de acero inoxidable

Ø 24 cm, altura: aprox. 4,0 cm

Peso: 0,98 kg

EAN 4015613432229

**Código: A150.924**

Ø 28 cm, altura: aprox. 4,8 cm

Peso: 1,20 kg

EAN 4015613432236

**Código: A150.928**

Ø 30 cm, altura: aprox. 5,2 cm

Peso: 1,30 kg

EAN 4015613432243

**Código: A150.930**

## Sartén Gastronorm 2/3, con asas para inducción

**Material:** aluminio fundido, con revestimiento antiadherente, asa de acero inoxidable

Capacidad: 5 litros

355 x 325 x 100 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,85 kg

EAN 4015613505343

**Código: 699.230**

## Sartén Gastronorm 1/1, con asas para inducción

**Material:** aluminio fundido, con revestimiento antiadherente, asa de acero inoxidable

Capacidad: 7,5 litros

530 x 325 x 100 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 3,8 kg

EAN 4015613505336

**Código: 699.110**

**Juego de batería de cocina de 9 piezas**

- Material: acero inoxidable
- Con bordes antiderrame y asas frías
- Apto para inducción, gas y electricidad

**4 ollas con tapa**

- 2,0 litros • Ø 16 cm • Altura: 10,0 cm
- 2,7 litros • Ø 18 cm • Altura: 11,0 cm
- 5,1 litros • Ø 24 cm • Altura: 11,5 cm
- 6,1 litros • Ø 20 cm • Altura: 20,0 cm

**1 sartén**

- 2,8 litros • Ø 24 cm • Altura: 6,5 cm

Peso: 6 kg

EAN 4015613417158

■ Código: A130.442



✓ Apto para inducción



**Juego de 4 ollas con tapa**

- Material: acero inoxidable 18/10
- Con bordes antiderrame y asas frías
- Apto para inducción, gas y electricidad

Volumen	Diametro	Altura
6 litros	Ø 24 cm	20,0 cm
9 litros	Ø 26 cm	20,5 cm
13 litros	Ø 28 cm	22,5 cm
15 litros	Ø 30 cm	25,0 cm

Peso: 9 kg

EAN 4015613403977

■ Código: A130.441





**Baño maría con grifo de descarga**

Acero inoxidable  
 Tamaño GN 1/1, 150 mm de profundidad  
 Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V  
 340 x 590 x 240 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 7,5 kg  
 EAN 4015613468969  
**|| Código: 200.240**



**Baño maría con grifo de descarga**

Acero inoxidable  
 Tamaño GN 1/1, 200 mm de profundidad  
 Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V  
 355 x 550 x 295 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 9,5 kg  
 EAN 4015613379678  
**|| Código: 200.207**



**Baño maría**

Acero inoxidable  
 Tamaño GN 1/1, 150 mm de profundidad  
 Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V  
 338 x 540 x 248 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 8 kg  
 EAN 4015613423647  
**|| Código: 200.230**



**Baño maría con cubetas GN 2 x 1/2 GN, 150 mm**

Acero inoxidable  
 Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V  
 338 x 540 x 248 mm (an. x prof. x al.)  
 Se incluyen 2 cubetas 1/2 GN y tapa con orificio  
 Peso: 10,3 kg  
 EAN 4015613423654  
**|| Código: 200.232**

**Baño maría como el anterior, pero con 3 cubetas 1/3 GN**

y tapa con orificio  
 Peso: 10,6 kg  
 EAN 4015613423678  
**|| Código: 200.233**

Huevera GN 1/3, véase la pág. 221 del catálogo



EXPO Maquinaria Tel. 970 330 176



## Baño maría

Acero inoxidable  
1 olla de 3,5 litros  
Rango de temperatura: 0 - 95 °C  
Potencia nominal: 0,15 kW / 230 V  
210 x 210 x 320 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 3,5 kg  
EAN 4015613520612  
| Código: 605.035

## Baño maría

Acero inoxidable  
1 olla de 6,5 litros  
Rango de temperatura: 0 - 95 °C  
Potencia nominal: 0,20 kW / 230 V  
255 x 280 x 320 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 4,5 kg  
EAN 4015613520629  
| Código: 605.065

## Baño maría

Acero inoxidable  
2 ollas de 3,5 litros,  
con regulación independiente  
Rango de temperatura: 0 - 95 °C  
Potencia nominal: 0,30 kW / 230 V  
415 x 210 x 320 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 6,5 kg  
EAN 4015613520650  
| Código: 606.035

## Baño maría

Acero inoxidable  
2 ollas de 6,5 litros,  
con regulación independiente  
Rango de temperatura: 0 - 95 °C  
Potencia nominal: 0,40 kW / 230 V  
505 x 280 x 320 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 7,9 kg  
EAN 4015613520636  
| Código: 606.065

## Olla de 3,5 litros

EAN 4015613520698  
| Código: 609.035

## Tapa

EAN 4015613520711  
| Código: 609.135

## Baño maría

Acero inoxidable  
3 ollas de 3,5 litros,  
con regulación independiente  
Rango de temperatura: 0 - 95 °C  
Potencia nominal: 0,45 kW / 230 V  
610 x 210 x 320 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 8,8 kg  
EAN 4015613520667  
| Código: 607.035

## Olla de 6,5 litros

EAN 4015613520704  
| Código: 609.065

## Tapa

EAN 4015613520728  
| Código: 609.165

## Baño maría

Acero inoxidable  
4 ollas de 3,5 litros,  
con regulación independiente  
Rango de temperatura: 0 - 95 °C  
Potencia nominal: 0,60 kW / 230 V  
415 x 415 x 320 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 10,7 kg  
EAN 4015613520674  
| Código: 608.035





## Carro bañomaría

**GN 2 x 1/1, 150 mm de profundidad, móvil, con calentamiento por agua**

Acero inoxidable 18/10

Rango de temperatura de 0 °C a 90 °C

Cubetas de doble pared

Con grifo de descarga

Termostato con regulación progresiva de 0 a 90 °C para cada cubeta

Interruptor de encendido/apagado con piloto de control

Piloto de control de calentamiento

4 ruedas de Ø 125 mm

(2 con freno en la zona del usuario)

Parachoques en las ruedas

Cable de conexión espiral de 3 m de longitud

Tipo de protección según EN 60529: IPX4

Potencia nominal: 2 kW / 230 V

650 x 820 x 855 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 32 kg

EAN 4015613505299

¡ Código: 200.251

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro



## Carro bañomaría

**GN 3 x 1/1, 150 mm de profundidad, móvil, con calentamiento por agua**

Acero inoxidable 18/10

Rango de temperatura de 0 °C a 90 °C

Cubetas de doble pared

Con grifo de descarga

Termostato con regulación progresiva de 0 a 90 °C para cada cubeta

Interruptor de encendido/apagado con piloto de control

Piloto de control de calentamiento

4 ruedas de Ø 125 mm

(2 con freno en la zona del usuario)

Parachoques en las ruedas

Cable de conexión espiral de 3 m de longitud

Tipo de protección según EN 60529: IPX4

Potencia nominal: 3 kW / 230 V

650 x 1200 x 855 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 43 kg

EAN 4015613505305

¡ Código: 200.252



## Carro bañomaría

### GN 2 x 1/1, 200 mm de profundidad, móvil, con calentamiento en seco

Acero inoxidable 18/10  
 Rango de temperatura de 0 °C a 90 °C  
 Cubetas de doble pared  
 Termostato con regulación progresiva de 0 a 90 °C  
 Interruptor de encendido/apagado con piloto de control  
 Piloto de control de calentamiento  
 4 ruedas de Ø 125 mm  
 (2 con freno en la zona del usuario)  
 Parachoques en las ruedas  
 Cable de conexión espiral de 3 m de longitud  
 Tipo de protección según EN 60529: IPX4  
 Potencia nominal: 1 kW / 230 V  
 650 x 820 x 855 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 32 kg  
 EAN 4015613505312  
**|| Código: 200.254**



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

## Carro bañomaría

### GN 3 x 1/1, 200 mm de profundidad, móvil, con calentamiento en seco

Acero inoxidable 18/10  
 Rango de temperatura de 0 °C a 90 °C  
 Cubetas de doble pared  
 Termostato con regulación progresiva de 0 a 90 °C  
 Interruptor de encendido/apagado con piloto de control  
 Piloto de control de calentamiento  
 4 ruedas de Ø 125 mm  
 (2 con freno en la zona del usuario)  
 Parachoques en las ruedas  
 Cable de conexión espiral de 3 m de longitud  
 Tipo de protección según EN 60529: IPX4  
 Potencia nominal: 2 kW / 230 V  
 650 x 1200 x 855 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 41 kg  
 EAN 4015613505329  
**|| Código: 200.255**





## Vitrina caliente

ideal para productos de pastelería

- ✓ Vitrinas calientes de acero inoxidable
- ✓ Acristalamiento de plexiglás
- ✓ Temperatura interior hasta max. 50 °C
- ✓ Regulación termostática de la temperatura
- ✓ Interruptor de encendido/apagado
- ✓ Incluyen bandeja de agua para humidificar el aire
- ✓ Potencia nominal: 0,25 kW /230 V

### Vitrina caliente, 1 nivel

500 x 400 x 280 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 11 kg  
EAN 4015613443492  
| Código: A203.093

### Vitrina caliente, 2 niveles

500 x 400 x 415 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 13,9 kg  
EAN 4015613443485  
| Código: A203.094



### Vitrina caliente GN 1/1

Acero inoxidable 18/10  
Acristalamiento de plexiglás  
con indicación de higrómetro y termómetro  
Calor inferior y superior, interruptor luminoso  
de encendido/apagado  
Incluye bandeja de agua para humidificar el aire  
Potencia nominal: 0,84 kW / 230 V  
600 x 400 x 390 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 20 kg  
EAN 4015613423852  
| Código: A203.095



✓ Patas no incluidas en el suministro

### Puente calentaplatos por infrarrojos 1 NAC 230 V

#### Pata universal - 1 par

Altura: 370 mm  
Peso: 0,8 kg  
EAN 4015613452258  
| Código: 114.000

Ancho	Potencia nominal	Peso	Código	EAN
760 mm	0,65 kW	4 kg	114.001	4015613451749
920 mm	0,80 kW	5 kg	114.002	4015613452142
1070 mm	0,95 kW	5 kg	114.003	4015613452159
1220 mm	1,10 kW	5 kg	114.005	4015613466538
1370 mm	1,25 kW	6 kg	114.004	4015613452166
1830 mm	1,73 kW	7 kg	114.006	4015613466545



## Calentador por infrarrojos GN 1/1 con 2 lámparas calefactoras

Aluminio  
 Reflectores de aluminio ventilados  
 Interruptor de encendido/apagado  
 Longitud del cable: 1,5 m  
 Temperatura máxima: 70 °C  
 Potencia nominal: 0,55 kW / 230 V  
 510 x 345 x 550-700 mm (an. x prof. x al.), altura regulable  
 Incluye 1 cubeta GN 1/1 GN, 65 mm de profundidad, acero inoxidable  
 Peso: 2,6 kg  
 EAN 4015613532172  
**Código: 114.261**



## Calentador por infrarrojos GN 1/1

Acero inoxidable, 330 x 560 x 500 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1,0 kW / 230 V  
 Incluye cubeta GN y bandeja agujereada  
 Peso: 8,0 kg  
 EAN 4015613432526  
**Código: A114.001**

## Calentador para buffet con 2 lámparas

Acero inoxidable  
 Pantalla protectora de plexiglás  
 2 lámparas de infrarrojos con conexión independiente mediante interruptor de encendido/apagado  
 Placa calentadora: superficie vitrocerámica dividida en el centro  
 Con calefacción integrada con regulación independiente  
 Rango de temperatura: 30°C - 85°C  
 Potencia nominal: 0,8 kW / 230 V  
 738 x 560 x 560 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 13,7 kg  
 EAN 4015613524511  
**Código: 114.260**



## Calentador para buffet con 2 lámparas

Acero inoxidable 18/10  
 Potencia nominal: 0,95 kW / 230 V  
 850 x 650 x 800 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 19 kg  
 EAN 4015613389684  
**Código: A114.245**



## Calentador para buffet con 3 lámparas

Acero inoxidable 18/10  
 Potencia nominal: 1,35 kW / 230 V  
 1270 x 650 x 800 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 28 kg  
 EAN 4015613389691  
**Código: A114.250**



## Rechaud 5

Material: aluminio anodizado color moca  
 Con 5 placas calentadoras de aluminio  
 Medidas de las placas: 280 x 165 mm  
 Potencia nominal: 750 W / 230 V  
 380 x 250 x 320 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 15,4 kg  
 EAN 4015613509808  
**¡ Código: 120.801**

## Rechaud 8

Material: aluminio  
 Con 8 placas calentadoras de aluminio  
 Medidas de las placas: 280 x 165 mm  
 Potencia nominal: 1.250 W / 230 V  
 380 x 250 x 447 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 Peso: 22,7 kg  
 EAN 4015613509815  
**¡ Código: 120.802**

## Placa de repuesto

Peso: 1,93 kg  
 EAN 4015613510804  
**¡ Código: 120.800**

## Placa calentadora eléctrica

Placa de acero inoxidable mate pulido  
 Placa calentadora: 600 x 200 mm (an. x prof.)  
 Tiempo de calentamiento: 10 minutos  
 Función de calentamiento: 60 minutos  
 Regulación automática de la temperatura hasta 100 °C como máx.  
 Piloto de control, protección contra sobrecalentamientos  
 Potencia nominal: 800 W / 230 V  
 660 x 230 x 60 mm (an. x prof. x al.)  
 Juego de cable desmontable  
 Peso: 5 kg  
 EAN 4015613410616  
**¡ Código: A114.355**

## Placa calentadora eléctrica para GN 1/1

Carcasa de aluminio, superficie de vidrio  
 Interruptor de encendido y apagado  
 Temperatura máx. de la superficie 95 °C  
 Regulación progresiva de la temperatura 30 - 95°C  
 Piloto de control  
 Potencia nominal: 150 W / 230 V  
 570 x 305 x 40 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 3,45 kg  
 EAN 4015613416755  
**¡ Código: 114.356**

## Placa calentadora eléctrica para GN 2/1

Carcasa de aluminio, superficie de vidrio  
 Interruptor de encendido y apagado  
 Temperatura máx. de la superficie 95 °C  
 Regulación progresiva de la temperatura 30 - 95 °C  
 Piloto de control  
 Potencia nominal: 300 W / 230 V  
 666 x 550 x 40 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 6,1 kg  
 EAN 4015613416762  
**¡ Código: 114.357**



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro



## Placa calentadora

Acero inoxidable  
 Termostato regulable hasta 95 °C  
 Rango de temperatura: 35 - 95 °C  
 Potencia nominal: 0,25 kW / 230 V  
 500 x 375 x 64 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 4 kg  
 EAN 4015613504957  
**Código: 114.360**

## Placa calentadora

Acero inoxidable  
 Termostato regulable hasta 95 °C  
 Rango de temperatura: 35 - 95 °C  
 Potencia nominal: 0,45 kW / 230 V  
 900 x 450 x 64 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 9,3 kg  
 EAN 4015613504964  
**Código: 114.361**



## Placa calentadora

Acero inoxidable  
 Termostato regulable hasta 95 °C  
 Rango de temperatura: 35 - 95 °C  
 Potencia nominal: 0,6 kW / 230 V  
 1000 x 500 x 64 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 10,9 kg  
 EAN 4015613504971  
**Código: 114.362**



**Placa combinada "COOL + HOT" 1/1 GN**  
 Un aparato - dos funciones  
 La presentación perfecta de platos fríos o calientes para catering, banquetes, bufetes o cantinas.  
 De uso multifuncional para mantener la temperatura de forma constante y exacto. El aparato permite refrigerar platos delicados, como pescado, o también el mantenimiento de calor conforme a HACCP (a más de 65 °C).



## Placa combinada "COOL + HOT" 1/1 GN

Carcasa: CNS 18/10  
 Robusta superficie de aluminio: 330 x 530 mm (an. x prof.)  
 Núcleo especial de tres capas con sellado especial  
 Canal de refrigeración integrado para refrigerar, calentar superficies y mantener el calor  
 Indicación digital  
 Rango de temperatura: -5 °C a +140 °C, regulación continua  
 Temperatura constantemente homogénea a través de termostato electrónico  
 Refrigerante R600a  
 Potencia nominal: 0,7 kW / 230 V 50 Hz  
 340 x 546 x 188 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 18,2 kg  
 EAN 4015613536101  
**Código: 107.000**



## Placa combinada empotrable "COOL + HOT" 1/1 GN

Modelo igual que el 107.000, pero panel de mando separado con indicación digital: 120 x 55 x 41 mm (an. x prof. x al.), longitud de cable: 1,0 m  
 330 x 530 x 180 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 14,2 kg  
 EAN 4015613554723  
**Código: 107.050**



✓ Placa combinada +  
 Placa combinada empotrable  
 „COOL + HOT“ 2/1 GN, 3/1 GN  
 Disponibles a petición



## Dispensador de platos con calentamiento eléctrico

Acero inoxidable  
 Temperatura: +30 °C - +110 °C  
 Capacidad: aprox. 2 x 50 platos, máx. Ø 300 mm  
 4 ruedas de plástico de Ø 100 mm (con 2 frenos)  
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V  
 430 x 800 x 1025 mm (an. x prof. x al.)  
 Incluye 2 tapas de plástico  
 Peso: 43,6 kg  
 EAN 4015613437774  
**¡ Código: 103.065**



## Armario calientaplatos

Acero inoxidable, 1 puerta  
 1 estante intermedio regulable  
 Capacidad: 25-30 platos, 320 mm Ø  
 Termostato 0 - 85 °C  
 Potencia nominal: 0,4 kW / 1 NAC 230 V  
 450 x 405 x 545 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 24 kg  
 EAN 4015613405704  
**¡ Código: 103.064**



## Armario calientaplatos

Acero inoxidable, 1 puerta  
 1 estante intermedio regulable  
 Capacidad: 55-60 platos, 320 mm Ø  
 Termostato 0 - 85 °C  
 Potencia nominal: 0,75 kW / 1 NAC 230 V  
 450 x 510 x 855 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 33 kg  
 EAN 4015613398594  
**¡ Código: 103.063**

## Armario calientaplatos

Acero inoxidable, 2 puertas  
 1 estante intermedio regulable  
 Capacidad: 110-120 platos, 320 mm Ø  
 Termostato 0 - 85 °C  
 Potencia nominal: 1,2 kW / 1 NAC 230 V  
 750 x 510 x 855 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 49 kg  
 EAN 4015613398600  
**¡ Código: 103.122**



## Calentador para 12 platos\*

El calentador calienta 12 platos a aprox. 65 °C.  
 Carcasa de acero cromado  
 Potencia nominal: 300 W / 230 V  
 310 x 260 x 105 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 3,0 kg  
 EAN 4015613403779  
**Código: A120.812**



## Calientaplatos para aprox. 30-40 platos

Modelo para colocar sobre una mesa de trabajo o directamente en el bufé.  
 Acero inoxidable, con base intermedia fija  
 1 puerta de cristal giratoria que ahorra espacio al introducirse en el armazón  
 Capacidad: aprox. 30-40 platos de Ø 320 mm  
 Temperatura con regulación termostática de 30 - 80 °C  
 Potencia nominal: 600 W / 230 V  
 Medidas: interior Ø 330 mm, altura: 440 mm  
                   exterior Ø 460 mm, altura: 575 mm  
 Peso: 21,6 kg  
 EAN 4015613475592  
**Código: 103.069**



## Calientatazas para 48 tazas

con base giratoria para sacar y rellenar fácilmente  
 para tazas de hasta Ø 90 mm como máx.  
 Temperatura de las tazas aprox. 30 - 45 °C  
 Potencia nominal: 200 W / 230 V  
 Medidas: Ø 350 mm, altura: 405 mm  
 4 recipientes para cucharillas, desmontables  
 para facilitar la limpieza  
 Peso: 7 kg  
 EAN 4015613469218  
**Código: 103.067**



## Calientatazas para aprox. 72 tazas

...tazas precalentadas para disfrutar más del café.  
 Acero inoxidable  
 Capacidad para hasta 72 tazas  
 Temperatura de las tazas de hasta aprox. 60 °C  
 Potencia nominal: 140 W / 230 V  
 Medidas: 320 x 360 x 545 mm (an. x prof. x al.)  
 Superficie de apoyo 250 x 250 mm (an. x prof.)  
 para colocar platillos, tazas, etc.  
 Peso: 11,6 kg  
 EAN 4015613475585  
**Código: 103.068**



\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Maquina de perritos calientes

Acero inoxidable  
 Cilindro de cristal: Ø 200 mm, altura: 240 mm  
 Regulador de temperatura de aprox. 30 °C a 100 °C  
 Potencia nominal: 0,8 kW / 230 V  
 Ø 290 mm, altura: 420 mm  
 Peso: 4,8 kg  
 EAN 4015613432601  
**|| Código: A120.407**



## Maquina de perritos calientes

Acero inoxidable  
 Cilindro de cristal: Ø 200 mm, altura: 240 mm  
 Regulador de temperatura de aprox. 30 °C a 100 °C  
 Potencia nominal: 0,8 kW / 230 V  
 280 x 280 x 355 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 5,2 kg  
 EAN 4015613432595  
**|| Código: A120.406**



## Maquina de perritos calientes

Acero inoxidable 18/10  
 Piloto de control  
 Regulador de temperatura de 30 °C a 90 °C  
 Cilindro de cristal Ø 195 mm, altura: 245 mm  
 Potencia nominal: 1,0 kW / 230 V  
 260 x 295 x 360 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 6,7 kg  
 EAN 4015613370521  
**|| Código: A120.401**

EXPO Maquinaria Tel. 976 330 176



## Maquina de perritos calientes con 4 barras para tostar

Acero inoxidable  
Cilindro de cristal: Ø 200 mm, altura: 240 mm  
Regulador de temperatura de 40 °C a 100 °C  
Potencia nominal: 0,96 kW / 230 V  
500 x 285 x 390 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 8,7 kg  
EAN 4015613443065  
Código: A120.408

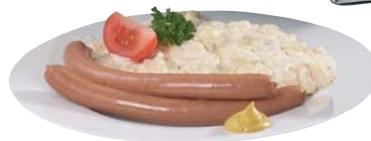


## Calentador de salchichas

Acero inoxidable  
Tapa abatible  
Piloto de control  
Regulación termostática de 30 °C a 90 °C  
Potencia nominal: 1,0 kW / 230 V  
270 x 360 x 240 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 6,3 kg  
EAN 4015613437248  
Código: A120.455



También puede utilizarse como mini-baño maría con 1 cubeta GN 1/2 o 2 cubetas GN 1/4 de 150 mm de profundidad. (p. ej. para salsas o guarniciones)



## Calentador de salchichas con 2 cámaras independientes y grifo de salida de agua

Acero inoxidable  
Tapas abatibles  
Pilotos de control  
Regulación termostática en cada cámara de 30 °C a 90 °C  
Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V  
535 x 395 x 240 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 12 kg  
EAN 4015613437255  
Código: A120.456





Dispensador de salsa apto para las marmitas de sopa 100.067, 100.054, 100.061 und 100.058. Perfecto para servir salsas.

### Dispensador de salsa

Acero inoxidable 18/10  
Material de la bomba: acero inoxidable 18/10  
Tapa: diámetro exterior 258 mm, altura total 330 mm  
Peso: 1,05 kg  
Accesorios: tubo de silicona de 30 mm para alargar la bomba  
EAN 4015613505046  
| Código: 100.069



Dispensadores de salsa para cubetas GN con una profundidad de 150 mm

### Dispensador de salsa para cubeta 1/6 GN con tapa

Tapa de acero inoxidable 18/10  
Bomba de policarbonato  
165 x 181 x 232 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 0,9 kg  
EAN 4015613481319  
| Código: 100.330

### Dispensador de salsa para cubeta 1/4 GN con tapa

Tapa de acero inoxidable 18/10  
Bomba de policarbonato  
168 x 267 x 232 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 0,9 kg  
EAN 4015613481326  
| Código: 100.331



### Dispensador de salsa para cubeta 1/3 GN con tapa

Tapa de acero inoxidable 18/10  
Bomba de policarbonato  
181 x 334 x 232 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 0,9 kg  
EAN 4015613481333  
| Código: 100.332



✓ Dispensadores de salsa  
3 porcionadores diferentes incluidos,  
diámetros: 3,9 mm / 6,5 mm / 10 mm

Los dispensadores de salsa pueden utilizarse para ketchup, mayonesa, mostaza, etc.

### Dispensador de salsa, 1 bomba

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
Bomba de policarbonato  
Recipiente interior de polietileno  
Capacidad: 3,3 l  
139 x 224 x 456 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 4,3 kg  
EAN 4015613481272  
| Código: 100.321

### Dispensador de salsa, 2 bombas

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
Bomba de policarbonato  
Recipiente interior de polietileno  
Capacidad: 2 x 3,3 l  
276 x 224 x 456 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 8,2 kg  
EAN 4015613481289  
| Código: 100.322



### Dispensador de salsa, 3 bombas

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
Bomba de policarbonato  
Recipiente interior de polietileno  
Capacidad: 3 x 3,3 l  
394 x 224 x 456 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 11,5 kg  
EAN 4015613481296  
| Código: 100.323

### Dispensador de salsa, 4 bombas

Carcasa de acero inoxidable 18/10  
Bomba de policarbonato  
Recipiente interior de polietileno  
Capacidad: 4 x 3,3 l  
511 x 224 x 456 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 14,2 kg  
EAN 4015613481302  
| Código: 100.324



## Cortador de salchichas manual

Carcasa, estribo de corte y cuchilla de acero inoxidable  
Base con copas de succión  
Grosor de los discos: 17,5 mm  
Cortes: 11 ud.  
Anchura de trabajo: 210 mm  
300 x 155 x 210 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 2,3 kg  
EAN 4015613505152  
| Código: 120.579



## Cortador de salchichas eléctrico

Carcasa y cuchilla giratoria de acero inoxidable  
Ajuste del grosor de los discos: 10 - 20 mm  
Motor sin mantenimiento  
Potencia nominal: 120 W / 1 NAC 230 V  
185 x 225 x 335 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 7,6 kg  
EAN 4015613417189  
| Código: A120.571



## Cuchilla giratoria de repuesto

para el cortador de salchichas eléctrico  
EAN 401561342335  
| Código: A0120.572

## Cortador de salchichas eléctrico con doble cuchilla giratoria

Carcasa y cuchilla giratoria de acero inoxidable  
Con función de conexión automática  
Ajuste del grosor de los discos: 5 - 35 mm  
Potencia nominal: 135 W / 230 V  
185 x 210 x 325 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 6,9 kg  
EAN 4015613505138  
| Código: 120.578



## Cuchilla giratoria doble de repuesto

para el cortador de salchichas eléctrico  
EAN 4015613510675  
| Código: 01205781





### Tostadora para 2 rebanadas "Silverline"\*

también para sándwiches (tamaño de la ranura aprox. 4 x 14 cm)

Acero inoxidable

Niveles de tostado 1 - 7

Potencia nominal: 0,85 kW / 230 V

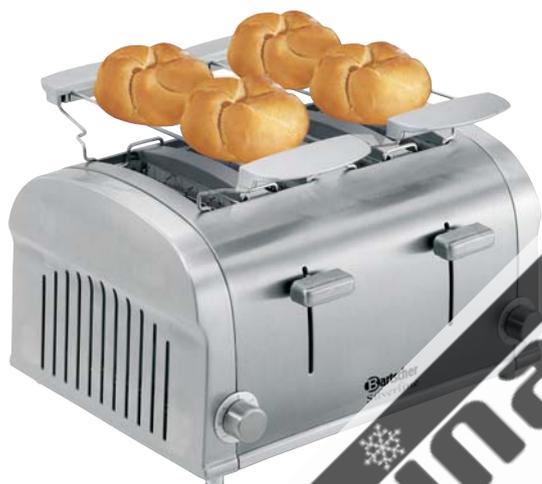
190 x 265 x 195 mm (an. x prof. x al.)

Con rejilla amovible especial pan y recojedor de migas

Peso: 1,85 kg

EAN 4015613454412

|| Código: 100.201



### Tostadora para 4 rebanadas "Silverline"\*

también para sándwiches (tamaño de la ranura aprox. 4 x 14 cm)

Acero inoxidable

2 ranuras independientes con su propia palanca

Niveles de tostado 1 - 7

Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V

320 x 270 x 195 mm (an. x prof. x al.)

Con 2 rejillas amovibles especial pan y 2 recojedores de migas

Peso: 3,1 kg

EAN 4015613454429

|| Código: 100.202



### Tostadora para 6 rebanadas "Cheftoast"

también para sándwiches (tamaño de la ranura aprox. 2,8 x 14,8 cm)

Carcasa de acero inoxidable abrigantado

Niveles de tostado de 0 a 5 mediante temporizador, desconexión

automática del suministro de calor

una vez transcurrido el tiempo

El interruptor basculante permite seleccionar 3 ó 6 huecos

Extracción manual de las tostadas mediante palanca

Potencia nominal: 3,24 kW / 230 V

435 x 280 x 220 mm (an. x prof. x al.)

Con bandeja recogemigas extraíble

Peso: 6 kg

EAN 4015613522616

|| Código: 100.212

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Tostadora de cinta "Mini"

Ocupa poco espacio, perfecta para bufés  
 Modelo de acero inoxidable  
 Aprox. 75 rebanadas por hora  
 Velocidad de la cinta regulable  
 290 x 440 x 385 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1,34 kW / 230 V  
 Peso: 14,5 kg  
 EAN 4015613505473  
**¡ Código: 100.211**



## Tostadora de cinta

Modelo de acero inoxidable  
 Aprox. 150 rebanadas por hora  
 Velocidad de la cinta regulable  
 368 x 440 x 385 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 2,24 kW / 230 V  
 Peso: 17,4 kg  
 EAN 4015613421490  
**¡ Código: A100.205**



## Tostador simple

Carcasa de acero inoxidable  
 Radiador de cuarzo  
 Temporizador de 15 minutos  
 1 rejilla  
 Potencia nominal: 1,7 kW / 230 V  
 Exterior: 440 x 260 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
 Interior: 355 x 240 x 50 mm (an. x prof. x al.)  
 Incluye pinzas para tostadas  
 Peso: 8,2 kg  
 EAN 4015613388601  
**¡ Código: A151.300**



## Tostador doble

Carcasa de acero inoxidable  
 Radiador de cuarzo  
 Temporizador de 15 minutos  
 2 rejillas  
 Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V  
 Exterior: 440 x 260 x 400 mm (an. x prof. x al.)  
 Interior: 355 x 240 x 2x 50 mm (an. x prof. x al.)  
 Incluye pinzas para tostadas  
 Peso: 9,7 kg  
 EAN 4015613385549  
**¡ Código: A151.600**





### Horno para pizza PRONTO 20\*

Carcasa de acero inoxidable, panel de control y tirador de plástico  
Puerta con vidrio doble

Cámara de cocción: 350 x 350 x 160 mm (an. x prof. x al.)

Piedra de cerámica: 305 x 305 mm

Temperatura: 100 °C - 230 °C

Temporizador: 0 - 60 minutos

Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V

460 x 420 x 190 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 7,7 kg

Accesorios: 1 cortador de pizza, 1 asa

EAN 4015613524429

|| Código: 201.106



### Horno para pizza "Mini 1"

Modelo de acero inoxidable

Cámara de cocción: 410 x 370 x 90 mm (an. x prof. x al.)

Con base de piedra termorresistente

Temperatura hasta 300 °C

Con temporizador

Potencia nominal: 2 kW / 230 V

550 x 430 x 245 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 18 kg

EAN 4015613494074

|| Código: 203.510



### Horno para pizza "Mini 2"

Modelo de acero inoxidable

Cada cámara de cocción: 410 x 370 x 90 mm (an. x prof. x al.)

Con base de piedra termorresistente

Temperatura de hasta 300 °C

Con temporizador

Potencia nominal: 2,7 kW / 230 V

550 x 430 x 375 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 34 kg

EAN 4015613491714

|| Código: 203.500

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Horno de convección "Piccolino S"

...para pizzas de hasta 28 cm Ø.  
Acero inoxidable en el interior y exterior  
Cámara de cocción de 21 litros  
Interruptor de 4 niveles,  
calor superior e inferior  
Temporizador de 60 minutos  
Termostato  
Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V  
480 x 365 x 305 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 7 kg  
Incluye 1 rejilla y una bandeja  
EAN 4015613398501  
Código: A120.784

Rejilla adicional  
EAN 4015613408125  
Código: A040812

Bandeja de horno  
EAN 4015613408118  
Código: A040811



## Horno de convección

Revestimiento exterior e interior de acero inoxidable  
Con temporizador (0-120 minutos)  
Termostato hasta 250 °C  
Piloto de control  
Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V  
Interior: 404 x 308 x 254 mm (an. x prof. x al.)  
Exterior: 527 x 450 x 316 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 16 kg  
Incluye 1 rejilla, 1 bandeja  
EAN 4015613404073  
Código: A120.880

Rejilla adicional  
EAN 4015613404110  
Código: A120.701

Bandeja de horno  
EAN 4015613404127  
Código: A120.702



## Horno convección y vapor compacto

Modelo de acero inoxidable  
Ranuras de inserción: 4 x 2/3 GN  
Regulador de temperatura hasta 200 °C  
Temporizador 0 - 120 min.  
4 funciones:  
descongelado / convección / cocción combinada / cocción al vapor  
con tanque de agua de 1,3 litros  
Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V  
550 x 545 x 380 mm (an. x prof. x al.)  
Incluye 1 rejilla  
Peso: 20 kg  
EAN 4015613487885  
Código: 120.791

La construcción compacta y las 4 ranuras de inserción con formato 2/3 GN permiten el máximo confort y un trabajo funcional.

- ✓ **Distintos procesos de cocción**  
Convección - Vapor - Cocción - Asado  
para cocinar suavemente los alimentos.
- ✓ **No se necesita toma de agua**  
El recipiente de agua de 1,3 litros garantiza una utilización flexible.
- ✓ **Manejo sencillo**  
Gracias al interruptor giratorio manual



- ✓ Bandejas de horno no incluidas en el suministro

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Microonda\*

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable  
 Potencia del microondas: 900 W  
 Plato de cristal giratorio Ø 270 mm  
 Capacidad: 23 litros  
 Niveles de potencia: 6  
 Temporizador manual hasta 30 minutos  
 Función de descongelado  
 Interior: 315 x 290 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
 Exterior: 483 x 425 x 281 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V  
 Peso: 13,3 kg  
 EAN 4015613518992  
**Código: 610.836**



## Microonda con grill\*

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable  
 Potencia del microondas: 900 W  
 Potencia del grill: 1.000 W  
 Plato de cristal giratorio Ø 270 mm  
 Capacidad: 23 litros  
 Niveles de potencia: 9  
 Temporizador manual hasta 30 minutos  
 Con función grill independiente y combinable  
 Función de descongelado  
 Interior: 315 x 290 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
 Exterior: 483 x 425 x 281 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V  
 Peso: 13,5 kg  
 Accesorios: 1 soporte para el grill de Ø 200 mm, altura: 90 mm  
 EAN 4015613335285  
**Código: 610.826**



## Microonda con convección y grill\*

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable  
 Potencia del microondas: 900 W  
 Potencia convección: 1.950 W  
 Potencia del grill: 1.000 W  
 Plato de cristal giratorio Ø 270 mm  
 Capacidad: 25 litros  
 Niveles de potencia: 10  
 Temporizador digital hasta 95 minutos  
 Con función de convección y grill independientes y combinables  
 Función de descongelado  
 Interior: 340 x 344 x 220 mm (an. x prof. x al.)  
 Exterior: 483 x 422 x 281 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V  
 Peso: 16 kg  
 Accesorios: 1 sartén de grill de Ø 275 mm, altura: 50 mm, con mango desmontable  
 EAN 4015613520056  
**Código: 610.835**



## Soporte mural para aparatos

Acero inoxidable 18/10, modelo muy estable  
 Capacidad de carga: hasta 40 kg (comprobar resistencia de la pared)  
 Medidas exteriores: 520 x 400 mm (an. x prof.)  
 Peso: 3,4 kg  
 EAN 4015613431963  
**Código: 174.520**

Para los modelos con código: 610.836, 610.826, 610.835

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Microonda

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable  
 Potencia del microondas: 1.000 W / 1 magnetrón  
 Capacidad: 25 litros  
 Niveles de potencia: 6  
 Temporizador manual hasta 60 minutos  
 Función de descongelado  
 Interior: 335 x 364 x 212 mm (an. x prof. x al.)  
 Exterior: 520 x 442 x 312 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V  
 Peso: 17,7 kg  
 EAN 4015613487762  
**|| Código: 610.182**



## Microonda

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable  
 Potencia del microondas: 1.000 W / 1 magnetrón  
 Capacidad: 25 litros  
 Niveles de potencia: 3  
 Temporizador digital hasta 99 minutos  
 10 memorias de programa con asignación doble  
 Función de descongelado  
 Interior: 335 x 360 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
 Exterior: 520 x 440 x 310 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V  
 Peso: 17,6 kg  
 EAN 4015613440101  
**|| Código: 610.181**



## Microonda "TOP POWER"

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable  
 Potencia del microondas: 1.800 W / 2 magnetrones  
 Capacidad: 25 litros  
 Niveles de potencia: 5  
 Temporizador manual hasta 35 minutos  
 Función de descongelado  
 Interior: 330 x 330 x 208 mm (an. x prof. x al.)  
 Exterior: 510 x 415 x 335 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 2,8 kW / 230 V  
 Peso: 30 kg  
 EAN 4015613417950  
**|| Código: 610.185**



## Soporte mural para aparatos

Acero inoxidable 18/10, modelo muy estable  
 Capacidad de carga: hasta 50 kg  
 (comprobar resistencia de la pared)  
 Medidas exteriores: 600 x 600 mm (an. x prof.)  
 Peso: 5,4 kg  
 EAN 4015613434988  
**|| Código: 174.600**



Para los modelos con código: 610.182, 610.181, 610.185

## según EN 631 de acero inoxidable 18/10 Top Line



Tamaño	an. x long. mm	Litros/capacidad	Prof. mm	Código
2/1 GN	650 x 530		20	A120.020
	650 x 530	10,00	40	A120.040
	650 x 530	18,50	65	A120.065
	650 x 530	28,50	100	A120.100
	650 x 530	42,50	150	A120.150
1/1 GN	530 x 325		20	A121.025
	530 x 325	5,00	40	A121.040
	530 x 325	9,00	65	A121.065
	530 x 325	14,00	100	A121.100
	530 x 325	21,00	150	A120.610
	530 x 325	28,00	200	A121.200
2/4 GN	530 x 162		20	A128.020
	530 x 162	2,00	40	A128.040
	530 x 162	3,80	65	A128.065
	530 x 162	6,00	100	A128.100
	530 x 162	9,00	150	A128.150
2/3 GN	354 x 325		20	A125.020
	354 x 325	3,00	40	A125.040
	354 x 325	5,50	65	A125.065
	354 x 325	9,00	100	A125.100
	354 x 325	13,00	150	A125.150
1/2 GN	325 x 265		20	A122.020
	325 x 265	2,00	40	A122.040
	325 x 265	4,00	65	A122.065
	325 x 265	6,50	100	A122.100
	325 x 265	9,50	150	A120.620
1/3 GN	325 x 176		20	A123.020
	325 x 176	1,50	40	A123.040
	325 x 176	2,50	65	A123.065
	325 x 176	4,00	100	A123.100
	325 x 176	5,75	150	A123.150
	325 x 176	7,80	200	A123.200
1/4 GN	265 x 162		20	A124.020
	265 x 162	1,80	65	A124.065
	265 x 162	2,80	100	A124.100
	265 x 162	4,00	150	A120.640
	265 x 162	5,50	200	A124.200
1/6 GN	176 x 162	1,00	65	A126.065
	176 x 162	1,60	100	A126.100
	176 x 162	2,40	150	A120.650
	176 x 162	3,40	200	A126.200
1/9 GN	176 x 108	0,60	65	A129.065
	176 x 108	1,00	100	A129.100

Barra intermedia, 325 mm  
Código: A120.601

Barra intermedia, 530 mm  
Código: A120.602

## según EN 631 de acero inoxidable 18/10 Top Line

### Modelo agujereado



Tamaño	an. x long. mm	Litros/capacidad	Prof. mm	Código
1/1 GN	530 x 325	9,00	60	A101.065
	530 x 325	14,00	100	A101.100
	530 x 325	21,00	150	A101.150
2/3 GN	354 x 325	5,50	65	A103.065
	354 x 325	9,00	100	A103.100
	354 x 325	13,00	150	A103.150
1/2 GN	325 x 265	4,00	60	A102.065
	325 x 265	6,50	100	A102.100
	325 x 265	9,50	150	A102.150

Barra intermedia, 325 mm  
Código: A120.601

Barra intermedia, 530 mm  
Código: A120.602



#### Tapa

Tamaño	Código
1/1 GN	A120.615
2/3 GN	A120.634
1/2 GN	A120.625
1/3 GN	A120.635
1/4 GN	A120.645
1/6 GN	A120.655
1/9 GN	A120.649



#### Tapa con orificio

Tamaño	Código
1/1 GN	A120.616
2/3 GN	A120.637
1/2 GN	A120.626
1/3 GN	A120.636
1/4 GN	A120.646
1/6 GN	A120.656
1/9 GN	A120.659



#### Tapa con junta de silicona

Tamaño	Código
1/1 GN	A120.615D
2/3 GN	A120.634D
1/2 GN	A120.625D
1/3 GN	A120.635D
1/4 GN	A120.645D
1/6 GN	A120.655D



#### Cubeta GN 1/1 GN, prof. 65 mm esmaltada

Ideal para preparar cosas poco fritas, como p. ej. filetes o bistecs. La cara de abajo también queda bien frita y crujiente sin necesidad de darle la vuelta a la pieza.

Esmaltada

530 x 325 x 65 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,5 kg

EAN 4015613544304

|| Código: 100.430



#### Cubeta GN 1/1 GN, prof. 65 mm con revestimiento antiadherente

Para freír y asar sin grasa. También perfectamente adecuado para preparar pizzas o pasteles, sin necesidad de usar papel de hornear.

Acero inoxidable 18/10 con revestimiento antiadherente  
530 x 325 x 65 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,3 kg

EAN 4015613544298

|| Código: 100.420

según EN 631 de acero inoxidable 18/4  
Basic Line



Tamaño	an. x long. mm	Litros/capacidad	Prof. mm	Código
1/1 GN	530 x 325	5,00	40	511.040
	530 x 325	9,00	65	511.065
	530 x 325	14,00	100	511.100
	530 x 325	21,00	150	511.150
1/2 GN	325 x 265	2,00	40	512.040
	325 x 265	4,00	65	512.065
	325 x 265	6,50	100	512.100
	325 x 265	9,50	150	512.150
1/3 GN	325 x 176	1,50	40	513.040
	325 x 176	2,50	65	513.065
	325 x 176	4,00	100	513.100
	325 x 176	5,70	150	513.150
1/4 GN	265 x 162	1,60	40	514.040
	265 x 162	1,80	65	514.065
	265 x 162	2,80	100	514.100
	265 x 162	4,00	150	514.150
1/6 GN	176 x 162	1,00	65	516.065
	176 x 162	1,60	100	516.100
	176 x 162	2,40	150	516.150

#### Tapa para cubetas GN

Tamaño	Código
1/1 GN	511.311
1/2 GN	511.312
1/3 GN	511.313
1/4 GN	511.314
1/6 GN	511.316

#### Abrelatas modelo 30

Superficie de colocación de la lata:  
180 x 80 mm  
Altura máxima de la lata: 550 mm  
Peso: 3,7 kg  
EAN 4016098101013  
| Código: A120.300

#### Cuchilla

Incluye tornillos  
EAN 4016098100665  
| Código: A010.301

#### Rueda de transporte

EAN 4016098100672  
| Código: A010.302

#### Salero

**6 ud. por caja**  
De aluminio con tapa roscada.  
También puede utilizarse para  
harina, azúcar y especias.  
Altura: 110 mm, Ø 65 mm  
EAN 4015613443942  
| Código: A680.652



#### Salero

**4 ud. por caja**  
De aluminio con tapa roscada.  
También puede utilizarse para  
harina, azúcar y especias.  
Altura: 195 mm, Ø 80 mm  
EAN 4015613443959  
| Código: A680.653





## Cubetas GN con borde reforzado, acero inoxidable 18/10

Tamaño	an. x long. mm	Prof. mm	Código
2/1 GN	650 x 530	20	A101.181
	650 x 530	40	A101.182
	650 x 530	65	A101.183
1/1 GN	530 x 325	20	A101.185
	530 x 325	40	A101.186
	530 x 325	65	A101.187
1/2 GN	325 x 265	20	A101.190
	325 x 265	40	A101.191
	325 x 265	65	A101.192
2/3 GN	354 x 325	20	A101.195
	354 x 325	40	A101.196
	354 x 325	65	A101.197



## Bases para cubetas GN para escurrir los productos, etc.

Tamaño	Código
1/1 GN	A101.161
1/2 GN	A101.162
1/4 GN	A101.164
1/3 GN	A101.163



## Rejilla GN de acero inoxidable 18/10

Tamaño	an. x long. mm	Código
2/1 GN	650 x 530	A101.092
1/1 GN	530 x 325	A101.091

## Huevera GN 1/3

Para mantener calientes los huevos en combinación con un calentador. Apta para todos los calentadores convencionales 1/1, 2/3, 1/2 y 1/3 GN. También puede utilizarse con los baños maría de Bartscher con código 200.240, 200.232, 200.233 y con los calentadores de Bartscher con código 500.582V3, 500.456, 500.830.

Acero inoxidable  
Para hasta 18 huevos, diámetro del agujero: 36 mm  
323 x 176 x 22 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,4 kg  
EAN 4015613524221  
Código: 200.250



## Porta-notas de 610 mm de long.

Peso: 0,8 kg  
EAN 4015613417219  
Código: A256.061

## Porta-notas de 910 mm de long.

Peso: 1,0 kg  
EAN 4015613417226  
Código: A256.091



Porta-notas  
✓ Material: aluminio  
✓ Rodillos: cristal



## Carro bajo para cubetas GN y bandejas GN 1/1, 1/2, 1/3 y 2/3

Acero inoxidable

**Con 7 niveles hasta 65 mm de profundidad**

Distancia entre las ranuras de inserción: 80 mm

Armazón de tubo cuadrado 25 x 25 mm

Con seguro para las cubetas en la parte delantera y trasera

1 superficie de apoyo de 550 x 380 mm (an. x prof.)

4 ruedas de caucho, Ø 100 mm, con parachoque y con 2 frenos

Carga máxima: 50 kg

450 x 620 x 905 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 10,6 kg

EAN 4015613525907

¡Código: 300.082



Para transportar cubetas GN  
fácil y eficazmente

Con protección de cubetas en  
la parte delantera y trasera



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

## Carro para cubetas GN y bandejas GN 1/1, 1/2, 1/3 y 2/3

Acero inoxidable

**Con 18 niveles**

Distancia entre las ranuras de inserción: 80 mm

Armazón de tubo cuadrado 25 x 25 mm

Con seguro para las cubetas en la parte delantera y trasera

4 ruedas de caucho, Ø 125 mm, con parachoque y con 2 frenos

Carga máx. 80 kg

385 x 550 x 1890 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 21,5 kg

EAN 4015613504193

¡Código: 300.081

## Contenedor isotérmico 20L

Transporte seguro y sin problemas de comidas en caliente y en frío.

Acero inoxidable 18/10, pulido

Capacidad: 20 litros

Doble pared, para garantizar un buen aislamiento

Pérdida de calor: aprox. 6 °C / hora

Tapa con 4 cierres a presión y sellado de silicona

1 asa portante, 1 asa lateral para volcado

Válvula de aireación

apilable

Medidas: Ø 370 mm, altura 340 mm

Peso: 5,95 kg

EAN 4015613544281

|| Código: 100.080



- ✓ 1 asa portante
- ✓ 1 asa lateral para volcado



## Contenedor isotérmico 1/1 GN

Contenedor con apertura frontal sin calentamiento para platos fríos y calientes. Ideal para uso en cocinas industriales, catering y restaurantes.

Material: plástico polietileno LLDPE

Modelo de plástico resistente de doble pared aislada con 11 insertos,

apto para cubetas de hasta 1/1 GN

Utilizable entre: -20 °C hasta +120 °C

Capacidad: 87 litros

Apilable

La puerta completamente desmontable facilita su limpieza

450 x 650 x 620 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 14,6 kg

EAN 4015613528968

|| Código: 300.100



## Carrito de transporte

Carrito de transporte para contenedor isotérmico código: 300.100

Material: plástico

4 ruedas de Ø 100 mm, con 2 frenos

Capacidad de carga máxima: 200 kg

Medidas interiores del armazón: 460 x 660 (an. x prof.)

Altura del armazón: 35 mm

Medidas exteriores: 530 x 725 x 190 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 6,9 kg

EAN 4015613528977

|| Código: 300.101



# Dispensadores de cereales



## Dispensadores de cereales

Ideal para bufés de desayuno.

Desayunar es más sencillo ya que tan sólo tendrás que darle a la palanquita para que tu dosis de cereales caiga a la taza sin problema. Muesli, cornflakes, cereales, frutos secos y mas se mantienen frescos y con todo su aroma durante mucho tiempo.



### Dispensador de cereales

Armazón plateado, chapa de acero lacada

Cubeta: plástico, protección anti-rayaduras, capacidad: 3,5 litros

Raciones sin migas con una simple vuelta a la palanquita

Apto para boles con una altura no superior a 7,5 cm

Manejo fácil para la limpieza

180 x 170 x 395 mm (an. x prof. x al.)

Apto para montaje en pared (entrega sin material de sujeción)

Peso: 1,8 kg

EAN 4015613527260

|| Código: 500.377



### Dispensador de cereales, doble

Armazón plateado, chapa de acero lacada

Cubeta: plástico, protección anti-rayaduras, capacidad: 3,5 litros por dispensador

Raciones sin migas con una simple vuelta a la palanquita

Apto para boles con una altura no superior a 7,5 cm

Manejo fácil para la limpieza

360 x 170 x 395 mm (an. x prof. x al.)

Apto para montaje en pared (entrega sin material de sujeción)

Peso: 3,7 kg

EAN 4015613531793

|| Código: 500.378



### Expositor buffet "Orange"

Plástico naranja/verde

Con pantalla de plástico desmontable

Superficie de apoyo: 420 x 240 mm (an. x prof.)

545 x 345 x 190 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,8 kg

EAN 4015613527062

|| Código: 500.472

## Expositor buffet "Chico"

Plástico blanco  
Con pantalla de plexiglás  
390 x 260 x 170 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 1 kg  
EAN 4015613285702  
Código: A500.403



## Expositor buffet "Grande"

Plástico blanco  
Con pantalla de plexiglás  
470 x 315 x 195 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 1,7 kg  
EAN 4015613285719  
Código: A500.404



✓ Los expositores buffet pueden abrirse desde los dos lados

## Expositor buffet doble

Plástico blanco  
Con pantalla de plexiglás  
470 x 315 x 415 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 3,1 kg  
EAN 4015613285726  
Código: A500.405





## Amasadora planetaria T 5L\*

Aparato de sobremesa pesado para asegurar su posición, con motor especial y engranaje cónico/planetario armonizados entre sí que permiten una gran fuerza de amasado.

10 velocidades

Tapa protectora del cuenco con interruptor de seguridad

Cuenco con 5 litros de capacidad

Cuenco y varillas de acero inoxidable

Espátula y gancho de aluminio fundido

Rasqueta de plástico

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V

380 x 310 x 455 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 16 kg

EAN 4015613523231

¡Código: 101.926



Con esta amasadora también puede utilizarse el accesorio KitchenAid, pag. 228-229.



## Amasadora planetaria T 7L\*

Aparato de sobremesa pesado para asegurar su posición, con motor especial y engranaje cónico/planetario armonizados entre sí que permiten una gran fuerza de amasado.

Ajuste de tiempo de 1 a 55 minutos, 3 velocidades

Tapa protectora del cuenco con interruptor de seguridad, interruptor de encendido/apagado

Cuenco con aprox. 7,6 litros de capacidad

Cuenco y varillas de acero inoxidable

Espátula y gancho de aluminio fundido

Potencia nominal: 0,18 kW / 230 V

300 x 400 x 558 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 25 kg

EAN 4015613432397

¡Código: 101.920



\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

**K45 Universal 5KSM45EWH en blanco**

1 cuenco de acero inoxidable de 4,28 litros  
 Protección anti-salpicaduras, batidor de varillas,  
 gancho amasador, batidor plano  
 10 velocidades  
 Potencia nominal: 0,275 kW / 230 V  
 358 x 221 x 353 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 10,75 kg  
 EAN 4016098101495  
**¡Código: A150.045**

**MASTER-PACKET K45****Universal 5KSM45EWH MP en blanco**

2 cuencos de acero inoxidable de 4,28 litros  
 Protección anti-salpicaduras, batidor de varillas,  
 gancho amasador, batidor plano  
 10 velocidades  
 Picador de carne de plástico  
 Potencia nominal: 0,25 kW / 230 V  
 358 x 221 x 353 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 12,65 kg  
 EAN 4016098165404  
**¡Código: A150.046**

**Espátula para 45 5KSM45EWH**

Material: Aluminio con  
 borde de silicona  
 EAN 4015613560052  
**¡Código: 150.0508**

**MASTER-PACKET K5****Extra 5KPM5EWH MP en blanco**

2 cuencos de acero inoxidable de 4,83 litros con tapa  
 Protección anti-salpicaduras, batidor de varillas,  
 gancho amasador, batidor plano  
 Orificio de llenado  
 10 velocidades  
 Potencia nominal: 0,315 kW / 230 V  
 264 x 338 x 411 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 12,5 kg  
 EAN 4016098166760  
**¡Código: A150.051**

**MASTER-PACKET K5****Extra 5KPM5EGR MP en gris**

como el anterior, pero en gris  
 EAN 4016098171535  
**¡Código: A150.052**



**5KPM5EWH en blanco**

1 cuenco de acero de 4,83 litros con tapa  
 Protección anti-salpicaduras, batidor de varillas,  
 gancho amasador, batidor plano  
 Orificio de llenado  
 10 velocidades  
 Potencia nominal: 0,315 kW / 230 V  
 264 x 338 x 411 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 11,4 kg  
 EAN 4015613330181  
**Código: A150.0507**

**Cortadora de verduras con 3 tambores**

1 tambor para rodajas  
 1 tambor con filo ondulado  
 1 tambor para bastones  
 EAN 4016098174710  
**Código: A150.035**

**Juego de repuesto para cortadora de verduras**

1 tambor fino para queso duro, frutos secos y pan rallado  
 1 tambor para hacer bastones largos  
 1 tambor para hacer puré de patatas, tortitas de patatas y cebollas  
 EAN 4016098174727  
**Código: A150.036**

**Picadora de carne de aluminio**

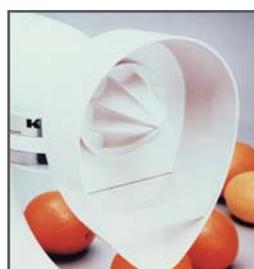
Con bandeja, disco fino y grueso  
 EAN 4016098166838  
**Código: A150.023**

**Aparato para galletas Solo para picadora de carne de aluminio**

con 4 formas de galletas distintas  
 EAN 4016098166845  
**Código: A150.024**

**Juego Deluxe para pasta**

Para placas de pasta de hasta 140 mm de ancho. Con los dos cortadores se pueden hacer tagliatelle, linguine fini, tortellini frescos, etc.  
 El rodillo y los dos cortadores son de metal cromado.  
 Incluye un cepillo de limpieza.  
 EAN 4015613336091  
**Código: A150.061**

**Exprimidor**

Exprime cítricos rápidamente y en su totalidad.  
 Los restos quedan recogidos por un colador.  
 EAN 4016098101402  
**Código: A150.003**



**Picadora de carne**  
de plástico, con disco fino y grueso.  
EAN 4016098101372  
| Código: A150.000

**Bandeja para picadora**  
EAN 4016098165336  
| Código: A150.019



**Tubo para rellenar salchichas**  
con 2 conos de 0,95 cm  
y 1,59 cm Ø  
EAN 4016098101396  
| Código: A150.002



**Pasapurés**  
También puede utilizarse para exprimir bayas. (Solo en combinación con la picadora de carne A150.000)  
EAN 4016098101433  
| Código: A150.006

**Bandeja para picadora**  
EAN 4016098165336  
| Código: A150.019



**Máquina para muesli**  
EAN 4016098166883  
| Código: A150.029



**Trituradora de cereales**  
Completamente de metal, por lo que es muy estable. Muele y tritura granos y cereales conservando sus nutrientes.  
EAN 4016098101419  
| Código: A150.004



**Trituradora de cereales con piedra**  
EAN 4016098166876  
| Código: A150.028



**Protector de salpicado para K45**  
para cuenco de 4,28 l  
EAN 4015613508153  
| Código: A150.044

**Protector de salpicado para K5**  
para cuenco de 4,83 l  
EAN 4015613562322  
| Código: A150.0509



**Trituradora de cereales**  
EAN 4015613263397  
| Código: A150.037



**Cuenco de 3 l para K45 sin asa**  
EAN 4015613272573  
| Código: A150.038

**Cuenco de 4,28 l para K45 sin asa**  
EAN 4016098163851  
| Código: A150.012

**Cuenco de 4,83 l para K5 con asa**  
EAN 4016098163868  
| Código: A150.013



**Espátula para 45 5KSM45EWH**  
EAN 4016098165398  
| Código: A150.020

**para 5KPM5EWH y 5KPM5EWH MP**  
EAN 4016098165497  
| Código: A150.021



**Gancho para 45 5KSM45EWH**  
EAN 4016098164605  
| Código: A150.016

**para 5KPM5EWH y 5KPM5EWH MP**  
EAN 4015613294094  
| Código: A150.018



**Varillas para 45 5KSM45EWH**  
EAN 4016098164070  
| Código: A150.014

**para 5KPM5EWH y 5KPM5EWH MP**  
EAN 4016098164872  
| Código: A150.017



**Cutter T3N**

Carcasa de aluminio  
 Cuchillas de acero inoxidable 18/10  
 Tapa de policarbonato  
 Cuenco de acero inoxidable: Ø 210 mm, altura: 110 mm  
 Capacidad: 3 litros  
 Revoluciones: 730 r.p.m.  
 Potencia nominal: 0,37 kW / 230 V  
 400 x 320 x 320 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 12 kg  
 Incluye cuchilla doble  
 EAN 4015613539683  
**¡ Código: 120.831**



**Brazo triturador**

Carcasa de metal fundido, mango de plástico  
 Batidora de acero, longitud: 500 mm  
 2 velocidades, 14.000 r.p.m. / 17.000 r.p.m.  
 o funcionamiento continuo  
 Potencia nominal: 550 W / 230 V  
 con cable de 4 m  
 Longitud total: 760 mm  
 Incluye soporte mural  
 Peso: 4,0 kg  
 EAN 4015613457819  
**¡ Código: 130.205**



**Brazo triturador espiral con brazo y varillas**

Carcasa de plástico verde  
 Brazo y varillas de acero inoxidable 18/10  
 Potencia nominal: 0,40 kW / 230 V  
 Longitud del brazo: 500 mm  
 Peso: 4,1 kg  
 EAN 4015613469713  
**¡ Código: 130.110**



## Peladora de patatas, 5 kg

Acero inoxidable 18/10  
 Capacidad por proceso de pelado: 5 kg  
 Potencia: 60 kg/h  
 1 velocidad  
 Toma de agua: 3/4"  
 600 x 500 x 585 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 0,37 kW / 1 NAC 230 V  
 Peso: 28 kg  
 EAN 4015613433448  
**¡Código: A120.181**



## Peladora de patatas, 10 kg

Acero inoxidable 18/10  
 Capacidad por proceso de pelado: 10 kg  
 Potencia: 120 kg/h  
 Temporizador 0 - 4 min.  
 1 velocidad  
 Toma de agua: 3/4"  
 380 x 785 x 860 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 0,75 kW / 1 NAC 230 V  
 Peso: 38 kg  
 EAN 4015613433455  
**¡Código: A120.186**



## Peladora de patatas, 18 kg

Acero inoxidable 18/10  
 Capacidad por proceso de pelado: 18 kg  
 Potencia: 220 kg/h  
 Temporizador 0 - 4 min.  
 1 velocidad  
 Toma de agua: 3/4"  
 380 x 810 x 920 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 1,1 kW / 1 NAC 230 V  
 Peso: 41 kg  
 EAN 4015613441894  
**¡Código: A120.188**

EXPO  
**Maquinaria** Tel. 976 330 176



## Cortaverduras de sobremesa con 5 discos cortadores incluidos

Material: aluminio fundido  
 Potencia nominal: 0,55 kW / 230 V  
 Medidas: 240 x 630 x 500 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 27,5 kg

### Incluye:

Disco rallador Z3a, 3 mm  
 Disco rallador Z5a, 5 mm  
 Disco rallador Z7a, 7 mm  
 Disco cortador E2a, 2 mm  
 Disco cortador E4a, 4 mm

EAN 4015613528274  
 Código: 120.325



E2a

E4a



Z3a

Z5a

Z7a



### Soporte para discos

EAN 4015613390710  
 Código: A120.249

✓ Discos no incluidos en el suministro

## Disco dados

D8x8a



8 x 8 mm  
120.290  
EAN 4015613528823

D10x10a



10 x 10 mm  
120.291  
EAN 4015613528830

Los discos de la serie D solo pueden utilizarse en combinación con los discos de la serie E correspondientes.

D8x8a + E8a  
D10x10a + E10a



Tamaño del dado  
Código:

## Disco rodajas

E2a



2 mm  
120.292  
EAN 4015613528847

E4a



4 mm  
120.293  
EAN 4015613528845

E8a

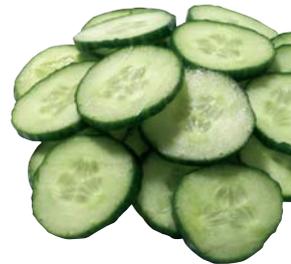


8 mm  
120.294  
EAN 4015613528878

E10a



10 mm  
120.295  
EAN 4015613528885



Grosor de las rodajas  
Código:

## Disco cortador bastones

H3a



Grosor de los bastones  
Código:  
3 mm  
120.296  
EAN 4015613528892

H4a



4 mm  
120.297  
EAN 4015613528908



## Disco rallador

Z3a



Grosor del rallado  
Código:  
3 mm  
120.298  
EAN 4015613528915

Z5a



5 mm  
120.299  
EAN 4015613528922

Z7a



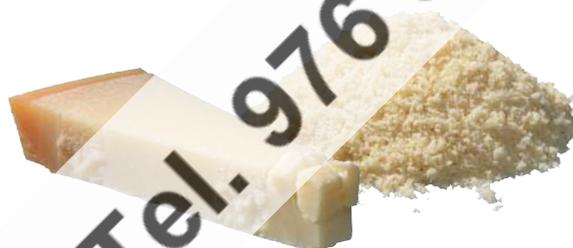
7 mm  
120.300  
EAN 4015613528939





## Rallador para queso duro

Carcasa de aluminio pulido  
Rendimiento por hora: 40 kg  
Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V  
420 x 300 x 390 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 19 kg  
EAN 4015613430652  
Código: A370.350



## Picadora de carne GF 70

Con avance y retroceso  
Diámetro de los discos: 70 mm  
Rendimiento por hora: 30 - 50 kg  
Carga constante: 30 min. con desconexión automática  
Potencia nominal: 0,74 kW / 230 V  
175 x 420 x 355 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 5 kg  
Incluye: 3 discos agujereados de 3,5, 5 y 8 mm  
1 cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas  
1 juego para rellenar salchichas con tubos de 3 tamaños  
1 accesorio para preparar "Kebbe"  
EAN 4015613422183  
Código: A370.125





## Picadora de carne muy resistente

- ✓ Reductor del engranaje de acero
- ✓ Armazón de aluminio, embudo de trituración de acero inoxidable 18/10
- ✓ El embudo y la placa de trituración se desmontan para facilitar la limpieza
- ✓ Incluye 1 cuchilla y un disco agujereado de 6,0 mm

### Picadora de carne 12 S

Diámetro de los discos: 70 mm  
Rendimiento por hora: 160 kg  
Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V  
250 x 460 x 430 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 20 kg  
EAN 4015613429694

|| Código: A370.212

### Disco agujereado con agujeros de 2 mm

EAN 4015613429700

|| Código: A370.201

### Disco agujereado con agujeros de 4,5 mm

EAN 4015613429717

|| Código: A370.202

### Discos agujereados con agujeros de 8 mm

EAN 4015613527086

|| Código: A370.207

### Cuchilla

EAN 4015613429731

|| Código: A370.204

### Picadora de carne 22CQO

Diámetro de los discos: 82 mm  
Rendimiento por hora: 300 kg  
Potencia nominal: 1,1 kW / 230 V  
270 x 470 x 445 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 26 kg  
EAN 4015613531595

|| Código: A370.223

### Discos agujereados con agujeros de 2 mm

EAN 4015613429755

|| Código: A370.215

### Discos agujereados con agujeros de 4,5 mm

EAN 4015613429762

|| Código: A370.216

### Discos agujereados con agujeros de 8 mm

EAN 4015613527093

|| Código: A370.220

### Cuchilla

EAN 4015613429786

|| Código: A370.218





### Cortafiambres 195

Carcasa de aluminio  
Cortadora diagonal  
Con afilador de cuchillas  
Cuchilla: Ø 195 mm,  
revoluciones: 430/min  
Longitud de corte: 155 mm  
Altura de corte: 150 mm  
Grosor de corte: 1 - 12 mm  
Potencia nominal: 150 W / 230 V  
360 x 420 x 330 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 11,4 kg  
EAN 4015613555560  
| Código: 174.195

### Cuchilla para cortar pan 195

Filo ondulatorio Ø 195 mm  
Peso: 0,64 kg  
EAN 4015613555621  
| Código: 01741952

### Cortafiambres 220

Carcasa de aluminio  
Cortadora diagonal  
Con afilador de cuchillas  
Cuchilla: Ø 220 mm,  
revoluciones: 282/min  
Longitud de corte: 205 mm  
Altura de corte: 155 mm  
Grosor de corte: 1 - 12 mm  
Potencia nominal: 240 W / 230 V  
410 x 475 x 360 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 14,4 kg  
EAN 4015613555577  
| Código: 174.220

### Cuchilla para cortar pan 220

Filo ondulatorio Ø 220 mm  
Peso: 0,67 kg  
EAN 4015613555645  
| Código: 01742202



### Cortafiambres 250

Carcasa de aluminio  
Cortadora diagonal  
Con afilador de cuchillas  
Cuchilla: Ø 250 mm,  
revoluciones: 282/min  
Longitud de corte: 210 mm  
Altura de corte: 170 mm  
Grosor de corte: 1 - 12 mm  
Potencia nominal: 240 W / 230 V  
430 x 510 x 375 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 15,2 kg  
EAN 4015613555584  
| Código: 174.250

### Cuchilla para cortar pan 250

Filo ondulatorio Ø 250 mm  
Peso: 1,17 kg  
EAN 4015613555669  
| Código: 01742502

### Cortafiambres 275

Carcasa de aluminio  
Cortadora diagonal  
Con afilador de cuchillas  
Cuchilla: Ø 275 mm,  
revoluciones: 282 /min  
Longitud de corte: 195 mm  
Altura de corte: 185 mm  
Grosor de corte: 1 - 12 mm  
Potencia nominal: 240 W / 230 V  
410 x 540 x 390 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 16 kg  
EAN 4015613555591  
| Código: 174.275

### Cuchilla para cortar pan 275

Filo ondulatorio Ø 275 mm  
Peso: 1,47 kg  
EAN 4015613555683  
| Código: 01742752



### Cortafiambres 300

Carcasa de aluminio  
Cortadora diagonal  
Con afilador de cuchillas  
Cuchilla: Ø 300 mm, revoluciones: 280/min  
Longitud de corte: 255 mm  
Altura de corte: 200 mm  
Grosor de corte: 1 - 15 mm  
Potencia nominal: 380 W / 230 V  
480 x 595 x 450 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 20,6 kg  
EAN 4015613555607  
| Código: 174.300

### Cuchilla para cortar pan 300

Filo ondulatorio Ø 300 mm  
Peso: 2,13 kg  
EAN 4015613555706  
| Código: 01743002



### Soplete con base

Manejo sencillo y seguro  
 Asidero manual de acero inoxidable  
 Encendido piezoeléctrico  
 Llama turbo regulable hasta 1300 °C  
 Relleno con gas de mechero  
 Medidas aprox.: Ø 33 mm, altura: 158 mm  
 Peso: 0,25 kg  
 EAN 4015613409498  
**|| Código: A555.302**



- ✓ Sin relleno
- ✓ Relleno con gas de mechero

### Balanza Industrial electrónica

Ajuste de precisión de 5 g  
 Margen de peso de hasta 15 kg  
 Superficie de pesaje: 280 x 215 mm (an. x prof.)  
 Potencia nominal: 4 W / 230 V  
 290 x 330 x 125 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 3,7 kg  
 Uso comercial no permitido.  
 Incluye batería y fuente de alimentación



### Fracción 5 g

**Tara 15 kg**  
 EAN 4015613400334  
**|| Código: A300.115**

### Fracción 2 g

**Tara 15 kg**  
 EAN 4015613436661  
**|| Código: A300.116**

### Balanza Industrial electrónica digital

Funcionamiento mediante bloque de alimentación o pilas.  
 Pantalla a distancia apta para montaje en pared.  
 El cable en espiral cubre una distancia de 60-70 cm.  
 Uso comercial no permitido.

Acero inoxidable  
 Superficie de pesaje: 310 x 300 mm (an. x prof.)  
 Potencia nominal: 2 W / 230 V  
 310 x 300 x 50 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 3,3 kg



### Hasta 60 kg

Fracción 20 g  
 EAN 4015613410173  
**|| Código: A300.067**

### Hasta 150 kg

Fracción 50 g  
 EAN 4015613410180  
**|| Código: A300.150**



## Máquina de envasado al vacío

Plástico blanco  
Control electrónico de vacío  
Funciones: cierre / envasado al vacío y cierre  
Bomba de vacío: 0,2 m<sup>3</sup>/h  
Barra de sellado: 300 mm  
Cuchilla integrada  
Incluye:  
2 botes de vacío (0,7 litros, 1,4 litros)  
1 tubo de vacío  
2 rollos de film transparente (22 cm, 28 cm)  
Potencia nominal: 0,11 kW / 230 V  
455 x 235 x 120 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 2,8 kg  
EAN 4015613474922  
| Código: 300.740

## Juego de rollos de repuesto, 22 cm

Juego compuesto por 2 rollos de film transparente  
Ancho: 22 cm c/u  
Longitud: 5 m c/u  
EAN 4015613474946  
| Código: 300.418

## Juego de rollos de repuesto, 28 cm

Juego compuesto por 2 rollos de film transparente  
Ancho: 28 cm c/u  
Longitud: 5 m c/u  
EAN 4015613474953  
| Código: 300.419



## Máquina de envasado al vacío 300P/MSD

Plástico color gris claro  
Control electrónico de vacío  
Bomba de vacío: 0,9 m<sup>3</sup>/h  
Barra de sellado: 320 mm  
Potencia nominal: 0,49 kW / 230 V  
390 x 310 x 140 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 4,5 kg  
EAN 4015613469775  
| Código: 300.305

## Bolsa de vacío acanalada por un lado, gofrada

Paquete de 50 bolsas

Tamaño: 160 x 250 mm  
Capacidad: 1,2 litros  
EAN 4015613459196  
| Código: 300.411

Tamaño: 200 x 300 mm  
Capacidad: 2,5 litros  
EAN 4015613459202  
| Código: 300.412

Tamaño: 300 x 400 mm  
Capacidad: 7,5 litros  
EAN 4015613459219  
| Código: 300.413





✓ Para envasar al vacío solo pueden utilizarse bolsas de vacío especiales (acanaladas por un lado y gofradas).

## Máquina de envasado al vacío 315/10N

Acero inoxidable  
Control electrónico de vacío  
Placas de polietileno  
Bomba de vacío: 10 m<sup>3</sup>/h  
Barra de sellado: 315 mm  
Medidas de la cámara: 322 x 365 x 160 mm  
Potencia nominal: 0,60 kW / 230 V  
392 x 510 x 345 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 40 kg  
EAN 4015613506494  
| Código: 300.315



## Máquina de envasado al vacío 415/20N

Acero inoxidable  
Control electrónico de vacío  
Placas de polietileno  
Bomba de vacío: 20 m<sup>3</sup>/h  
Barra de sellado: 415 mm  
Medidas de la cámara: 422 x 503 x 220 mm  
Potencia nominal: 0,9 kW / 230 V  
490 x 650 x 390 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 69 kg  
EAN 4015613506500  
| Código: 300.415





## Tabla para cortar pan

...de madera natural maciza de alta calidad  
Cuchillo de pan y bandeja recogemigas de acero  
425 x 250 x 40 mm (an. x prof. x al.)  
Incluye cuchillo  
Peso: 2 kg  
EAN 4015613412795  
| Código: C120.100



## Tabla de corte

Material: plástico adecuado para alimentos  
570 x 370 x 30 mm (an. x prof. x al.)  
Con surco para jugos y reborde  
La tabla no resbala gracias al borde delantero curvado.  
Peso: 2,1 kg  
EAN 4015613405025  
| Código: A120.588



## Tabla de corte de polietileno

400 x 250 x 15 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 1,5 kg  
EAN 4015613397054  
| Código: A120.586

## Tabla de corte de polietileno

500 x 300 x 15 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 2,2 kg  
EAN 4015613397061  
| Código: A120.591

## Tabla de corte de polietileno

600 x 400 x 15 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 3,5 kg  
EAN 4015613397078  
| Código: A120.596



## Mandolina con 7 cuchillas intercambiables

Acero inoxidable  
Soporte para restos de plástico  
Patas antideslizantes  
Grosor de corte: 1 - 10 mm  
Cuchillas para hacer rodajas, bastones y rallar  
160 x 395 x 58 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 1,1 kg  
EAN 4015613467580  
| Código: 500.391



## Afilador de cuchillos

Para afilar hojas planas y onduladas.  
Gracias a los discos de diamante entrelazados se consigue un afilado constante en ambos lados.  
Manejo seguro gracias a las patas de goma antideslizantes.  
Potencia nominal: 50 W / 230 V  
240 x 175 x 110 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 2,25 kg  
EAN 4015613503400  
| Código: 120.557



## Cubo de basura "Swing" con tapa oscilante

Acero inoxidable  
Cubo interior: chapa de acero galvanizada, desmontable para facilitar el vaciado y la limpieza  
Volumen: 50 litros  
Medidas: Ø 360 mm, altura: 760 mm  
Peso: 6,3 kg  
EAN 4015613521213  
| Código: 860.003





### Termómetro digital

- Desconexión automática después de 5 minutos
- Margen de medición de la temperatura: de -50 °C a +150 °C (de -58°F a +302°F)
- Medidas aprox.: 15 x 20 x 160 mm (an. x prof. x al.)
- Profundidad de inserción del sensor de acero inoxidable: aprox. 83 mm

EAN 4015613317595

|| Código: A292.042



### Termómetro 361 para medir la temperatura interna

- Incluye: soporte magnético, pinza de sujeción, sensor de temperatura
- Pantalla LCD de tres partes
- Ajuste exacto del margen de medición de la temperatura de 0 °C a +200 °C (de 32°F a 392°F)
- Medidas aprox.: 60 x 20 x 100 mm (an. x prof. x al.)
- Profundidad de inserción del sensor: aprox. 140 mm
- Cable del sensor térmico: aprox. 1,15 m

EAN 4015613263687

|| Código: A291.040



### Termómetro 480 para medir por infrarrojos superficies y la temperatura interna

Infrarrojos y sensor de inserción en un mismo aparato

- Pinza de sujeción
- Desconexión automática
- Función memoria (guarda la temperatura máxima o mínima)
- Margen de medición de la temperatura por infrarrojos: de -33 °C a +220 °C (de -27°F a +428°F)
- Margen de medición de la temperatura por sensor de inserción de -55 °C a +330 °C (de -67°F a +626°F)
- Medidas: 33 x 22 x 160 mm (an. x prof. x al.)

EAN 4015613475974

|| Código: 292.480



### Termómetro para frituras

- Carcasa y sensor de temperatura de acero inoxidable
- Pinza de sujeción regulable
- Mango de madera aislante
- Profundidad de inserción: aprox. 250 mm
- Pantalla de 73 mm con aguja
- Margen de medición: de +38 °C a +205 °C (de 100°F a 400°F)
- Marca a 175°C para una temperatura óptima
- Impermeable al agua

EAN 4015613395784

|| Código: A292.046

## Termómetro de inserción

- Margen de medición de la temperatura: de -10 °C a +100 °C
- Profundidad de inserción del sensor de acero inoxidable: aprox. 110 mm

EAN 4015613322872

|| Código: A292.044



## Termómetro de inserción

- Termómetro digital
- Pantalla LCD
- Margen de medición de la temperatura: de -50 °C a +150 °C
- Profundidad de inserción del sensor de acero inoxidable: aprox. 110 mm

EAN 4015613322865

|| Código: A293.043



## Termómetro para congelador/nevera

- Carcasa de acero inoxidable para colgar o colocar sobre una superficie
- Margen de medición de la temperatura: de -30 °C a +30 °C
- Pantalla: aprox. Ø 42 mm

EAN 4015613322889

|| Código: A292.048



## Termómetro para congelador/nevera

- Margen de medición de la temperatura: de -30 °C a +50 °C
- Pantalla: aprox. Ø 44 mm

EAN 4015613322896

|| Código: A292.049



## Termómetro para congelador/nevera

- Carcasa de acero inoxidable con dispositivo para colgar
- Margen de medición de la temperatura: de -40 °C a +25 °C
- Medidas aprox.: 115 x 25 x 10 mm (an. x prof. x al.)

EAN 4015613317601

|| Código: A292.043





## Heladera\*

Para la preparación rápida de variaciones de helados frescos. También los sorbetes, los postres semi helados y el „yogurt helado“ salen a la perfección.

Carcasa: acero fino, plástico  
 Cubeta de helado de aluminio desmontable, capacidad: aprox. 1,4 litros  
 Zona de congelación: hasta aprox. -35 °C  
 Refrigeración por compresor  
 Producción de helado: aprox. 30-60 minutos  
 Potencia nominal: 150 W / 230 V  
 295 x 395 x 315 mm (an. x prof. x al.)  
 Incluye vaso medidor y porcionador de helado  
 Peso: 10,6 kg

EAN 4015613536910

! Código: 135.002

## Cubeta de helado de repuesto

Capacidad: aprox. 1,4 litros  
 Peso: 0,2 kg

EAN 4015613560847

! Código: 013500217



✓ Cubeta de helado desmontable



## Exprimidor eléctrico "Joy"\*

Con tres conos exprimidores para naranjas, pomelos o limones.

Carcasa de aluminio fundido, recipiente de zumo y cono exprimidor de plástico

Potencia nominal: 180 W / 230 V

210 x 320 x 415 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 5,5 kg

EAN 4015613460253

! Código: 150.140

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



**Licadora "Top Juicer"**\*

Zumos ricos en vitaminas al momento.  
 Zanahorias, manzanas y otras frutas enteras sin cortarlas previamente.  
 Carcasa de acero inoxidable  
 Tolva de alimentación XXL con Ø 75 mm  
 Recipiente extraíble para la pulpa  
 Motor refrigerado por aire silencioso con 2 velocidades,  
 máx. 18.000 r.p.m (para fruta o verdura blanda o dura)  
 Micro-colador y cortador de acero inoxidable  
 Cierre de seguridad  
 Fácil limpieza, las piezas desmontables son  
 aptas para el lavavajillas (excepto la unidad base)  
 Potencia nominal: 0,7 kW / 230 V  
 310 x 210 x 400 mm (an. x prof. x al.)  
 Incluye cepillo de limpieza y recipiente de plástico  
 con pantalla protectora (contenido: 1 litro)  
 Peso: 4 kg  
 EAN 4015613544564  
**|| Código: 150.145**



**Licadora Combi Juicer**\*

Exprimidor y batidora en un mismo aparato  
 Carcasa de acero inoxidable  
 2 velocidades, máximo 20.000 r.p.m.  
 Potencia nominal: 800 W / 230 V

**Exprimidor**

Protector de salpicado Ø 70 mm  
 290 x 240 x 430 mm (an. x prof. x al.)  
 Incluye 1 recipiente de plástico, capacidad: 1 litro

**Batidora / licuadora**

Cuchillas de acero inoxidable  
 Recipiente batidor de cristal  
 Base y tapa de plástico  
 Capacidad: 1,8 litros  
 220 x 240 x 450 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 1,2 kg  
 EAN 4015613457826  
**|| Código: 150.139**



**Accesorio para cortar verdura\***

**Accesorio para Combi Juicer\***  
 Tolva de alimentación extra grande  
 1 disco con cuchilla que puede utilizarse  
 para cortar o rallar  
 220 x 240 x 450 mm  
 (an. x prof. x al.)  
 Peso: 1,2 kg  
 EAN 4015613482002  
**|| Código: 150.1390**



\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



**Batidora de brazo\***

...para mezclar, hacer purés, triturar, batir y remover.  
 Práctica, se desmonta fácilmente para realizar distintas funciones  
 Diseño ergonómico de acero inoxidable  
 Interruptor de encendido/apagado  
 5 velocidades  
 Potencia nominal: 700 W / 230 V  
 Longitud del brazo: 207 mm  
 Longitud total: 410 mm  
 Juego de accesorios compuesto por:  
 Varillas  
 1 recipiente (800 ml)  
 2 recipientes especiales con cuchillas giratorias (500 ml + 1.250 ml)  
 1 tapa para los dos recipientes especiales  
 2 bases antideslizantes  
 1 soporte mural  
 Los accesorios se limpian fácil y rápidamente  
 Peso: 1,05 kg  
 EAN 4015613485492  
**¡ Código: 130.206**



**Batidora / licuadora "Silverline"\***

Perfecta para hacer purés de frutas o triturar verduras, etc.  
 Cuchillas de acero inoxidable  
 2 velocidades, máximo 18.000 r.p.m  
 Función con giro a la izquierda e impulsos  
 Interruptor de seguridad  
 Capacidad: 1,75 litros  
 Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V  
 Medidas: Ø 190 mm, altura: 410 mm  
 Peso: 5 kg  
 EAN 4015613406077  
**¡ Código: A135.006**

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Refrigerador Bag-In-Box "Bartscher vinoBar"

para refrigerar y servir sin presión vinos, zumos o licores desde recipientes Bag-In-Box previamente refrigerados.  
Ámbitos de aplicación: autoservicio, bufés o barras.

Las dos zonas de temperatura separadas y con regulación independiente entre 7 °C y 18 °C permiten un uso polivalente. Para servir vino, zumo, agua, licores o cócteles desde recipientes Bag-In-Box de 1,5 a 5 litros.



Uso polivalente: vino, zumo, agua, licores o cócteles desde recipientes Bag-In-Box de 1,5 a 5 litros.



Manejo sencillo, relleno rápido. Sistema sin tubos gracias al sistema propio de Bag-In-Box.



Dos zonas de temperatura separadas con regulación independiente.



## Refrigerador Bag-In-Box "Bartscher vinoBar"

Frontal de acero inoxidable

Volumen: máx. 3 recipientes Bag-In-Box de 1,5 a 5 litros

Rango de temperatura: 7 °C - 18 °C

Patas con altura regulable hasta 40 mm, antideslizantes

Sistema sin tubos gracias al sistema propio de Bag-In-Box

Manejo sencillo, relleno rápido.

Potencia nominal: 180 W / 230 V

Medidas: 530 x 430 x 650 mm (an. x prof. x al.)

Accesorios: bandeja de goteo desmontable

Peso: 28 kg

EAN 4015613504261

**Código: 700.300**



Bandeja de goteo desmontable para facilitar la limpieza.



## Picadora de hielo "4 ICE"

Carcasa de acero inoxidable, plástico

Tolva de relleno y recipiente colector de plástico

Capacidad de hasta 15 kg/h

Recipiente colector: aprox. 3,5 litros / 1,75 kg

Gran tolva de relleno desmontable, recipiente colector extraíble

2 interruptores de seguridad, tolva de relleno y recipiente colector

4 patas con ventosas

Potencia nominal: 60-80 W / 230 V

Medidas: 172 x 240 x 463 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 3,6 kg

EAN 4015613503424

**Código: 135.013**



\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Surtido para bares de Bartscher

→ Agitar • Mezclar • Triturar

- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Medidas de fácil lectura
- ✓ Posición segura



### Batidora

para batidos y cócteles  
 Carcasa de cromo  
 Brazo de acero inoxidable, disco mezclador de plástico  
 Con cabezal giratorio  
 2 velocidades  
 Vaso de acero inoxidable, capacidad: 700 ml  
 El vaso y el brazo pueden lavarse en el lavavajillas  
 Potencia nominal: 85 W / 230 V  
 Medidas: 135 x 185 x 365 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 1,4 kg  
 EAN 4015613470641  
**¡Código: 135.100**



### Batidora doble

para batidos y cócteles  
 Carcasa de aluminio fundido a presión, revestimiento en blanco  
 Brazos y discos mezcladores de acero inoxidable  
 2 removedores de acero inoxidable con conexión independiente,  
 2 velocidades c/u  
 2 vasos de acero inoxidable con capacidad de 700 ml c/u;  
 pueden lavarse en el lavavajillas  
 Potencia nominal: 200 W / 230 V  
 Medidas: 310 x 190 x 430 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 7,4 kg  
 EAN 4015613470658  
**¡Código: 135.101**

### Batidora

Perfecto para preparar cócteles, batidos, salsas, purés, etc.  
 Carcasa de chapa de acero lacada  
 Vaso, brazo y discos mezcladores de acero inoxidable  
 2 velocidades  
 1 microinterruptor en la ranura del vaso  
 Protección antivuelco mediante ventosas  
 Vaso: capacidad de 950 ml, volumen de relleno: máx. 650 ml  
 El vaso y el brazo pueden lavarse en el lavavajillas  
 Potencia nominal: 400 W / 230 V  
 Medidas: 160 x 205 x 500 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 6,22 kg  
 EAN 4015613529523  
**¡Código: 135.105**



**Batidora**

Carcasa de aluminio fundido  
 Vaso, brazo y discos mezcladores de acero inoxidable  
 3 velocidades  
 Motor con rodamientos de bolas  
 Conexión automática guiando el vaso  
 Vaso: capacidad de 850 ml, volumen de relleno: máx. 400 ml  
 El vaso puede lavarse en el lavavajillas  
 Potencia nominal: 300 W / 230 V  
 Medidas: 165 x 171 x 521 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 6,35 kg  
 EAN 4015613530727  
**|| Código: 150.711**

**Licuada de bar**

Perfecta para preparar batidos, margaritas, daiquiris, capuccinos helados, granizados, etc.  
 Carcasa de plástico, vaso de policarbonato  
 2 velocidades  
 Cuchillas de acero inoxidable de larga duración  
 Medidas de fácil lectura  
 Asa manual, patas con posición segura  
 Vaso: capacidad de 1.400 ml, volumen de relleno: máx. 1.250 ml  
 Potencia nominal: 400 W / 230 V  
 Medidas: 165 x 203 x 387 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 2,5 kg  
 EAN 4015613530123  
**|| Código: 150.710**

**Licuada de bar**

La elección perfecta para preparar cócteles, batidos, margaritas, salsas, etc.  
 Carcasa de plástico, vaso de policarbonato  
 3 velocidades: HIGH, LOW, PULSE  
 Cuchillas de acero inoxidable de larga duración  
 Medidas de fácil lectura  
 Asa manual, patas con posición segura  
 Vaso: capacidad de 1.800 ml, volumen de relleno: máx. 1.400 ml  
 Potencia nominal: 600 W / 230 V  
 Medidas: 165 x 229 x 432 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 5,75 kg  
 EAN 4015613530734  
**|| Código: 150.712**

**Licuada / Batidora**

Alta potencia: también es ideal para triturar comidas, incluso tritura sin problema cubitos de hielo enteros. El sistema Wave-action continuamente envía la mezcla hacia las cuchillas para obtener resultados sin grumos.  
 Carcasa de plástico  
 Vaso de policarbonato apilable  
 Varia: funciones:  
 - 1 velocidad preprogramada  
 - Regulación de la velocidad progresiva y manual: mezclar y picar  
 - Función de pulsación  
 Acoplamiento y cuchillas de acero inoxidable de larga duración  
 Indicador de temperatura alerta al operador si el motor se sobrecalienta para ayudar a evitar una avería innecesaria por calor excesivo  
 Asa manual, patas "sure grip" previenen el resbale  
 Vaso: capacidad de 2.300 ml, volumen de relleno: máx. 1.800 ml  
 Potencia nominal: 750 W / 230 V  
 Medidas: 178 x 203 x 457 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 6 kg  
 EAN 4015613539331  
**|| Código: 150.713**





## Crepera eléctrica

Placa: Ø 400 mm  
 Regulador de temperatura: 0° - 300 °C  
 450 x 510 x 246 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V  
 Incluye: 1 repartidor de masa, 1 espátula  
 Peso: 21,5 kg  
 EAN 4015613503479  
**Código: 104.446**



## Crepera eléctrica

2 placas con conexión independiente, Ø 400 mm  
 Regulador de temperatura: 0° - 300 °C  
 Potencia nominal: 2x 3,0 kW / 230 V  
 Se necesitan 2 enchufes independientes  
 870 x 510 x 246 mm (an. x prof. x al.)  
 Incluye: 1 repartidor de masa, 1 espátula  
 Peso: 40 kg  
 EAN 4015613503486  
**Código: 104.447**



## Crepera a gas

1 placa de láminas fundidas, con  
 esmerilado plano, Ø 400 mm  
 Placa desmontable  
 Niveles de temperatura: 1-8  
 Quemador de estrella séxtuple  
 Potencia nominal: 6 kW  
 430 x 430 x 195 mm (an. x prof. x al.)  
 Preparada para gas licuado, inyectores de  
 gas natural incluidos  
 Incluye: 1 repartidor de masa, 1 espátula  
 Peso: 19 kg  
 EAN 4015613412948  
**Código: 104.3413**



## Crepera a gas

2 placas de láminas fundidas, con  
 esmerilado plano, Ø 400 mm,  
 conexión independiente, placas desmontables  
 Niveles de temperatura: 1-8  
 Quemador de estrella séxtuple  
 Potencia nominal: 12 kW  
 830 x 430 x 195 mm (an. x prof. x al.)  
 Preparada para gas licuado, inyectores de  
 gas natural incluidos  
 Incluye: 1 repartidor de masa, 1 espátula  
 Peso: 34 kg  
 EAN 4015613412955  
**Código: 104.3423**





## Gofrera

Con placa en forma de corazón  
Placas de hierro fundido, carcasa de acero inoxidable  
Placa: Ø 210 mm  
La placa tiene un montaje fijo.  
Regulador de temperatura: 0° - 300 °C  
Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V  
285 x 360 x 230 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 15,5 kg  
Incluye 1 cepillo de limpieza  
EAN 4015613503431  
**Código: 370.160**



## Gofrera doble

Con placas en forma de corazón  
Placas de hierro fundido, carcasa de acero inoxidable  
Cada placa: Ø 210 mm  
Las placas tienen un montaje fijo.  
Regulador de temperatura: 0° - 300 °C  
Potencia nominal: 2x 2,2 kW / 230V  
Se necesitan 2 enchufes independientes  
600 x 360 x 230 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 31,5 kg  
Incluye 1 cepillo de limpieza  
EAN 4015613503448  
**Código: 370.161**



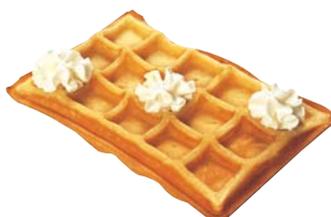
## Gofrera

Con placa tipo "Bruselas"  
Placas de hierro fundido, carcasa de acero inoxidable  
Placa Bruselas 155 x 105 x 23 mm (am. x prof. x al.)  
La placa tiene un montaje fijo.  
Regulador de temperatura: 0° - 300 °C  
Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V  
285 x 360 x 255 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 23,5 kg  
Incluye 1 cepillo de limpieza  
EAN 4015613503455  
**Código: 370.162**



## Gofrera doble

Con placas tipo "Bruselas"  
Placas de hierro fundido, carcasa de acero inoxidable  
Cada placa Bruselas: 155 x 105 x 23 mm (am. x prof. x al.)  
Las placas tienen un montaje fijo.  
Regulador de temperatura: 0° - 300 °C  
Potencia nominal: 2x 2,2 kW / 230 V  
Se necesitan 2 enchufes independientes  
600 x 360 x 255 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 45,5 kg  
Incluye 1 cepillo de limpieza  
EAN 4015613503462  
**Código: 370.163**





**Cafetera "Contessa 1000"**

Acero inoxidable  
 2 placas calentadoras  
 1 jarra acrílica con base de acero inoxidable  
 Capacidad: aprox. 1,6 litros  
 Capacidad por hora: 16 litros  
 Tiempo de preparación: aprox. 6 minutos por jarra  
 Cantidad mínima: 0,5 litros  
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V  
 215 x 385 x 460 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 6,5 kg  
 EAN 4015613399898  
**¡Código: A190.041**



**Filtros de papel**  
 (250 filtros por caja)

EAN 4015613455532  
**¡Código: 190.002-250**



**Descalcificador rápido para cafeteras**

30 bolsas de 15 g  
 Peso: 0,45 kg  
 EAN 4015613541716  
**¡Código: 190.065**

**Filtros de papel**

(1.000 filtros por caja)  
 EAN 4015613527123  
**¡Código: 190.013**

**Cafetera "Contessa 1002"**

Acero inoxidable  
 1 placa calentadora  
 1 jarra termo de acero inoxidable, capacidad: 2 litros  
 Capacidad por hora: 15 litros  
 Tiempo de preparación: aprox. 8 minutos por jarra  
 Cantidad mínima: 0,5 litros  
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V  
 215 x 390 x 520 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 6,80 kg  
 EAN 4015613412023  
**¡Código: A190.043**

**Jarra de repuesto para Contessa 1002**

Jarra termo de acero inoxidable  
 Capacidad: 2,0 litros  
 Tapa, mecanismo de vertido y asa de plástico negro  
 Peso: 0,85 kg  
 EAN 4015613416229  
**¡Código: A190.122**





## Cafetera "Aurora 22"

Acero inoxidable  
 1 placa calentadora  
 1 jarra termo dispensadora de acero inoxidable, capacidad: 2 litros  
 Señal de descalcificación  
 Tiempo de preparación: aprox. 8 minutos por jarra  
 Cantidad mínima: 0,5 litros  
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V  
 215 x 405 x 520 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 8,0 kg  
 EAN 4015613475561  
**|| Código: 190.048**



## Jarra termo dispensadora de acero inoxidable

### Jarra de repuesto para Aurora 22

Tapa, mecanismo dispensador y asa de plástico negro  
 Excelentes propiedades de aislamiento  
 Dosificación perfecta gracias a un mecanismo con bomba de fácil apertura  
 Carcasa de pared doble para mantener bien el frío y el calor  
 Transporte seguro gracias al asa plegable  
 Cabezal de la bomba completamente desmontable para facilitar el relleno y la limpieza  
 Capacidad: 2 litros  
 Medidas: Ø 150 mm, altura: 325 mm  
 Peso: 0,8 kg  
 EAN 4015613475578  
**|| Código: 190.124**



## Cafetera doble "Contessa Duo"

Acero inoxidable  
 2 placas calentadoras  
 2 jarras termo de acero inoxidable, capacidad: 2 litros c/u  
 Tiempo de preparación: aprox. 8 minutos por jarra  
 Cantidad mínima: 0,5 litros  
 Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V  
 430 x 400 x 520 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 14,5 kg  
 EAN 4015613505015  
**|| Código: 190.049**



## Jarra de repuesto para Contessa Duo

Jarra termo de acero inoxidable  
 Capacidad: 2,0 litros  
 Tapa, mecanismo de vertido y asa de plástico negro  
 Peso: 0,85 kg  
 EAN 4015613416229  
**|| Código: A190.122**



## Jarra termo de acero inoxidable

Capacidad: 1,5 litros  
 Material: acero inoxidable  
 Tapa, mecanismo de vertido y asa de plástico  
 Color: cromo/negro  
 Altura: 225 mm  
 Ø con asa 180 mm,  
 Ø sin asa 140 mm

### 1 jarra

Peso: 0,8 kg  
 EAN 4015613460635  
**¡Código: 190.121**



## Jarra de café

Jarra acrílica con base de acero inoxidable  
 Asa y tapa en negro  
 Capacidad: 1,8 litros, altura: 173 mm  
 Diámetro: 165 mm  
 Peso: 0,50 kg

EAN 4015613516271  
**¡Código: 190.126**



## Jarra de cristal para cafeteras Jarra de repuesto universal

para todas las máquinas y placas calentadoras convencionales.  
 Capacidad: 2 litros  
 Asa, tapa y boca de salida en negro  
 Medidas: Ø 160 mm, altura: 190 mm  
 Peso: 0,4 kg  
 EAN 4015613529158  
**¡Código: 190.064**



## Placa calentadora

...para todas las jarras de café o té convencionales.  
 Acero inoxidable  
 2 placas calentadoras con conexión independiente  
 Potencia nominal: 120 W / 230 V  
 358 x 218 x 80 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 1 kg  
 EAN 4015613437118  
**¡Código: A190.102**

Jarras no incluidas en el suministro

## Estación de café para 1 jarra termo dispensadora

(para todas las jarras termo con un diámetro de hasta 19 cm)

Material: plástico

Gracias a la pieza de plástico desmontable pueden utilizarse todos los tamaños de taza con cada jarra termo

Con 5 compartimentos para vasos, cucharillas/removedores, leche y azúcar

435 x 330 x 145 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,03 kg

Incluye 1 pieza de plástico y 1 bandeja de goteo desmontables

EAN 4015613512075

|| Código: 190.151



Jarra termo dispensadora y decoración no incluida

## Estación de café doble para 2 jarras termo dispensadoras

(para todas las jarras termo con un diámetro de hasta 19 cm)

Material: plástico

Gracias a la pieza de plástico desmontable pueden utilizarse todos los tamaños de taza con cada jarra termo

Con 5 compartimentos para vasos, cucharillas/removedores, leche y azúcar

655 x 330 x 145 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,4 kg

Incluye 2 piezas de plástico y 2 bandejas de goteo desmontables

EAN 4015613505022

|| Código: 190.152



Jarras termo dispensadoras y decoración no incluidas

## Jarra termo dispensadora de acero inoxidable

Tapa, mecanismo dispensador y asa de plástico negro

Capacidad: 2 litros

Medidas:

Ø 150 mm, altura: 325 mm

Peso 0,8 kg

EAN 4015613475578

|| Código: 190.124



## Jarra termo con sistema dispensador

Recipiente de acero inoxidable

Capacidad: aprox. 2,5 litros

Medidas:

Ø 160 mm, altura: 330 mm

Peso: 1,4 kg

EAN 4015613468655

|| Código: 190.125





### Estación de café con 2 jarras termo dispensadoras

#### Estación de café doble para 2 jarras termo dispensadoras

(para todas las jarras termo con un diámetro de hasta 19 cm)

Material: plástico

Gracias a la pieza de plástico desmontable pueden utilizarse

todos los tamaños de taza con cada jarra termo

Con 5 compartimentos para vasos, cucharillas/removedores,

leche y azúcar

655 x 330 x 145 mm (an. x prof. x al.)

Incluye 2 piezas de plástico y 2 bandejas de goteo desmontables

Peso: 4 kg

EAN 4015613521862

¡Código: 999.006

#### Jarra termo dispensadora de acero inoxidable Jarra de repuesto para "Aurora 22"

Tapa, mecanismo dispensador y asa de plástico negro

Excelentes propiedades de aislamiento

Dosificación perfecta gracias a un mecanismo con bomba

de fácil apertura

Carcasa de pared doble para mantener bien el frío y el calor

Transporte seguro gracias al asa plegable

Cabezal de la bomba completamente desmontable

para facilitar el llenado y la limpieza

Capacidad: 2 litros

Medidas: Ø 150 mm, altura: 325 mm



#### Espumador de leche

Rápido y sencillo: en tan solo 90 segundos, este espumador le preparará la espuma perfecta para su capuccino o café con leche.

Carcasa de plástico

Recipiente removedor desmontable: interior con

revestimiento de teflón

para facilitar la limpieza

Interruptor de encendido, desconexión automática

Volumen: 800 ml

Sin precalentamiento de la leche gracias a la función

de calentamiento integrada

Margen de temperatura: de 0°C - a 75°C como máx.

Para espumar 200 ml de leche como máximo,

a aprox. 70 °C en aprox. 90 segundos

Potencia nominal: 550 W / 230 V

155,5 x 131 x 226,5 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,85 kg

EAN 4015613526607

¡Código: 190.128



## Cafetera percolador Regina 40

Carcasa de acero inoxidable  
 Base y tapa de plástico  
 Indicador de nivel  
 Capacidad máxima para aprox. 48 tazas  
 Capacidad: 6,8 litros  
 2 sistemas de calentamiento individuales para hacer y calentar café  
 Potencia nominal: 1,2 kW / 1 NAC 230 V  
 Ø 220 mm, altura: 420 mm  
 Peso: 4 kg  
 EAN 4015613399485  
**|| Código: A190.142**



## Filtros de papel para Regina 40

(250 ud. por caja)  
 EAN 4015613427980  
**|| Código: A190.009-250**



## Filtros de papel para Regina 40

(1.000 ud. por caja)  
 EAN 4015613372983  
**|| Código: A190.009**

## Descalcificador rápido para cafeteras

30 bolsas de 15 g  
 Peso: 0,45 kg  
 EAN 4015613541716  
**|| Código: 190.065**



## Cafetera percolador Regina 90

Carcasa de acero inoxidable  
 Base y tapa de plástico  
 Indicador de nivel  
 Capacidad máxima para aprox. 80-90 tazas  
 Capacidad: 15 litros  
 2 sistemas de calentamiento individuales para hacer y calentar café  
 Potencia nominal: 1,6 kW / 1 NAC 230 V  
 Ø 270 mm, altura: 460 mm  
 Peso: 4,5 kg  
 EAN 4015613399492  
**|| Código: A190.192**



## Filtros de papel para Regina 90

(250 ud. por caja)  
 EAN 4015613561004  
**|| Código: A190.011-250**



## Filtros de papel para Regina 90

(1.000 ud. por caja)  
 EAN 4015613400129  
**|| Código: A190.011**



### Cafetera percolador PRO 40T

Carcasa de acero inoxidable  
Indicador de nivel  
Capacidad máxima para aprox. 40-48 tazas  
Capacidad: 6,0 litros  
Tiempo de preparación para 6 litros: 45 minutos  
Cantidad mínima: 3 litros (20 tazas)  
2 sistemas de calentamiento individuales para hacer y calentar café  
Potencia nominal: 1,2 kW / 1 NAC 230 V  
Ø 220 mm, altura: 485 mm  
Peso: 4 kg  
EAN 4015613385877

¡Código: A190.141

### Cafetera percolador PRO 60T

Carcasa de acero inoxidable  
Indicador de nivel  
Capacidad máxima para aprox. 60-72 tazas  
Capacidad: 9,0 litros  
Tiempo de preparación para 9 litros: 60 minutos  
Cantidad mínima: 4,5 litros (30 tazas)  
2 sistemas de calentamiento individuales para hacer y calentar café  
Potencia nominal: 1,2 kW / 1 NAC 230 V  
Ø 220 mm, altura: 545 mm  
Peso: 5 kg  
EAN 4015613385884

¡Código: A190.161

**Filtros de papel para PRO 40T + PRO 60T**  
(250 ud. por caja)  
EAN 4015613427980  
¡Código: A190.009-250

**Filtros de papel para PRO 40T + PRO 60T**  
(1.000 ud. por caja)  
EAN 4015613372983  
¡Código: A190.009



### Cafetera percolador PRO 100T

Carcasa de acero inoxidable  
Indicador de nivel  
Capacidad máxima para aprox. 100-110 tazas  
Capacidad: 15,0 litros  
Tiempo de preparación para 15 litros: 60 minutos  
Cantidad mínima: 4,5 litros (30 tazas)  
2 sistemas de calentamiento individuales para hacer y calentar café  
Potencia nominal: 1,6 kW / 1 NAC 230 V  
Ø 270 mm, altura: 575 mm  
Peso: 6,5 kg  
EAN 4015613393377

¡Código: A190.191

**Filtros de papel para PRO 100T**  
(250 ud. por caja)  
EAN 4015613561004  
¡Código: A190.011-250

**Filtros de papel para PRO 100T**  
(1.000 ud. por caja)  
EAN 4015613400129  
¡Código: A190.011





## Cafeteras espresso Bartscher Coffeeline: elegancia en diseño clásico

Fabricada con el máximo nivel tecnológico y concebida hasta el más mínimo detalle la serie Bartscher Coffeeline ofrece todo lo que puede esperarse de una cafetera espresso moderna. En ellas se puede preparar café, vapor o agua caliente para hacer té o bebidas instantáneas.

Gracias al control de nivel del calentador de agua estas cafeteras están perfectamente preparadas para tener un funcionamiento continuo.

### Cafeteras espresso

- ✓ Carcasa de acero
- ✓ La carcasa se desmonta fácilmente
- ✓ Caldera de cobre
- ✓ Válvula antivació para el hervidor
- ✓ Suministro inmediato de agua caliente desde el interior del hervidor
- ✓ Tubos de salida cromados con articulación esférica para salida de vapor y agua caliente
- ✓ Suministro de agua automático a través de la válvula magnética
- ✓ Motobomba volumétrica integrada con 2 válvulas de presión
- ✓ Filtro de partículas
- ✓ Válvula de sobrepresión
- ✓ PREE BREE SYSTEM (sistema patentado para hacer café)
- ✓ La centralita electrónica controla la dosificación de café
- ✓ Relleno automático del calentador de agua
- ✓ Limpieza automática de un grupo de erogación
- ✓ 4 programas de dosificación distintos por grupo
- ✓ Piloto de control para el calentador de agua



**Bartscher Coffeeline G1**

1 grifo de vapor  
 1 grifo de agua  
 Una caldera de 6 litros  
 Medidas: 475 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 2,85 kW / 230 V  
 Peso: 40 kg  
 EAN 4015613481708  
**|| Código: 190.160**



**Bartscher Coffeeline G2**

2 grifos de vapor  
 1 grifo de agua  
 2 calderas con 11,5 litros total  
 Visualización de la pantalla en 4 idiomas:  
 Recuento de tazas  
 Fecha y hora  
 Aviso de mantenimiento  
 Medidas: 677 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V  
 Peso: 60 kg  
 EAN 4015613481715  
**|| Código: 190.161**

**Bartscher Coffeeline G2 plus  
 con 3 calderas  
 1 caldera por grupo de erogación y  
 1 caldera para preparar vapor y agua caliente**  
 Medidas: 677 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V  
 Peso: 62 kg  
 EAN 4015613487908  
**|| Código: 190.163**

**Bartscher Coffeeline G3**

2 grifos de vapor  
 1 grifo de agua  
 3 calderas con 17,5 litros total  
 Visualización de la pantalla en  
 4 idiomas:  
 Recuento de tazas  
 Fecha y hora  
 Aviso de mantenimiento  
 Medidas:  
 967 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal:  
 4,3 kW / 3 NAC 400 V  
 Peso: 80 kg  
 EAN 4015613481722  
**¡ Código: 190.162**

**Bartscher Coffeeline G3 plus  
con 4 calderas**

**1 caldera por grupo de erogación y  
 1 caldera para preparar vapor y agua caliente**  
 Medidas: 967 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)  
 Potencia nominal: 6,3 kW / 3 NAC 400 V  
 Peso: 87 kg  
 EAN 4015613487915  
**¡ Código: 190.164**

Con un sistema de filtración de agua, estas máquinas proporcionan la mejor calidad a las bebidas y gozan de una larga vida útil.

## Resumen técnico

Modelo	Grupos	Potencia nominal	Litros (caldera)	an. (mm)	prof. (mm)	al. (mm)	Código
G1	1 Mini	2,85 kW, 230 V	6	475	580	523	190.160
G2	2	3,30 kW, 230V	11,5	677	580	523	190.161
G2 plus	2 (3 caldera)	3,30 kW, 230V	11,5 + 2 x 1,5	677	580	523	190.163
G3	3	4,30 kW, 3 NAC 400V	17,5	967	580	523	190.162
G3 plus	3 (4 caldera)	6,30 kW, 3 NAC 400V	17,5 + 3 x 1,5	967	580	523	190.164



## Molino de café especial para cafeteras expreso

- ✓ Carcasa de acero inoxidable
- ✓ Mecanismo de molienda: Ø 60 mm
- ✓ Dosificación regulable de 5 a 12 g
- ✓ Recipiente colector para hasta 600 g de café molido
- ✓ Revoluciones: 1.300 r.p.m
- ✓ Interruptor de encendido/apagado manual
- ✓ Protección contra sobrecalentamientos
- ✓ Clase de protección: IP21



## Molino de café modelo Tauro

Capacidad del recipiente de granos de café:  
1 kg de granos de café  
Potencia nominal: 275 W / 230 V  
165 x 390 x 510 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 8 kg  
EAN 4015613492445  
Código: 190.175

## Molino de café modelo Space

Capacidad del recipiente de granos de café:  
2 kg de granos de café  
Potencia nominal: 402 W / 230 V  
165 x 390 x 585 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 9 kg  
EAN 4015613492452  
Código: 190.176



## Tamper

Aluminio  
Ø 56 mm, altura 90 mm  
Peso: 200 g  
EAN 4015613547268  
Código: 190.177

## Soporte para las portafiltro

Material: acero fino  
Peso: 400 g  
EAN 4015613547275  
Código: 190.178

## Cappuccinatore - espumador de leche

Espuma de leche inmejorable. En el Cappuccinatore se puede ajustar el suministro de aire para una espuma de leche perfecta sencillamente por medio de una válvula rotatoria. El montaje a la Bartscher Coffeline es igual de sencillo.



**Cappuccinatore**  
Material: plástico  
Peso: 130 g  
EAN 4015613541143  
| Código: 190.173



**Portafiltro individual 7 g**  
Material: latón cromado,  
Mango: plástico  
Peso: 590 g  
EAN 4015613492667  
| Código: 075.001.500



**Portafiltro doble 14 g**  
Material: latón cromado,  
Mango: plástico  
Peso: 590 g  
EAN 4015613492674  
| Código: 075.002.500



**Portafiltro triple 21 g**  
Material: latón cromado,  
Mango: plástico  
Peso: 590 g  
EAN 4015613496511  
| Código: 075.003.000

## Base mueble para cafetería

Interior de acero inoxidable  
Capacidad: aprox. 80 porciones de posos de café  
290 x 515 x 105 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 6 kg  
EAN 4015613494203  
| Código: 190.171



## Base mueble para cafetería

Interior de acero inoxidable  
Capacidad: aprox. 140 porciones de posos de café  
410 x 515 x 105 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 8 kg  
EAN 4015613494197  
| Código: 190.170



## Barra de conexión para cajón para restos de café

Peso: 1 kg  
EAN 4015613494210  
| Código: 190.172



Las bandejas recogeposos pueden ampliarse a discreción y se montan con suma facilidad.



**EXPO**  
**maquinaria** Tel. 976 330 176





La calidad del agua es decisiva para la calidad de la bebida y, por tanto, esta se ve afectada por la tecnología de filtración empleada. Los sistemas de filtración cumplen los estrictos requisitos del sector de las bebidas calientes en cuanto a calidad, costes y fiabilidad.

El sistema de filtración se adapta perfectamente a la tecnología de los aparatos y constituye la base de un negocio con éxito, seguridad, costes bajos y la máxima calidad de las bebidas.

## Sistema de filtración de agua para cafeteras Incluye cabezal y bujía filtrante

Para montaje horizontal o vertical  
Capacidad a 10° DC (dureza de carbonatos): 1.500 litros  
Altura total: 365 mm  
Altura de la bujía filtrante: 315 mm  
Bujía filtrante: Ø 95 mm  
Presión máx. del sistema: 2-8 bar  
Temperatura del agua: 4°-30°C  
Rosca de conexión: 3/8"  
Peso: 2,0 kg  
EAN 4015613501130  
| Código: 109.856

## Bujía filtrante de repuesto

Medidas: Ø 95 mm, altura: 315 mm  
Peso: 1,3 kg  
EAN 4015613501147  
| Código: 109.857

## Conj. de agua

Peso: 0,2 kg  
EAN 4015613501154  
| Código: 109.861

## Juego de conexión

Tubo de conexión: 1.500 mm  
Conexión de 3/8" x 3/4" con filtro con tapón y junta plana  
Peso: 0,3 kg  
EAN 4015613501161  
| Código: 109.864





## Dispensador isotérmico

Para bebidas frías y calientes  
Recipiente de acero inoxidable  
Capacidad: 9 litros  
Medidas: Ø 240 mm, altura: 450 mm  
Peso: 2,0 kg  
EAN 4015613468662  
■ Código: 150.981



## Dispensador isotérmico de doble pared

El aislamiento al vacío de acero inoxidable y doble pared permite conservar durante mucho tiempo la temperatura de las bebidas frías y calientes.  
Cuerpo de acero inoxidable  
Base y tapa de plástico  
Para tazas y vasos de hasta 11 cm de altura como máximo  
Sistema de aislamiento al vacío patentado  
Asa portante  
Indicador de nivel  
Capacidad: 3 litros  
Medidas: 165 x 185 x 460 mm (an. x prof. x al.)  
Limpieza sencilla  
Peso: 1,65 kg  
EAN 4015613491462  
■ Código: 150.982



## Samovar\*

...para disfrutar del té de manera especial  
Acero inoxidable  
Capacidad: 3 litros  
Asas termorresistentes  
Protección contra sobrecalentamientos  
Regulación progresiva de la temperatura  
Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V  
Medidas: Ø 310 mm, altura: 370 mm  
Incluye jarra de té, capacidad: 1,2 litros y colador de té  
Peso: 1,7 kg  
EAN 4015613488790  
Código: 191.001



## Dispensador de agua caliente

Cuerpo y tapa de acero inoxidable  
Capacidad: 5 litros  
Regulador de temperatura 30 °C - 100 °C  
Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V  
Medidas: Ø 210 mm, altura: 400 mm  
Peso: 1,8 kg  
EAN 4015613505541  
Código: 200.061



## Dispensador de agua caliente

Cuerpo y tapa de acero inoxidable  
Base de plástico  
Indicador de nivel  
Capacidad: 10 litros  
Regulador de temperatura 30 °C - 100 °C  
Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V  
Medidas: Ø 205 mm, altura: 505 mm  
Peso: 2,3 kg  
EAN 4015613468778  
Código: 200.054



\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## **MultiTherm, capacidad: 20 litros**

Bebidas calientes en cualquier ocasión.

Ideal para mantener caliente el vino caliente, el té o el agua caliente.

Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V

Medidas: Ø 270 mm, altura: 610 mm

Peso: 4,8 kg

EAN 4015613396873

■ **Código: A200.050**



## **Tapa calentadora para tazas**

para termo de vino caliente Bartscher

Código: A200.050

**para aprox. 10 - 15 tazas**

Material: acero inoxidable

Diámetro: 354 mm

Altura del borde: 40 mm

Peso: 0,78 kg

EAN 4015613503493

■ **Código: 200.058**





## Termo para vino caliente / olla conservera

Capacidad: 25 litros

Cuerpo de acero inoxidable, base, grifo de descarga y asas de plástico de alta calidad, tapa de vidrio

Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V

Medidas: Ø 450 mm, altura: 470 mm

Peso: 6,1 kg

Incluye parrilla

EAN 4015613443195

|| Código: A200.052



## Termo para vino caliente / olla conservera

Capacidad: 30 litros

Cuerpo de acero inoxidable, base, grifo de descarga y asas de plástico de alta calidad, tapa de vidrio

Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V

Medidas: Ø 450 mm, altura: 520 mm

Peso: 6,1 kg

Incluye parrilla

EAN 4015613499420

|| Código: 200.057



## Tapa calentadora para tazas

para termos para vino caliente de Bartscher

Código: A200.052 y 200.057

para aprox. 10 - 15 tazas

Materiales: acero inoxidable

Diámetro: 400 mm

Altura del borde: 39 mm

Peso: 0,76 kg

EAN 4015613503509

|| Código: 200.059





### Marmita, capacidad: 16 litros

Cuerpo de acero esmaltado en su totalidad.  
La base, la tapa y las asas son de plástico de alta calidad.

Con distintivo GS-VDE

Diámetro: 35 cm

Potencia nominal: 1,8 kW / 1 NAC 230 V

Peso: 5,9 kg

EAN 4016098101822

¡Código: A150.510



### Marmita de sopa "CLUB"

Cuerpo de chapa de acero lacada en negro

Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble

Regulador de energía: 30 - 95 °C

Con tapa de acero inoxidable giratoria y abatible

Con orificio para cucharas, tirador termorresistente

Capacidad: aprox. 8,5 litros

Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V

Medidas: altura: 385 mm, Ø 295 mm

Incluye 8 rótulos magnéticos

Peso: 3,4 kg

EAN 4015613442587

¡Código: 100.067



### Marmita de sopa "Gourmet"

Capacidad: 10 litros

Cuerpo de plástico negro

Recipiente interior de CNS, extraíble

Termostato regulador de 50 - 95 °C

Tapa de acero inoxidable giratoria y abatible

con orificio para cucharas y tirador termorresistente

Potencia nominal: 0,45 kW / 1 NAC 230 V

Medidas: altura: 380 mm, Ø 390 mm

Incluye cazo de sopa

Peso: 5,2 kg

EAN 4015613364704

¡Código: 100.047



## Marmita

Cuerpo de chapa de acero lacada en negro  
Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble  
Regulador de energía: 30 - 95 °C  
Con tapa de acero inoxidable giratoria y abatible  
Con orificio para cucharas, tirador termorresistente  
Capacidad: aprox. 9,0 litros  
Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V  
Medidas: altura: 360 mm, Ø 345 mm  
Incluye 8 rótulos magnéticos  
Peso: 4,5 kg  
EAN 4015613353432  
Código: 100.054



## Marmita de sopa "Economic"

Cuerpo de chapa de acero lacada en negro  
Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble  
Regulador de energía: 48 - aprox. 94 °C  
Con tapa de acero inoxidable giratoria y abatible  
Con orificio para cucharas, tirador termorresistente  
Capacidad: aprox. 9,0 litros  
Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V  
Medidas: altura: 360 mm, Ø 330 mm  
Incluye 8 rótulos magnéticos  
Peso: 4,1 kg  
EAN 4015613421292  
Código: 100.061

Dispensador para salsas,  
véase la pág. 210 del  
catálogo



## Marmita para sopa "De Luxe"

Cuerpo de acero inoxidable  
Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble  
Regulador de energía: 30 - 95 °C  
Con tapa de acero inoxidable giratoria y abatible  
Con orificio para cucharas, tirador termorresistente  
Capacidad: aprox. 9,0 litros  
Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V  
Medidas: altura: 360 mm, Ø 345 mm  
Incluye 8 rótulos magnéticos  
Peso: 4,5 kg  
EAN 4015613367736  
Código: 100.058



# Chafing dish



## Chafing dish redondo

Acero inoxidable  
30,5 cm de diámetro, 3,5 l de capacidad  
Incluye recipiente para comidas, tapa,  
recipiente para agua y un infiernillo  
Peso: 2,7 kg  
EAN 4015613248509  
| Código: 500.800



## Chafing dish 1/2 GN

Acero inoxidable  
Apilable  
Cubeta GN 1/2, 65 mm de profundidad  
1 infiernillo  
375 x 290 x 320 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 3 kg  
EAN 4015613366708  
| Código: 500.481



## Chafing dish 1/1 GN

Acero inoxidable  
Apilable  
Con soporte en un lado para la tapa  
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad  
2 infiernillos  
610 x 350 x 320 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 4,2 kg  
EAN 4015613366715  
| Código: 500.482

Huevera GN 1/3, véase la  
pág. 221 del catálogo



"Twin Pack"



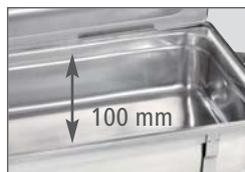
## 2 Chafing dish 1/1 GN

Acero inoxidable  
Apilables, cada uno con:  
soporte en un lado para la tapa  
Cubeta GN 1/1, 65 mm  
de profundidad  
2 infiernillos  
610 x 355 x 300 mm  
(an. x prof. x al.)  
Peso: 9 kg  
EAN 4015613439617  
| Código: 500.486



## Chafing Dish 1/1 GN, 100 mm de profundidad

Acero inoxidable  
Apilable  
Con soporte lateral para la tapa  
Cubeta 1/1 GN, 100 mm de profundidad  
2 infiernillos  
605 x 350 x 305 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 4,63 kg  
EAN 4015613536903  
| Código: 500.494



Más profundidad y volumen gracias a la cubeta GN de 100 mm de profundidad.



## Chafing dish 1/1 GN

Acero inoxidable  
Asas de plástico con decoración de madera  
Con soporte para la tapa en tres lados  
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad  
2 infiernillos  
620 x 350 x 385 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 6,5 kg  
EAN 4015613443089  
| Código: 500.456



## Chafing dish 1/1 GN con tapa enrollable

Acero inoxidable  
Asas de plástico con decoración de madera  
Tapa enrollable  
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad  
2 infiernillos  
620 x 350 x 430 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 8,5 kg  
EAN 4015613412771  
| Código: 500.458



## Tapa enrollable

Acero inoxidable  
Para chafing dish 1/1 GN  
(tapa para chafing dish 500.456, 500.458,  
500.482, 500.482V)  
535 x 365 x 170 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 3,2 kg  
EAN 4015613412788  
| Código: 500.459



## Calentador eléctrico para chafing dish

(500.482, 500.487, 500.486)  
Acero inoxidable  
Altura: 100 - 140 mm, Ø 135 mm  
Potencia nominal: 450 W / 220-230 V  
Protección contra sobrecalentamientos  
Peso: 1,1 kg  
EAN 4015613410166  
| Código: 500.464





### Chafing dish GN 1/1 con calentador eléctrico

Acero inoxidable  
Apilable  
Con soporte en un lado para la tapa  
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad  
2 infiernillos  
1 calentador eléctrico  
610 x 350 x 320 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 5,3 kg  
EAN 4015613417400  
| Código: 500.482V



### Tapa enrollable para chafing dish eléctrico 1/1 GN

(apta para chafing dish 500.830, 500.832)  
Acero inoxidable  
525 x 330 x 165 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 3 kg  
EAN 4015613433479  
| Código: 500.833



### Chafing dish eléctrico 1/1 GN

Acero inoxidable  
Contenedor de agua de plástico negro  
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad  
Regulación termostática 1-8  
Potencia nominal: 0,5 kW / 230 V  
560 x 355 x 250 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 4,2 kg  
EAN 4015613417462  
| Código: 500.832



## Chafing dish eléctrico 1/1 GN "SilverLine"

Acero inoxidable  
Cubeta GN 1/1, 100 mm de profundidad  
Regulación termostática 1-8  
Potencia nominal: 1,0 kW / 230 V  
617 x 356 x 286 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 8,3 kg  
Incluye soporte para tapa  
EAN 4015613389820  
Código: 500.831



## Chafing dish eléctrico 1/1 GN

Acero inoxidable  
Contenedor de agua de plástico negro  
Cubeta GN 1/1, 100 mm de profundidad  
Regulación termostática 1-8  
Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V  
630 x 360 x 290 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 6,2 kg  
Incluye soporte para tapa  
EAN 4015613370033  
Código: 500.830



## Estación sopera eléctrica con 2 marmitas de sopa de 4 l

Acero inoxidable  
Contenedor de agua de plástico negro  
Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V  
630 x 360 x 460 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 6,6 kg  
Incluye 1 soporte para tapa y 2 cazos de sopa  
EAN 4015613370040  
Código: 500.840





## Chaffing-Dish eléctrico "COOL + HOT"

- ✓ Un aparato, dos funciones:
- ✓ Frío o calor a elegir
- ✓ Rango de temperatura: de -5 °C a +75 °C
- ✓ Ideal para presentar comidas frías o calientes o bebidas frías, en espacios limitados.



## Chaffing-Dish eléctrico "COOL + HOT" 1/1 GN

Un aparato, dos funciones: frío o calor a elegir.  
Ideal para presentar comidas frías o calientes o bebidas frías, en espacios limitados.

Carcasa de chapa de acero lacada

Bastidor de acero inoxidable

Recipiente 1/1 GN, 65 mm de profundidad

Rango de temperatura: de -5 °C a +75 °C

Refrigerante R134a

Potencia nominal: 0,7 kW / 230 V

510 x 360 x 450 mm (an. x prof. x al.)

Incluye

1 cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad, acero inox.

1 tapa enrollable y desmontable, plexiglás

Peso: 15,3 kg

EAN 4015613525860

¡Código: 500.850

También apto para este calentaplatos:

Tapa enrollable de acero inoxidable Bartscher,  
código: 500.833 y código: 500.459.





## Calentador de comida redondo

...para sopas, salsas y otras comidas

Recipiente insertable de cerámica

Capacidad: 5,5 litros

Potencia nominal: 280 W / 230 V

Ø 345 mm, altura: 276 mm

Peso: 5,4 kg

EAN 4015613397894

|| Código: A100.155



## Calentador de comida ovalado

...para sopas, salsas y otras comidas

Recipiente insertable de cerámica

Capacidad: 6,5 litros

Potencia nominal: 320 W / 230 V

419 x 295 x 253 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 5,3 kg

EAN 4015613405346

|| Código: A100.265



## Chafing dish eléctrico "SilverLine" redondo

Aceros inoxidable

Capacidad: 3,8 litros

Cubeta insertable Ø 300 mm - 65 mm de profundidad

Regulación termostática 1-8

Potencia nominal: 500 W / 230 V

Ø 330 mm, altura: 220 mm

Peso: 3,7 kg

EAN 4015613390857

|| Código: 500.835



## Combustible Chafing dish



### Gel combustible de seguridad Ecofire

Contiene etanol inocuo  
Aprox. 80 °C de calor constante, sin olores,  
uniforme y limpia: Una lata de aprox. 200 g es suficiente  
para aprox. 2 horas, 48 latas por caja  
(con punto verde)

EAN 4015613504247

¡Código: 500.453-48



### Gel combustible de seguridad de Bartscher

Para mantener los platos calientes de manera fácil  
y sencilla. Se consigue un calor de hasta 85 °C de forma  
limpia y sin olores, consume poco y su duración es  
de 3,5 horas. Contiene etanol inocuo.

Lata de aprox. 200 g, 72 ud. por caja  
(con punto verde)

EAN 4015613467726

¡Código: 500.060-72



### Gel combustible de seguridad de Bartscher

Limpia y sin olores, contiene etanol inocuo.

Para rellenar latas de 200 g de la gel combustible  
de Bartscher. Cubo de aprox. 3,2 kg, 4 ud. por caja  
(con punto verde)

EAN 4015613467740

¡Código: 500.063-4

## Biofire "Trio" – Juego de 3 latas

Gel combustible de seguridad, limpia y sin olores.  
 Contiene etano inocuo.  
 Duración de la lata de 80 g: aprox. 1 hora  
 Juego de 3 latas de aprox. 80 g; 16 juegos por caja  
 (con punto verde)  
 EAN 4015613505411  
**¡ Código: 500.043-48**



## Gel combustible de seguridad Apexa

Limpia y sin olores. Contiene etanol inocuo.  
 Lata de aprox. 200 g, 48 latas por caja  
 (sin punto verde)  
 EAN 4015613363769  
**¡ Código: 500.045-48**



**Encendedor  
 Bartscher Blister  
 18 cm de longitud**  
 Encendido piezoeléctrico  
 Rellenable  
 Llama regulable

**1 caja con 48 unidades**  
 Peso: 2,4 kg  
 EAN 4015613562346  
**¡ Código: 555.00848**



**Encendedor  
 Bartscher Blister  
 24 cm de longitud**  
 Encendido piezoeléctrico  
 Rellenable  
 Llama regulable

**1 caja con 48 unidades**  
 Peso: 2,4 kg  
 EAN 4015613524962  
**¡ Código: 555.00748**



### Carro servicio TS 200 con 2 estantes

Acero inoxidable  
4 ruedas con parachoque y 2 frenos  
Capacidad de carga: aprox. 100 kg  
920 x 600 x 945 mm (an. x prof. x al.)  
Medidas de los estantes:  
aprox. 830 x 510 mm (an. x prof.)  
Espacio entre los estantes: 570 mm  
(juego de montaje, montaje sencillo)  
Peso: 10 kg  
EAN 4015613433509  
| Código: A300.062



### Carro servicio TS 210 con 2 estantes y cubeta de limpieza extra profunda

Acero inoxidable  
4 ruedas con parachoque y 2 frenos  
Capacidad de carga: aprox. 120 kg  
930 x 600 x 990 mm (an. x prof. x al.)  
Medidas de los estantes:  
aprox. 830 x 510 mm (an. x prof.)  
Cubeta de limpieza: 100 mm de profundidad  
Medidas entre los estantes:  
medida intermedia superior 270 mm,  
medida intermedia inferior 265 mm  
(juego de montaje, montaje sencillo)  
Peso: 14 kg  
EAN 4015613455730  
| Código: A300.056



### Carro servicio TS 300 con 3 estantes

Acero inoxidable  
4 ruedas con parachoque y 2 frenos  
Capacidad de carga: 120 kg  
920 x 600 x 945 mm (an. x prof. x al.)  
Medidas de los estantes:  
aprox. 830 x 510 mm (an. x prof.)  
Espacio entre los estantes: 275 mm  
(juego de montaje, montaje sencillo)  
Peso: 13 kg  
EAN 4015613433516  
| Código: A300.063

## Carro de servicio TS 500 con 5 estantes

Robusto y polivalente, para el transporte en el sector gastronómico o para, p. ej., llevar ropa en hoteles, etc.  
Con sus 5 estantes, el carro ofrece una gran superficie de carga y apoyo.

Acero inoxidable

4 ruedas giratorias con discos de protección,  
2 con freno

Capacidad de carga: 150 kg

920 x 600 x 1540 mm (an. x prof. x al.)

Medidas de los estantes: aprox. 827 x 510 mm (an. x prof.)

Distancia entre estantes: 265 mm

(Juego de montaje, montaje sencillo)

Peso: 18 kg

EAN 4015613534633

■ Código: 300.065



## Carro servicio "Adjutant" con 3 estantes

Plástico, barras laterales de aluminio  
4 ruedas

Capacidad de carga: 120 kg

830 x 415 x 940 mm (an. x prof. x al.)

Medidas de los estantes:

aprox. 620 x 405 mm (an. x prof.)

Espacio entre los estantes: 300 mm

(juego de montaje, montaje sencillo)

Peso: 9,1 kg

EAN 4015613433578

■ Código: A300.049



## Juego de recipientes de limpieza para carro servicio "Adjutant"

De plástico resistente

Recipiente para basura, capacidad: aprox. 30 litros,  
335 x 237 x 560 mm (an. x prof. x al.)

Recipiente para cubiertos, capacidad: aprox. 9 litros,  
333 x 230 x 178 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,8 kg

EAN 4015613454986

■ Código: A300.047

## Carro transporte

Acero inoxidable

Capacidad de carga: 200 kg

Superficie de transporte: 560 x 940 mm (an. x prof.)

2 ruedas fijas, 2 ruedas guía, Ø 125 mm

560 x 1.050 x 925 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 14,4 kg

EAN 4015613523705

■ Código: 300.142





## Estufa eléctrica 2000D IV\* para montaje en pared

Sencilla conexión y desconexión  
Salida del cable en la parte superior del calefactor  
Longitud del cable: aprox. 1,8 metros  
Calefactor de cuarzo con 3 niveles de calefacción  
Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V  
Medidas: 500 x 150 x 350 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 1,8 kg  
EAN 4015613500201  
| Código: 825.206



## Estufa eléctrica para terraza 2000D I\*

Sencilla conexión y desconexión  
Salida del cable en la parte superior del calefactor  
Longitud del cable: aprox. 7 metros  
Calefactor de cuarzo con 3 niveles de calefacción  
Ajuste de altura: de 1,80 m a 2,10 m  
Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V  
Medidas: 550 x 500 x 1800-2100 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 8,75 kg  
EAN 4015613500249  
| Código: 825.207



## Estufa móvil a gas para terraza

Acero inoxidable, calidad profesional  
Piloto de seguridad, encendido piezoeléctrico  
para gas licuado  
Potencia: 13,5 kW/h  
Altura: 2.220 mm  
Reflector de aluminio Ø 780 mm  
Peso: 18 kg  
Juego de conexión no incluido en el suministro  
EAN 4015613457970  
| Código: 825.131

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

## Cenicero de pared negro

Se vacía fácilmente inclinando la tapa frontal con cierre.

Carcasa de chapa de acero lacada en negro

Volumen: aprox. 1 litro

160 x 90 x 200 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,1 kg

EAN 4015613470542

|| Código: 860.000



## Cenicero de pared plateado

Se vacía fácilmente inclinando la tapa frontal con cierre.

Carcasa de acero inoxidable

Volumen: aprox. 6,5 litros

280 x 140 x 373 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,75 kg

EAN 4015613470559

|| Código: 860.001



## Cenicero de pie plateado

Se vacía fácilmente inclinando la tapa frontal con cierre.

Carcasa de acero inoxidable

Volumen: aprox. 5,5 litros

240 x 240 x 870 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 8,5 kg

EAN 4015613470566

|| Código: 860.002





## "Juego de fiesta"

... 1 mesa y 2 bancos en un práctico juego...  
Superficie estable de polietileno  
Armazón: acero lacado  
Mesa: 1145 x 685 x 730 mm (an. x prof. x al.)  
Cada banco: 950 x 275 x 415 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 18 kg  
EAN 4015613440514  
Código: 601.172



## Mesa plegable

Asa portante  
Superficie estable de plástico  
Patas de acero lacado  
1829 x 762 x 736 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 19,3 kg  
EAN 4015613419053  
Código: 601.170



## Banco plegable

Asa portante  
Superficie estable de plástico  
Armazón: acero lacado  
1830 x 296 x 440 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 11 kg  
EAN 4015613465937  
Código: 601.176





## Mesa alta

Fácil montaje, transporte sencillo y ocupa poco espacio al almacenarse.  
Superficie del tablero de plástico estable, Ø 700 mm  
Altura: 675 mm / 1170 mm  
Armazón: cromado, sistema encajable  
Peso: 9 kg  
EAN 4015613505268  
Código: 601.177



## Forro para mesa alta

Para mesa alta de Bartscher, código 601.177  
Déle a su evento un toque de elegancia y haga que las mesas altas de Bartscher se conviertan en el centro de atención.  
Para comidas, caterings o fiestas privadas.  
Material: 90 % micropoliéster, 10 % elastano  
Color: blanco  
Para un diámetro de tablero de 700 mm y una altura de 1170 mm  
Diámetro de la pata de 700 mm, cubre por completo las 5 patas  
Puede lavarse hasta a 40 °C, no planchar  
No secar en secadora  
Peso: 0,425 kg  
EAN 4015613519487  
Código: 601.178



## Barbacoa eléctrica de pie/mesa\*

Ideal para asar a la parrilla sin grasa  
Superficie de parrilla lisa y acanalada con revestimiento antiadherente  
La grasa sobrante se recoge a través del canal delantero  
Pantalla protectora desmontable  
Regulador termostático  
Superficie de asado:  
480 x 300 mm (an. x prof.)  
Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V  
595 x 540 x 1.080 mm (an. x prof. x al.)  
Incluye soporte con bandeja para condimentos  
Peso: 7,3 kg  
EAN 4015613467702  
Código: 200.641



...también puede utilizarse como parrilla de mesa.

\*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



## Matamoscas eléctrico IV-22

para utilizar en techos o de pie  
Acaba con los mosquitos mediante  
electricidad, sin utilizar productos  
químicos, y estos caen en un cajón.

Carcasa de plástico

Radio de acción: 6 - 8 m

Tensión de la rejilla: 2500 V

Potencia nominal: 20 W / 230 V / 50 Hz

Fuente de luz: 2x 6 W

265 x 90 x 265 mm (an. x prof. x al.)

Incluye cadena

Peso: 2,1 kg

EAN 4015613534138

¡Código: 300.306

Tubo de neón  
de repuesto

EAN 4015613534176

¡Código: 0300.3061



## Matamoscas eléctrico IV-36

para utilizar en techos o de pie  
Acaba con los mosquitos mediante  
electricidad, sin utilizar productos  
químicos, y estos caen en un cajón.

Carcasa de plástico

Radio de acción: 10 m

Tensión de la rejilla: 2500 V

Potencia nominal: 28 W / 230 V / 50 Hz

Fuente de luz: 2x 10 W

390 x 95 x 315 mm (an. x prof. x al.)

Incluye cadena

Peso: 2,84 kg

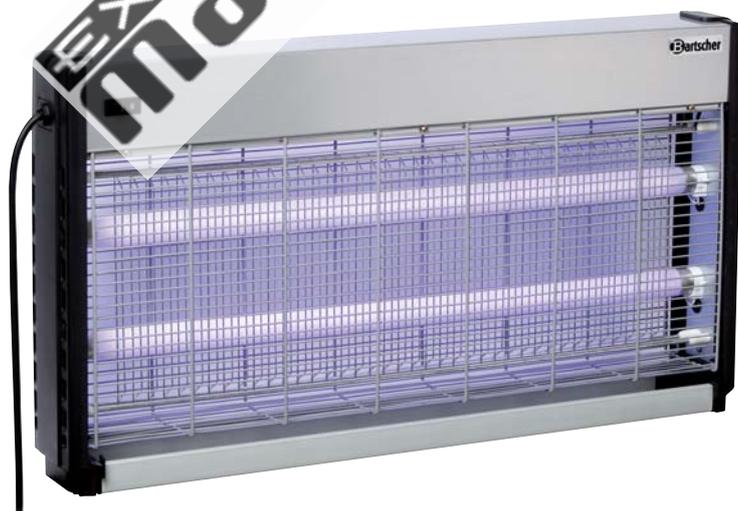
EAN 4015613534152

¡Código: 300.314

Tubo de neón  
de repuesto

EAN 4015613534183

¡Código: 0300.3141



## Matamoscas eléctrico IV-65

para utilizar en techos o de pie  
Acaba con los mosquitos mediante  
electricidad, sin utilizar productos  
químicos, y estos caen en un cajón.

Carcasa de plástico

Radio de acción: 12 m

Tensión de la rejilla: 2500 V

Potencia nominal: 46 W / 230 V / 50 Hz

Fuente de luz: 2x 20 W

645 x 90 x 365 mm (an. x prof. x al.)

Incluye cadena

Peso: 3,7 kg

EAN 4015613534169

¡Código: 300.317

Tubo de neón  
de repuesto

EAN 4015613534190

¡Código: 0300.3171



**Soporte publicitario  
para pegar carteles de hasta DIN A1  
en ambos lados**

Soporte de aluminio  
Paredes de acero  
Patas de plástico  
Armazón de cambio rápido con mecanismo plegable  
para pegar los carteles fácilmente  
Protección de los carteles mediante una lámina antirreflectante  
630 x 700 x 1145 mm (an. x prof. x al.)  
Peso: 7,4 kg  
EAN 4015613499413  
| Código: 181.136



**Limpiazapatos eléctrico**

Zapatos impecables sin ningún esfuerzo  
Manejo fácil mediante pulsador de pie  
Acero, lacado en polvo negro mate  
Con 3 rodillos rotatorios silenciosos  
2 cepillos abrillantadores en terylene (poliéster), para zapatos claros u oscuros  
1 cepillo limpiador, para la suciedad más incrustada  
Dispensador de crema en formato roll-on para untar el zapato de betún,  
depósito de 100 ml, sin contenido  
Manejo mediante pulsador de pie (ENCENDIDO/APAGADO)  
Con asa de transporte en la parte superior del aparato y  
dos empuñaduras laterales  
Con esterilla recogepolvo para una limpieza fácil  
Motor sin mantenimiento  
Potencia nominal: 120 W / 230 V  
400 x 240 x 260 mm (an. x prof. x al.)  
Incluye embudo de relleno  
Peso: 6,4 kg  
EAN 4015613544328  
| Código: 120.109



**Betún, incoloro, contenido: 1000 ml**

EAN 4016098160539  
| Código: A120.101



✓ 2 cepillos abrillantadores  
para zapatos claros u oscuros





### Secamanos de pared

Carcasa de plástico blanco  
 Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo  
 Potencia de aire: aprox. 53 litros/seg.  
 Potencia nominal: 2.100 W / 230 V  
 Medidas: 244 x 264 x 200 mm (an. x prof. x al.)  
 Incluye barra de plástico para el montaje en pared  
 Peso: 2,6 kg  
 EAN 4015613459592  
**Código: 850.000**



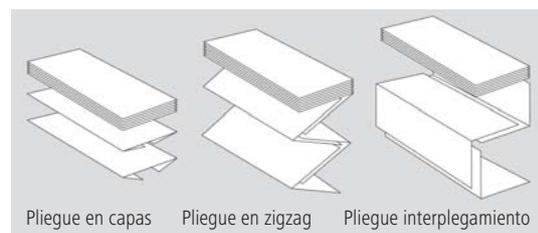
### Secamanos de pared

Carcasa de acero inoxidable abrigantado  
 Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo  
 Tobera de aire giratoria  
 Potencia de aire: aprox. 58 litros/seg.  
 Potencia nominal: 2.100 W / 230 V  
 Medidas: 260 x 235 x 210 mm (an. x prof. x al.)  
 Peso: 5 kg  
 EAN 4015613482019  
**Código: 850.001**



### Dispensador toallitas para montaje en pared

Para sacar toallas de papel fácilmente y de forma económica.  
 Ideal para uso en lavabos públicos, restaurantes y bares, hoteles, aeropuertos o incluso en empresas.  
 Acabado en acero inoxidable pulido  
 Se carga fácilmente mediante la tapa frontal, que puede cerrarse con llave  
 Apto para papel plegado convencional - Pliegue en capas, en zigzag, interplegamiento -  
 Mirilla para controlar el nivel de relleno  
 285 x 100 x 370 mm (an. x prof. x al.)  
 Incluye material de sujeción (fijación de cuatro puntos)  
 Entrega sin relleno  
 Peso: 2,2 kg  
 EAN 4015613536958  
**Código: 850.006**



### Dispensador jabón para montaje en pared

Fácil de usar, fiable y con un diseño que no pasa de moda.  
 Acabado en acero inoxidable pulido  
 Capacidad: 1 litro  
 Sistema de bombeo manual y sin cartucho para jabón líquido  
 Mirilla para controlar el nivel de jabón  
 123 x 110 x 204 mm (an. x prof. x al.)  
 Escaso mantenimiento  
 Incluye material de sujeción  
 Entrega sin relleno  
 Peso: 0,5 kg  
 EAN 4015613536965  
**Código: 850.007**

## A

Abatidores de temperatura	129
Abrelatas	220
Accesorio Combi Juicer	245
Accesorios KitchenAid	228-229
Afilador de cuchillos	241
Amasadoras	102-103
Amasadoras planetarias	226
Armarios calentadores	165
Armarios con puertas corredizas	161,165
Armarios de fermentación	80, 83
Armarios para colgar en pared	161
Asador de pie	71
Asadores de pollos	96
Asadores de sobremesa	71,184
Asadores para cocinas industriales	75

## B

Balanzas Industriales	237
Bandejas de horno	84-86
Barbacoa de pie/mesa	285
Bastidores para hornos combi-vapor	91,94
Bastidores para hornos de pizza	98,99,100,101
Bastidores para lavavajillas	148
Batidoras	248-249
Batidora de brazo	230,246
Batidora espiral	230
Bolsas de vacío	238
Baños maría	15,23,37,55,198,199

## C

Cafeteras	252-265
Calentador de arroz	181
Calentador de salchichas	209
Calentador eléctrico	273
Calentador para patatas fritas	17,27,40
Calentadores	17,160,202,203
Calentadores de comida	277
Calentadores de platos	204,207
Calientaplatos	206,207
Calientatazas	207
Campanas extractoras	168-169
Carros	222,280-281
Carros banomaria	200-201
Cartuchos de gas	194
Cenicero de pie	283
Ceniceros de pared	283
Centro de lavado	167
Cesta para cubiertos	158
Cestas para lavavajillas	154-155
Chafing dish	272-277
Cocedores de arroz	180-181
Cocedores de pasta	15,27,42,59,66-67
Cocinas	
- eléctricas	7,11,13,21,33-36,52-54
- a gas	6,7,9-10,13,14,21,22,31-32,49-51
Cocinas de vitroceramica	7,13,21,33,52
Cocinas de inducción	36,54
Cocinas de placas incandescentes	51
Cocinas encimeras	9,14,22,23
Combustible chafing dish	278-279

Congeladores	117,121, 22,129
Congeladores arcón	130
Contenedores	223
„COOL + HOT“	
- Chafing dish	276
- Placa combinada	205
Cortador de pizza	98
Cortadores de salchichas	211
Cortafiambres	236
Cortaverduras	232-233
Creperas	250
Cubertero	158
Cubetas Gastronorm	218-221
Cubo de basura	241
Cutter	239

## D

Dispensador de agua caliente	267
Dispensador de platos	206
Dispensadores de cereales	224
Dispensadores de salsa	210
Dispensador isotérmico	266
Dispensador jabón	288
Dispensador toallitas	288

## E

Encendedor	279
Equipo multifunción	28,39,54
Equipos para el tratamiento del agua	144,265
Espumador de leche	256
Estación de sopa	275
Estaciones de café	255,256
Estante para cubetas GN	160
Estante para especias para cubetas GN	159
Estante para platos	159
Estanterías	159,163
Estantes	160
Estufas para terraza	282
Expositores buffet	224,225
Expositores fríos	111,118-119
Expositores refrigerados para cubetas GN	120
Exprimidor	244
Exprimidores	244,245

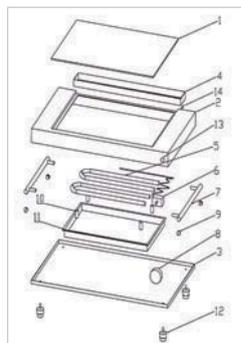
## F

Filtro para aceite de freír	173
Fogones	74
Forro para mesa alta	285
Fregadero	28,166-167
Freidoras	
- Freidoras de pie	40,41,58,70
- Freidoras de sobremesa	16,17,26,171-175
Freidoras de panadería	68-69
Fry-tops	18,25,38,56-57,184

## G

Gastro Buffet - Caliente	114
Gastro Buffet - Frio	115
Gel combustible	278-279
Gófreras	251
Grifos ducha	153

<b>H</b>			
Heladera	244		
Hornillo de viaje	194		
Hornillos a gas	9,14,22,194-195		
Hornillos eléctricos	192-193		
Hornos convección y vapor	87-94, 215		
Hornos de baja temperatura	95		
Hornos de convección	76-82, 215		
Hornos para pizza	98-101,214		
Huevera GN 1/3	221		
<b>J</b>			
Jarras termo	252,253,254,255		
<b>L</b>			
Laminadoras	102		
Lavamanos	166		
Lavavajillas	137-152		
Lavavajillas de capota	150-152		
Lavavasos	137,141-143		
Licuadora	245,246		
Limpiador para hornos	83		
Limpiazapatos	287		
<b>M</b>			
Mandolina	241		
Manoplas	85		
Máquina de envasado al vacío	238-239		
Máquinas de café	252-265		
Máquinas de cubitos de hielo	123-127		
Máquinas de hielo troceado	128		
Maquinas de perritos calientes	208-209		
Marmitas de sopa	270-271		
Marmitas fijas	45,63,65		
Matamoscas eléctricos	286		
Mesas de lavado	152		
Mesas de trabajo	37,55,161-162,164		
Mesas refrigeradas	133-135		
Mesas refrigeradas para pizza y sandwich	133		
Mesas refrigeradas pequeñas	132		
Mesas y bancos	284,285		
Microondas	216-217		
Molinos de café	262		
Muebles de acero inoxidable	159-167		
<b>N</b>			
Nevera para vino	117		
Neveras	117-119,121,122		
<b>O</b>			
Ollas	197		
<b>P</b>			
Paellers	178-179		
Paleta para pizza	98		
Parrillas	24		
Parrillas contacto	182-183		
Parrillas de piedra volcánica	18,24,43,60,72-73		
Peladoras de patatas	231		
Picadora de carne	234,235		
Picadora de hielo	123,247		
Placas calentadoras	204,205,254		
Placas inducción	186-189		
Placas vitroceramica	14,192		
Planchas	46,61		
Planchas de sobremesa „Fry top“	184		
Planchas de vitroceramica	184		
Porta-notas	221		
Pulidora de vasos	156		
Pulidoras de cubiertos	156,157		
<b>R</b>			
Rallador de queso	234		
Raspador	18,25		
Rechauds	204		
Recipientes colectores de grasa	172		
Refrigerador Bag-In-Box	247		
Refrigerador para botellas	122		
Robot de cocina KitchenAid	227-229		
<b>S</b>			
Saladettes	131		
Salamandras	104-107		
Saleros	220		
Samovar	267		
Sartenes	75,196		
Sartenes basculantes	44,62,64		
Sartenes de inducción	196		
Sartenes Gastronorm	196		
Sartenes multifunción	176-177		
Sartenes wok	190,191		
Secamanos de pared	288		
Serie 600	12-19		
Serie 650	20-29		
Serie 700	30-47		
Serie 900	48-63		
Serie Ambassade	8-11		
Sistema de filtración de agua	144,265		
Soplete	237		
Soporte mural para hornos de convección	77		
Soporte mural para microondas	216,217		
Soportes para carteles	287		
Spray antiadherente	85		
Spray para pulir acero	132		
<b>T</b>			
Tablas de corte	240		
Tapa calentadora para tazas	268,269		
Termómetros	242-243		
Termos para vino caliente	268-269		
Timbre para pizza	131		
Tostadora de cinta	213		
Tostadoras	212, 213		
<b>V</b>			
Vitrinas calientes	108-110,112,202		
Vitrinas expositoras refrigeradas	116		
Vitrinas refrigeradas	111,113,118-119		
<b>W</b>			
Wok de inducción	23,190,191		



### Vistas despiezadas y listas de recambios

Para un gran número de nuestros productos se dispone de imágenes con vistas despiezadas y con listas de recambios.

Pos.	Description of item	Artikel Nr./ Item No.
1+2	ceramic glass with shell compl.	010490513
3	baseplate	010490503
4	oil tray	01049054
5	heating tube	01049056
6	temperature control	01049055
7	handle	01049057
8	knob	01049058
11	reflection box	01049059



### Fichas técnicas

En la hoja de datos del producto encontrará de forma compacta las características técnicas con imágenes de nuestros productos. El documento en PDF se puede descargar con un clic en el botón „Ficha técnica“.



### Imágenes de 300 dpi

Con la función de lupa tiene la posibilidad de descargarse una imagen del producto con una resolución de 300 dpi.



### Almacén de piezas de recambio, optimizado para usted

Hemos modernizado nuestro almacén de recambios con un nuevo sistema Paternoster controlado por ordenador. Más de 5.000 artículos se gestionan ahora de forma centralizada con un aprovechamiento óptimo del espacio de nuestro almacén de 15.000 m<sup>2</sup> en Salzkotten. Tres unidades Paternoster con 23 hileras cada uno, se encargan del almacenaje eficiente con un tiempo de acceso optimizado.

Marcamos nuevas pautas en servicio al cliente, dentro del sector de las cocinas industriales. Los recambios se pueden entregar en un plazo mínimo. De esta forma respondemos a la idea de un servicio técnico con entrega rápida de piezas a nuestros clientes.

# Condiciones Internacionales de Venta - para clientes domiciliados fuera de Alemania

## I. Aplicación de las Condiciones Internacionales de Venta

- Estas Condiciones Internacionales de Venta se aplican a todos los clientes de la empresa Bartscher GmbH - en adelante designada como Bartscher -, cuyo establecimiento relevante esté situado fuera de Alemania. Para clientes con establecimiento en Alemania, valen las Condiciones Generales de Venta de Bartscher, que se enviarán a solicitud. Será determinante el establecimiento que celebre el contrato en nombre propio.
- Estas Condiciones Internacionales de Venta rigen para todos los contratos concluidos a partir del primero de Septiembre del 2011 que tengan por objeto principal el suministro de mercaderías al cliente. Obligaciones adicionales asumidas por Bartscher no afectarán la aplicación de las presentes Condiciones Internacionales de Venta.
- Condiciones generales de contratación del cliente opuestas o divergentes no obligan a Bartscher, aún en el supuesto de que Bartscher no las contradiga o efectúe prestaciones o bien acepte prestaciones del cliente. Las disposiciones de este apartado también valen en la medida en que las condiciones generales de contratación del cliente difieran de normas legales, independientemente de lo dispuesto por estas Condiciones Internacionales de Venta.
- Estas Condiciones Internacionales de Venta no rigen si el cliente adquiere la mercadería para el uso personal, familiar o doméstico y Bartscher tenía conocimiento o debía haberlo conocido en el momento de la formación del contrato.

## II. Formación del contrato

- El cliente está obligado a comunicar por escrito a Bartscher con anterioridad a la formación del contrato, si la mercadería a entregar debe ser apta no sólo para el uso ordinario, o está destinada a un uso bajo condiciones inusuales o que represente un riesgo especial para la salud, la seguridad o el medio ambiente, o bien a un uso que requiera exigencias especiales o si las posibilidades de daños atípicos así como de montos inusuales de pérdidas estén relacionadas con el contrato y que sean o deban ser conocidas por el cliente.
- Los pedidos del cliente se efectuarán por escrito. En caso de divergencias entre el pedido del cliente y las propuestas u ofertas de Bartscher, corresponderá al cliente especificar las divergencias como tales. Ilustraciones y dibujos así como indicaciones de pesos y medida con respecto a las propuestas u ofertas de Bartscher son aproximaciones solo indicativas.
- Todos los pedidos, en particular los recibidos por los empleados de Bartscher surtirán efecto exclusivamente a través de la confirmación escrita del pedido por Bartscher. La entrega de la mercadería pedida, otro comportamiento de Bartscher o el silencio no justificará la suposición por parte del cliente sobre la formación del contrato. Bartscher podrá enviar la confirmación escrita del pedido hasta transcurridos catorce (14) días desde la recepción del pedido del cliente por Bartscher. El pedido del cliente será hasta ese momento irrevocable.
- La confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher se considera recibida en tiempo, si la misma le llega al cliente dentro de catorce (14) días corridos a contar desde la fecha de su otorgamiento. El cliente informará a Bartscher inmediatamente si la confirmación escrita del pedido fuera recibida pasados los catorce (14) días corridos desde su fecha de impresión.
- La confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher determinará el contenido del contrato y lo perfeccionará, aún en el caso - salvo en lo referente al precio y la cantidad de entrega - de que difiera de las declaraciones del cliente, especialmente respecto a la aplicación exclusiva de estas Condiciones Internacionales de Venta. Deseos particulares del cliente como ser calidades aseguradas o garantías respecto a la mercadería o al cumplimiento del contrato requerirán por consiguiente en todos los casos la confirmación expresa y escrita por Bartscher. El contrato no se perfeccionará únicamente, si el cliente reclama por escrito la falta de conformidad completa de la confirmación del pedido emitida por Bartscher, especifica las divergencias por escrito y el reclamo es recibido por Bartscher en un plazo breve, a más tardar a los siete (7) días corridos de recibida la confirmación escrita del pedido por el cliente.
- Confirmaciones del cliente no producen efectos sin necesidad de oposición por parte de Bartscher. En particular ni la entrega de la mercadería pedida, otro comportamiento de Bartscher o el silencio justificarán la suposición por parte del cliente sobre la relevancia de su confirmación.
- Los colaboradores, agentes comerciales u otros intermediarios de venta de Bartscher no están autorizados a prescindir del requisito de la confirmación escrita del pedido por Bartscher o a efectuar promesas divergentes en el contenido o a dar garantías. Si en que medida estas personas estén autorizadas de presentar o recibir declaraciones con efecto a favor o en contra de Bartscher, se rige por las leyes vigentes en Alemania.
- Las modificaciones del contrato concluido requieren siempre de la confirmación escrita por Bartscher.

## III. Obligaciones de Bartscher

- Salvo enajenación de la responsabilidad según lo dispuesto en la cláusula VII-1. b) Bartscher entregará al cliente la mercadería designada en la confirmación escrita del pedido y transmitirá su propiedad. Bartscher no está obligado a cumplir con obligaciones no enumeradas en la confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher ni en estas Condiciones Internacionales de Venta, en particular Bartscher no está obligada a rendir servicios de planificación, a entregar documentación, comunicar informaciones o entregar accesorios no acordados expresamente por escrito, a instalar dispositivos adicionales, asegurados, a realizar montajes, ni asesorar al cliente.
- El contrato concluido por Bartscher con el cliente, solamente lo obliga frente al cliente. Los terceros no contratantes, en especial los compradores del cliente no estarán autorizados a exigir la ejecución o el cumplimiento de derechos contractuales contra Bartscher. El cliente continúa siendo responsable por la recepción de la mercadería aunque cada sus derechos a terceros. El cliente indemnizará a Bartscher ilimitadamente por los reclamos que terceros hagan, valen en su contra derivados del contrato concluido con el cliente.
- Bartscher está obligada - tomando en consideración las divergencias usuales en el comercio respecto a tipo, cantidad y calidad - a entregar mercadería de calidad y clase promedio. Si debido a defectos técnicos en las fabricaciones en serie la mercadería no puede ser entregada en el estado ofrecido al momento de la formación del contrato, Bartscher está autorizada a entregar la versión perfeccionada. Bartscher está autorizada a hacer entregas parciales y a hurtarlas.
- En caso de que la mercadería requiera especificación más precisa, Bartscher la efectuará bajo consideración de sus propios intereses, así como de los intereses y volúmenes del cliente. El requerimiento al cliente para que especifique la mercadería o coopere en dicha especificación es necesario. Bartscher no está obligada a comunicar la especificación efectuada al cliente, ni a concederle la posibilidad de una especificación diferente.
- Bartscher está obligada a retirar la mercadería a disposición del cliente para su retiro al tiempo convenido en el embalaje usado por Bartscher y según la Incoterms 2010 en el lugar de entrega indicado en la confirmación escrita del pedido o subsidiariamente en su sucursal en Alemania. No será necesaria la separación previa o la marcación de la mercadería, ni la notificación al cliente de que se retirará la mercadería. Bartscher no está obligada en ningún caso, ni siquiera por el uso de otros Incoterms, a informar al cliente de la entrega o a examinar la conformidad de la mercadería al momento de la entrega o a organizar el transporte de la mercadería para asegurarla. La estipulación de otra cláusula Incoterms o de cláusulas del tipo "entrega a" o similares tiene el único efecto de una modificación respecto del transporte y de los costos del mismo. En todo lo demás se mantendrá lo estipulado en estas Condiciones Internacionales de Venta.
- Los plazos o fechas de entrega convenidos tienen como condición previa, que el cliente presente las documentaciones, autorizaciones, permisos, aprobaciones o licencias requeridas en el tiempo debido, así como que abra créditos documentarios y efectúe los pagos a cuenta según lo acordado y cumpla con todas sus demás obligaciones a tiempo. Por lo demás, los plazos de entrega convenidos cuentan con la fecha de la confirmación escrita del pedido por parte de Bartscher. Bartscher está autorizada a entregar antes de la fecha acordada o a escoger la fecha dentro del plazo de entrega convenido.
- Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, Bartscher está facultada a cumplir o subsanar sus obligaciones con posterioridad al tiempo previsto, si se le informa al cliente que va a excederse en el plazo de entrega y se le comunica un plazo para el cumplimiento posterior. Bajo los presupuestos de éste apartado Bartscher está facultada a más de un intento de cumplir o subsanar sus obligaciones con posterioridad al tiempo previsto. El cliente podrá oponerse al cumplimiento posterior dentro de un plazo razonable si el cumplimiento posterior le resulta en exceso inconveniente. La objeción sólo surtirá efecto si es recibida por Bartscher antes de comenzarse con el cumplimiento posterior. Bartscher reembolsará los gastos adicionales necesarios y probados que como consecuencia del retraso se le ocasionen al cliente, en tanto que conforme a las disposiciones de las cláusulas VII. deba responder por ellos.
- La transmisión al comprador del riesgo del pago y del cumplimiento opera también en el caso de mercadería no claramente identificada y sin que sea necesaria una notificación por parte de Bartscher, a más tardar en el momento de comenzarse con la carga de la mercadería, o bien tan pronto como el cliente no cumpla con su obligación de recibir la mercadería conforme al contrato o la propiedad de la mercadería haya pasado al cliente. La carga de la mercadería es obligación del cliente. La estipulación de otra cláusula Incoterms o de cláusulas del tipo "entrega a" o similares tiene el único efecto de una modificación respecto del transporte y de los costos del mismo; en todo lo demás se mantendrá lo estipulado en estas Condiciones Internacionales de Venta.

- Bartscher no está obligada a presentar certificados o documentos no expresamente acordados, a procurar las licencias, autorizaciones u otros documentos necesarios para la exportación, la importación o el tránsito de la mercadería por otro estado, ni a procurar acreditaciones de seguridad, derechos de exportación, de tránsito o de importación o trámites aduaneros. La estipulación de otra cláusula Incoterms o de cláusulas del tipo "entrega a" o similares tiene el único efecto de una modificación respecto del transporte y de los costos del mismo; en todo lo demás se mantendrá lo estipulado en estas Condiciones Internacionales de Venta.
- En ningún caso Bartscher será responsable por el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la puesta en el mercado de la mercadería fuera de Alemania, a asumir impuestos o erogaciones públicas que se devenguen fuera de Alemania, a observar los sistemas de pesos y medidas así como las reglamentaciones sobre embalajes, rotulación y marcación y las obligaciones de registro o certificación o cualquier otra normativa relevante para la mercadería vigentes fuera de Alemania. La traducción de la documentación, prescrita o mandada por lo demás, queda a cargo y es exclusiva responsabilidad del cliente.
- Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, Bartscher estará autorizada a suspender el cumplimiento de sus obligaciones en tanto en su opinión exista el temor de que el cliente no cumpla total o parcialmente con sus obligaciones conforme al contrato. El derecho a suspender el cumplimiento existe en especial cuando el cliente cumple sólo insuficientemente con sus obligaciones preparatorias del pago frente a Bartscher o terceros, o bien paga con atraso, o se ha excedido el límite de un seguro de crédito u ocurrido con la entrega pendiente. En lugar de la suspensión Bartscher está autorizada, a su discreción, a hacer depender entregas futuras, incluyendo las ya confirmadas, del pago por anticipado o de la apertura de un crédito documentario confirmado por un banco alemán de primera línea. Bartscher no estará obligada a continuar con el cumplimiento de sus obligaciones, si la garantía prestada por el cliente para evitar la suspensión no constituye seguridad suficiente, o bien pudiera resultar impugnable según un derecho aplicable.
- Con reserva de lo dispuesto en la cláusula III-7., Bartscher sólo estará obligada a informar al cliente sobre probables inconvenientes en el cumplimiento cuando la realización del inconveniente consta claramente para Bartscher.

## IV. Obligaciones del cliente

- Sin perjuicio de las demás obligaciones del cliente respecto del aseguramiento de la preparación del pago, el cliente está obligado a pagar el precio de venta acordado en la divisa que conste en la confirmación escrita del pedido, sin descuentos, comisiones ni gastos accesorios, vía transferencia por intermedio de una de las instituciones bancarias designadas por Bartscher. En la medida en que no se haya convenido un precio de venta, el cliente quedará obligado a pagar el precio de venta usual de Bartscher al tiempo acordado de entrega. Los colaboradores, agentes comerciales u otros intermediarios de venta de Bartscher no están autorizados a recibir pagos.
- El pago a efectuarse vence en todos los casos en el término designado en la confirmación escrita del pedido o subsidiariamente con la recepción de la factura. El vencimiento del pago se produce con independencia de otro presupuesto, en particular con independencia de que el cliente haya recibido la mercadería y/o los documentos o haya tenido o no oportunidad de inspeccionar la mercadería. Los plazos concedidos de pago contra y los créditos pendientes son exigibles inmediatamente, si se ha solicitado la apertura de un procedimiento de insolvencia sobre el patrimonio del cliente, si el cliente sin presentar una justificación legítima cumple sólo insuficientemente con sus obligaciones esenciales frente a Bartscher o terceros, si el cliente ha presentado alegaciones inexactas con respecto a sus montos o si por razones no imputables a Bartscher la cobertura prometida de un seguro de crédito se ve reducida.
- El cliente garantiza que se cumplirá con todos los requisitos y documentaciones para el tratamiento fiscal de la entrega y/o prestación con respecto al impuesto sobre el valor agregado. En la medida que Bartscher resulte sujeto pasivo de impuestos sobre el valor agregado en Alemania o en el exterior, el cliente eximirá a Bartscher en forma irrestricta sin que ello implique la renuncia de Bartscher a derechos más amplios. El cliente concederá la exención renunciando por su parte a imponer condiciones adicionales o presentar objeciones, en especial renunciará a la excepción de la prescripción, y reembolsará los gastos ocasionados a Bartscher.
- Independientemente de la divisa en que consten o de la jurisdicción de los tribunales, Bartscher podrá compensar en forma discrecionalmente ingresos contra los créditos propios o cedidos por terceros, existentes contra el cliente al momento del pago.
- Queda excluido el derecho de compensación del cliente frente a los créditos contra Bartscher, así como el derecho de retención del pago del precio o de la recepción de la mercadería, el derecho de suspender la propia prestación y a oponer excepciones o a incoar acciones reconventionales establecidas por ley, salvo que el crédito del cliente contra Bartscher conste en la misma moneda, se funde en un derecho propio y haya vencido el plazo sin haberse lo controvertido o bien tenga el carácter de cosa juzgada o que Bartscher haya violado en modo substancial sus obligaciones vencidas emergentes del mismo contrato y no obstante haber sido intimada por escrito por el cliente no haya ofrecido adecuadas garantías.
- El cliente está obligado a recibir la mercadería en la fecha convenida sin hacer valer términos posteriores y en el lugar previsto para la entrega indicado en la cláusula III-5 y a cumplir con todas las obligaciones a su cargo resultantes del contrato, de estas Condiciones Internacionales de Venta, de las reglas de la CCI para la interpretación de las cláusulas Incoterms 2010 y de la ley. El cliente sólo puede reducir a recibir la mercadería ejerciendo el derecho a la resolución del contrato conforme a la cláusula VI-1 de las presentes Condiciones Internacionales de Venta.
- No obstante otras disposiciones legales, el cliente se hace cargo por cuenta propia o asegura de otra forma la reutilización, el reciclaje u otra eliminación prevista de la mercadería o su embalaje entregados por Bartscher al cliente.

## V. Entrega no conforme al contrato

- Sin renunciar a las exclusiones y limitaciones de responsabilidad del vendedor que surjan de las leyes, se considera que la mercadería no es conforme al contrato, si el cliente da prueba de que considerando las disposiciones de la cláusula III. al tiempo de la transmisión del riesgo, su embalaje, cantidad, calidad o tipo difiere claramente de lo acordado en la confirmación escrita del pedido, o bien a falta de acuerdo no sea apta para el uso a que ordinariamente se destine en Alemania. Divergencias de modelo, de construcción o en el material que corresponden a adelantos técnicos no constituyen una falta de conformidad. No obstante a lo previsto en la primera frase de esta cláusula, la mercadería se considerará conforme al contrato si las normas vigentes del país donde el cliente tiene su sede no impiden el uso normal de la mercadería. La mercadería usada será entregada sin garantía alguna.
- Si no figura en forma expresa lo contrario en la confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher, Bartscher en particular no será responsable de que la mercadería resulte apta para un uso distinto del usual en Alemania o satisfaga otras expectativas del cliente, que posea las cualidades de una muestra o un modelo, o que sea conforme a las normas legales vigentes fuera de Alemania, por ejemplo en el país del cliente. Bartscher no será responsable de la falta de conformidad de la mercadería que ocurra con posterioridad a la transmisión del riesgo. En la medida en que sin el consentimiento escrito de Bartscher, el cliente intente él mismo o con la ayuda de terceros de salvar no-conformidades al contrato, Bartscher estará liberada de cualquier obligación de garantía.
- El cliente está obligado frente a Bartscher a examinar cuidadosamente cada una de las entregas individuales respecto de no-conformidades reconocibles y típicas y además en todos los casos proceder conforme a las disposiciones legales.
- Sin renunciar a las exclusiones y limitaciones de responsabilidad del vendedor que surjan de las leyes, la mercadería se considera viciada por falta de conformidad jurídica si el cliente da prueba de que al momento de la transmisión del riesgo no está libre de derechos o pretensiones exigibles de terceros. Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, los derechos o pretensiones de terceros basados en la propiedad industrial u otro tipo de propiedad intelectual constituyen una falta de conformidad jurídica únicamente en la medida en que tales derechos estén registrados, publicados y vigentes en Alemania y excluyen el uso habitual de la mercadería en Alemania. No obstante a lo previsto en la primera frase de esta cláusula, la mercadería no se considerará viciada por falta de conformidad jurídica en la medida que los requisitos legales vigentes en el lugar del establecimiento del cliente no impidan el uso ordinario de la mercadería.
- Sin renunciar a las obligaciones legales del cliente de comunicar faltas de conformidad dentro de un plazo razonable, el cliente está obligado frente a Bartscher a comunicar la falta de conformidad con el contrato y/o de conformidad jurídica como máximo en el plazo de un (1) año de la entrega efectiva de la mercadería. La comunicación debe estar dirigida en forma escrita y directamente a Bartscher y redactada con tal precisión que Bartscher esté en condición de iniciar medidas para corregir la situación sin necesidad de consultar al cliente y de asegurarse de eventuales rechos frente a sus suministradores; en lo demás, la comunicación debe satisfacer las normas legales vigentes. Los colaboradores, agentes comerciales u otros intermediarios de venta de Bartscher no están autorizados a recibir tales comunicaciones fuera del local comercial de Bartscher ni a efectuar declaraciones respecto de las faltas de conformidad.
- Efectuada la comunicación por falta de conformidad en la forma debida según la cláusula V-5., el cliente podrá hacer valer los remedios previstos en estas Condiciones Internacionales de Venta. El cliente no goza de otros remedios más amplios o de acciones no-contractuales. En el caso de no efectuarse la comunicación en la forma debida, el cliente podrá hacer valer remedios únicamente cuando Bartscher haya ocultado la falta de conformidad o de conformidad jurídica en forma dolosa. Las declaraciones de Bartscher con respecto a la falta de conformidad con el contrato o de conformidad jurídica tienen por único propósito aclarar la situación fáctica, pero no implicarán en modo alguno una renuncia por parte de Bartscher al requisito de la comunicación debida.

7. El cliente no goza de remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato o viciada por falta de conformidad jurídica en la medida que tiene que responder frente a terceros por características o posibilidades de utilización de la mercadería que no están previstas en el acuerdo con Bartscher o el reclamo del cliente está basado en un derecho extranjero no vigente en Alemania.
8. En la medida que el cliente de acuerdo con estas Condiciones Internacionales de Venta goce de remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato o viciada por falta de conformidad jurídica, está autorizado a exigir de Bartscher de conformidad con las disposiciones de la Convención de las Naciones Unidas sobre la compraventa internacional de mercaderías la entrega de otras mercaderías en sustitución, la reparación de la mercadería no conforme al contrato, o bien la reducción del precio. La entrega de otras mercaderías en sustitución o la reparación de mercadería no conforme al contrato no desencadenan nuevos plazos de prescripción. La reducción del precio está limitada al monto del daño sufrido por el cliente. El cliente no podrá exigir otras formas de cumplimiento. Sin consideración de los remedios del cliente Bartscher estará siempre facultado, a reparar mercadería no conforme al contrato de conformidad con lo dispuesto en la cláusula III.-7. o a entregar otra mercadería en sustitución o a evitar remedios del cliente mediante el abono de una cantidad adecuada.
9. Sin perjuicio de la prescripción de los remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato, Bartscher pone a disposición del cliente para su retiro repuestos durante el segundo año después de la entrega de la mercadería, si el cliente sin perjuicio de la prescripción sobreviniente y según las reglas previstas en estas Condiciones Internacionales de Venta estuviese autorizado a remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato y si la no-conformidad al contrato quedará resuelta con el repuesto. La puesta del repuesto a disposición del cliente para su retiro se efectuará en el lugar de entrega indicado en la confirmación escrita del pedido o subsidiariamente en la sucursal de Salzkotten/Alemania. Todos los gastos, incluidos aquellos para la instalación de los repuestos serán sostenidos por el cliente. Bartscher puede pedir discrecionalmente al cliente la devolución de la parte no conforme.

## VI. Resolución del contrato

1. El cliente estará autorizado a resolver el contrato si los presupuestos legales para resolver el contrato están cumplidos, después de haber intimado con la resolución del contrato por escrito a Bartscher y habiendo transcurrido sin resultado positivo un plazo razonable para el cumplimiento fijado por escrito. En caso de exigir el cliente la entrega de otras mercaderías en sustitución, la reparación de mercadería no conforme al contrato u otra forma de cumplimiento, el cliente estará vinculado durante un plazo razonable al remedio elegido no pudiendo resolver el contrato. En lo demás, el cliente notificará la resolución del contrato dentro de un plazo razonable, en forma escrita y directamente a Bartscher.
2. Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, Bartscher estará facultada a resolver el contrato total o parcialmente sin compensación, si el cliente se opone a la aplicación de estas Condiciones Internacionales de Venta, si la confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher es recibida por el cliente después de los catorce (14) días a contar desde la fecha de su otorgamiento por razones no imputables a Bartscher, si se ha solicitado la apertura de un procedimiento de insolvencia sobre el patrimonio del cliente, si el cliente sin presentar una justificación legítima cumple sólo insuficientemente con sus obligaciones esenciales frente a Bartscher o terceros, si el cliente ha presentado alegaciones inexactas con respecto a su solvencia, si por razones no imputables a Bartscher la cobertura prometida de un seguro de crédito se ve reducida, si Bartscher sin culpa propia no recibe los suministros en la forma o en el tiempo debido, o si por otras razones no se puede esperar que Bartscher cumpla con sus obligaciones con medios, que tomando en consideración los propios intereses de Bartscher y los del cliente en la medida que eran reconocibles y legítimos al momento de la celebración del contrato, no son razonables en particular con respecto a la contraprestación acordada.

## VII. Indemnización de los daños y perjuicios

1. Bartscher estará obligada al resarcimiento del daño derivado de la violación de sus obligaciones emergentes del contrato concluido con el cliente, de las negociaciones mantenidas con el cliente y/o de la relación comercial con el cliente sin renunciar a los presupuestos legales solamente si las disposiciones siguientes están cumplidas:
  - a) El cliente está obligado a hacer uso en primer lugar de otros remedios pudiendo reclamar indemnización por daños y perjuicios únicamente en caso de deficiencias remanentes y en ningún caso en lugar de otros remedios.
  - b) Bartscher no responderá por la conducta de proveedores o empresas subcontratistas, o por los daños con los cuales el cliente haya contribuido. Tampoco responderá Bartscher por los impedimentos que resulten como consecuencia de acontecimientos naturales o políticos, actos de Estado, conflictos laborales, sabotajes, sin embargo, terrorismo, procesos biológicos, físicos o químicos u otras circunstancias y los cuales no puedan ser controlados por Bartscher con medidas razonables. En lo demás, Bartscher sólo responderá en la medida que el cliente da prueba de que sus órganos o personal hayan incumplido con culpa obligaciones contractuales debidas al cliente.
  - c) En caso de responsabilidad Bartscher resarcirá dentro de los límites del inc. d) el daño del cliente en la medida que el cliente pruebe que ha sufrido una pérdida que no haya podido prevenir, que esta pérdida fue producida por el incumplimiento de una obligación contractual por parte de Bartscher y que la ocurrencia y cuantía de la pérdida fuera previsible para Bartscher al momento de la celebración del contrato como consecuencia del incumplimiento. Además, el cliente está obligado a reducir la pérdida tan pronto como el incumplimiento contractual resulte conocido o reconocible.
  - d) En ningún caso Bartscher será responsable por el lucro cesante ni por los daños materiales. Por lo demás, el monto de la indemnización por falta o retraso en la entrega se limitará a \$5 por cada semana de retraso completa, hasta un máximo de 5% del respectivo valor de la entrega y en los demás incumplimientos del contrato se limitará al 200% del parte del valor de la entrega afectada por el incumplimiento. Este parámetro no se aplica en caso de daños a la persona, de ocultamiento doloso de la no-conformidad de la mercadería o de vicios de derecho, asimismo en caso de violación dolosa o gravemente culposa de otros incumplimientos contractuales.
  - e) Bartscher sólo estará obligada a indemnizar daños y perjuicios exclusivamente de acuerdo con las presentes Condiciones Internacionales de Venta por violación de obligaciones contractuales, precontractuales y/o nacidas de la relación comercial con el cliente, queda excluido al cliente reclamar fundamentos concurrentes, especialmente a fundamentos no contractuales. Asimismo este excluido responsabiliza a los órganos, empleados, trabajadores, colaboradores, representantes y auxiliares de Bartscher por la violación de obligaciones contractuales asumidas por Bartscher.
  - f) En la medida que el reclamo no haya prescrito más temprano, se aplica un plazo de caducidad de 6 meses computable desde la notificación de Bartscher indemnizar daños y perjuicios.
2. Sin perjuicio de los más amplios derechos que surjan de las leyes o de los contratos, el cliente está obligado frente a Bartscher a los siguientes indemnizaciones:
  - a) En caso de pagos recibidos con retraso, el cliente reembolsará a Bartscher los costos normales de trámites judiciales y extrajudiciales acumulados dentro del país y en el extranjero, así como sin que haga falta un justificante los intereses de la tasa vigente en Salzkotten/Alemania para créditos de corto plazo sin garantía para la divisa acordada, esta tasa no pudiendo ser inferior a la tasa básica del Banco Federal Alemán más 8 puntos.
  - b) En caso de un retraso considerable o falta de recepción de la mercadería por parte del cliente, Bartscher está autorizada a reclamar sin justificante una indemnización global igual al 15% del valor de la mercadería respectiva.
3. El cliente está obligado, en las relaciones comerciales con sus clientes a restringir su responsabilidad por daños y perjuicios en cuanto a la causa y el monto dentro del marco de las posibilidades jurídicas y de los usos de su sector.

## VIII. Otras disposiciones

1. Bartscher se reserva la propiedad de la mercadería entregada hasta el cobro de la totalidad de sus créditos existentes frente al cliente. Las disposiciones concernientes al riesgo del pago y del cumplimiento contenidas en la cláusula III.-8. no se verán afectadas por la reserva de la propiedad.
2. El cliente informará por escrito a Bartscher sin requerimiento previo si, en base de normas vigentes en el país el cliente o en el país de la utilización de la mercadería, Bartscher deba cumplir con obligaciones de declaración, registración u información o acatar requisitos especiales de previos o otros requisitos de acceso al mercado o cumplir con obligaciones con respecto a documentaciones. Además, el cliente está obligado a observar la mercadería entregada en el mercado e informar a Bartscher de forma inmediata si surja la sospecha de que la mercadería podría originar peligros para terceros.
3. Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, el cliente indemnizará a Bartscher ilimitadamente por los reclamos que terceros hagan valer en su contra derivados de la responsabilidad civil por el producto o de disposiciones similares, en tanto dicha responsabilidad se base en circunstancias - como por ej. la presentación del producto - que hayan sido causadas por el cliente o terceros sin consentimiento expreso y por escrito de Bartscher. La indemnización incluye especialmente el abono de los gastos que se le ocasionen a Bartscher y será concedida por el cliente renunciando a

condiciones adicionales o a otras objeciones, en especial renunciando a la observancia de obligaciones de control y re-llamado así como renunciando a oponer la prescripción.

4. Bartscher se reserva todos los derechos de propiedad, de autor y los demás derechos de protección de la propiedad industrial así como del know-how, sobre grabados, dibujos, cálculos y otra documentación así como soft-ware, puesto a disposición del cliente en forma material o electrónica.
5. Todas las notificaciones, declaraciones, anuncios etc. se redactarán exclusivamente en alemán o inglés. Las comunicaciones efectuadas por medio de telefax o correo electrónico satisfacen el requisito de la forma escrita.

## IX. Bases generales de contratación

1. El lugar de entrega queda establecido según las disposiciones contenidas en la cláusula III.-5. de las presentes Condiciones Internacionales de Venta. El lugar de cumplimiento y pago de todas las otras obligaciones derivadas de la relación jurídica entre Bartscher y el cliente es Salzkotten/Alemania. Estas disposiciones se aplican también si Bartscher asume los costos de las operaciones de pago, o Bartscher efectúa prestaciones para el cliente en otro lugar, o los pagos se realizan contra entrega de mercadería o documentos, o bien si deban restituirse prestaciones ya cumplidas. La estipulación de otra cláusula Incoterms o de otras cláusulas de entrega tiene el único efecto de una modificación respecto del transporte y de los costos del mismo; en todo lo demás se mantendrá lo estipulado en estas Condiciones Internacionales de Venta. Bartscher está autorizada de requerir el pago también en el lugar del establecimiento del cliente.
2. Las relaciones jurídicas con el cliente se regirán por la Convención de las Naciones Unidas del 11 de abril de 1980 sobre la compraventa internacional de mercaderías (la Convención / CISG) en su versión en idioma inglés. La Convención será de aplicación más allá de su propio ámbito de aplicación y sin perjuicio de las reservas efectuadas por otros estados, a todos los contratos para los cuales de conformidad con lo dispuesto en las cláusulas I. a 5. presta la aplicación de estas Condiciones Internacionales de Venta. En caso de utilización de cláusulas comerciales estandarizadas y en caso de estas se aplican las Incoterms®2010 de la Cámara Internacional de Comercio tener en cuenta lo dispuesto en estas Condiciones Internacionales de Venta.
3. La formación del contrato, incluyendo los acuerdos sobre competencia judicial y arbitral, así como los derechos y obligaciones contractuales de las partes, incluyendo la responsabilidad por la muerte causada por la mercadería o por lesiones corporales y las obligaciones precontractuales y demás obligaciones contractuales así como la interpretación, se rigen exclusivamente por la Convención de Viena en conexión con esas Condiciones Internacionales de Venta. Sin renunciar a las estipulaciones establecidas en estas Condiciones Internacionales de Venta, las relaciones jurídicas entre las partes se rigen en lo demás por el derecho suizo no uniforme, en especial el Obligationenrecht (Código Civil Suizo).
4. Todas las controversias contractuales, precontractuales o concursales que surjan de o en relación con contratos para los cuales se haya previsto la aplicación de estas Condiciones Internacionales de Venta, incluyendo su validez, invalidez, incumplimiento o resolución así como otras controversias derivadas de la relación comercial con el cliente se someterán y serán finalmente resueltas mediante arbitraje de conformidad con el Reglamento Suizo de Arbitraje Internacional (Swiss Rules of International Arbitration) vigente a la fecha en que la notificación del arbitraje sea presentada, con exclusión de la vía procesal ante los tribunales estatales. El tribunal de arbitraje estará integrado por tres árbitros, de los cuales uno será nombrado por la parte demandada y el presidente del tribunal de arbitraje será nombrado por los dos árbitros. En caso de controversias inferiores a € 50.000 actuará un solo árbitro nombrado según el Reglamento Suizo de Arbitraje Internacional. La sede del arbitraje será Zürich/Suiza, los idiomas del arbitraje pueden ser alemán y/o inglés. La competencia del tribunal arbitral excluye en particular cualquier competencia legal a causa de aspectos personales o materiales conexos. Este acuerdo arbitral resulta inválido o llegará a ser inválido, se acuerda para todas las controversias la competencia nacional e internacional exclusiva de los tribunales competentes para Salzkotten/Alemania. Sin embargo, en lugar de presentar una demanda de arbitraje o una demanda ante los tribunales competentes para Salzkotten/Alemania, Bartscher estará facultada a demandar ante los tribunales estatales competentes para el lugar del establecimiento del cliente o bien ante otros tribunales estatales competentes en razón del derecho doméstico o extranjero.
5. Si disposiciones de estas Condiciones Internacionales de Venta resultan o resultaren total o parcialmente inválidas, las demás regulaciones mantendrán su validez. Las partes habrán de reemplazar la regulación que resulte no válida por otra que si sea válida, y cuya finalidad y sentido económico se aproxime lo más posible a la regulación que resultare inválida.



EXPED  
Maquinaria Tel. 976 330 176

Su socio en el comercio especializado:

Impreso en Alemania • Sujeto a modificaciones técnicas.

**Bartscher**  
desde 1876

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Alemania