











Serie 600



La gama de cocina Gastro-M está formada por máquinas potentes, eficientes, de sencilla limpieza y moderno diseño. Gracias al uso del sistema Gastonorm, la Serie 600 de Gastro-M aprovecha el espacio al máximo y cubre las necesidades de cualquier establecimiento de restauración moderna. Todas las máquinas están fabricadas en acero inoxidable y pueden unirse unas a otras mediante tornillos de conexión. Bases disponibles para todos los productos de la Serie 600 que las necesiten

Plancha

Plancha a gas natural con placa de uso intensivo de fácil limpieza. Rápido calentamiento, encendido piezo electrico, bandeja recoge-grasas integrada, zona controlada termostáticamente y válvula de seguridad termostática. Disponible en gas propano.



- Fabricada en acero inoxidable
- Encendido piezo eléctrico
- Bandeja recoge-grasas

GL904

Características **GL904** Gas natural. 10,4kW. Medidas 600(An) x 600(F) x 280(Al). Peso 51kg

Plancha gas natural

· Control termostático

- Temperatura uniforme en toda la placa
- Disponible en gas propano

Este producto requiere instalación previa

Sastro M

Freidora a gas 8Ltr Freidora a gas con encendido piezo-eléctrico, válvula termoestática de seguridad y parada de seguridad térmica. Rápido alcance de la temperatura de funcionamiento gracias al doble quemador

1467,10€

para cada cubeta. Zona fría, colador de partículas y grifo de vaciado. Cestas incluidas

- Fabricada en acero inoxidable
- 2 cestas de 8 litros
- Grifo de vaciado
- Características

GL907 Gas natural. 13,6 kW. Medidas: 600(An)x600(F)x280(Al)mm. Peso: 42 kg

Control termo-estático

2161.90€

- Parada de seguridad térmica
- Se adapta a la base GL913 y al soporte GL911

Este producto requiere instalación previa



Planchas

Planchas de uso intensivo con placas resistentes y de fácil limpieza. Rápido calentamiento, bandeja de goteo, zona controlada termo-estáticamente, termostato con posición de encendido/apagado y luminoso de funcionamiento.



- Fabricadas en acero inoxidable
- Plancha de acero forjado de gran calidad
- Bandeja anti-goteo
- Características
 GL906 230V/6kW 1N 50/60HZ x 2. Medidas: 600 (An)x600 (F)x280 (Al)mm. Peso:t 51 kg GL905 400V/6kW. Medidas: 600(An)x600(F)x280(Al)mm. Peso:t 51 kg

Código	Descripción	Precio excl. IVA
GL906	Plancha eléctrica	1472,10€
GL905	Plancha eléctrica	1362,30€

· Temperatura uniforme en toda la superficie de la placa

• Se adapta a la base GL913 y al

Control termo-estático

Este producto requiere stalación previa

Freidoras eléctricas 10Ltr

Freidoras eléctricas con control de temperatura termoestático, grifo de vaciado, botón encendido/ apagado, corte de alimentación de seguridad, zona fría y filtro de partículas. Fácil limpieza. Resistencia plegable. Cestas incluidas.

- · Fabricadas en acero inoxidable
- Grifo de vaciado
- Corte de suministro de seguridad
- Resistencia plegable
- Cestas incluidas
- GL908 se adapta a la base GL912 y al soporte GL910
- GL909 se adapta a la base GL913 y al soporte GL911





GL908 400V. 7,5kW. Medidas: 300(An)x600(F)x280(Al)mm. Peso: 20 kg GL909 400V. 15 kW. Medidas: 600(An)x600(F)x280(Al)mm. Peso 34 kg

Descripción Precio excl. IVA Freidora eléctrica 10Ltr GL909 Freidora eléctrica 2 x 10Ltr 1963.10€

Este producto requiere instalación previa



Cocedor de pasta

Cocedor de pasta de gran capacidad fabricado en acero inoxidable



- Fabricado en acero inoxidable
- Capacidad 14Ltr
- Se adapta a la base GL912 y al soporte GL910

• Construido en acero · Cestas no incluidas inoxidable • 1 cubeta GN 1/2 y

1 cubeta GN 1/4 de 150mm de profundidad máxima

Baño maría eléctrico

· Cubetas no incluidas



Características GL902 230V/1,5 kW. Medidas: 300(An) x600(F)x280(AI)mm. Peso: 16 kg

Código	Descripción	Precio excl. IVA
L902	Baño maría	816,60€

Gastro M

Gastro M

Características GL903 230V/3,0 kW. Medidas: 300(An) x600(F)x280(AI)mm. Peso: 18 kg

Descripción Cocedor de pasta Precio excl. IVA 1105,70€

Gastro **M**

Cocinas a gas 600

Cocinas a gas con termopar e ingición piezo-eléctrica. Modelo standard a gas natural; opción gas propano disponible.

- 2 o 4 quemadores
- Fabricada en acero inoxidable
- Bandeja esmaltada
- Encendido piezo-eléctrico

Este producto requiere instalación previa

Características GL900 2 quemadores. 6kW. Gas natural. Medidas (mm): 280(Al) x 300(An) x 600(F). Poso: 15kg. GL901 4 quemadores. 12kW. Gas natural. Medidas (mm): 280(Al) x 600(An) x

	600(F). Pes	m): 280(AI) X 600(AII) X o: 25kg.
	Código	Descripción
3	GL900	2 quemadores gas natural

Precio excl. IVA 770,40€



4 GL901 4 quemadores gas natural 1101.70€ **Soportes**



Bases



Gastro **M**

Serie 650



Gastro M 650 Series

La gama de cocina Gastro-M está formada por máquinas potentes, eficientes, de sencilla limpieza y moderno diseño. Gracias al uso del sistema Gastonorm, la Serie 600 de Gastro-M aprovecha el espacio al máximo y cubre las necesidades de cualquier establecimiento de restauración moderna. Todas las máquinas están fabricadas en acero inoxidable y pueden unirse unas a otras mediante tornillos de conexión. Bases disponibles para todos los productos de la Serie 650 que las necesiten

Plancha a gas



- Fabricada en acero inoxidable
 Control termostático
- Encendido piezo eléctrico
- · Bandeja recoge grasa
- GL917 Gas natural. 5,7 kW. Medidas: 400(An)x650(F)x280(Al)mm. Peso 39kg.

Precio excl. IVA 1138,80€ Plancha plana

- Temperatura uniforme en toda la placa
- Se adapta a la base GL923 y al soporte
 - GL925



Este producto requiere instalación previa

Plancha electrica

Plancha eléctrica con placa de uso intensivo. Fácil limpieza, rápido calentamiento, bandeja recoge grasa, control termostático, termostato con posición encendido/apagado y luminoso de funcionamiento.



- Fabricada en acero inoxidable
- Placa de acero forjado de alta calidad
- Bandeja recoge grasa

Características

GL918 400V. 9kW. Mediddas (mm): 280(AI) x 700(An) x 650(F). Peso: 74kg.

Código Descripción Plancha eléctrica 1568.50€

- Control termostático
- Temperatura uniforme en toda la superficie de la placa
- Se adapta a la base GL926 y al soporte GL924

Este producto requiere instalación previa

Freidora a gas

Freidora a gas con encendido piezo eléctrico, válvula termostática de seguridad y corte de alimentación de seguridad. El doble calentador por cubeta asegura el alcance de la temperatura de trabajo muy rápidamente. Zona fría, filtros antipartículas y grifo de vaciado. Cestas incluidas.



- Fabricada en acero inoxidable
- 2 cestas de 8 litros cada una
- Grifo de vaciado
- Corte de alimentación de seguridad
- Se adapta a la base GL926 y al soporte GL924

Características GL920 Gas natural. 12,6kW. Medidas (mm): 280(Al) x 700(An) x 650(F). Peso: 47kg.

2359.60€

Este producto requiere instalación previa Gastro M

Precio excl. IVA Código Descripción Freidora eléctrica 10Ltr GL922 Freidora eléctrica 2 x 10Ltr

Freidoras eléctricas



- · Cestas incluidas
- GL921 se adapta a la base GL925 y al soporte GL923
- GL922 se adapta a la base GL926 y al soporte GL924

Caracteristicas
GL921 400V. 7,5kW. Medidas (mm):
280 (Al) x 400 (An) x 650 (F). Peso 25kg.
GL922 400V. 15kW. Medidas (mm):
280 (Al) x 700 (An) x 650 (F). Weight: 47kg.

Este producto requiere instalación previa



Cocinas a gas Gastro-M 650

Cocinas a gas fabricadas en acero inoxidable con varias opciones de quemadores. Todos los modelos están equipados con termopar, bandejas esmaltadas para mayor limpieza y seguridad. Modelo standard a gas natural; opción gas propano disponible.

- Disponibles en 2, 4 o 6 quemadores
- Fabricadas en acero inoxidable
- Espacio para ollas y sartenes
- Bandejas esmaltadas
- GL916 con encendido piezo-eléctrico
- GL916 se adapta a la base GL923 y al soporte GL925

Características

Caracteristicas (EL916 y quemadores. 8,6kW. Gas natural. Medidas (mm): 280(Al) x 400(An) x 650(F). Peso: 26kg. GL914 4 quemadores. 17,2kW. Gas natural. Medidas (mm): 850(Al) x 700(An) x 650(F). Peso: 47kg. GL915 6 quemadores. 25,8kW. Gas natural. Medidas (mm): 850(Al) x 1100(An) x 650(F). Peso: 65kg.

	Código	Descripción	Precio excl. IVA
3	GL916	2 quemadores	913,90€
4	GL914	4 quemadores	1510,30€
5	GL915	6 quemadores	1952,00€





Este producto requiere instalación previa

Gastro M

Grill de piedra volcánica

Grill a gas natural con resistente rejilla de hierro, encendido piezo eléctrico, quemador de acero inoxidable, recipiente para agua y termopar. Piedras volcánicas incluidas.

Este producto requiere instalación previa

- Fabricada en acero inoxidable
- Rejilla de hierro
- Recipiente para el agua
- · Controles termostáticos
- Se adapta a la gase GL923 y al soporte GL925

Gastro **M**

GL925 GL926

Ancho 700mm

Precio excl. IVA 1591,60€ Código Descripción GL919 Grill piedra volcánica

Características **GL919** Gas natural. 5,5kW. Medidas (mm): 280(AI) x 400(An) x 650(F). Peso: 45kg.





Serie 700



Gastro M

La gama de cocina Gastro-M está formada por máquinas potentes, eficientes, de sencilla limpieza y moderno diseño. Gracias al uso del sistema Gastonorm, la Serie 700 de Gastro-M aprovecha el espacio al máximo y cubre las necesidades de cualquier establecimiento de restauración moderna. Todas las máquinas están fabricadas en acero inoxidable y pueden unirse unas a otras mediante tornillos de conexión.

Grill de piedra volcánica

Lava parrilla de piedra, adecuado para el gas natural parrilla, encendido piezoeléctrico, quemadores de con rocas de lava.



inoxidable • Rejilla de hierro

· Bandeja recoge grasa

Termopar

• Armario inferior de almacenaje

Este producto requiere instalación previa

Gastro **M**

Características GL931 15kW. Gas natural. Medidas (mm): 850(AI) x 800(An) x 700(F). Peso: 82kg.

Plancha a gas

Plancha a gas natural con placas de cromo duro e uso intensivo que alcanzan rápidamente la temperatura de trabajo y son muy fáciles de limpiar. Encendido piezo-eléctrico bandeja recoge grasa, temperatura con control termostático, válvula de seguridad y pies de altura regulable para un mejor nosicionamiento



Fabricada en acero inoxidable

• Rápido calientamiento y fácil limpieza

· Control termostático

Este producto requiere instalación previa

Gastro **M**

Placas planas

Características GL937 11,4kW. Gas natural. Medidas (mm): 850(AI) x 800(An) x 700(F). Peso: 90kg.

Freidora a gas

Código Descripción
GL931 Grill roca volcánica

Freidora a gas con encendido piezo eléctrico, válvula termostática de seguridad y corte de alimentación de seguridad. El doble calentador por cubeta asegura el alcance de la temperatura de trabajo muy rápidamente. Zona fría, filtros antipartículas y grifo de vaciado. Cestas incluidas y pies ajustables.

- 2 cestas de 13 litros cada una • Fabricada en acero inoxidable
- Grifo de vaciado
- Corte de alimentación de seguridad

Este producto requiere instalación previa

Gastro **M**

Características GL932 20,4kW. Capacidad: 2 x 13Ltr. Gas natural. Medidas (mm): 850(AI) x 800(An) x 700(F). Peso: 76kg. 4192.50€

Freidora eléctrica

Freidora eléctrica con grifo de vaciado, botón encendido/apagado, corte de alimentación de seguridad, zona fría y filtro de partículas. Resistencia plegable. Cestas incluidas y pies ajustables.



• Fabricada en acero inoxidable

· Grifo de vaciado

• Temperatura controlada termostáticamente

Zona fría

GL933 Freidora eléctrica 2 x 10Ltr 3451.70€ Este producto requiere instalación previa

Gastro M

Características

GL933 400V. 15kW. Capacidad: 2 x 10Ltr. Medidas (mm): 850(AI) x 800(An) x 700(F). Peso: 80kg.

Cocina a gas

Cocina a gas con 4 potentes quemadores de cobre. Termopares, resistentes bandejas esmaltadas, pies ajustables y encendido automático con llama piloto.

- Fabricada en acero inoxidable
- · Espacio para ollas y sartenes
- 2 quemadores 5,5kW
- 2 guemadores 3,7kW

Descripción

Precio excl. IVA 1929,90€

Características GL927 Gas natural. 18,4 kW. 4 quemadores. Medidas (mm): 850(Al) x 800(An) x 700(F).Peso: 66kg.

Este producto requiere instalación previa

• 3 quemadores de 6kW y 1 de 3,7kW

Este producto requiere instalación previa

· Potente horno de 8kW

 Pies ajustables Código Descripción GL928 4 quemadores

Cocinas a gas con placa, quemadores

horno. Las placas tienen un

piezo-eléctrico, llama piloto y

termopar. Espaciosos y prácticos

hornos a gas aptos para Gastronori

2/1 con termostato, termopar v encendido piezo-eléctrico. Pies de altura regulable para un posicionamiento estable en cualquier suelo. • Fabricadas en acero inoxidable Hornos aptos

Gastronorm 2/1

Características

Potencia horno 8kW

quemador bajo el orificio central. Cada quemador tiene encendido

• Fabricada en acero

• Quemadores de cobre de

alto rendimiento y muy eficientes

Cocinas a gas placa, quemadores y horno

inoxidable

Precio excl. IVA 4 quemadores y horno gas natural 2813,40€

00.000

Cocina 4 quemadores y horno a gas

Cocina a gas con 4 potentes guemadores

esmaltadas, pies ajustables y

llama piloto. Potente horno a gas con termostato, encendido piezo-eléctrico, llama piloto v soportes desmontables.

encendido automático con

de cobre. Termopares, resistentes bandejas

Características Clast Modelo: 70/80 CFGB. Gas natural. 23,4 kW. 4 quemadores y horno. Medidas horno (mm): 280(Al) x530(An) x530(F). Medidas externas (mm): 850(Al) x800(An) x700(F). Peso: 100kg.

Cocina gas placa 2 quemadores

Cocina a gas con placa, dos quemadores y horno. La placa tiene un guemador bajo el orificio central. Cada quemador tiene encendido piezo-eléctrico, llama piloto y termopar. Horno a gas con termostato, termopar y encendido piezo-eléctrico.



- Horno 8kW

Este producto requiere instalación previa

Características

GL934 Modelo: 70/80 TPPCFG. 20kW. Gas natural. Medidas (mm): 850(Al) x 800(An) x 700(F). Peso: 100kg. Precio excl. IVA 3452,80€

Código Descripción GL934 2 quemadores y horno 70/80

Cocina eléctrica y horno convección

Cocina eléctrica con 4 eficientes placas de cocción y un horno eléctrico de convección, seis controladores e indicador luminoso El horno presenta termostato e indicador luminoso. Pies de altura ajustable para un posicionamiento estable en cualquier suelo. • Fabricada en acero inoxidable Placas controladas por separado • 4 placas de 2,6kW • Pies de altura ajustable **GL929** Modelo: 70/80CFE. 400V. 14,36kW. 4 placas y horno convección. Medidas (mm): 850(Al) x 800(An) x 700(F). Peso: 89kg.

Este producto requiere instalación previa

4 placas y horno convección 2974.00€

Gastro M

Caracteristicas (1935 Model: 70/120 TPFCFGB. 22,4kW. 2 quemadores y horno. Gas natural. Medidas (mm): 870(Al) x (1200(An) x 700(F). Peso: 136kg. (1936 Modelo: 70/120 TPFCFGB. 4 quemadores y horno. 27,5kW. Gas natural. Medidas (mm): 870(Al) x 1200(An) x 700(F). Peso: 120kg.

Código Descripción 1 GL935 2 quemadores y horno 70/120 4490,50€
2 GL936 4 quemadores y horno 70/120 4685,00€

Este producto requiere instalación previa Gastro **M**

Baño maría

Baño maría eléctrico apto para cubetas Gastronorm hasta 150mm de profundidad. Grifo y tubo de vaciado, resistencia integrada y rejilla perforada, termostato con posición encendido/apagado y luminoso de funcionamiento. Pies ajustables para un posicionamiento más estable.

- Fabricado en acero inoxidable
- Para cubetas Gastronorm 1/1 hasta 150mm de profundidad (no incluidas)
- Armario para almacenaje de cubiertas y utensilios

Características GL930 230V. 1,5kW. Medidas (mm): 850(AI) x 400(An) x 700(F). Peso: 37kg

Descripción Baño maría GN 1/1 1582,30€



Tostadora 4 ranuras

Tostador de acero inoxidable con 4 ranuras con mecanismo anti-atasco. Funciones Descongelar, Recalentar y Cancelar. Explusión automática del pan y bandeja recoge-migas desmontable.



Descripción Precio excl. IVA 64,60€

Características GH439 230V. 1580-1800W. Medidas (mm): 200(Al)x 280(An)x 286(P). Peso 2,9kg.

Tostador Dualit Caterers Pop Up

Tostador con control de tostado electrónico que permite un tostado uniforme desde la primera rebanada a la última. Ajustes independientes en cada grupo de ranuras. Ranuras independientes 2 + 2 que hacen que este tostador sea perfecto en buffets. Resistencias Pro-Heat fáciles de cambiar

- Construcción en acero inoxidable
- Fácil de usar
- Ranuras de 30mm de anchura
- Bandeja recoge-migas desmontable



DK840 Modelo: 49900. 220-240V. 2,7kW. 13A. Medidas ranura: 125(al)x 135(an)x 30(gr)mm. Medidas (mm): 235(Al) x 350 x 340. Peso 7,52kg.

Código	Descripción	Precio excl. IVA
DK840	4 ranuras	326,20€
E270	Resistencia lateral 4 ranuras	16,80€
E271	Resistencia central 4 ranuras	16,80€

Dualit.

Tostadora con 4 o 6 ranuras





- Ranuras extra-anchas
- · Bandejas recogemigas desmontables

Código	Descripción	Precio excl. IVA
CB432	4 ranuras	163,70€
CB433	6 ranuras	204,70€



CB432 220-240V. 2,24Kw. 9,2A. Capacidad: 4 ranuras. Medidas ranuras: 150 x 145 x 29(Gr)mm Medidas (mm): 225(A)x 370 x 210. Peso: 5,2kg. CB432 227-240V. 2,86Kw. 12,3A. Capacidad: 6 ranuras. Medidas ranura: 150 x 145 x 29(Gr)mm Medidas (mm): 460(A)x 225(an) x 320(pr). Peso: 6,5kg.



Tostadora de sándwich

Además de sándwiches, también puede tostar pan, bollos y pastelitos por ambos lados. Los controles de tostado independientes hacen que no sea preciso esperar a que un sándwich esté acabado para empezar a tostar otro



- Temporizador con interruptor automático
- Bandeja recogemigas extraíble
- · Temporizador con interruptor automático

Características 220-240V. 2,7kW. 11,7A. Monofásico. Producción máx: 80 tostadas/hora. Peso 5,54kg.

Descripción Estándar blanco

Jaula sandwich (2 incluidas)

Dualit

Tostadora Combi

La tostadora Combi permite preparar tostadas normales y/o sándwiches tostados. Dos ranuras tostadora y dos ranuras sandwich



- Dos ranuras normales y dos de sándwich
- Interruptor selector para 1, 2 o 4 ranuras
- Bandeja recogemigas extraíble
- Acabado inoxidable Plus

Características

L139 Modelo: 42174. 230V. 2,2kW. 9,6A. Monofásica. Producción 80 tostadas/hora. Medidas (mm): 210(Al) x 360(An) x 220(F). Peso 4.5kg

Código	Descripción	Precio excl. IVA
L139	Tostadora Combi 2+2 ranuras	261.50€



Dualit.

Tostadora de pan estándar





	Código	Descripción	Precio excl. IVA
1	F211	4 ranuras blanca	209,80€
2	E266	4 ranuras negra	209,80€
3	E268	4 ranuras carbón	209,80€
4	GD394	4 ranuras roja	209,80€
5	F209	4 ranuras inox. Plus	226,60€
_	E975	6 ranuras blanca	254,20€
	E267	6 ranuras negra	254,20€
	E269	6 ranuras carbón	254,20€
	GD395	6 ranuras roja	254,20€
	F972	6 ranuras inox Plus	292.90€

INOXIDABLE



Características

Laracteristicas
4 ranuras Producción máx: 130 tostadas/hr.
Tamaño (mm): 210(Al) x 360(An) x 220(P). 2.2kg
6 ranuras 220-240v. 3kw. 12.5A. Producción máx:
195 tostadas/hr. Tamaño (mm): 210(Al) x 460(An)
x 220(P).

Tostador de cinta

Fácil de usar, elegante diseño y posibilidad de elegir la bandeja de salida en la parte anterior o en la posterior. Panel para tapar los controles si se desea. Bandejas recoge-migas fáciles de desmontar y limpiar.



Características **GF269** Modelo: SP02710. 230V. 2,6kW. 11,3A. Producción: 360 tostadas. Medidas (mm): 410(Al)x 370(An)x 750(F). Weight 17,6kg

Código Descripción Doble

Precio excl. IVA

692,90€

Código

Tostadora de cinta Turbo

Precio excl. IVA Descripción 824,90€

Máquina muy fácil de usar gracias a su control de precisión, para unos resultados perfectos. Rápida puesta en marcha con circulación de aire para mantener frío el exterior.

- Resistencias de cuarzo rojo radiante
- Termostato Simmerstats individual ajustable
- Función de ahorro de energía
- Dispositivo de corte de seguridad
- Bandeia recogemigas desmontable
- Hasta 360 rebanadas/hora

Dualit.

Características
J416 Modelo: DCT2. 220-240V. 2.8kW. 12.2A.
Monofásico. Producción máx: 360 tostadas/hora.
Tamaño (mm): 400(Al) x 370(An) x 640(P). Peso 20kg.

Sandwichera doble La calidad profesional que cabe esperar de Dualit. Dualit Características J476 Modelo: 73002. 220-240V. 1,6kW. 7A. Monofásico. Producción: 80 tostadas/hora. Tamaño (mm): 190(AI) x 400(An) x 220(P). Peso 6kg.

314,90€

 Tuesta, sella y divide sándwiches cuadrados de hasta 12cm

- Planchas revestidas de teflón
- Un anillo puede desconectarse para ahorrar energía si no se está usando
- Fácil de limpiar



Prepare sabrosos crêpes según la receta tradicional. Un complemento perfecto para la cocina, tanto en establecimientos de comida para llevar como en restaurantes. El aislante interno dirige todo el calor a la plancha de cocción, manteniendo baja la temperatura de la carcasa. Equipada con 6 pies de goma antideslizante y asas de acero cromado. Incluye espátula y untador de madera.

Dualit. Accesorios incluidos

Precio excl. IVA 415,70€

Características CC039 2301v. 2,9kW. 12,6A. Rango de temperatura: 60°C a 300°C. Zona de cocción (mm): 410(0), Tamaño (mm): 140(Al) x 550(An) x 456(P). Peso 15,7kg.

Plancha para gofres doble

Descripción

Sandwichera

Código

Máquina doble con placas recubiertas de teflón, lo que facilita el desprendimiento del gofre y el mantenimiento del aparato. Producción 100 tandas/hora. Control independiente de cada placa, para un consumo energético más eficiente. · Planchas revestidas de

(Dualit)

separación Fácil de limpiar

 Un anillo puede desconectarse para ahorrar energía si no se está usando

teflón para una sencilla

Elabora dos anillos de gofres con unos agujeros perfectos, 4 gofres por anillo

Dualit.

Creperas



Máquinas de excelente calidad que ofrecen una uniforme distribución del calor en toda la superficie de cocción gracias a su exacto termostato. Fácil limpieza. El modelo eléctrico presenta un luminoso de funcionamiento.

Características Eléctrica 240V. 3kW. 13A. Monofásico. Tamaño (mm): 125(Al) y 400(Ø). Peso 15kg

	(111111). 1	23(AI) X 400(D). I 630 IS	ĸy.
	Código	Descripción	Precio excl. IVA
1	CB104	Eléctrica	428,20€
,	CB107	Accesorios	66.10€



Características

CódigoDescripciónPrecio excl. IVAJ449Anillo para gofres314,90€

J449 Modelo: 74002. 220-240V. 1,6kW. 7A. Monofásico. Rendimiento: 60 rondas/hr. Tamaño (mm): 160(Al) x 400(An) x 220(P). Peso 5,45kg.

Máquina de gofres





- · Acero inoxidable
- Placas de hierro fundido
- Termostato variable
- · Bandeja anti-goteo desmontable



Precio excl. IVA GF256 Acero inoxidable 346.40€

Características

GF256 230V. 2kW. 8,7A. Medidas (mm): 400(Al) x 305(An) x 235(F). Peso: 18,5kg



Grill de contacto compacto

Máquina de acero inoxidable compacta de excelente relación calidad/precio, con placas de hierro fundido acanaladas para asados más saludables en minutos; cabezal ajustable para adaptarse a cualquier grosor. Suministrada con rasqueta de limpieza.

- Placas de hierro fundido
- Placa superior contrapesada
- Rápido calentamiento
- Termostato variable
- Bandeja recogegrasa desmontable



Pequeño

Características

CD474 220V-240V. 1,5 kW. 6,5A. Rango de temperatura: 60 °C a
300 °C. Area plancha 210x226mm. Tamaño (mm): 205(Al) x 300(An) x
390 (P). Peso: 14,5kg.
GJ454 230V. 1,5kW. 6,5A. Rango temperatura 60°C a 300°C. Área
cocción (mm): 210 x 226. Medidas (mm): 210(Al) x 290(An) x 320(F).
Peso 14,5kg.

	Código	Descripción	Precio excl. IVA
3	CD474	Estriado/Estriado	248,80€
	GJ454	Lisa/Lisa	248,80€ NUEVO



Grande

Características
230V. 2200W. 8,7A. Rango temperatura 60°C a 300°C. Área plancha
310x250mm. Medidas (mm): 210(Al) x 360(An) x 320(F). Peso 22kg.
230V. 2,2kW. 8,7A. Rango temperatura 60°C a 300°C. Área cocción
300 x 226mm. Medidas (mm): 210(Al) x 380(An) x 320(F). Peso 20kg.

	Código	Descripción	Precio excl. IVA	
	DM903	Estriado/Estriado	340,10€	
1	G.1455	Lisa/Lisa	340.10€ ₩	JEV0





Doble

Características
230V. 2900W. 13A. Rango temperatura 60°C a 300°C. Área plancha
470x250mm. Medidas (mm): 210(Al) x 475(An) x 320(F). Pisco 35kg.
230V. 2,9kW. 13A. Rango temperatura 60°C a 300°C. Áreas cocción
210 x 226mm. Medidas (mm): 210(Al) x 540(An) x 320(F). Peso 29kg.

Código	Descripción	Precio excl. IVA
DM902	Estriado/Estriado	487,20€
GJ456	Lisa/Lisa	487,20€ NUEVO
ĺ	DM902	DM902 Estriado/Estriado



Grills de contacto con temporizador



Grills de contacto de uso intensivo con potentes elementos, cuerpo de acero inoxidable con acabado satinado. Temporizador digital con alarma sonora.

- Placas de hierro
- Placa superior contrapesada
- Rápido calentamiento
- Termostato variable
- Bandeja recoge-grasa desmontable

Individual

Características

Individual 220-240V. 2kW. 8,7A. Monofásico. Zona de cocción (mm): 245 x 230. Tamaño (mm): 235(Al) x 290(An) x 395(P). Peso 18,5kg.

	Código	Descripción	Precio excl. IVA
1	L501	Estriado/estriado individual	311,80€
	L503	Liso/liso individual	311,80€
	L511	Estriado/liso individual	311,80€



Características Grande 220-240V. 2,4kW. 10,5A. Monofásico. Zona de cocción (mm): 360 x 280. Tamaño (mm): 235(Al) x 410(An) x 450(P). Peso 27kg.

	Código	Descripción	Precio excl. IVA
2	L519	Liso/liso grande	433,10€
_	L518	Estriado/estriado grande	433,10€
	L530	Estriado/liso grande	433,10€



 Características

 Dobles 220-240V. 2,9kW. 12,6A. Monofásico. Cada zona de cocción (mm): 185 x 230.

 Tamaño (mm): 235 (Al) x 475 (An) x 395 (P). Peso 35kg.

	Código	Descripción	Precio excl. IVA
3	L555	Estriadas izquierda/lisas derecha	568,80€
	L537	Estriado/estriado doble	568,80€
	L553	Liso/liso doble	568,80€
	L554	Estriado/liso doble	568,80€



Plancha grill eléctrica

Plancha eléctrica apta tanto para asar como para freir. Carnes, pescados, verduras, huevos jy mucho más!. Asas calorífugas. Anti-adherente Áreas de cocción estriada y lisa

Termostato variable

Características

Caterlite

CE224 230V. 1,5kW. 6,5A. Rango temperatura 50°C a 250°C. Tamaño (mm): 65(Al) x 460(An) x 280(P). Peso 1,97kg.

Plancha de hierro fundido

Precio excl. IVA 52,10€

Código CE224



P108 220-24	UV. I,č	SKVV.	8A. IVIO	inotasico, la	amano (mm): 22	8(AI)	X 440	J(AN) 3	(365(1). Pes	io 19,	okg.
P109 220-24	0V. 2,8	3kW.	12,2A.	Monofásico	. Tamañ	o (mm)	228	(AI) x	440(A	n) x 46	5(P).	Peso	23kg
0111	_		,				_					-	

	Codigo	Descripcion	Precio excl. IVA	
4	P108	Pequeña	265,60€	
5	P109	Grande	433,10€	

Plancha eléctrica Plancha duradera de uso intensivo y alta capacidad con carcasa exterior de acero inox. para una fác limpieza y elementos v termostatos comerciales. RUFFALC Características Caracteristicas . L515 220-240V. 2,2kW. 9,6A. Monofásico. Tamaño (mm): 200(Al) x 525(An) x 460(P). Peso 24,5kg. **G791** 220-240V. 13A. 2,9kW. Rango de temperatura: 60°C a 300°C. Tamaño (mm): 200(Al) x 738(An) x 460(P). Peso 34,2kg.

Precio excl. IVA **427,30€**

Grill de cuarzo

Grill de acero inoxidable con resistencias de cuarzo de alta potencia para un rápido funcionamiento, ya sea calentar, tostar, gratinar, etc. Termostato variable y selector de resistencia para funcionamiento superior o inferior. Bandeja para residuos fácilmente desmontable nara su limnieza

Código Descripción

6 L515 500mm de ancho 7 G791 735mm de ancho

- Acero inoxidable
- Potencia 2,8kW
- · Resistencias superior e inferior de cuarzo
- Temporizador

para el estante

• Zona grill 436x 240mm con 3 posiciones • Protectores superior e inferior desmontables.

Precio excl. IVA Características **GF453** 230V. 2,8kW. 12,2A. Zona grill (mm): 436 x 240. Medidas (mm): 302(Al)x 643(An)x 386(F). Peso: 13,2kg. Y749 Estante pared 600 x 300mm 86,60€



Grill de contacto Jumbo

Grill de contacto de acero inoxidable a un precio estupendo. Zona de plancha extra grande con plancha superior estriada e inferior lisa, ambas de hierro para alcanzar la temperatura de funcionamiento en poco tiempo. Plancha superior basculante para ajustarse a diversos grosores de alimentos. Temporizador digital programable y alarma sonora. Incluye rasqueta de limpieza.

- Planchas superior e inferior de hierro
- Plancha superior contrapesada
- · Rápido calentamiento
- · Termostato variable
- Bandeja recoge-grasa desmontable



 $\begin{array}{l} \textbf{Características} \\ \textbf{GJ452} \ 230V. \ 2,9kW. \ 13A. \ Zona \ cocción \ (mm): \ 355 \ x \ 355. \ Medidas \ (mm): \ 230 (Al) \ x \ 565 (An) \ x \ 540 (F). \ Peso \ 38,5kg. \end{array}$

Código	Descripción	Precio excl. IVA
GJ452	Estriada/Lisa	657,90€

Grill salamandra

Grill salamandra de acero inoxidable de rápido funcionamiento, ya sea calentar, tostar, gratinar, etc. Termostato variable y potentes resistencias metálicas.



- Termostato
- Regulador de temperatura
- · Protectores superior e inferior desmontables
- · Resistencia metálica

ы	В	М	<u>(5)</u>
	ш		

Código	Descripción	Precio excl. IVA
GF452	2,8kW	323,30€
Y749	Estante pared 600 x 300mm	86,60€

Características **GF452** Modelo: SP00540. 230V. 2,8kW. 12,2A. Rango temperatura: 60-300 . Zona grill (mm): 436 x 240. Medidas (mm): 302(Al)x 643(An)x 386(P). Peso: 12kg.

Grill salamadra ajustable

Grill salamandra de resistente acero inoxidable y resistencia metálica. Control de temperatura variable para una cocina sin complicaciones. El grill de altura variable es perfecto para tostado y gratinado. Versátil y muy práctica.



Características

CD679 230V. 3kW. 13A. Área plancha: 590 x 320mm. Medidas (mm): 530 (Al) x 600 (An) x 550 (F). Peso 45kg. CÓ CD AD

idigo	Descripción	Precio excl. IVA
679	Eléctrico	926,00€
1289	Herraje pared - unidad	51.90€

Cacerola eléctrica multiusos

Cacerola mulitusos para freír, asar, cocer, reducir y hornear. Apta para cocinar pizzas, paellas, tortillas, churrascos y mucho más. Compacta para un sencillo almacenaje.



	Código	Descripción	Precio excl. IVA
1	CC729	400Ø x 40mm (fondo)	36,90€
2	CD563	400Ø x 90mm (fondo)	49,60€

- Interior de aluminio antiadherente
- Tapa de vidrio endurecido
- · Termostato variable
- Temperatura máx.: 175°C
- Fácil de limpiar



CC729 230V. 1,5kW. 6,5A. Monofásico. Rango de temperatura: 90°C a 175°C. Recipiente interior (mm): 380(0) x 40(P). Tamaño (mm): 103(A) x 450(An) x 395(P). Peso 2,7kg. CD563 230V. 1,5kW. 6,5A. Monofásico. Rango de temperatura: 90°C a 175°C. Recipiente interior (mm): 400(0) x 90(P). Tamaño (mm): 200(Al) x 475(An) x 425(P). Peso 3,62kg.

Caterlite

Fogones eléctricos

Fogones eléctricos compactos y de fácil manejo, con corte de suministro eléctrico de seguridad y termostato.



- Termostato
- Pies de goma antideslizante
- Indicador luminoso encendido/apagado

	Código	Descripción	Precio excl. IVA
	GG566	Individual	25,40€
4	GG567	Doble	42,40€



Características GG566 230V. 1500W. Medidas (mm): 67(Al)x 280(An)x 270(F). Peso: 2,2kg. GG567 230V. 2500W. Medidas (mm): 67(Al)x 460(An)x 270(F). Peso: 3,6kg

Caterlite

Fogones individuales



Para todo tipo de calentamiento, incluso al aire libre. Gran capacidad calorífica.

Caracteristicas
1493 6kW./1,765Btu/hr. CORGI: Entrada de gas
½"BSP. Tamaño (mm): 400(Al) x 425(An) x 420(P).
L492 6kW./1,765Btu/hr. CORGI: Entrada de gas
½"BSP. Incluye manguera de gas y regulador. Tamaño
(mm): 400(Al) x 425(An) x 420(P).Profundidad incluy
endo lo que sobresale de la manguera 494mm

Cocina portátil a botellas de gas

Ideal para uso interior y exterior.



Autoignición

· Desconexión de seguridad automática Código Descripción

por separado) • Produce al instante 2kw de calor

Precio excl. IVA 29,30€ 3,30€

• Hasta 2 horas por lata (se venden

Características K975 Modelo: BS100. 2kW./588Btu/hr. Tamaño (mm): 120 (Al) x 340 (An) x 280 (P). Peso 2kg.

Barbacoas a gas portátiles



Cómodas para transportar y almacenar y con dos ruedas integradas para una mejor maniobrabilidad. Ideales para cualquier ocasión de restauración al aire libre. Incluyen los accesorios para montar una botella de gas propano.

- Estructura de la barbacoa de acero inoxidable 18/10
- Marco cromado
- Termostato variable
- Encendido piezo eléctrico
- Plegable para facilitar transporte y almacenaje



Características P111 6,9kW. Consumo: 536gr/hr. Para botellas de propano estadar de 5kg y 11kg (accesorios incluidos). Zona de cocción (mm): 870(L) x 290(An). Tamaño (mm): 900(Al) x 1120(An) x 410(P). Peso 28.5 Kilos

Barbacoa de carbón

Precio excl. IVA

473,40€

K975 Cocina K980 Botella butano 220g



Tradicional barbacoa a carbón con rejillas cromadas independientes

- Cuerpo de acero inoxidable 18/10
- Área de cocción 1050 x 350mm
- Dos rejillas independientes
- Patas desmontables para un sencillo transporte y almacenamiento

Características U021 Modelo: Resto. Rejilla (mm): 1050 x 350. Tamaño (mm): 820(Al) x 1165(An) x 390(P). Peso 24,7kg.





Freidoras individuales y dobles 8 litros con temporizador

Freidoras sobre-mostrador de acero inoxidable con temporizador digital. Grifo de vaciado y tapas de acero inoxidable para facilitar su limpieza. De uso intensivo, para grandes cargas de trabajo. Tapas y cestas incluidas. Las freidoras dobles tienen depósitos separados y controles independientes para evitar la contaminación cruzada.

- Depósito de 8 litros
- Construcción en acero inoxidable
- Temporizador digital
- Cesta con asa de tacto frío
- Depósito de aceite en forma de V fácil de vaciar
- Termostato variable
- Corte de alimentación eléctrica de
- Soportes disponibles en opción

Características

Características
6H124 230V. 2,9kW. Tiempo calentamiento: 17 minutos. Rango temperatura: 25°C a 190°C. Capacidad: 8Ltr. Medidas (mm): 452(Al)x 283(An)x 595(F). Peso: 9,9kg.
6H126 230V. 6kW. Tiempo calentamiento: 10 minutos. Rango temperatura: 25°C a 190°C. Capacidad: 8Ltr. Medidas (mm): 452(Al)x 283(An)x 595(F). Peso: 10,9kg.
6H125 230V. 2 x 2,9kW. Tiempo calentamiento: 17 minutos. Rango temperatura: 25°C a 190°C. Capacidad: 2 x 8Ltr. Medidas (mm): 452(Al)x 550(An)x 595(F). Peso: 20,8kg.
6H127 230V. 2 x 6kW. Tiempo calentamiento: 10 minutos. Rango temperatura: 25°C a 190°C. Capacidad: 2 x 8Ltr. Medidas (mm): 452(Al)x 550(An)x 595(F). Peso: 21,8kg.
6H128 Medidas (mm): 658(Al)x 294(An)x 527(F). Peso: 5,8kg.
6H129 Medidas (mm): 658(Al)x 562(An)x 527(F). Peso: 7,2kg.

	Código	Descripción	Precio excl. IVA
10	GH124	2,9kW	403,10€
	GH126	6kW	466,10€
	GH125	2x2,9kW	755,90€
11	GH127	2 x 6kW	881,90€
_	GH128	Soporte freidora individual	161,60€
12		Soporte freidora doble	196,30€











L370 230V. 2kW. 8.7A. Depósito individual de 3Ltr. Tamaño (mm): 300(Al) x 180 (An) x 400 (P). Peso 4,1kg.
P107 230V. 2 x 2kW. 2 depósitos de 3Ltr. 2 x 8.7A. Tamaño (mm): 300(Al) x 360 (An) x 400 (P). Peso 8kg.

Características

Freidoras individuales y dobles Silverlink 600

Precio excl. IVA 288,70€

Termostatos variables en el frontal, resistencias con bisagras y grifo de desagüe. Las freidoras dobles traen cubetas separadas y controles independientes que evitan la contaminación cruzada y ahorran energía

Freidoras de uso intensivo de 5Ltr Potentes freidoras de sobremesa de uso

comercial. Las freidoras dobles incluyen

depósitos separados con controles independientes que evitan la contaminación cruzada y ahorran energía durante los períodos

de inactividad

Precio excl. IVA

596,60€

1006,50€

Código Descripción

J537 2 x 9Ltr

- Acero inoxidable
- Potencia: 3kW en cada cubeta

6

· Potencia: 3kW en cada

Cestas y tapas incluidas

 Termostato variable • Interruptores de corte de seguridad bajo el cabezal • Desconexión térmica para evitar el riesgo de

cubeta

incendio

Características L490 220-240V. 2.8kW. 12A. Depósito individual de 5Ltr. Tamaño (mm): 350(Al) x 283(An) x 454 (P). Peso 7,6kg. L495 220-240V. 2 x 2.8kW. 12A. 2 depósitos de 5Ltr. Tamaño (mm): 352(Al) x 550(An) x 454 (P). Peso 14kg.

- · Termostato variable
- Dispositivo de corte de seguridad
- · Cestas y tapas incluidas



Características
JS36 220-240V. 3kW. Depósito individual de 9Ltr. Producción 12kg patatas fritas/hora. Tamánó (mm): 335(AI) x 300(An) x 600(P). Peso 13kg.
JS37 220-240V. 2 x 3kW. 2 depósitos de 9Ltr. 12.5A. Producción 24kg patatas fritas/hora. Tamánó cesta (mm): 100(AI) x 200(An) x 310(P). Tamánó (mm): 335(AI) x 800(AI) x 600(P). Peso 24kg.

2 x 3Ltr Freidora individual de 8 L

3 L370 4 P107

Descripción

Freidora de sobremesa de depósito único con recipiente interno desmontable para facilitar la

• Potencia 3 kW

300,20€

seguridad · Termostato variable

· Cesta y tapa incluidas

• Dispositivo de corte de

Caterlite

Código CD274 127.00€ CD274 230V. 3,0 kW. 13A. Rango de temperatura 130°C a 190°C. Capacidad 8Ltr Tamaño (mm): 280(Al) x 342(An) x 408(P). Peso: 3kg.

Arrocera de 4,2Ltr

Fácil de usar: sólo hay que encenderla, dejar que cocine y la unidad pasará automáticamente al modo de mantenimiento de calor cuando la comida esté preparada. Fácil de limpiar. Incluye espátula v taza medidora.



- Capacidad de arroz seco: 4,2Ltr
- Capacidad de arroz cocinado: 10Ltr/26 raciones
- Recipiente interior antiadherente fácil de limpiar
- Tapa y cuerpo de acero inox

Caterlite

			Características
Código	Descripción	Precio excl. IVA	J193 230V. 1.6kW. 7A. Monofásico, Tamaño (mm
J193	4.2Ltr	103.90€	290(AI) x 365(An) x 405(P), Peso 5.1kg.

Arrocera de 10Ltr

Cocedor de fácil uso ideal para preparar pilau, arroz frito o cocido. Incluye cucharón y taza medidora



- Capacidad de arroz seco: 10Ltr
- Capacidad de arroz cocinado: 23Ltr/60 raciones
- Recipiente interior desmontable de uso intensivo
- Fácil de limpiar

2.95kW.

Características C8944 230V. 2,95kW. Para hasta 23Ltr de arroz cocido. 10Ltr seco. 60 porciones. Tamaño (mm): 395(Al) x 555(An) x 485(P). Peso 11,8kg.

Arrocera de 6Ltr

Versátil y fácil de usar: sólo hay que encenderla, dejar que cocine y la unidad pasará automáticamente al modo de mantenimiento de calor cuando la comida esté preparada. Apta para recalentar. Fácil de limpiar. Incluye espátula y taza medidora.



- Capacidad de arroz seco: 6Ltr
- Capacidad de arroz cocinado: 13Ltr/36 raciones
- Tapa y cuerpo de acero inoxidable
- Recipiente interior antiadherente

Código Descripción Precio excl. IVA 1,95kW. 230,90€

Características

J300 220-240V. 1,95kW. 4.2A. Monofásico. Capacidad: 6Ltr. Tamaño (mm): 345(Al) x 460(An) x 400(P). Peso 10,4kg.

Cocedor de pasta con temporizador

Hervidor de pasta resistente y fiable con tapas de



- acero inoxidable • Temporizador digital
- Corte del suministro eléctrico de seguridad
- 4 cestas de malla fina de acero inoxidable
- Termostato

Características

CH160 230V. Resistencia 2,9kW. Calentamiento: 17 minutos. Rango temperatura: 25°C a 100°C. Capacidad: 8Ltr. Medidas (mm): 433(Al)x 283(An)x 516(F). Peso: 10,1kg.



Bolsas envasado al vacío

Aptas para congelación, refrigeración, microondas y hervido. Rango de temperaturas -18°C a +100°C.



Rollo bolsas vacío

Bolsas para envase al vacío presentadas en rollo, que pueden cortarse según las necesidades Aptas para congelar, refrigerar, microondas y hervido. Para todas nuestras máquinas de vacío. Rango de temperatura de -18°C a +100°C

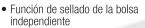


Código	Descripción	Precio excl. IVA	
F427	Rollo bolsas 200mm x 15m con dispensador y cuchilla (con relieve)	16,10€	4
F428	Rollo bolsas 300mm x 15m con dispensador y cuchilla (con relieve)	21,90€	VOÇU

Envasadora al vacío

Máquina automática de sencillo manejo, perfecta para conservar sus alimentos y reducir desperdicios. No adecuada para paquetes con líquidos

• Protege contra la oxidación, la humedad y los daños por congelación



· Fácil limpieza



Sellador de bolsas de plástico Buffalo



• Tiempo de sellado ajustable para plásticos más gruesos

• Construcción metálica resistente y duradera **GJ459** 230V. 300W. 1,3A. Medidas (mm): 235(AI) x430 x 85.

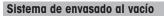
Código GJ459 Descripción Sellador 430mm Precio excl. IVA 98,60€

Precio excl. IVA Descripción 1 DM065 87,70€ Envasadora al vacío AE349 Manguera de succión 2 CB578 Recipiente 2,5Ltr

Características DM065 220-240V/50Hz. 110W. 0,5A. Admite bolsas hasta 310mm ancho. Medidas (mm): 390 x 160 x 85(Al). Peso 1,8kg.

Caterlite

Características



Ahorre dinero y reduzca los desperdicios con estas innovadoras y rentables máquinas. Prepare los alimentos con anticipación para ahorrar tiempo en los períodos de más trabajo. Admite bolsas hasta 300mm ancho (CC770) o 400mm ancho (CC771). Solo bolsas gofradas; se recomiendan bolsas Vogue

- Protege frente a las quemaduras producidas por la congelación, el oxígeno y la humedad
- Los canales eliminan las bolsas de aire
- Temporizador fácil de usar
- Fácil de limpiar



CC770 Modelo 40

Precio excl. IVA

352,70€

CC770 220-240V. 300W. 13A. Tamaño (mm): 94(Al) x 400(An) x 192(P). Admite bolsas gofradas hasta 300mm de ancho. CC771 13A. 400W. Tamaño (mm): 94(Al) x 500(An) x 192(P). Admite bolsas gofradas hasta 400mm de ancho

Selladores de bolsas

Selladores de bolsas rápidos y de fácil manejo. Admite todo tipo de bolsas alimentarias de grosor hasta 2mm.

Máquina de envasado al vacío

Fácil de usar para sellar la mayoría de alimentos y líquidos. Apta para cocina sous vide. Ventanilla para controlar visualmente el sellado. Función sellado instantaneo.





- Fabricado en acero y teflón
- 8 programas
- Tiempo de sellado 1,5 segundos
- Rápida limpieza

Características
DK777 230V. 510W. 2,2A. Temperatura máxima 150°C. Medidas (mm): 260(Al) x 455 x 75. Peso 3,5kg.
DK778 230V. 700W. 3A. Temperatura máxima 150°C. Medidas (mm): 260(Al) x 555 x 75. Peso 4kg.

Código	Descripción	Precio excl. IVA
DK777	Sellador 300mm	126,70€
DK778	Sellador 400mm	171,60€



• Ventanilla Características

· Acero inoxidable

Vacío y sellado ajustables

• Pantalla digital

GF439 Modelo: YJS810. 230V. 630W. 2,7A. Capacidad: hasta 6kg. Medidas internas (mm): 110(Al) x 300(An) x 350(L). Medidas externas (mm) 378 (Al-cerrada), 586 (Al-abierta) x 359(An)x 429(L). Peso 23kg.

Código	Descripción	Precio excl. IVA
GF439	Ancho de sellado 300mm	1154,90€



COCINA SOUS VIDE

La cocina Sous Vide se está convirtiendo en uno de los métodos de preparación favoritos de los grandes de la cocina, convirtiendo a estos baños maría en una herramienta esencial en sus cocinas. La cocción lenta y suave hace que el alimento conserve todo su sabor, aroma y nutrientes, a la vez que realza su textura y gusto.

Sous Vide portátil

Aparato compacto para cocina Sous Vide que incluye un recipiente de 12,5 litros, tapa y estructura de acero inoxidable. Hace circular el agua, favoreciendo el mantenimiento de la temperatura constante. Pantalla LCD de gran tamaño y controles de sencillo manejo.



- Pantalla LCD
- Temporizador 0-99 horas
- Precisión del termostato +/- 0,5°C

Características

DM869 230V. 650W. 2,8A. Medidas (mm): 280(Al)x 415x 265.

Código	Descripción	Precio excl. IVA
DM869	12,5 litros	485,00€

Sous Vide portátil

Aparato portátil para cocina Sous Vide. Puede adaptarse a casi cualquier recipiente, cazuela o contenedor, ya tenga las paredes curvas o rectas. Hace circular el agua, favoreciendo el mantenimiento de la temperatura constante. Contenedores a la venta por separado.



Placa inducción 1,8kW

Solo admite menaje apto para inducción, incluyendo la gama Vogue en acero inoxidable y Triwall, así como las gamas Bourgeat Excellence y Tradition

Placa inducción 3kW

Placa con chasis de acero inoxidable, muy fácil de limpiar. Desconexión automática pasadas 2 horas. Solo admite menaje apto para inducción, incluyendo la gama Vogue en acero inoxidable y Triwall, así como las gamas Bourgeat Excellence y Tradition



- Pantalla LED
- Rango de temperatura 60°C a 240°C
- Protección contra sobre-calentamiento

Código	Precio excl. IVA
CE209	87,70€

Caterlite

Características CE209 230V. 1,8kW. Monofásico. Rango temperatura 60°C a 240°C. Tamaño (mm): 65(Al) x 317(An) x 338(P). Peso 2,6kg.



Apagado automático de seguridad.



Descripción 230,90€

Características **CE208** 230V. 3kW. Monofásico. Tamaño (mm): 100(AI) x 330(An) x 430(P). Peso 5,6kg.

Cocina de inducción doble

Cocina de inducción doble con vidrio cerámimico negro, calor instantáneo y desconexión automática. Solo para menaje apto para inducción.



- Vidrio cerámico negro
- Calor instantáneo
- Protección contra sobre-calentamiento
- Pantalla LED
- Temporizador 0 a 180 minutos

Código	Descripción	Precio excl. IVA	
GG769	3kW	194,00€	

Caterlite

Características 66769 230V. 3kW. 13A. Rango temperatura: +60 a +240°C. Temporizador: 0-180 mins. Peso máximo admitido: 10kg. Medidas (mm): 63(Al)x 605(An)x 360(F). Peso: 5,8kg.

Cocina inducción doble uso intensivo

Potente cocina de inducción de dos zonas con carcasa de acero inoxidable de fácil limpieza. Controles de sencilla utilización y pantalla digital. Admite menaje de inducción de hasta 280mm de diámetro. Conexión directa a la red (no incluida en el precio).



Código Descripción Precio excl. IVA GF239 7kW 692,90€

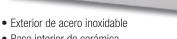
Características
GF239 7kW. 29,2A. Medidas (mm): 130(AI)x 360(An)x 690(F). Peso 15kg.

Hornos pizza

Hornos de acero inoxidable para pizza Resto Italia con base cerámica interna. Cada cámara tiene un termostato superior y otro inferior. Botón de encendido, indicador luminoso y apagado térmico de seguridad.



1975,80€



• Termostatos variables individuales • Rango de temperatura 50°C a 500°C

Precio excl. IVA Descripción 1151,80€ 1728,60€ 1289,10€ 1 GL938 2 GL939 2 cámaras 1 cámara grande

2 cámaras grandes



Características

Caracteristicas (1838 400 Virtásico. 4,7kW. Rango temperatura: 50°C a 500°C. Medidas externas (mm): 410 (Al) x 890 (An) x 930 (F). Medidas internas (mm): 140 (Al) x 600 (An) x 600 (F). Peso: 82kg. 61339 400 Virtásico. 9,4kW. Rango temperatura: 50°C a 500°C. Medidas externas (mm): 750 (Al) x 890 (An) x 930 (F). Medidas internas (mm): 2 x 140 (Al) x 660 (An) x 600 (F). Peso: 125 kg. G1940 400V trifásico. 6KW. Rango temperatura: 50°C a 500°C. Medidas externas (mm): 420(Al) x 1000(An) x 850(F). Medidas internas (mm): 140(Al) x 720(An) x 720(F). Pesc: 94kg. 61941 400V trifásico: 124W. Rango temperatura: 50°C a 500°C. Medidas externas (mm): 750(Al) x 1010(An) x 850(F). Medidas internas (mm): 2 x 140(Al) x 720(An) x 720(F). Pesc: 149kg.



Soportes hornos pizza acero inoxidable Soportes de acero inoxidable diseñados para los

hornos para pizza Resto 4 individuales (GL938 y GL939) y dobles (GL940 y GL941)



Características GL947 Medidas (mm): 819(An)x979(F)x860(Al). Peso 24kg GL948 Medidas (mm): 1004(An)x849(F)x860(Al). Peso 25kg

Precio excl. IVA 443,20€ Descripción Soporte normal Soporte Big GL947 525,60€

GL941

Hornos de convección

Hornos de convección de sencillo manejo compatibles gastronorm. Ventilador para la circulación del aire caliente para repostería, asados, mantener caliente o recalentar. Junta de la puerta intercambiable. Pies antideslizantes. Sencillez de uso y manejo.

- Puerta de vidrio doble
- Suministrado con estantes
- Rango de temperatura 0 a 250°C
- · Iluminación interior
- Junta de puerta intercambiable
- Pies antideslizantes
- Interior recubierto de esmalte de vidrio







Características

GD279 230V. 2,4kW. 10,4A. Capacidad: 2x GN 2/3,50.tr. Rango temperatura: 0 - 250°C. Temporizador: 1 - 120 minutos. Medidas (mm): 395(Al)x 610(An)x 600(F). Peso: 24kg. GD278 230V. 2,6kW. 11,3A. Capacidad: 4x GN 1/1, 100.tr. Rango temperatura: 0 - 250°C. Temporizador: 1 - 120 minutos. Medidas (mm): 570(Al)x 800(An)x 640(F). Peso: 40kg.

Este producto requiere instalación previa

BUFFALC

Horno de convección

Horno perfecto para panadería y repostería: pan, pasteles, pizza congelada y una gran variedad de comidas para llevar.



- Carrocería de acero inoxidable
- Temporizador 60 minutos
- Termostato manual hasta 260°C
- · Lámpara interior halógena
- Incluye dos rejillas
- · Ventilador bi-direccional

Código	Descripción	Precio excl. IVA
DL444	100Ltr	2087,60€

Este producto requiere instalación previa

CBLUE SERL

Características

Laracteristicas DL444 Modelo: E27M2. 230V. 3kW. 13A. Medidas rejilla (mm): 660(An)x 460(F). Medidas internas (mm): 305(Al)x 695(An)x 470(F). 2x 1/1 GN. Medidas externas (mm): 607(Al) x 810(An) x 762(F). Peso 60,2kg.

Horno convección 3,1kW Turbofan

Horno de convección que puede tostar, cocer, asar o mantener caliente. Perfecto para pequeños establecimientos. Controles electrónicos de sencillo manejo con pantalla digital, termostato electrónico e interior de enamel de fácil limpieza. Pies de acero inoxidable ajustables y

antideslizantes y puerta de apertura lateral con mango de tacto frío.



 Controles electrónicos

- con 20 programas
- Temporizador 180 minutos
- Termostato hasta 260°C
- Lámpara interior halógena

Descripción 95Ltr

 Capacidad 4 gastronorm 1/1

• Incluye 4 rejillas

Precio excl. IVA 2400,10€

Este producto requiere instalación previa

CHLUE SERL

Características

CEO88 Modelo: E31D4. 230V. 3,1kW. 13A. 4x GN 1/1. Medidas (mm): 625(AI) x 810(An) x 616(F). Peso 53,8kg.

Cocina de 6 fogones y horno

Novedosas cocinas, potentes y eficientes con fogones desmontables para acceder fácilmente al interior para su limpieza y mantenimiento. El horno trae cuatro posiciones para las bandejas e incluye un bloqueo de seguridad que evita que puedan sacarse por descuido. Paneles interiores de esmalte porcelánico desmontables. Totalmente accesible desde el frente, compatible Gastronorm 2/1 con puertas de doble capa

para una gran retención del calor y facilitar el acceso al horno. Ruedas incluidas.

- 180 litros. Construcción en acero inoxidable
- Rejillas de los quemadores en hierro
- Encendido piezo-eléctrico y dispositivo de control de fallo de llama
- Puertas de doble capa
- 2 estantes ajustables



Caracteristicas CE371-N 45.6kW/155.578Btu. Quemadores 6,1kW, horno 9kW. Conexión gas 3/4" BSP hembra. Temperatura horno 145°C a 290°C. Medidas (mm): horno 505(Al) x 660(An) x 525(F); total: 900(Al) x 900(An) x 805(F). Peso 117kg. **CE371-P** 41.4kW/141.249Btu. Quemadores 5,4kW, horno 9kW. Conexión gas 3/4" BSP hembra. Temperatura horno 145°C a 290°C. Medidas (mm): horno 505(Al) x 660(An) x 525(F); total: 900(Al) x 900(An) x 805(F). Peso 117kg.



Precio excl. IVA Descripción 2272,10€ CE371-P Propano

Microondas con grill uso no intensivo 900 W

Cómodo y compacto con función grill y microondas. Accionamiento por controles manuales; suministrado con rejilla grill y bandeja giratoria de vidrio.



- 900 W
- · Capacidad: 23 litros
- 5 ajustes de potencia
- Temporizador de 30 minutos
- Acero inoxidable

Características

CD399 230V. 900W. 6,1A. Capacidad 23Ltr. Medidas interior(mm); 200(AI)x 315(An)x 320(F). Medidas exterior(mm); 281(AI) x 483(An) x 396(F). Peso 14,1kg. CD550 Puede soportar hasta 35kg. Tamaño (mm); 490(AI) x 560(An) x 460(P). Peso 8kg.

Código	Descripción	Precio excl. IVA
CD399	Microondas semi-comercial 900 W	230,90€
CD550	Estante pared 560 x 460mm	150,10€

Microondas comerciales 1100W

Duraderos microondas de acero inoxidable con bandeja plana, 1100W de potencia de salida y controles de sencilla utilización. La bandeja admite recipientes Gastronorm 2/3. Apto para uso no intensivo en cocinas comerciales. La versión Progamable incluye 20 posibilidades de programación.





- 1100W
- Capacidad 26 litros
- 4 o 5 niveles de potencia incluida descongelación
- Temporizador de 40 minutos

Características

CR643 230V. 1600W. 7A. 5 niveles de potencia. Medidas internas (mm): 225(AI) x 336(An) x 349(F). Medidas externas (mm): 297(AI) x 412(An) x 517(F). Peso 17,5kg. CR642 230V. 1600W. 7A. 4 niveles de potencia. Medidas internas (mm): 225(AI) x 336(An) x 349(F). Medidas externas (mm): 297(AI) x 412(An) x 517(F). Peso 17,5kg. CD550 Puede soportar hasta 35kg. Tamaño (mm): 490(AI) x 560(An) x 460(P). Peso 8kg.

	Código	Descripción	Precio excl. IVA
1	GK643	Manual	429,50€
2	GK642	Programable	450,30€
_	CD550	Estante pared 560 x 460mm	150.10€



Microondas comerciales de 1500W y 1850W

Microondas comerciales de uso intensivo y gran capacidad, fabricados en acero inoxidable. Diseñados pensando en el servicio rápido. Incluye alerta de cambio de filtro. Funcionamiento mediante botones con varias opciones de programación para distintos acabados. Compatibles con bandejas Gastronorm 2/3. Soportes suministrados.

Caterlite



Precio excl. IVA 988,00€

1064.30€

- Capacidad 26 litros
- 30 programas
- Compatible Gastronorm 2/3
- 5 niveles de potencia
- Botón "Doble cantidad"
- Filtro de aire desmontable
- Alarma sonora con 4 niveles de volumen

Características

GK641 230V. 3000W. 13,5A. Medidas internas (mm): 190(AI) x 370 x
370. Medidas externas (mm): 368(AI) x 464(An) x 557(F). Peso 32kg.
GK640 230V. 3200W. 14,5A. Medidas internas (mm): 190(AI) x 370 x
370 Medidas externas (mm): 368(Al) x 464(An) x 557(E) Peso 32kg



GK640

1850W

Microondas 1100W

Microondas comerciales de carga media de trabajo, perfectos para cafeterías, comedores de empresa, buffets, etc.

3 Programable







- 1100W
- · Capacidad 26Ltr
- Controles de sencillo manejo
- Cinco niveles de potencia, mayor versatilidad
- Base con revestimiento cerámico de fácil limpieza

	Código	Descripción	Precio excl. IVA
3	CB937	Programable	492,60€
4	CB936	Manual	435,00€
5	CB912	Estante pared 560 x 560mm	161,60€
_	CD550	Estante pared 560 v 460mm	150 106

Características
CB937 Modelo: CM1089. 220-240V. 1100W. 7A. Medidas (mm): internas 225(Al) x 336(An) x 349(F), externas (mm): 297(Al) x 517(An) x 412(F). Peso 17,5kg.
CB936 Modelo: CM1099/XEU. 230V. 1100W. 9,6A. Capacidad 26Ltr. Medidas (mm): externas 297(Al) x 517(An) x 412(F); internas 225(Al) x 336(An) x 349(F). Peso 17,5kg.
CB912 Puede soportar hasta 35kg. Tamaño (mm): 490(Al) x 560(An) x 560(P). Peso 8,8kg.
CD550 Puede soportar hasta 35kg. Tamaño (mm): 490(Al) x 560(An) x 460(P). Peso 8kg.



Microondas de uso intensivo

¡El microondas más grande en su clase! Control digital con 30 programas o control manual con display digital.







- Totalmente fabricado en acero inox.
- · Capacidad: 26Ltr
- Zona de base 2/3 Gastronorm
- Base cerámica estática

	Código	Descripción	Precio excl. IVA
6	DN586	1,5kW Manual	1048,00€
	DN587	1,5kW programable	1048,00€
	C528	1,85kW manual	1162,40€
7	C529	1,85kW programable	1162,40€

Características

1,5kW Manual o Programable 230V. 2,8kW. 12,2A. Capacidad 26Ltr. Medidas (mm): 368(AI) x 464(An) x 577(F). Peso 32kg.

1,85kW Manual o Programable 220-240V. 8A. Monofásico. Tamaño (mm): interior 190(AI) x 370(An) x 370(P), exterior 368(AI) x 464(An) x 557(P). Peso: 32kg.

