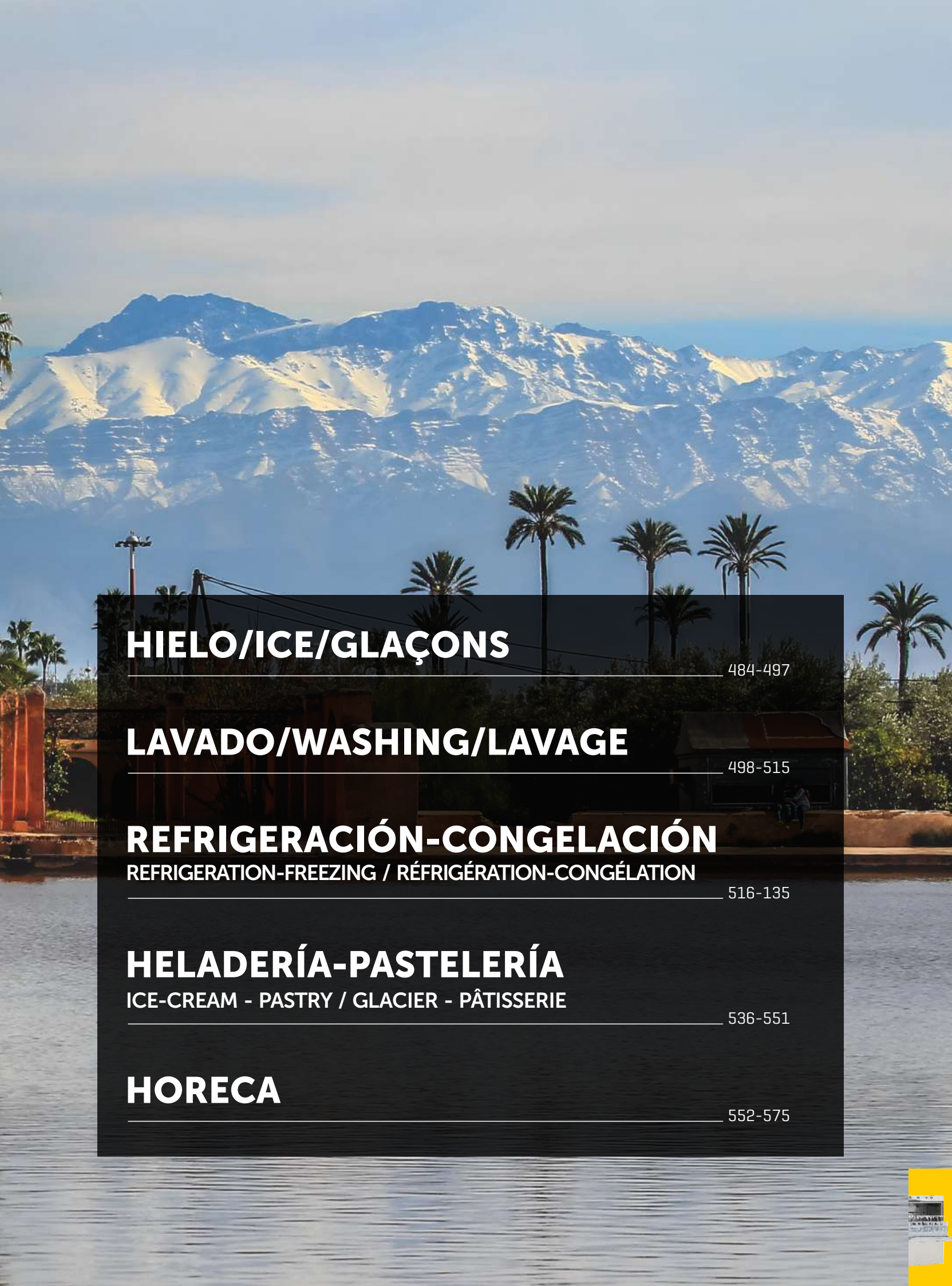


12. Horeca



Marrakech - Morocco



HIELO/ICE/GLAÇONS

484-497

LAVADO/WASHING/LAVAGE

498-515

REFRIGERACIÓN-CONGELACIÓN

REFRIGERATION-FREEZING / RÉFRIGÉRATION-CONGÉLATION

516-135

HELADERÍA-PASTELERÍA

ICE-CREAM - PASTRY / GLACIER - PÂTISSERIE

536-551

HORECA

552-575



HORECA



Bruselas - Belgica

Serie / Series / Série	HDC	Murales calientes / Hot display cabinet / Murale d'exposition chaude	554 - 555
Serie / Series / Série	HT	Carros calientes de distribución / Heated banquet trolleys / Chariot distributeur maintien au chaud	556 - 557
Serie / Series / Série	MICROONDAS HM	Horno microondas profesional Professional microwave oven / Four micro-ondes professionnel	558 - 559
Serie / Series / Série	FERMENTADOR	Armario caliente fermentador Fermentation ovens / Armoire de fermentation	560 - 561
Serie / Series / Série	HORNO ELÉCTRICO HE	Horno eléctrico para panadería Electric bakery oven / Fours pour la boulangerie	
Serie / Series / Série	VACE	Envasadora al vacío de aspiración externa External aspiration vacuum packaging machine Machine sous vide à aspiration extérieure	562
Serie / Series / Série	TSB	Máquina termoselladora Thermosealer machine / Machines thermo-soudeuses	563
Serie / Series / Série	VACT	Envasadora al vacío por tiempo Time vacuum packaging machine / Machines sous vide pour temps	564
Serie / Series / Série	VACS	Envasadora al vacío por sensor Sensor vacuum packaging machine / Machines sous vide pour senseur	565
Serie / Series / Série	PG PG/PE	Plancha a gas - Plancha eléctrica Gas - Electrical griddles / Plancha à gaz - électrique	566 - 567
Serie / Series / Série	GR	Grill eléctrico Electrical grill / Grill panini électrique	568
Serie / Series / Série	FR	Freidora eléctrica Electrical fryer / Friteuse électrique	569
Serie / Series / Série	SE / SEUF / SG	Salamandra / Salamander / Salamandre	570-571
Serie / Series / Série	TTV-TTH / T	Tostador de túnel eléctrico - Tostador eléctrico Electric tunnel toaster-Electric toaster / Toaster à tunnel électrique-Toaster électrique	572 - 573
Serie / Series / Série	TL	Termo de leche Milk urns / Termo de lait	574
Serie / Series / Série	CS CSCEV	Cortadora de fiambre Sharpening slicers / Trancheuse professionnelle	575

HDC

Murales calientes / Hot display cabinet / Murale d'exposition chaude

A DESTACAR

Tecnología de doble recuperación y circulación del aire caliente para un correcto mantenimiento de los productos envasados.

Sistema de cortina de aire caliente en el frontal así como en cada balda que dispone de una regulación y ventilación del aire caliente.

Costados laterales panorámicos con efecto espejo.

Tope de fijación del cristal frontal templado en cada estante para evitar la caída del producto.

Facilidad de desplazamiento al disponer de 4 ruedas, dos con freno.

Termostato digital regulable entre 20°C a 90°C para el mantenimiento del producto a temperatura reglamentaria de 63°C al corazón del producto. Norma HACCP.

Iluminación mediante tubo led en la parte posterior a ambos lados.

HDC60L: 5 Niveles de exposición en INOX [4 estantes + cuba] no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 580x480mm.

HDC100S: 3 Niveles de exposición en INOX [2 estantes + cuba] no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 980x480mm.

HDC100L: 5 Niveles de exposición en INOX [4 estantes + cuba] no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 980x480mm.

BENEFITS

Double recovery technology and hot air circulation for a correct maintenance of the packaged products.

Hot air curtain system on the front, as well as on each shelf, with hot air regulation and ventilation.

Panoramic side panels with mirror effect.

Tempered front glass fixing stop on each shelf to prevent the product from falling.

Easy to move as it has 4 castors, two with brakes.

Digital thermostat adjustable from 20°C to 90°C to maintain the product at the regulatory temperature of 63°C at the heart of the product. HACCP Standard.

Illumination by LED tube at the back on both sides.

HDC60L: 5 stainless steel display levels [4 shelves + tank] not adjustable in height and inclination with display surface 580x480mm.

HDC100S: 3 stainless steel display levels [2 shelves + tank] not adjustable in height and inclination with display surface 980x480mm.

HDC100L: 5 stainless steel display levels [4 shelves + tank] not adjustable in height and inclination with a 980x480mm display surface.

Á SOULIGNER

Double technologie de récupération et circulation d'air chaud pour un entretien correct des produits emballés.

Système de rideau d'air chaud à l'avant, ainsi que sur chaque étagère, avec régulation et ventilation de l'air chaud.

Panneaux latéraux panoramiques avec effet miroir.

Butée de fixation en verre trempé sur chaque étagère pour empêcher le produit de tomber.

Facile à déplacer car il possède 4 roues, dont deux avec freins.

Thermostat numérique réglable de 20°C à 90°C pour maintenir le produit à la température réglementaire de 63°C au cœur du produit. Norme HACCP.

Illumination par tube LED à l'arrière, sur les deux côtés.

HDC60L : 5 niveaux d'affichage INOX [4 étagères + réservoir] non réglables en hauteur et en inclinaison avec une surface d'affichage de 580x480mm.

HDC100S : 3 niveaux d'affichage INOX [2 étagères + réservoir] non réglables en hauteur et en inclinaison avec surface d'affichage 980x480mm.

HDC100L : 5 niveaux d'affichage INOX [4 étagères + réservoir] non réglables en hauteur et en inclinaison avec surface d'affichage 980x480mm.



HDC 60 L



HDC 100 S



HDC 100 L

MODELO/MODELE/MODÈLE

Precio Price Prix			
Medidas Measures [mm] Mesures	604 x 812 x 1973	1005 x 812 x 1529	1005 x 790 x 1970
Temperatura Temperature Température	+63°C		
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230/1ph/20A	400/3ph/9A	400/3ph/21A
Material Material Matériel	Exterior: acero lacado negro / Interior: acero inox / Trasera: inox sin puerta Exterior: black lacquered stainless / Interior: stainless steel / Back: stainless steel without door. Extérieur: acier laqué noir / Intérieur: acier inox / Arrière: acier inox sans porte		
Niveles de exposición Exposure levels Niveaux d'exposition	5	3	5
Iluminación Lighting Éclairage	Barras laterales en Led / Led sidebars / Barres laterales Led		
Control temperatura Temp. control Contrôle de la températ.	Digital		
Consumo instantáneo Instant. consumption Consommation instant.	4,5	6,3	8,3
Consumo medio Average consumption Consommation moyenne	2,3	3,1	4,1
Opcional Optional Options	Opción 60Hz Puerta trasera / Back door / Porte arrière		

Serie / Series / Série **HDC****HDC 100 L****HDC 100 S**

Doble iluminación lateral LED
LED light at the back on both sides

Double éclairage LED à l'arrière, sur les deux côtés



Doble recuperación y circulación del aire caliente

Double recovery technology and hot air circulation

Double technologie de récupération et circulation d'air chaud

**HDC 60 L**

HT

Carros calientes de distribución / Heated banquet trolleys / Chariot distributeur maintien au chaud



HT1021



HT1021



HT2021



HT4021

MODELO/MODELE/MODÈLE

Precio Price Prix			
Medidas Measures [mm] Mesures	910 827 1160	910 827 1816	910 1517 1816
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	230V/50-60Hz		
Material Material Matériel	Ext: Chapa galvanizada plastificada blanco / Galvanised steel white plastic coated / Tôle galvanisée plastifiée blanc. Int: Cuba interior en aluminio / Aluminium inner tank / Cuve intérieure en aluminium		
Capacidad Capacity [L] Capacité	310	550	1300
Nº Guías Nº Slides Nº Guides	5 GN2/1	11 GN2/1 22 GN1/1	11+11 GN2/1 22+22 GN1/1
Puerta Door Porte	1 puerta ciega abatible 270º apertura 1 hinged blind door, 270º opening 1 porte aveugle, battant 270º		
Temperatura Temperature [32°C] Température	+50°C / +80°C		
Distancia entre bandejas Distance between trays Distance entre bacs	57mm		
Cajón calefactor Heating drawer Tiroir chauffant	Extraíble con resistencia y depósito de agua Removable with heating element and water tank Amovible avec élément chauffant et réservoir d'eau		
Vapor Steam Vapeur	No		
Control digital Digital control Contrôle numérique	Temperatura / Alarmas HACCP Temperature / HACCP Alarms Température / Alarmes HACCP		
Potencia Power [W] Puissance	2.000		
Opcional Optional Options	Parrillas / Grills / Grilles		

Serie / Series / Série **HT**

HT4021



HT2021



HM

Horno microondas profesional / Professional microwave oven / Four micro-ondes professionnel

A DESTACAR

Capacidad útil 34L. Para bandejas GN 2/3 y platos de gran diámetro.

HM1001M: Dispone de dial temporizador electrónico con función AutoReset, manual sin programas. 5 niveles de potencia. Guía de menú para elementos de uso frecuente.

HM1401P / HM1802P: Modelos digitales de membrana táctil. Funcionamiento manual o con programas. 5 niveles de potencia y 3 etapas de cocción. Tiempo de cocción máximo de 60 minutos y 100 programas automáticos. Opción de ingreso de tiempo y botón de cantidad múltiple x2 que permite cocinar diferentes porciones.

HM1001M y HM1401P con magnetrón y antena giratoria inferior.

HM1802P con dos magnetrones, dos antenas giratorias inferior y superior. Iluminación de la cámara. Señal acústica de final de ciclo de cocción. Posibilidad de montaje apilado de dos microondas [x2].

Filtro de aire en la parte frontal.

BENEFITS

Useful capacity 34L. GN 2/3 trays or large diameter plates.

HM1001M: 6 minute electronic timer dial with AutoReset function, manual without programs. 5 power levels by turning the dial counterclockwise. Menu guide for frequently used items.

HM1401P / HM1802P: Digital models of touch membrane. Manual operation or with programs. 5 power levels and three cooking stages. Maximum cooking time of 60 minutes and 100 automatic programs. Time entry option and multiple quantity button x2 that allows cooking different portions.

HM1001M / HM1401P with a magnetron, with a lower rotating antenna.

HM1802P with two magnetrons, with two lower and upper rotating antennas. Camera lighting. Acoustic signal at the end of the cooking cycle. Possibility of stacking two microwaves [x2]. Front air filter.

À SOULIGNER

Capacité utile 34L. Plateaux GN 2/3 ou des plaques de grand diamètre.

HM1001M: minuterie électronique, 6 minutes avec AutoReset, manuel sans programmes. 5 niveaux de puissance. Notice des différents menus pour les éléments les plus fréquemment utilisés.

HM1401P/HM1802P: Mod. numériques à membrane tactile à fonctionnement manuel ou programmable. 5 niveaux de puissance, 3 niveaux de cuisson. Temps de cuisson maximum de 60 minutes et 100 programmes automatiques. Option: saisie du temps et bouton qui multiplie par 2 la quantité permettant de cuire différentes portions.

HM1001M/HM1401P avec magnétron et antenne rotative inférieure.

HM1802P Deux magnétrons, deux antennes rotatives inférieures et supérieures. Eclairage intérieur. Alarme de fin de cycle. Possibilité de superposer 2 micro-ondes. Filtre à air frontal.

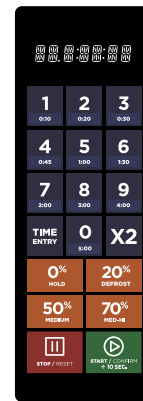
MODELO/MODELE/MODÈLE	HM1001M	HM1401P	HM1802P
Precio Price Prix			
Medidas Measures Mesures	EXT: 553x488[494]x343 INT: 370x385x230	EXT: 553x488[494]x343 INT: 370x385x230	EXT: 574x528[535]x368 INT: 360x409x225
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	220/50		
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable Ext/Int: stainless steel Ext/Int: acier inoxydable		
Magnetrones Magnetrons Magnétrons	1	1	2
Niveles potencia Power levels Niveaux de puissance	5	5	5
Etapas de cocción Cooking stages Étapes de la cuisson	1	3	3
Tipo de control Control type Type de contrôle	Dial / Dial / Cadran	Membrana Táctil /Tactil membrane / Membrane tactile	
Descongel. por tiempo Defrosting by time Dégivrage par le temps	No	Sí/Yes/Oui	
Opción ingreso tiempo Time input option Option de saisi des temps	Sí/Yes/Oui		
Máx. tiempo cocción Max. cooking time Temps cuisson max.	6	60	
Ajuste porción múltiple Multiple portion settings Possibilité plusieurs portions	No	Sí/Yes/Oui x 2	
Ajuste porción múltiple Multiple portion settings Possibilité plusieurs portions	Tiempo/Time/Temps	Tiempo-Programas/Time-Programs/Temps-Programmes	
Función cocción express Express cooking function Fonction cuisson express	Sí/Yes/Oui		
Potencia Power Puissance	1000	1400	1800
Consumo Consumption Consommation	1600	1900	2800
Opcional Optional Options	-		

Serie / Series / Série **MICROONDAS**

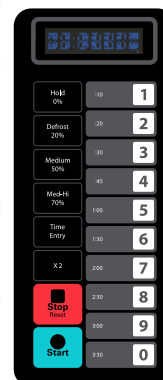
HM1001M



HM1401P



HM1802P



Horno eléctrico para panadería / Electric bakery oven / Fours pour la boulangerie

Serie / Series / Série **HE**

Armario caliente fermentador / Fermentation ovens / Armoire de fermentation

Serie / Series / Série **FERMENTADOR**

A DESTACAR (HE)

Puerta con doble cristal serigrafiado en color gris con tirador y apertura batiente.
Termostato seguridad.
Iluminación interior.

BENEFITS (HE)

Double glass door with grey stamped color and integrated handle.
Security thermostat.
Interior lighting.

À SOULIGNER (HE)

Porte avec double vitrage sérigraphié en gris avec poignée et ouverture à charnière.
Thermostat de sécurité.
Éclairage intérieur.

A DESTACAR (FERMENTADOR)

Puerta abatible de cristal.
Recipiente disponible para depositar agua y aportar humedad.

BENEFITS (FERMENTADOR)

Self-closing glass door.
Available water deposit and humidity kit.

À SOULIGNER (FERMENTADOR)

Porte battante en verre.
Récipient disponible pour déposer de l'eau et fournir de l'humidité.



HE304



HE424



F 848

HORNOS HE

FERMENTADOR

MODELO/MODELE/MODÈLE	HE304	HE424	HE424G	F848
Precio Price Prix				
Medidas Measures [mm] Mesures	EXT: 590x675x540 INT: 450x340x345	EXT: 640x720x540 INT: 500x410x345	EXT: 640x720x540 INT: 500x410x345	640 640 975
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	230V-50-60Hz			
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable Ext/Int: stainless steel Ext/Int: acier inoxydable			
Temperatura Temperature Température	+50°C / +250°C			30°C / +85°C
Capacidad Capacity Capacité	4 bandejas/trays/bacs 430x340 4GN2/3	4 parrillas/shelves/grilles 480x340 4GN2/3	4 parrillas/shelves/grilles 480x340 4GN2/3	8 trays 480x340
Grill Electrical Grill Grill	-	-	Serie/Series/Série	-
Kit bandejas GN GN Trays kit Kit bacs GN	Serie/Series/Série			-
Espacio entre bandejas Shelves distance Espace entre les grilles	80 mm			-
Temporizador Timer Minuterie	0-120 min. Modo continuo / Continuous mode / Mode continu Alarma fin de ciclo / Cycle alarm / Alarme pour fin de cycle			-
Motor Engine Moteur	2			-
Potencia Power Puissance [W]	3100W	3100W		700
Opcional Optional Options	Apertura puerta lateral / Door side opening / Ouverture porte latérale Humidificador / Humidity kit / Humidificateur Soporte horno HE424 [8 guías] / Hold up over HE424 [8 slides] / Support four HE424 [8 glissières]			-

Horno eléctrico para panadería 600x400 / Electric bakery oven 600x400/Fours pour la boulangerie 600x400Serie / Series / Série **HE 600x400****Armario caliente fermentador / Fermentation ovens / Armoire de fermentation**Serie / Series / Série **FERMENTADOR****A DESTACAR (HE 600x400)**

Puerta con doble cristal serigrafiado en color gris con tirador y apertura batiente. Termostato seguridad. Iluminación interior. Micro de puerta [en modelos HE604/604PLUS/HE604PLUSG].

BENEFITS (HE 600x400)

Double glass door with grey stamped color and integrated handle. Security thermostat. Interior lighting. Micro Switch on the door [modelos HE604/HE604PLUS/ HE604PLUSG].

À SOULIGNER (HE 600x400)

Porte avec double vitrage sérigraphié en gris avec poignée et ouverture à charnière. Thermostat de sécurité. Éclairage intérieur. Microrupteur sur la porte [modèles HE604/HE604PLUS/HE604PLUSG].

A DESTACAR (FERMENTADOR)

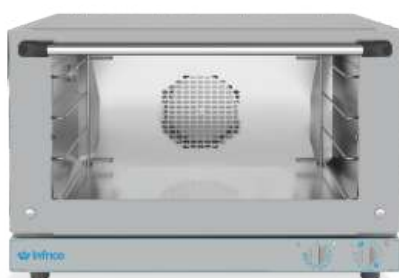
Puerta abatible de cristal.
Recipiente disponible para depositar agua y aportar humedad.

BENEFITS (FERMENTADOR)

Self-closing glass door.
Availabel water deposit and humidity kit.

À SOULIGNER (FERMENTADOR)

Porte battante en verre. Récipient disponible pour déposer de l'eau et fournir de l'humidité.



HE604



HE604PLUS

HORNOS HE 600x400



F 860

FERMENTADOR

MODELO/MODELE/MODÈLE	HE603	HE604	HE604PLUS	HE604PLUSG	F860
Precio Price Prix					
Medidas  Measures (mm) Mesures	EXT: 760x800x465 INT: 620x450x270	EXT: 760x800x545 INT: 620x450x350	EXT: 760x800x545 INT: 620x450x350	EXT: 760x800x545 INT: 620x450x350	820 700 975
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	230V-50-60Hz	400/230V-50-60Hz			230V-50-60Hz
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable Ext/Int: stainless steel Ext/Int: acier inoxydable				
Temperatura Temperature Température	+50°C / +250°C				30°C / +85°C
Capacidad Capacity Capacité	3 parrillas/shelves/grilles [600x400]	4 parrillas/shelves/grilles [600x400] 4GN 1/1	4 parrillas/shelves/grilles [600x400] 4GN 1/1	4 parrillas/shelves/grilles [600x400] 4GN 1/1	8 trays 600x400
Grill Electrical Grill Grill	-	-	-	Serie/Series/Série	-
Kit bandejas GN GN Trays kit Kit bacs GN	-	Serie/Series/Série			-
Espacio entre bandejas Shelves distance Espace entre les grilles	80 mm				-
Temporizador Timer Minuterie	0-120 min. Modo continuo / Continuous mode / Mode continu Alarma fin de ciclo / Cycle alarm / Alarme pour fin de cycle				-
Motor Engine Moteur	1		2		-
Potencia Power Puissance [W]	3900W	5700W	6300W	6300W	1400
Opcional Optional Options	Apertura puerta lateral / Door side opening / Ouverture porte latérale Consultar/To consult/Consulter Humidificador / Humidity kit / Humidificateur Soporte horno HE603/604/604PLUS / Hold up over HE603/604/604PLUS / Support four HE603/604/604PLUS				-

Envasadora al vacío de aspiración externa / External aspiration vacuum packaging machine / Machine sous vide à aspiration extérieure.

Serie / Series / Série **VACE**

A DESTACAR

Bomba auto-lubricante.
Panel de mandos digital con tres programas establecidos, proceso de envasado automático controlado electrónicamente.
Tiempo de vacío regulable, establecido a 15 y 30 segundos con posibilidad de regularlo manualmente.
Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 7 segundos.
Vac stop permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando a la siguiente.
Funciona con bolsas gofradas.

BENEFITS

Self-lubricating pump.
3 programs set, automatic vacuum process controled.
Removable vacuum time, set from 15 to 30 seconds with manual remove possibility.
Vac stop allow stop the machice in time phase of the processes.
Embossed bags.

À SOULIGNER

Pompe auto lubrifiante.
Commande digitale avec 3 programmes.
Contrôle sous vide automatique, réglé à 15 et 30 secondes avec possibilité de réglage manuel.
Temps de soudure réglable de 1 à 7 secondes.
Vac stop permet d'arrêter à tout moment une phase du processus en passant à la suivante.
Il fonctionne avec des sacs gaufrés.

VACE30



VACE40



Panel de mandos digital
Digital control
Tableau de bord digital



MODELO/MODELE/MODÈLE	VACE30	VACE40
Precio Price Prix		
Medidas Measures Mesures	385x254x125	485x254x125
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	220-230/50-60Hz	
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable AISI 304 Ext/Int: stainless steel AISI 304 Ext/Int: acier inoxydable AISI 304	
Capacidad bomba Bomb capacity Pompe à vide	20	40
Longitud soldadura Welding wide Barre de soudure	300	400
Bolsa Bag Sac	Gofrada / Embossed / Gaufré	
Potencia Power Puissance	270	450
Opcional Optional Options	-	

TSB

Máquina termoselladora / Thermosealer machine / Machines thermo-soudeuses

Serie / Series / Série **TSB****A DESTACAR**

Sellado y corte simultaneo del film.

Sistema de frenado de retroceso del film, facilitando la colocación de las barquetas.

Modelo TSB150 incluye dos moldes:

- 1 molde para una barqueta 192x137 mm.
- 1 molde para dos barquetas 96x137 mm.

Modelo TSB 290 incluye dos moldes:

- 1 molde para una barqueta 1/2 GN [320x265 mm].
- 1 molde para dos barquetas 1/4 GN [265x162 mm].

El molde para dos barquetas esta provisto de una guía central para facilitar el corte del film.

Se suministra con bobina de film de de 300 metros de longitud y 150 mm de ancho [TSB150].

TSB290 no incluye bobina.

Profundidad máxima de la barqueta 100 mm.

BENEFITS

Cutting and welding simultaneods.

Stopping system of filme regression helping the positioning.

Model TSB150 includes:

- 1 mold for 1 tank 192x137 mm.
- 1 mold for 2 tanks 96x137 mm.

Model TSB150 includes:

- 1 mold for 1 tank 1/2 GN [192x137 mm].
- 1 mold for 2 tanks 1/4 GN [265x162 mm].

The mold provide with a centred guide to help culting the film.

Provided with Roll 300 m long and 150 mm width [TSB150].

TSB290 without roll.

Maximum depth 100 mm.

À SOULIGNER

Soudure et découpes simultanées.

Système de frein et retour du film.

Modèle TSB150 comprend:

- 1 Moule de dimensions de 192x137 mm.
- 1 Moule de dimensions de 96x 137 mm.

Modèle TSB290 comprend:

- 1 Moule pour barquettes 1/2 GN [320x265 mm].
- 1 Moule pour barquettes 1/4 GN [265x162 mm]

Le moule pour deux barquettes est équipé d'une glissière centrale pour faciliter la découpe du film.

Il est livré sur une bobine de film de 300 mètres de long et 150 mm de large [TSB150].

Le TSB290 n'a de bobine.

Profondeur maximale de la barquette: 100mm.

**TSB150****TSB290**

MODELO/MODELE/MODÈLE	TSB150	TSB290
Precio Price Prix		
Medidas Measures Mesures	230x500x180	380x650x180
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	220-230/50-60Hz	
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable AISI 304 Ext/Int: stainless steel AISI 304 Ext/Int: acier inoxydable AISI 304	
Ancho bobina Roll width Largeur bobine	150	200
Potencia Power Puissance	400	1400
Opcional Optional Options	[TSB 150] Bobina de longitud 150 m y acho 150 mm Provide with Roll 150 m long and 150 mm Bobine de longueur 150 mm et largeur 150 mm. 80 €	[TSB 290] Bobina de longitud 200 m y ancho 280 mm Roll 200 m of lenght and 280 mm Bobine de longueur 200 mm et largeur 280 mm. 132 €

VACT

Envasadora al vacío [Tiempo] / Vacuum packaging machine [Time] / Machine sous vide [Temps]

Serie / Series / Série **VACT**

A DESTACAR

Vacuometro [excepto Mod. VACT6A]. Regulación tiempo de vacío. Regulación tiempo de soldadura. Entrada de atmósfera progresiva. Stop Vacío. Indicador luminoso del proceso activo. Modelos de sobremesa Bomba DVP de alto rendimiento. Modelos de pie Bomba Busch.

BENEFITS

Vacuum meter [except Mod. VACT6A]. Vacuum gauge time control. Sealing time control. Progressive atmosphere entry. Stop vacuum. Lighting alarm of active process. DVP pump high performance. BUSCH pump in the stand models.

À SOULIGNER

Vacuomètre [sauf mod. VACT6A]. Réglage temps sous vide. Réglage temps de soudure. Entrée d'atmosphère progressive. Arrêt sous vide. Indicateur lumineux du processus actif. Modèles à poser Pompe DVP haute performance. Modèles sur pieds avec pompe Busch.



VACT 8A



VACT 12A / VACT 20A

Cuba embutida
Stamped pan
Cuve emboutie



Tapa metacrilato transparente con bisagras en acero inox
Transparent methacrylate lid with stainless steel hinges.

Couvercle transparent en méthacrylate avec charnières en inox



	MODELOS SOBREMESA / DESKTOP MODELS / MODÈLES À POSER					MOD. DE PIE / FLOOR MOD. / MOD. SUR PIED		
Posición barra soldadura Sealing bar position Position barre de soudure								
MODELO/MODELE/MODÈLE	VACT8A	VACT12A	VACT20A	VACT20B	VACT20BB	VACT40AB	VACT63AB	VACT100AB
Precio Price Prix								
Medidas Measures Mesures	EXT. INT. 410x455x360 350x350x120	480x560x440 450x420x180	480x560x440 450x420x180	610x575x440 550x470x180	610x575x440 550x470x180	800x575x1040 680x470x200	800x575x1040 680x470x200	1000x705x1040 880x600x200
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220-230/50-60					400/50-60		
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable AISI 304 / Tapa metacrilato Ext/Int: stainless steel AISI 304 / Methacrylate lid Ext/Int: acier inoxydable AISI 304 / Couvercle méthacrylate							
Capacidad bomba Bomb capacity Pompe à vide	8m³DVP	12m³DVP	20m³DVP	20m³DVP	20m³DVP	40m³BUSCH	63m³BUSCH	100m³BUSCH
Longitud soldadura Welding wide Barre de soudure	340	410	410	450	450	580+450	580+450	780+580
Nº Barras soldadura N. welding bars Nº barres de soudure	1				2			
Potencia Power Puissance	[W] 350	540	750	750	750	1120	1500	2250
Opcional Optional Options	-							

VACS

Envasadora al vacío [Sensor] / Vacuum packaging machine [Sensor] / Machine sous vide [Capteur]

Serie / Series / Série **VACS****A DESTACAR**

50 programas. Regulación porcentual de vacío. Tiempo extra de vacío. Entrada gas inerte regulable porcentualmente. Tiempo de soldadura. Entrada de atmósfera progresiva. Programa especial para el sistema Gastro vac en los modelos de Sobremesa con Bomba DVP. Stop Vacío. Auto-calibración. Bomba Busch de alto rendimiento en modelos con pre-bomba. Entrada Gas inerte de serie. Auto-clean oil, sistema de autolimpieza del aceite de la bomba.

BENEFITS

50 programmes. Vacuum percentage control. Additional extra vacuum time. Gas entry percentage control. Sealing time control. Special gastro vac programme in with DVP pump. Stop vacuum. High performance BUSH pump in model with pump pre-install. Inert gas standard. Pre-Install gastro vac system for external countertriners vacuum. Self-calibration for a perfect vacuum, providing atmosphere presion.

À SOULIGNER

50 programmes. Réglage partiel du sous vide. Temps extra du sous vide. Temps de soudure. Entrée d'atmosphère progressive. Programme spécial pour le système gastro-vac. Arrêt sous vide avec DVP. Auto-calibrage. Pompe Busch haute performance sur les modèles pré-installé. Système gastro vac pré-installé faire le vide extérieur dans des récipients Gastronorm pour les modèles à poser. Huile auto-nettoyante, système auto-nettoyant pour huile de pompe.

**Barra soldadura sin conexiones con doble soldadura**

Welding bar without connections and double welding

Barre de soudure sans connexion (double barres)



VACS 8A



VACS 20BB



VACS 63AB



	MODELOS SOBREMESA / DESKTOP MODELS / MODÈLES À POSER					MOD. DE PIE / FLOOR MOD. / MOD. SUR PIED		
Posición barra soldadura Sealing bar position Position barre de soudure								
MODELO/MODELE/MODÈLE	VACS8A	VACS10A	VACS20A	VACS20B	VACS20BB	VACS40AB	VACS63AB	VACS100AB
Precio Price Prix								
Medidas Measures Mesures	EXT. 410x455x360 INT. 350x350x120	480x560x440 450x420x180	480x560x440 450x420x180	610x575x440 550x470x180	610x575x440 550x470x180	800x575x1040 680x470x200	800x575x1040 680x470x200	1000x705x1040 880x600x200
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220-230/50-60					400/50-60		
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable AISI 304 / Tapa metacrilato Ext/Int: stainless steel AISI 304 / Methacrylate lid Ext/Int: acier inoxydable AISI 304 / Couvercle méthacrylate							
Capacidad bomba Bomb capacity Pompe à vide	8m³ DVP	10m³ DVP	20m³ DVP	20m³ DVP	20m³ DVP	40m³BUSCH	63m³BUSCH	100m³BUSCH
Longitud soldadura Welding wide Barre de soudure	340	410	410	450	450	580+450	580+450	780+580
Nº Barras soldadura N. welding bars Nº barres de soudure	1				2			
Potencia Power Puissance	[W] 440	540	750	750	750	1120	1500	2250
Opcional Optional Options	Gastro VAC							

A DESTACAR

PV:

Encendido con piezo eléctrico. Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa. Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal. Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo. Toma de gas por el lateral izquierdo o derecho. Pies regulables en altura.

NS/NC:

Encendido tren de chispas a batería. Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa. Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal. Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo [serie NS] y válvula de gas termostática con regulación de 100°C a 300°C. [serie Cromo duro]. Entrada de gas por la parte trasera derecha, liberando los laterales de conexiones externas. Pies regulables en altura.

BENEFITS

PV:

Electric piezo ignition. Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking. Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum. Gas connection at left or right hand side. Adjustable legs. Hole in the plate with integrated grease trap drawer on the front.

NS/NC:

Ignition by sparks to battery. Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking. Intergrated fat collection drawer in the front. Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum [serie NS] and thermostatic gas valves with regulation from 100°C to 300°C [serie Chromo duro]. Gas connection at the back. Adjustable feet.

À SOULIGNER

PV:

Allumage électrique. Brûleur en forme de fer à cheval avec double sortie de flamme, pour obtenir une température uniforme sur toute la plaque. Tiroir récupérateur de graisses installé en partie frontale. Valves de gaz avec deux intensités de chaleur, maximum et minimum. Entrée de gaz sur le côté gauche ou droit. Pieds réglables en hauteur.

NS/NC:

Allumage par étincelles. Brûleur en forme de fer à cheval avec double sortie de flamme, pour obtenir une température uniforme sur toute la plaque. Tiroir récupérateur de graisses installé en partie frontale. Valves de gaz avec deux intensités de chaleur, maximum et minimum [série NS] et valve de gaz thermostatique réglable de 100° à 300°C [série chrome dur]. Entrée du gaz à l'arrière droit laissant libre deux côtés externes pour les connexions. Pieds réglables en hauteur.



MODELO/MODELE/MODÈLE			PG45PV	PG60PV	PG75PV	PG90PV	PG60NS	PG80NS	PG100NS	PG60NC	PG80NC	PG100NC
Precio Price Prix												
Medidas Measures Mesures	EXT.	↔	460	610	760	910	600	800	1000	600	800	1000
	INT.	↗	435	435	435	435	440	440	440	440	440	440
		↓	190	190	190	190	180	180	180	180	180	180
Material Material Matériel			Placa acero pavonado 6mm, negro Treated stainless steel plate 6 mm, black Chrome plate 15 mm, welded splashback				Placa acero laminado 15mm, peto perimetral inox Laminated steel plate 15 mm, welded splashback Chrome plate 15 mm, welded splashback			Placa en cromo duro 15mm, peto perimetral inox Chrome plate 15 mm, welded splashback Chrome plate 15 mm, welded splashback		
Kcal/h			3526	7052	7482	10922	7052	10578	12814	7052	10578	12814
Nº quemadores Nº of burners Nº brûleurs			1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
Nº válvulas Nº of valves Nº valves			1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
Superficie útil Usable area Surface utile			440x390	590x390	740x390	890x390	595x430	795x430	995x430	595x430	795x430	995x430
Potencia Power Puissance		[W]	4100	8200	8700	12700	8200	12300	14900	8200	12300	14900
Opcional Optional Options			-									

PE

Plancha eléctrica / Electrical griddles / Plancha électrique

Serie / Series / Série **PE****A DESTACAR**

Resistencias blindadas de acero inoxidable.
Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal.
Termostatos con conmutador incorporado con variación de temperatura entre 50°C y 300°C.
Pies regulables en altura.

BENEFITS

Heater elements plated in stainless steel.
Intergrated fat collection drawer in the front.
Thermostat with variation of tempearture from 50°C to 300°C.
Adjustable feet.

À SOULIGNER

Résistances blindées en acier inoxydable.
Tiroir récupérateur de graisses installé en partie frontale.
Thermostats avec commutateur incorporé qui permet une variation entre 50° et 300°C.
Pieds réglables en hauteur.



MODELO/MODELE/MODÈLE	PE60PV	PE75PV	PE60NS	PE80NS	PE60NC	PE80NC
Precio Price Prix						
Medidas EXT. ↔ Measures INT. ↕ Mesures INT. ↕	610 435 190	760 435 190	600 435 180	800 435 180	600 435 180	800 435 180
Material Material Matériel	Placa acero pavonado 6mm, negro Treated stainless steel plate 6 mm, black Chrome plate 15 mm, welded splashback		Placa acero laminado 15mm, peto perimetral inox Laminated steel plate 15 mm, welded splashback Chrome plate 15 mm, welded splashback		Placa en cromo duro 15mm, peto perimetral inox Chrome plate 15 mm, welded splashback Chrome plate 15 mm, welded splashback	
Nº quemadores Nº of burners Nº brûleurs	2	2	2	3	2	3
Nº válvulas Nº of valves Nº valves	2	2	2	3	2	3
Superficie útil Usable area Surface utile	590x390	740x390	595x430	795x430	595x430	795x430
Potencia Power Puissance	[W] 4000	4000	4000	5300	4000	5300
Opcional Optional Options	-					

A DESTACAR

Todas las placas superiores son acanaladas, excepto los modelos "TL" que son lisas.
Termostato independiente regulable hasta 250°C.
Termostato de seguridad.
Señalizador luminoso, que se apaga cuando la placa ha alcanzado la temperatura deseada.
Recogedor grasas frontal.

BENEFITS

All superior plates are grooved, except the models "TL" who are smooth.
Adjustable thermostat at 250°C.
Safety thermostat.
Pilot light which turns off when reaching the desired temperature.
Frontal greases collector.

À SOULIGNER

Toutes les plaques supérieures sont rainurées, sauf les modèles "TL" qui sont lisses.
Thermostat indépendant réglable jusqu'à 250°C.
Thermostat de sécurité.
Signal lumineux, qui s'éteint quand la plaque a atteint la température souhaitée.
Tiroir récupérateur de graisses en position frontale.



GR 42



GR 82

MODELO/MODELE/MODÈLE	GR 42	GR 41 L	GR 41 LTL	GR61	GR61L	GR61LTL	GR82	GR82L	GR82LTL	GRM2
Precio Price Prix										
Medidas Measures (mm) Mesures	400 430 240	400 430 240	400 430 240	510 430 240	510 430 240	510 430 240	690 430 240	690 430 240	690 430 240	690 430 240
Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence	230/50-60									
Superf. placa inferior Surface low plate Surface plaque inférieure	255 x 245			365 x 245			550 x 245			
Temperatura Temperature [°C] Température	+30°C / +250°C									
Material Material Matériel	Estructura en acero inoxidable / Placas acanaladas o lisas de hierro fundido Stainless steel body / Flat or grooved iron plates Structure en acier inoxydable / Plaques rainurées ou lisses en fonte									
Potencia Power [W] Puissance	1800	1800	1800	3000	3000	3000	3600	3600	3600	3600
Opcional Optional Options	-									

FR

Freidora eléctrica / Electrical fryer / Friteuse électrique

Serie / Series / Série **FR****A DESTACAR**

Resistencias blindadas de acero inoxidable.
Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
En los modelos con grifo, cubeta con fondo inclinado para su perfecto vaciado.
Grifo de media pulgada de paso total.
Termostato regulable hasta 195°C.
Termostato de seguridad en todos los modelos.

BENEFITS

Heater covered by stainless steel.
Lift out control panel for easy cleaning.
Models with tap are equipped with slanting tank for easy empty.
Tap 1/2".
Adjustable thermostat at 195°C.
Safety thermostat in all models.

À SOULIGNER

Résistances blindées en acier inoxydable.
Tête détachable pour un nettoyage facile du réservoir.
Pour les modèles avec robinet, cuve à fond incliné pour une vidange parfaite.
Robinet d'un demi pouce de passage total.
Thermostat réglable jusqu'à 195 ° C.
Thermostat de sécurité sur tous les modèles.



FR 1010L G



FR 66L



FR 6L



FR 8L G

MODELO/MODELE/MODÈLE	FR 6L	FR 66L	FR 8L G	FR 88L G	FR 10L G	FR 1010L G	FR 10L GT	FR 1010L GT
Precio Price Prix								
Medidas  Measures (mm)  Mesures 	260 355 320	520 355 320	260 395 315	520 395 315	260 445 315	520 445 315	260 445 315	520 445 315
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz) Tension/Fréquence	230/50						400+N/50	
Material Material Matériel	Estructura en acero inoxidable Stainless steel body Structure en acier inoxyidable							
Capacidad [Aceite] Capacity [Oil] Capacité [Huile]	6	6+6	8	8+8	10	10+10	10	10+10
Grifo Tap Robinet	No / No / Non		Sí / Yes / Oui					
Cesta  Basket  Panier 	210x210x100	210x210x100	220x240x100	220x240x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100
Nº cestas Nº baskets Nº paniers	1	2	1	2	1	2	1	2
Potencia Power (W) Puissance	3000	3000x2	3500	3500x2	4500	4500x2	6000	6000x2

SE/SEUF/SG

Salamandra /
Salamander /
Salamandre

A DESTACAR

Las salamandras completan con eficacia y en poco espacio el equipamiento de cualquier cocina, desde el snack bar hasta la restauración colectiva, tanto con menús de carne como de pescado.

Resultan indispensables en locales pequeños que sirven tapas o pinchos, como bares con almuerzos ligeros, mesas calientes, comida rápida y bocaterías, así como en las cocinas de los chefs más exigentes, que cuidan cada detalle de sus platos y preparados.



Gratinar verduras, patatas y hortalizas.
Ultimar platos al horno como lasañas, canelones y pasteles salados...
Mantener calientes platos listos para servir.



Gratinate vegetables, potatoes and vegetables.
Finishing baked dishes such as lasagne, cannelloni and savoury pies...
Keeping ready-to-serve dishes warm.



Gratiner des légumes, des pommes de terre.
Finir des plats au four tels que lasagnes, cannellonis, flans, quiches...
Maintenir à température des plats prêts à servir à table.



Gratinar pescados, moluscos y crustáceos.
Asar a la parrilla o acabar de hacer carnes: hamburguesas, bistecs, salchichas y milanesas...
Caramelizar y ultimar postres.



Gratinating fish, molluscs and crustaceans.
Grilling or finishing meats: hamburgers, steaks, sausages and breaded meats...
Caramelising and finishing desserts.



Gratiner le poisson, les mollusques, les crustacés.
Griller ou finir la viande: hamburger, steaks, würstel, côtelettes...
Caraméliser et finir les desserts.

BENEFITS

Salamanders are an efficient and space-saving addition to any kitchen, from snack bars to catering establishments, for both meat and fish menus.

They are indispensable in small establishments serving tapas or pinchos, such as light lunch bars, hot tables, fast food and snack bars, as well as in the kitchens of the most demanding chefs, who take care of every detail of their dishes and preparations.

À SOULIGNER

Les salamandres complètent de manière efficace et peu encombrante toutes les cuisines, des snack-bars aux établissements de restauration, pour les menus de viande et de poisson.

Elles sont indispensables dans les petits locaux servant des tapas ou des pinchos, tels que les bars à repas légers, les tables chaudes, les fast-foods et les snack-bars, ainsi que dans les cuisines des chefs les plus exigeants, qui soignent chaque détail de leurs plats et de leurs préparations.



BASIC



CLÁSICA /
CLASSIC /
CLASIQUE



CLÁSICA /
CLASSIC /
CLASIQUE

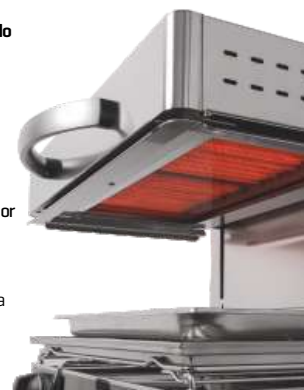
	BASIC			CLÁSICA / CLASSIC / CLASIQUE			
MODELO/MODELE/MODÈLE	SE 40 BM	SE 60 BM	SE 60 BT	SE 40 M	SE 60 M	SE 60 T	SE 80 T
Precio Price Prix							
Medidas Measures Mesures	400 450 500	600 450 500	600 450 500	400 548 500	600 548 500	600 548 500	800 548 500
Tensión/Frecuencia Power supply Tension/Fréquence	220-240/50-60HZ	220-240/50-60HZ	400 2N/50-60HZ	220-240/ 50-60HZ	220-240/ 50-60HZ	380-415 3N / 50-60HZ	400 3N / 50-60HZ
Potencia Power Puissance	2	4	4	2	4	4	6

Serie / Series / Série **SALAMANDRA**
**ULTRA-RÁPIDA /
ULTRARAPID /
ULTRA-RAPIDE**

Resistencias infrarrojas.
20" para alcanzar la temperatura máxima, 5" estando en funcionamiento.
Excelente uniformidad de cocción.
2 zonas de cocción independientes (mod. 60), y seleccionables completas o individuales.

Infrared heaters.
20" to reach maximum temperature, 5" in operation.
Excellent cooking uniformity.
2 independent cooking zones (mod. 60), selectable full or individual.

Résistances à infrarouges.
20" pour atteindre la température maximale à partir de la mise en marche, 5" en cours de fonctionnement.
Parfaite uniformité de cuisson.
2 zones de cuisson indépendantes (mod. 60), sélectionnables comme complètes ou individuelles.


**ULTRA-RÁPIDA CONTACT /
ULTRARAPID CONTACT /
ULTRA-RAPIDE CONTACT**


Función de contacto: barra de detección de placa.
Contact function: plate detection bar.
Fonction de contact : barre de détection des plaques.



**GAS /
GAS /
GAZ**



MODELO/MODELE/MODÈLE	SEUF 40 M	SEUF 60 M	SEUF 60 T	SEUFC 40 M	SEUFC 60 M	SEUFC 60 T	SG 4
Precio Price Prix							
Medidas Measures Mesures	↔ 400 ↕ 548 ↕ 500	↔ 600 ↕ 548 ↕ 500	↔ 600 ↕ 548 ↕ 500	↔ 400 ↕ 548 ↕ 500	↔ 600 ↕ 548 ↕ 500	↔ 600 ↕ 548 ↕ 500	↔ 750 ↕ 400 ↕ 460
Tensión/Frecuencia Power supply Tension/Fréquence	220-240/50-60HZ		380-415 3N / 50-60HZ	220-240/50-60HZ		380-415 3N / 50-60HZ	
Potencia Power Puissance	[KW] 2	4	4	2	4	4	7,4

TTV/TTH

Tostador de túnel eléctrico / Electric tunnel toaster / Toaster à tunnel électrique

Serie / Series / Série TTV/TTH

A DESTACAR

Modelo TTH3000, apto para tostar, gratinar o calentar.
Modelo TTV2400 y TTV4000, apto para tostar.
Resistencias blindadas.
Selector cuatro posiciones.
Regulador velocidad cinta.
Cajón recogemigas.

BENEFITS

Model TTH3000 for toasting, browning and heating.
Model TTV2400 and TTV4000 for toasting.
Recovered heater elements on model.
Selector four positions.
Adjustable speed of the band.
Crumbs drawer.

À SOULIGNER

Modèle TTH3000, adapté pour griller, gratiner ou réchauffer.
Modèle TTV2400 et TTV4000, adapté pour grâter.
Résistances blindées.
Sélecteur quatre positions.
Régulateur vitesse de tapis.
Tiroir ramasse-miettes.



MODELO/MODELE/MODÈLE	TTV2400	TTH3000	TTV4000
Precio Price Prix			
Medidas Measures (mm) Mesures	480 510 410	750 420 250	570 620 400
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz) Tension/Fréquence	230/50-60		400/ 230/50-60
Material Material Matériel	Estructura en acero inoxidable Stainless steel body Structure en acier inoxydable		
Nº resistencias Nº heater elements Nº brûleurs	2	2	2
Ancho de cinta Wide of band Largeur du tapis	260	200	360
Altura entrada alimentos Height of opening Hauteur entrée des aliments	70	70	70
Potencia Power Puissance (W)	1400+1400	1500+1500	2000+2000
Opcional Optional Options	-		

Tostador eléctrico / Electrical toaster / Toaster électrique

Serie / Series / Série **T**

A DESTACAR

E:

Temporizador regulable 15 minutos, en los modelos T6ECT y T12ECT.

Los modelos sin temporizador T6EST y T12EST, cuentan con interruptores independientes para cada nivel de resistencias.

Dos resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.

Cajón recogemigas.

T6/T12:

Temporizador regulable 15 minutos.

Interruptores independientes para cada nivel de resistencias.

Tres resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.

Cajón recogemigas.

BENEFITS

E:

Adjustable time setting up to 15 minutes, the model T6ECT y T12ECT.

Models without time setting T6EST and T12EST, have independant switches for each heater zone.

Two heater elements for each zone, quartz recovered.

Crumbs drawer.

T6/T12:

Adjustable time setting up to 15 minutes.

Independant switches for each heater zone.

Three heater elements for each zone, quartz recovered.

Crumbs drawer.

À SOULIGNER

E:

Temporisateur réglable 15 minutes.

Deux résistances par niveau, protégées par un tube en quartz non toxique.

Tiroir ramasse-miettes.

T6/T12:

Les modèles sans temporisateur ont des interrupteurs indépendants pour chaque niveau de résistances.

Deux résistances par niveau, protégées par un tube en quartz non toxique.

Tiroir ramasse-miettes.



T6E CT



T6



T12

MODELO/MODELE/MODÈLE	T6E ST	T12E ST	T6E CT	T12E CT	T6	T12
Precio Price Prix						
Medidas  Measures (mm) Mesures	480 260 240	480 260 370	480 260 240	480 260 370	525 305 325	525 305 445
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz) Tension/Fréquence	230/50				230/50-60	
Material Material Matériel	Estructura en acero inoxidable Stainless steel body Structure en acier inoxydable					
Nº resistencias Nº heater elements Nº résistance	4	6	4	6	6	9
Temporizador Timer Temporisateur	No / No / Non			Sí / Yes / Oui		
Nº interruptores Nº switches Nº d'interrupteurs	2	3	0	1	2	3
Potencia Power Puissance (W)	2000	3000	2000	3000	2000	2750
Opcional Optional Options	-					

Termo de leche / Milk urns / Termo de lait

Serie / Series / Série **TL**

A DESTACAR

Calentador al baño María, ideal para leche, café, consomé, té, etc.
Deposito en acero inox desmontable mediante rosca.
Termostato autorregulable.
Interruptor luminoso puesta en marcha.
Grifo regulable en dos posiciones.

BENEFITS

Bain Marie heating, ideal for milk, coffee, consommé, tea, etc.
Deposit in detachable steel inox by means of spiral.
Self-regulatory thermostat.
Beginning luminous switch.
Adjustable faucet in two positions.

À SOULIGNER

Mise en température par bain-marie, idéal pour lait, café, consommé, thé, etc.
Réservoir en acier inox démontable (système à vissees).
Thermostat autoréglable.
Interrupteur lumineux mise en marche.
Robinet réglable dans deux positions.



TL 6



TL 66

MODELO/MODELE/MODÈLE	TL 3	TL 6	TL 66
Precio Price Prix			
Medidas Measures (mm) Mesures	232 232 430	265 265 525	525 265 525
Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence	220-230/50		
Material Matériel	Int/Ext: acero inoxidable AISI 304 Int/Ext: Stainless steel AISI 304 Int/Ext: acier inoxydable AISI 304		
Capacidad Capacity Capacité	3	6	6+6
Potencia Power Puissance	1000	1500	1500 +1500
Opcional Optional Options	Sujección tapa para uso como termo de chocolate. Attachment covers for use like chocolate thermus. Fixation du couvercle pour utilisation comme thermos à chocolat.		

CS/SC/CEV

Cortadora de fiambre / Sharpening slicers / Trancheuse professionnelle

Serie / Series / Série **CS / CSCEV**

A DESTACAR

Avance del producto por gravedad.
Motor ventilado profesional de transmisión por correa.
Cuchilla rectificada y cromada en cromo duro.
Espesor máximo de corte 14 - 16 mm.
Afilador fijo en la gama "S".
Interruptor marcha-paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo [GAMA SCEV].
Fácil limpieza de todos sus componentes.

BENEFITS

Professional ventilated motor.
Tempered ground hard chromium-plate professional blade.
Slicing thickness up to 14 - 16 mm.
Fixed sharpener in range "S".
Start and stop switch with relay to avoid the automatic restarting of the machine in the case of electrical power shortage [RANGE SCEV].
Easy cleaning of all components.

À SOULIGNER

Avancée du produit par gravité.
Moteur ventilé professionnel avec transmission par courroie.
Lame concave.
Épaisseur maximale de coupe 14 - 17 mm.
Rémouleur fixe dans la gamme "S".
Interrupteur marche-arrêt avec un relais qui ne permet pas, en cas de coupure de courant, le fonctionnement de la machine sans reprogrammation [SCEV].
Nettoyage facile de tous ses composants.



C220 SCEV



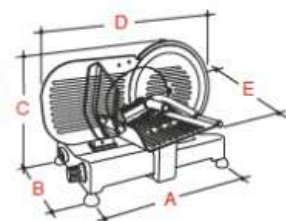
C250 S



C300 SCEV



C 350 SCEV



Afilador con doble esmeril.
Sharpener with double emery
Rémouleur avec double émeri.



Modelo SCEV con bloqueo de carro deslizante que permite desmontar la bandeja de alimentos y su cojinete.

Model SCEV with block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing
Modèle SCEV avec verrouillage du chariot coulissant qui permet de démonter le plateau à aliments et son roulement.



Prensa producto con protección en plexiglas

Food-holder arm with protection in plexiglass

Presse avec protection en plexiglas



MODELO/MODELE/MODÈLE	C 220 S C 220 SCEV	C 250 S C 250 SCEV	C 275 S -	C 300 S C 300 SCEV	- C 350 SCEV
Precio Price Prix					
Dimens. A (mm)	385	385	400	438	487
Dimens. B (mm)	245	245	250	298	355
Dimens. C (mm)	355	365	390	420	515
Dimens. D (mm)	425	475	685	520	685
Dimens. E (mm)	400	410	555	450	555
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz) Tension/Fréquence	220/50				
Material Material Matériel	Estructura fundición de aluminio anodizado (C275 S aluminio lacado) Structure anodized aluminium (C275 S laquered aluminium) Structure aluminium anodisé (C275 S aluminium laqué)				
Diámetro cuchilla Diameter slicer Diamètre lame	220	250	275	300	350
Potencia Power Puissance	170	190	150	250	400
Capacidad corte (mm) Cutting capacity Épaisseur de tranches	200 125	195 145	225 180	245 195	280 220