

CATÁLOGO 2019





DESDE 1962 AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA

Es sabido por todos que mantener una industria a lo largo del tiempo no es materia fácil. Para Movilfrit ha significado todo un reto pero, hoy, casi 60 años después de su fundación, es capaz de mantener la ilusión y la confianza que, a su vez, recibe por parte de sus clientes. Más de 300.000 máquinas vendidas y repartidas por toda la geografía nacional e internacional avalan esta continuidad, esta constancia.

El éxito se consigue a través de la innovación y de la creatividad, rasgos que nos diferencian y una apuesta en la que nos mantenemos firmes seis décadas después. También nos caracteriza nuestra capacidad para adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes, del mercado, haciéndolo además de primera mano; les escuchamos y nos adaptamos a sus requerimientos para ofrecer la solución que mejor se adapte a sus cocinas.

Nuestra voluntad es mantener esta filosofía, seguir aprendiendo y mejorando día tras día; nuestro compromiso, cumplir con los aspectos profesionales de mejora y valor, algo que se ha convertido en nuestra forma de pensar.

Nos impulsa, también, nuestra historia. Aunque quede atrás, no la olvidamos, la evocamos constantemente para conjurarnos en el compromiso de continuar adelante y seguir manteniendo la confianza de aquellos que son los verdaderos destinatarios de nuestro esfuerzo.



EMPRESA

DISEÑO, FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MAQUINARIA DE CALIDAD PARA HOSTELERÍA

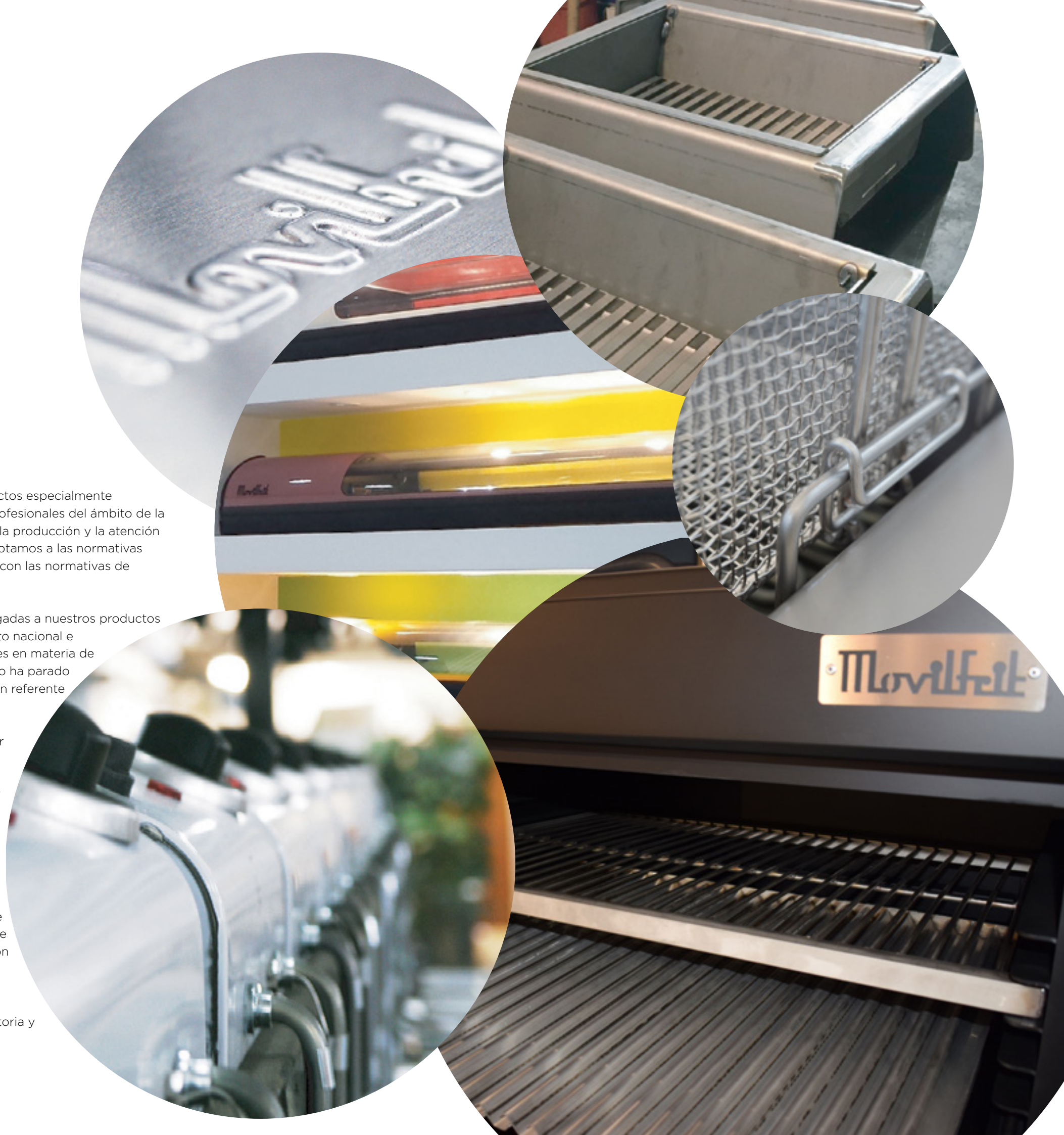
En Movilfrit llevamos desde 1962 diseñando, fabricando y comercializando productos especialmente pensados para dar respuesta a cualquier necesidad que pueda surgir entre los profesionales del ámbito de la hostelería y de la restauración. Trabajamos con los mejores materiales, cuidamos la producción y la atención al cliente al detalle y ofrecemos diseños cuidados y de gran durabilidad. Nos adaptamos a las normativas vigentes sanitarias y nuestros centros de desarrollo y montaje, además, cumplen con las normativas de protección del medio ambiente.

Nuestra dilatada experiencia y los acabados de calidad y las garantías de éxito ligadas a nuestros productos hacen que cada vez más empresas vinculadas al sector de la hostelería, del ámbito nacional e internacional, confíen en Movilfrit. Llevamos más de 50 años ofreciendo soluciones en materia de equipamiento integral para cocinas profesionales y nuestra actividad comercial no ha parado de crecer desde entonces, algo que nos ha llevado a ser considerados, además, un referente dentro del sector.

Nuestro bagaje y nuestra contrastada experiencia no nos frena a la hora de seguir creciendo: apostamos firmemente por la innovación y por la creatividad, siempre con las miras puestas en ofrecer productos que sea adapten a las necesidades reales y actuales de nuestra clientela. El propósito que nos mueve es claro: seguir ofreciendo nuevas soluciones, día tras día. Acudimos regularmente, de hecho, a ferias y eventos vinculados a la hostelería para conocer de primera mano las tendencias y necesidades del sector.

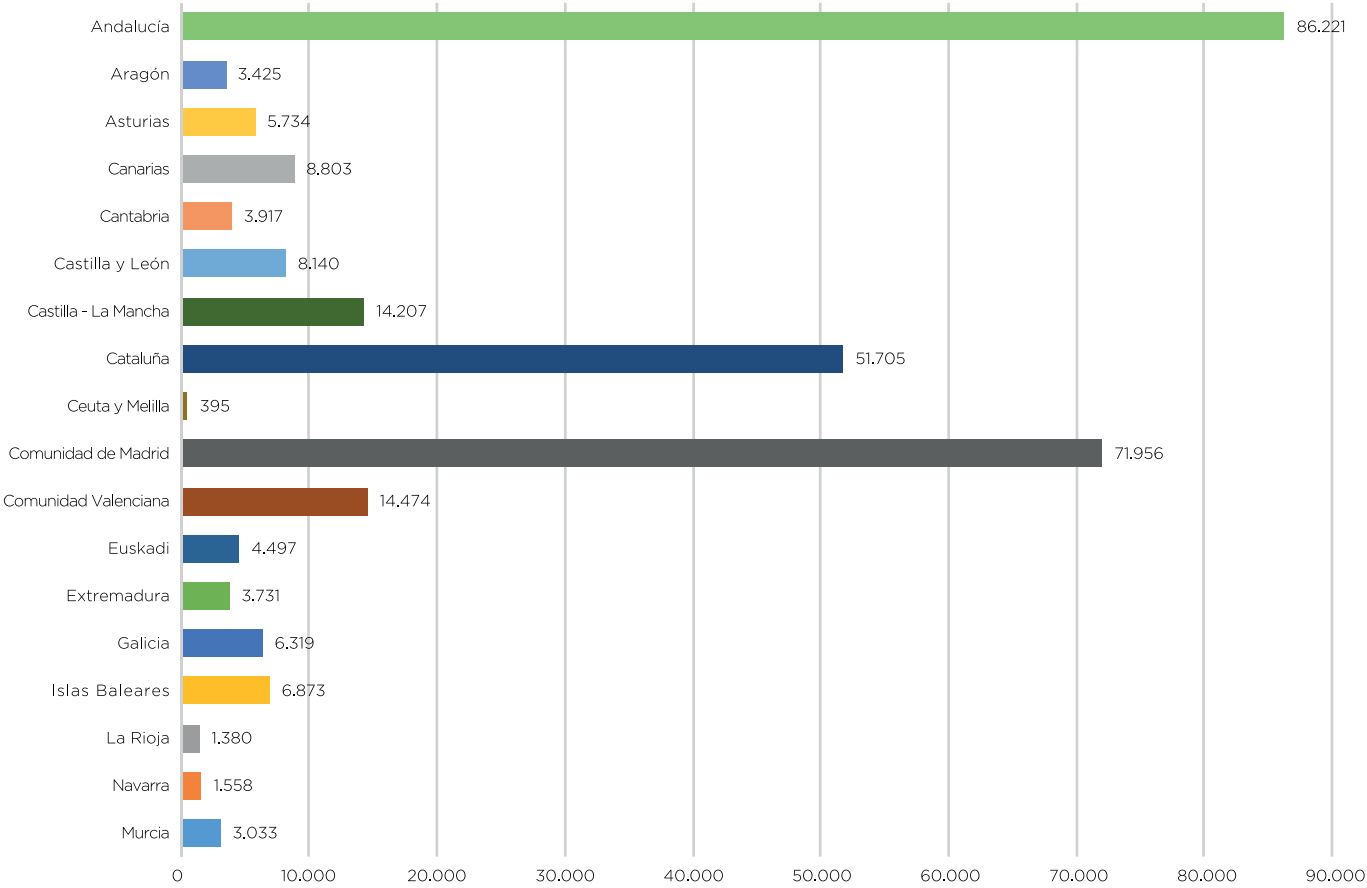
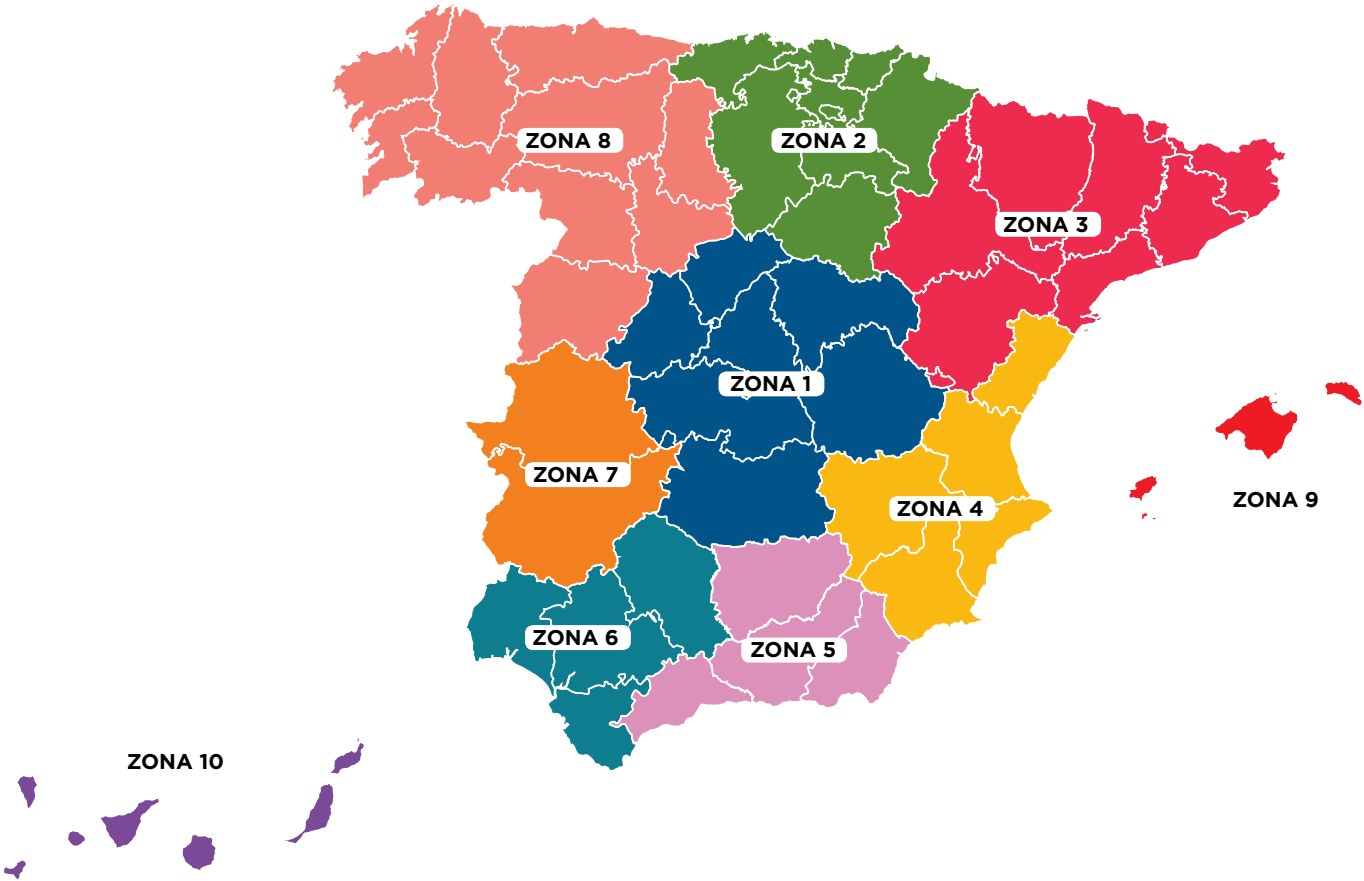
Disponemos de una amplia red de distribución, una de las claves de nuestro éxito. A nuestras espaldas, más de 300.000 máquinas vendidas, repartidas por la geografía nacional. Nuestra historia y trayectoria suponen, de hecho, un motor de impulso; la evocamos de manera constante para conjurarnos en el compromiso de continuar trabajando, aprendiendo y ganándonos la confianza de aquellos que son destinatarios de nuestro esfuerzo.

Queremos ayudarte a conseguir el éxito en tu cocina profesional poniendo a tu disposición productos de gran calidad y durabilidad, respaldados por nuestra historia y por nuestra apuesta por la innovación.



DELEGACIONES COMERCIALES

PARQUE DE MAQUINARIA INSTALADO DESDE 1962



más de 300.000 maquinas vendidas desde 1962

ZONA 1

Javier Ricote de Miguel
Mov. 687 756 677
jricote@movilfrit.com

ZONA 2

Javier Ricote de Miguel
Mov. 687 756 677
jricote@movilfrit.com

ZONA 3

Enric Serra
Mov. 610 422 129
eserra@movilfrit.com

ZONA 4

Dionisio Avilés
Mov. 667 027 340
daviles@movilfrit.com

ZONA 5

Juandoro Representaciones
Mov. 692 606 358
Mov. 651 690 812
Tel. 954 091 776
jdoro@movilfrit.com

ZONA 6

Juandoro Representaciones
Mov. 651 690 812
Mov. 692 606 358
Tel. 954 091 776
adominguez@movilfrit.com

ZONA 7

Movilfrit
Tel. 936 301 453
ventascentral@movilfrit.com

ZONA 8

Jose Manuel Fernandez Fernandez
Mov. 692 935 883
josemanuel@movilfrit.com

ZONA 9

M^a Antonia Gari Alcover
Tel. 639 646 848
magari@movilfrit.com

ZONA 10

Tecnyhostel Canarias S.L
Tel. 928 474 140
Mov. 609 540 580
Fax.928 474 038
tecnyhostel@movilfrit.com



ÍNDICE

FREIDORAS.....	10
FA.....	12
SISTEMA DE AGUA Y ACEITE.....	14
FHM (AGUA Y ACEITE).....	16
FAHM.....	18
VITRINAS.....	20
TOP.....	22
TOP 2 PISOS.....	24
TOP SUSHI.....	26
TOP HOT.....	28
CUB.....	30
CUB SUSHI.....	32
CUB HOT.....	34
ONIX.....	36
ONIX 2 PISOS.....	38
ONIX PLACA FRÍA.....	40
ONIX SUSHI.....	42
ONIX SUSHI PLACA FRÍA.....	44
ONIX HOT.....	46
NEUTRAS.....	48
ENCIMERAS DROP-IN.....	50
HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA.....	52
HORNO BRASA BR45.....	54
HORNO BRASA BR48.....	56
HORNO BRASA BR50.....	58
HORNO BRASA BR130.....	60
HORNO BRASA BR170.....	62
BARBACOAS BRASA SOBREMESA.....	64
BARBACOAS BRASA.....	66
MENAJE.....	68

PLANCHAS Y BARBACOAS.....	70
ECO.....	72
CROMO.....	74
VITRO.....	76
COCINA FOGONES.....	78
PLANCHAS ELÉCTRICAS.....	80
BARBACOA A GAS.....	82
PIZZA.....	84
HORNO PIZZA SUL.....	86
HORNO PIZZA KUBE.....	88
HORNO PIZZA OKUS.....	90
HORNO PIZZA OKUS BIG.....	92
HORNO PIZZA GAS.....	94
AMASADORA.....	96
LAMINADORA.....	98
MAQUINARIA AUXILIAR.....	100
ENVASADORAS.....	102
CORTADORAS.....	104
MICROONDAS.....	106
TERMOS.....	108
TOSTADORES.....	110
RECAMBIOS.....	112
FREIDORAS.....	114
VITRINAS.....	115
HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA.....	116
PLANCHAS Y BARBACOAS.....	116
PIZZA.....	116
MAQUINÁRIA AUXILIAR.....	117



ÍNDICE

FA	12
Sistema de Agua y Aceite	14
FHM (Agua y Aceite)	16
FAHM	18

FREIDORAS

FA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10), espesor 1mm
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MAX-MIN del nivel de aceite
- Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza
- Termostato de trabajo regulable hasta 200 °C / 20 A
- Termostato de seguridad con rearme manual 230 °C / 20 A
- Resistencia blindada en acero inoxidable
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10), según normativa sanitaria
- Patas antideslizantes
- Modelo FA10: Con grifo para evacuar el aceite y fondo cuba inclinado para su evacuación total

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia kw	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
157399	FA4	180x425x180	2	230	4	120x240x85	20	4	230
157400	FA6	265x425x225	3	230	6	210x235x95	30	6	238
157401	FA6+6	530x425x225	3+3	230	6+6	210x235x95	60	12	442
157410	FA8	265x425x225	4	230	8	210x235x110	45	7	286
157411	FA8+8	530x425x225	4+4	230	8+8	210x235x110	90	12	532
157412	FA10	265x425x225	4	230	10	210x235x110	50	8	316
157413	FA10+10	530x425x225	4+4	230	10+10	210x235x110	100	13	591
157414	FA10 MAX 230v	265x425x225	6	230	10	210x235x110	75	10	714
157415	FA10+10 MAX 230v	530x425x225	6+6	230	10+10	210x235x110	150	20	1.326
157416	FA10 MAX 400v	265x425x225	6	400	10	210x235x110	75	10	755
157417	FA10+10 MAX 400v	530x425x225	6+6	400	10+10	210x235x110	150	20	1.393



FA6



FA10



FA10+10

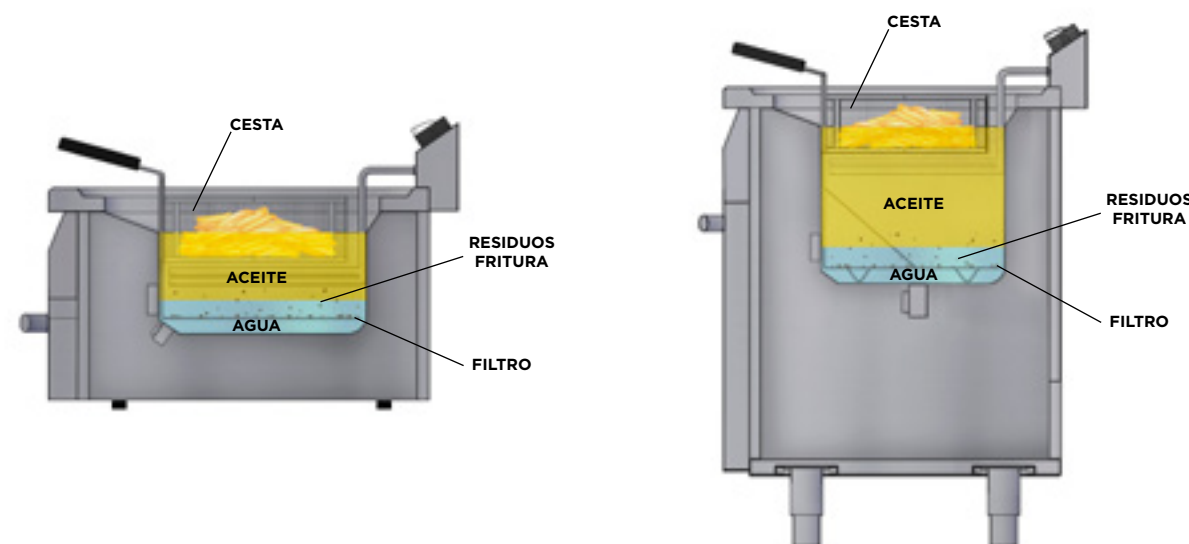
SISTEMA DE AGUA Y ACEITE

Desde 1962 nuestro sistema de fritura en AGUA y ACEITE ha sido la principal diferencia respecto al resto del mercado y será uno de nuestros pilares en nuestras nuevas freidoras.

El sistema de AGUA y ACEITE nos permite que todos los residuos producidos de la fritura se deposite en el fondo de la cuba, donde está el agua, el agua está en el fondo de la cuba al ser más pesada que el aceite que este siempre está en contacto con el alimento. En el agua se van depositando todos los residuos hasta que al final de la jornada se evacuan junto con el agua mediante el grifo al exterior de la freidora.

El agua de reposición se vierte en la freidora sobre el aceite y al descender al fondo de la cuba nos hace una labor de limpieza del aceite, arrastrando los residuos que están en el aceite, estas acciones hace que **la vida del aceite sea mayor**.

Durante el proceso de fritura con nuestro sistema de AGUA y ACEITE **nos permite freir distintos alimentos sin mezclar sus sabores**, cuando introducimos las cesta cargada en el aceite apreciamos que se desprenden partículas que al mismo tiempo se van depositando en el fondo de la cuba donde está el agua, así evitar el recalentamiento de estas partículas en el aceite y no contaminar dicho aceite.



SISTEMA DE ELEVACIÓN

El nuevo sistema de elevación consta en situar la cesta con la fritura en los diferentes niveles opcionales que hay en el filtro de la cuba, con el fin de sumergir la cantidad necesaria para poder freir los alimentos. Este sistema nos permite las siguientes ventajas:

- **Incrementar Producción:** Con poca potencia tenemos una respuesta rápida, ya que calentamos un menor volumen de aceite.
- **Durabilidad del Aceite:** Al no calentar en cada fritura todo el volumen de aceite, este tiene una mayor duración

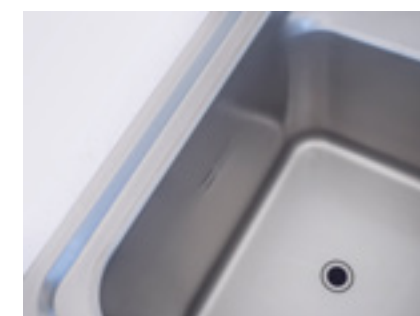
CUBA EMBUTIDA

Movilfrit incorpora en toda las gamas de freidoras las nueva cubas embutidas, tanto en los modelos sencillos como dobles con catos redondeados para facilitar su limpieza y con el diseño necesario para evacuar todo el aceite y no dejar ningún residuo.

También hemos incorporado en todas las freidoras de 20 y 30 litros un deposito para cada una, sea sencilla como doble. Este deposito es para poder evacuar todo el aceite y agua de la cuba.



Cuba modelo 10+10



Cuba modelo 20



Deposito de residuos

FILTRO DE RESIDUOS

En todas nuestras nuevas freidoras hemos incorporado de serie el filtro de residuos, este filtro queda colocado en el fondo de la cuba donde almacena los residuos de la jornada.

Es recomendable que al final de la jornada se extraiga y se pueda limpiar, en los modelos FHM (modelos Agua y Aceite), siempre está en contacto con el agua, con el fin de no requemar los residuos y no contaminar los sabores de la fritura.



Filtro



Apoyo resistencia en filtro



Apoyo cesta para escurrir

El filtro lleva diferentes posiciones para poder colocar la cesta para calentar la cantidad de aceite que uno estime, al mismo tiempo también lleva un refuerzo de apoyo para que la resistencia siempre este en el mismo plano de trabajo, con el fin de evitar basculaciones en la cesta.

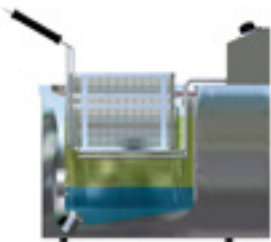
También en el filtro, la varilla superior sirve para apoyar la cesta para escurrir todo el aceite sobrante que hay en la cesta.

FHM (Agua y Aceite)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10), espesor 1mm
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MAX-MIN del nivel de aceite
- Escurridor embutido frontal en la cubeta para depositar el aceite sobrante en la cuba
- **Sistema de agua y aceite:** permite el ahorro de aceite y no mezcla sabores
- Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza
- Termostato de trabajo regulable hasta 200 °C / 20 A
- Termostato de seguridad con rearme manual 230 °C / 20 A
- Resistencia blindada en acero inoxidable
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en la cuba
- Con grifo incorporado para evacuar el aceite
- Sistema elevación MANUAL de la cesta para calentar el volumen de aceite necesario para freír
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10), según normativa sanitaria
- Filtro de residuos en el fondo de la cuba
- Un contenedor de vaciado extraíble en la parte inferior de la freidora (mod.20/20+20/30/30+30)
- Patas regulables en altura y antideslizantes

- Mayor duración del aceite
- Ahorro de energía
- Permite freír sin mezclar sabores



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia kw	Voltaje V	Capacidad			Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
					Agua	Aceite	Total				
117060	FM10	400x600x350	4	230	3	10	13	200x280x100	60	14	794
117061	FM10+10	600x600x350	4+4	230	3+3	10+10	13+13	200x280x100	120	27	1.584
117062	FHM10 230v	400x600x350	6	230	3	10	13	200x280x100	100	18	1.184
117063	FHM10+10 230v	600x600x350	6+6	230	3+3	10+10	13+13	200x280x100	200	34	2.366
117064	FHM10 400v	400x600x350	8	400	3	10	13	200x280x100	100	18	1.230
117065	FHM10+10 400v	600x600x350	8+8	400	3+3	10+10	13+13	200x280x100	200	34	2.486
117066	FHM20 230v	400x700x850	6	230	5	18	23	280x290x130	150	28	1.468
117067	FHM20+20 230v	800x700x850	6+6	230	5+5	18+18	23+23	280x290x130	300	51	2.795
117068	FHM20 400v	400x700x850	7	400	5	18	23	280x290x130	150	28	1.559
117069	FHM20+20 400v	800x700x850	7+7	400	5+5	18+18	23+23	280x290x130	300	51	2.895
117070	FHM20 MAX	400x700x850	15	400	5	18	23	280x290x130	260	38	2.140
117071	FHM20+20 MAX	800x700x850	15+15	400	5+5	18+18	23+23	280x290x130	520	71	4.137
117072	FHM30	400x900x850	22	400	7	23	30	130x370x110 (x2)	310	44	2.302
117073	FHM30+30	800x900x850	22+22	400	7+7	23+23	30+30	130x370x110 (x4)	620	86	4.574



FM10



FHM30



FHM10+10 230v

FAHM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10), espesor 1mm
- Cuba interior embutida de AISI 304, con cantos sanitarios y con las marcas de MAX-MIN del nivel de aceite
- Escurridor embutido frontal en la cubeta para depositar el aceite sobrante en la cuba
- Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza
- Termostato de trabajo regulable hasta 200° C / 20A
- Termostato de seguridad con rearme manual 230° C / 20A
- Resistencia blindada en acero inoxidable
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en la cuba
- Con grifo incorporado para evacuar el aceite
- Sistema elevación MANUAL de la cesta para calentar el volumen de aceite necesario para freír
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Filtro de residuos extraíble en el fondo de la cuba
- Un contenedor de vaciado extraíble en la parte inferior de la freidora (mod.20/20+20/30/30+30)
- Patas regulables en altura y antideslizantes

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
157060	FAM10	400x600x350	4	230	13	200x280x100	60	14	753
157061	FAM10+10	600x600x350	4+4	230	13+13	200x280x100	120	27	1.493
157062	FAHM10 230v	400x600x350	6	230	13	200x280x100	100	18	1.154
157063	FAHM10+10 230v	600x600x350	6+6	230	13+13	200x280x100	200	34	2.259
157064	FAHM10 400v	400x600x350	8	400	13	200x280x100	100	18	1.213
157065	FAHM10+10 400v	600x600x350	8+8	400	13+13	200x280x100	200	34	2.369
157066	FAHM20 230v	400x700x850	6	230	23	280x290x130	150	28	1.425
157067	FAHM20+20 230v	800x700x850	6+6	230	23+23	280x290x130	300	51	2.725
157068	FAHM20 400v	400x700x850	7	400	23	280x290x130	150	28	1.503
157069	FAHM20+20 400v	800x700x850	7+7	400	23+23	280x290x130	300	51	2.837
157070	FAHM20 MAX	400x700x850	15	400	23	280x290x130	260	38	2.045
157071	FAHM20+20 MAX	800x700x850	15+15	400	23+23	280x290x130	520	71	3.872
157072	FAHM30	400x900x850	22	400	30	130x370x110 (x2)	310	44	2.300
157073	FAHM30+30	800x900x850	22+22	400	30+30	130x370x110 (x4)	620	86	4.162



FAHM 10 230V



FAM 10+10



FAHM 20+20 MAX

A woman in a black dress is shown in profile, blowing a large plume of white smoke or vapor from her mouth. The background is a solid blue color. The smoke is thick and billowing, creating a dramatic effect. The woman's expression is neutral as she blows the smoke.

ÍNDICE

Top	22
Top 2 Pisos	24
Top Sushi	26
Top Hot	28
Cub	30
Cub Sushi	32
Cub Hot	34
Onix	36
Onix 2 Pisos	38
Onix Placa Fría	40
Onix Sushi	42
Onix Sushi Placa Fría	44
Onix Hot	46
Neutras	48
Encimeras frías y calientes “Drop-in”	50

Top

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético silencioso con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 23cm para apoyar los platos
- Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
307015	TOP 4	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	749
307016	TOP 6	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	859
307017	TOP 8	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	933
307060	TOP 4 PLACA FRIA	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	24	749
307061	TOP 6 PLACA FRIA	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	34	859
307062	TOP 8 PLACA FRIA	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	40	933
307070	TOP R4	807x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	28	840
307071	TOP R6	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	32	962
307072	TOP R8	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	35	1.046
307073	TOP R4 PLACA FRIA	807x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	28	840
307074	TOP R6 PLACA FRIA	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	32	962
307075	TOP R8 PLACA FRIA	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	35	1.046



TOP 6



TOP 6 PF



TOP R6

Top 2 Pisos

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético silencioso con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 23cm para apoyar los platos
- Piso superior de exposición no refrigerado
- Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor



TOP 6 2P



TOP R6 2P

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
307018	TOP 4 2PISOS	1146x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	35	969
307019	TOP 6 2PISOS	1487x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.048
307020	TOP 8 2PISOS	1826x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.089
307076	TOP R4 2PISOS	807x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	31	947
307077	TOP R6 2PISOS	1146x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	38	1.086
307078	TOP R8 2PISOS	1487x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	45	1.181

Top Sushi

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético silencioso con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 23cm para apoyar los platos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
307063	TOP 4 SUSHI	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	853
307021	TOP 6 SUSHI	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	978
307022	TOP 8 SUSHI	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.062
307064	TOP 4 SUSHI PLACA FRIA	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	24	853
307065	TOP 6 SUSHI PLACA FRIA	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	978
307066	TOP 8 SUSHI PLACA FRIA	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	42	1.062



TOP 6 SUSHI



TOP 6 SUSHI PF

Top Hot

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Desagüe con grifo para facilitar su limpieza
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 23cm para apoyar los platos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
307067	TOP 4 HOT	807x390x224	260	180	+30°C / +90°C	230	4 x GN1/3x40	20	586
307068	TOP 6 HOT	1146x390x224	340	255	+30°C / +90°C	230	6 x GN1/3x40	28	637
307069	TOP 8 HOT	1487x390x224	460	360	+30°C / +90°C	230	8 x GN1/3x40	35	692



TOP 4 HOT



TOP 6 HOT



TOP 8 HOT

Cub

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

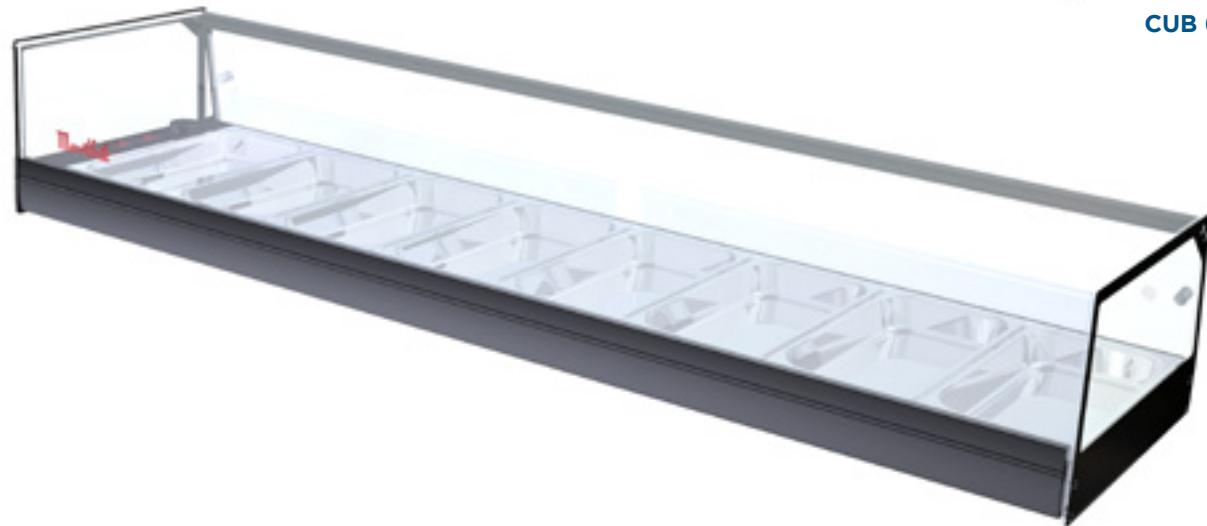
- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Cristal plano con la máxima visibilidad del producto
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético silencioso con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 34m para apoyar los platos
- Piso superior de exposición no refrigerado
- Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
307000	CUB 4	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	927
307001	CUB 6	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.035
307002	CUB 8	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.107
307057	CUB 4 PLACA FRIA	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	24	927
307058	CUB 6 PLACA FRIA	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	34	1.035
307059	CUB 8 PLACA FRIA	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	40	1.107
307048	CUB R4	807x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	28	1.030
307049	CUB R6	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	32	1.149
307050	CUB R8	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	35	1.229
307045	CUB 4 2 PISOS	1146x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	35	1.191
307046	CUB 6 2 PISOS	1487x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.346
307047	CUB 8 2 PISOS	1826x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.398



CUB 6



CUB R8



CUB 6 PF

Cub Sushi

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Cristal plano con la máxima visibilidad del producto
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético silencioso con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 34m para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
307051	CUB 4 SUSHI	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.055
307052	CUB 6 SUSHI	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.179
307053	CUB 8 SUSHI	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.260
307054	CUB 4 SUSHI PLACA FRIA	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	24	1.055
307055	CUB 6 SUSHI PLACA FRIA	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.179
307056	CUB 8 SUSHI PLACA FRIA	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	42	1.260



CUB 6 SUSHI

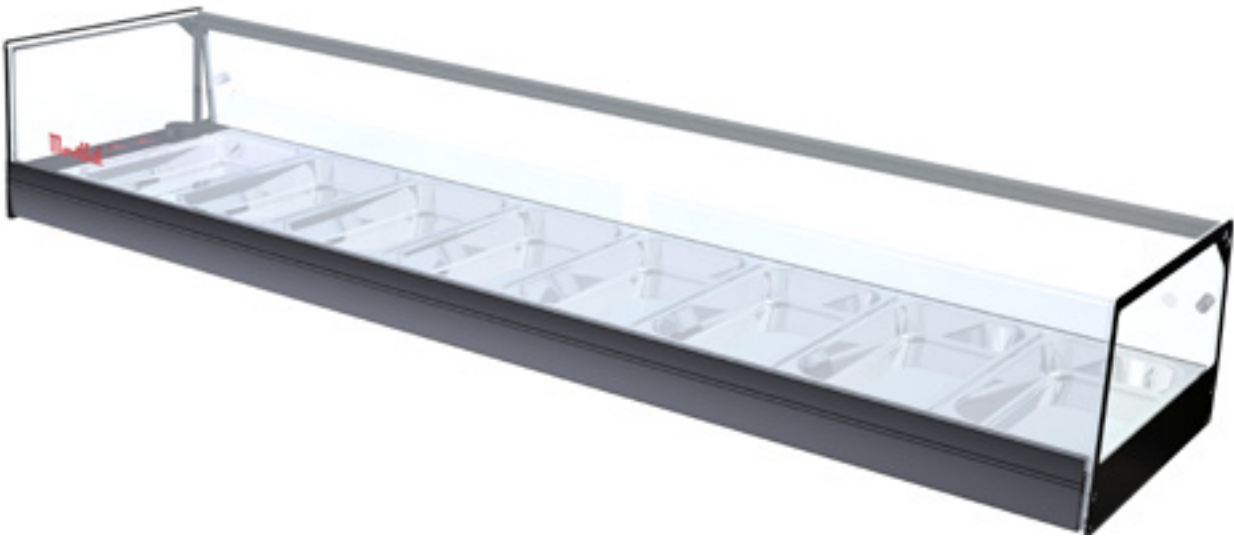


CUB 6 SUSHI PF

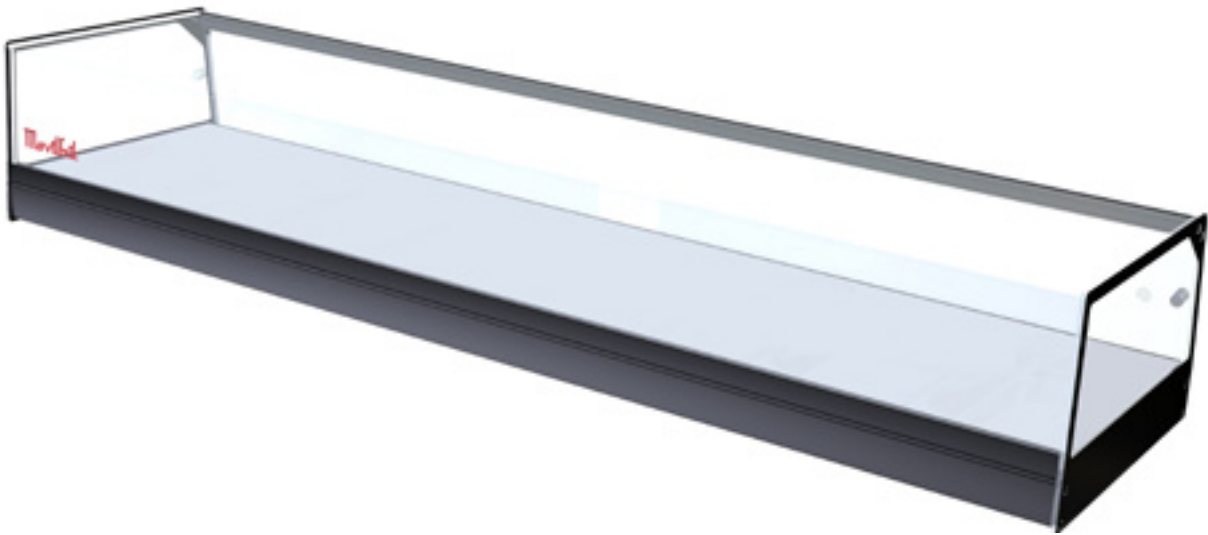
Cub Hot

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Cristal plano con la máxima visibilidad del producto
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Desagüe con grifo para facilitar su limpieza
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 34m para apoyar los platos



CUB 8 HOT



CUB 8 NEUTRA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
307023	CUB 4 HOT	807x390x224	260	180	+30°C / +90°C	230	4 x GN1/3x40	20	716
307024	CUB 6 HOT	1146x390x224	340	255	+30°C / +90°C	230	6 x GN1/3x40	28	756
307025	CUB 8 HOT	1487x390x224	460	360	+30°C / +90°C	230	8 x GN1/3x40	35	786
307026	CUB 4 NEUTRA	807x390x224	-	-	-	-	sin bandejas	15	551
307027	CUB 6 NEUTRA	1146x390x224	-	-	-	-	sin bandejas	23	600
307028	CUB 8 NEUTRA	1487x390x224	-	-	-	-	sin bandejas	30	645

Onix

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético silencioso con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos
- Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306900	4 NEGRA	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	925
306901	4 BLANCA	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	925
306902	4 ROJA	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	925
306903	6 NEGRA	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.053
306904	6 BLANCA	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.053
306905	6 ROJA	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.053
306906	8 NEGRA	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.143
306907	8 BLANCA	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.143
306908	8 ROJA	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.143
306909	R6	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	32	1.180
306910	R8	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	35	1.315



6 NEGRA



6 BLANCA

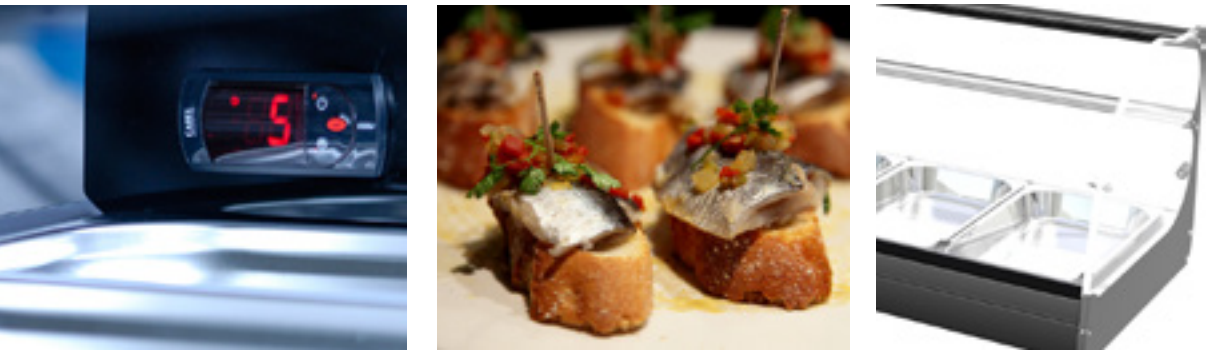


R6

Onix 2 Pisos

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético silencioso con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos
- Piso superior de exposición no refrigerado
- Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor

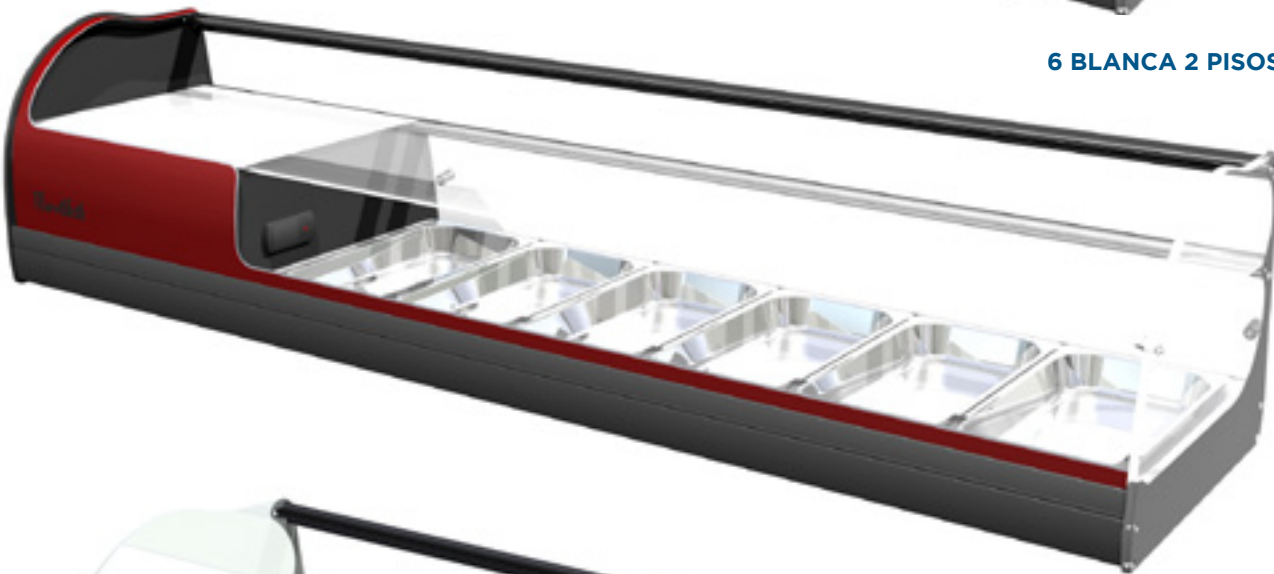


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306920	6 NEGRA 2 PISOS	1487x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.236
306921	6 BLANCA 2 PISOS	1487x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.236
306922	6 ROJA 2 PISOS	1487x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.236
306923	8 NEGRA 2 PISOS	1826x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.400
306924	8 BLANCA 2 PISOS	1826x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.400
306925	8 ROJA 2 PISOS	1826x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.400
306926	R6 2 PISOS	1146x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	38	1.331
306927	R8 2 PISOS	1487x390x330	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	45	1.508



6 BLANCA 2 PISOS



6 ROJA 2 PISOS



R6 2 PISOS

Onix Placa Fría

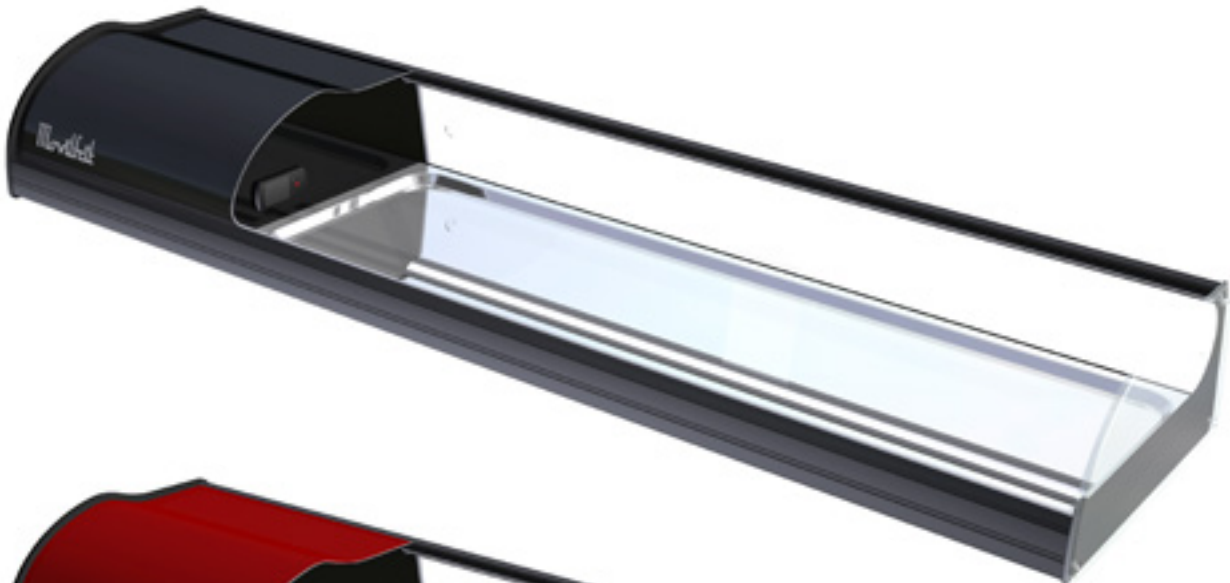
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético silencioso con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos
- Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor

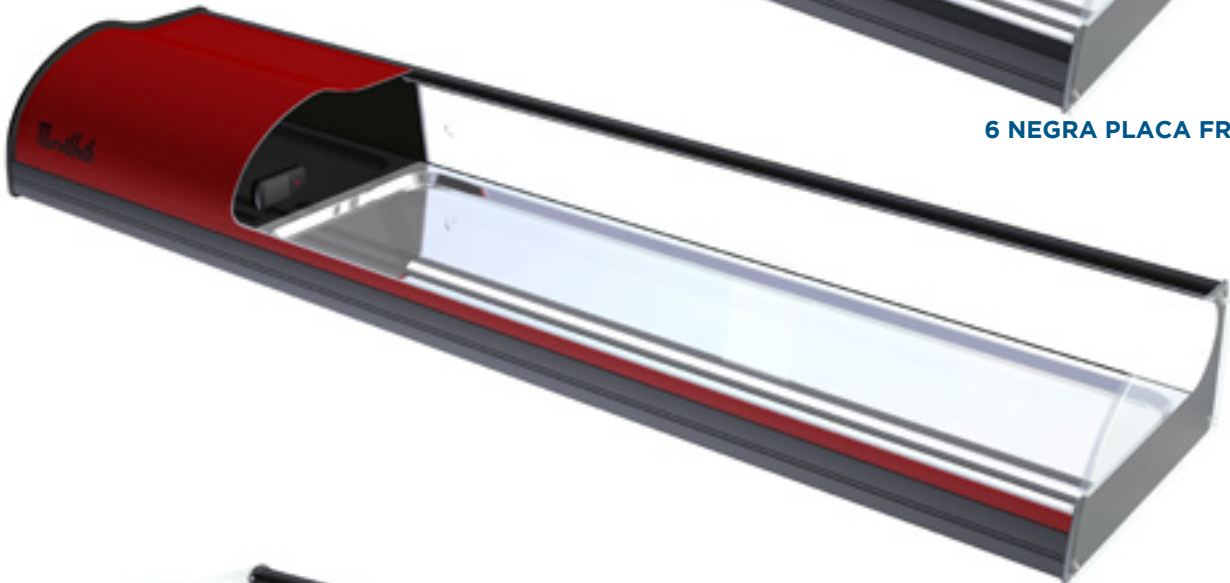


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306937	4 NEGRA PLACA FRÍA	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	24	925
306938	4 BLANCA PLACA FRÍA	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	24	925
306939	4 ROJA PLACA FRÍA	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	24	925
306911	6 NEGRA PLACA FRÍA	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	34	1053
306912	6 BLANCA PLACA FRÍA	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	34	1053
306913	6 ROJA PLACA FRÍA	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	34	1053
306914	8 NEGRA PLACA FRÍA	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	40	1143
306915	8 BLANCA PLACA FRÍA	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	40	1143
306916	8 ROJA PLACA FRÍA	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	40	1143
306918	R6 PLACA FRÍA	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	32	1180
306919	R8 PLACA FRÍA	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	35	1315



6 NEGRA PLACA FRÍA



6 BLANCA PLACA FRÍA



R6 PLACA FRÍA

Onix Sushi

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético silencioso con condensador ventilado tropicalizado
- Evaporador estático superior con bandeja de recogida de agua automática
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306964	4 NEGRA SUSHI	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.088
306965	4 BLANCA SUSHI	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.088
306966	4 ROJA SUSHI	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.088
306928	6 NEGRA SUSHI	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.198
306929	6 BLANCA SUSHI	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.198
306930	6 ROJA SUSHI	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.198
306931	8 NEGRA SUSHI	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.355
306932	8 BLANCA SUSHI	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.355
306933	8 ROJA SUSHI	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.355



6 NEGRA SUSHI



6 BLANCA SUSHI

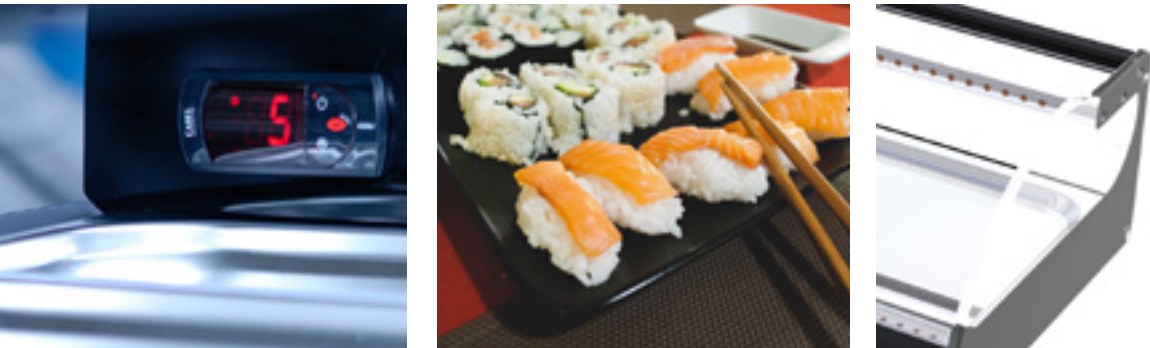


6 ROJA SUSHI

Onix Sushi Placa Fría

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético silencioso con condensador ventilado tropicalizado
- Evaporador estático superior con bandeja de recogida de agua automática
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos

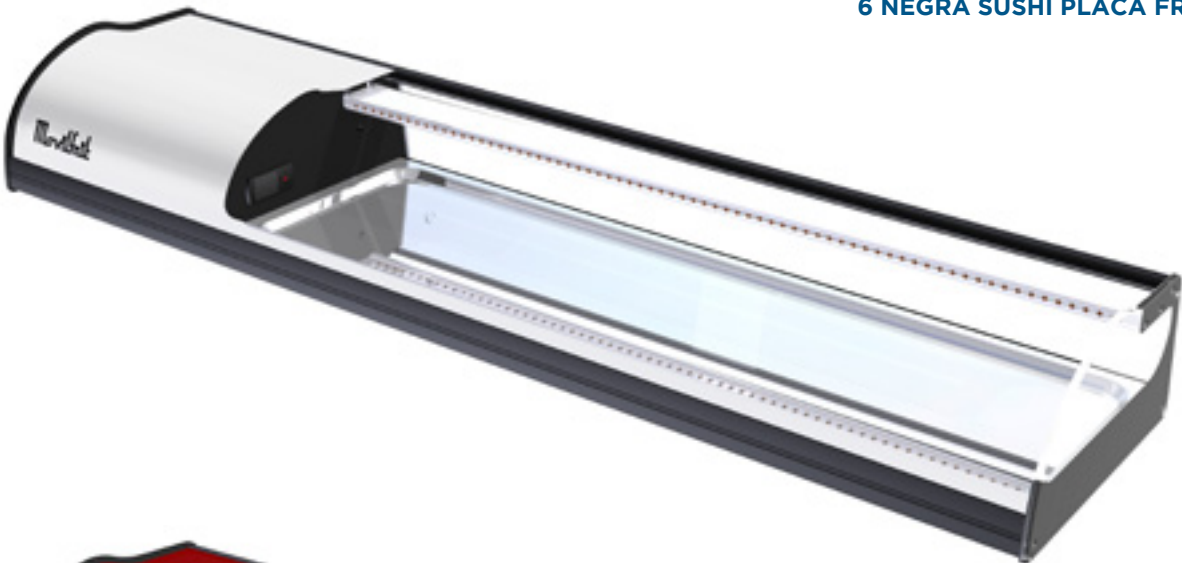


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

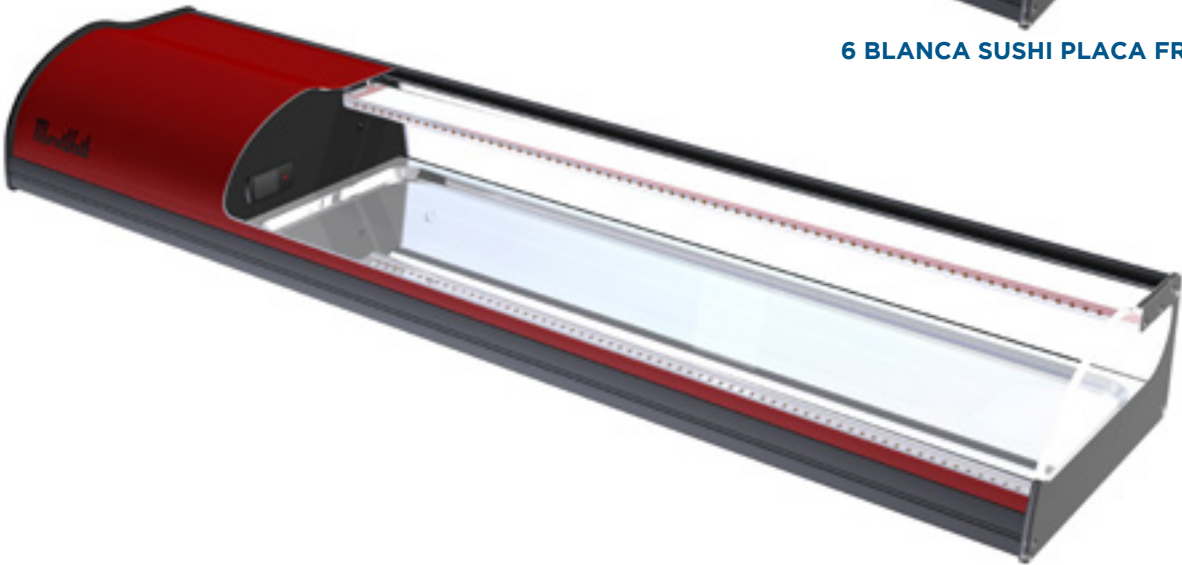
Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306958	4 NEGRA SUSHI PF.	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1.088
306959	4 BLANCA SUSHI PF.	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1.088
306960	4 ROJA SUSHI PF.	1146x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1.088
306952	6 NEGRA SUSHI PF.	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1.198
306953	6 BLANCA SUSHI PF.	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1.198
306954	6 ROJA SUSHI PF.	1487x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1.198
306955	8 NEGRA SUSHI PF.	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.355
306956	8 BLANCA SUSHI PF.	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.355
306957	8 ROJA SUSHI PF.	1826x390x224	128	234	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.355



6 NEGRA SUSHI PLACA FRÍA



6 BLANCA SUSHI PLACA FRÍA



6 ROJA SUSHI PLACA FRÍA

Onix Hot

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato manual regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Desagüe con grifo para facilitar su limpieza
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306917	4 HOT	807x390x224	260	412	+30°C / +90°C	230	4 x GN1/3x40	20	724
306934	6 HOT	1146x390x224	340	538	+30°C / +90°C	230	6 x GN1/3x40	28	782
306935	8 HOT	1487x390x224	460	728	+30°C / +90°C	230	8 x GN1/3x40	35	841



Neutra

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Cristal curvo y plano con la máxima visibilidad del producto
- Con cristal desmontable para facilitar su limpieza
- Puertas correderas alta resistencia
- Superficie plana de cristal de 20cm para apoyar los platos

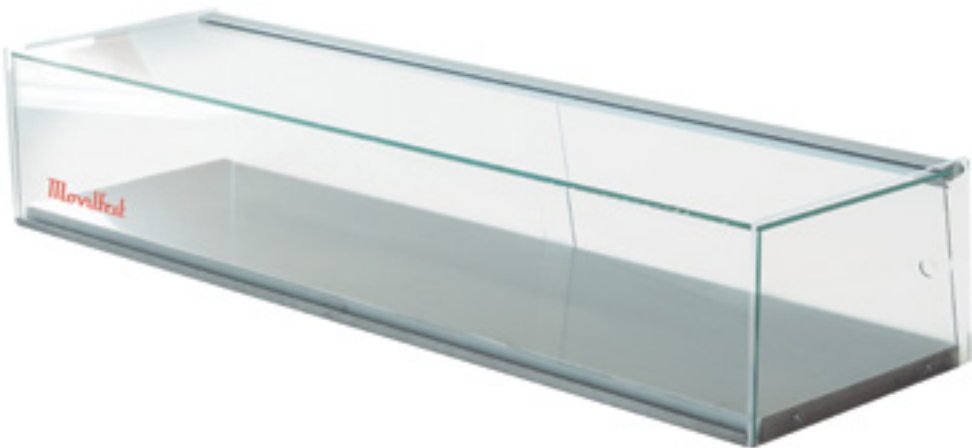


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
306550	NEUTRA 1P CURVADA	1010x300x200	6	240
306551	NEUTRA 1P PLANA	1010x300x200	6	201
306552	NEUTRA 2P CURVADA	1010x300x300	7	281
306553	NEUTRA 2P PLANA	1010x300x300	7	249
306554	MINIMAL	988x270x300	5	139



NEUTRA 1P CURVADA



NEUTRA 1P PLANA



NEUTRA 2P CURVADA

Encimeras frías y calientes “Drop-in”

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m3
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable, instalado en la unidad a distancia
- Incluye la Unidad condensadora remota con 1.5 metros de longitud que incluye el panel de control de la encimera, con su termómetro digital
- Sistema de expansión de refrigerante incluido
- Dimensiones exteriores de la unidad condensadora: 360x330x250mm
- Modelo HOT: incluye desagüe para facilitar su limpieza



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306561	ENCIMERA 1000	1000x400x60	160	322	+ 2°C / + 6°C	230	GN 1/3	15	988
306562	ENCIMERA 1500	1500x400x60	160	322	+ 2°C / + 6°C	230	GN 1/3	25	1.098
306563	ENCIMERA 2000	2000x400x60	160	322	+ 2°C / + 6°C	230	GN 1/3	32	1.220
306564	ENCIMERA 1000 PF	1000x400x30	160	322	+ 2°C / + 6°C	230	sin bandejas	15	927
306565	ENCIMERA 1500 PF	1500x400x30	160	322	+ 2°C / + 6°C	230	sin bandejas	25	1.030
306566	ENCIMERA 2000 PF	2000x400x30	160	322	+ 2°C / + 6°C	230	sin bandejas	32	1.144
306567	ENCIMERA 1000 HOT	1000x400x60	340	255	+30°C / +90°C	230	GN 1/3	15	890
306568	ENCIMERA 1500 HOT	1500x400x60	460	360	+30°C / +90°C	230	GN 1/3	25	988
306569	ENCIMERA 2000 HOT	2000x400x60	580	454	+30°C / +90°C	230	GN 1/3	32	1.098



ENCIMERA BANDEJA



ENCIMERA PF



ÍNDICE

Horno Brasa BR45	54
Horno Brasa BR48	56
Horno Brasa BR50	58
Horno Brasa BR130	60
Horno Brasa BR170	62
Barbacoas Brasa Sobremesa	64
Barbacoas Brasa	66
Menaje	68

**HORNOS Y
BARBACOAS DE BRASA**

Horno Brasa BR45

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 70 comensales
- Construido interiormente en acero fundido
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
- Puerta robusta y ligera con cristal Neoceram resistente hasta los 750°C
- Diseño de la puerta con visibilidad excelente para controlar el braseado sin necesidad de su apertura
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
- Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
- Cortafuegos interno
- Termómetro integrado hasta 500°C
- Salida de humos de 15cm de diámetro
- Patas regulables en altura y antideslizantes
- Equipado con 1 parrilla estándar de acero inoxidable, pinza y atizador de carbón
- Consultar precio para modelos con puerta ciega



BR45 INOX



BR45 BLACK



BR45 CLASSIC



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203023	BR45 CLASSIC	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	4.140
202100	BR45 BLACK	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	4.140
203027	BR45 INOX	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	4.884

ACCESORIOS

 Ref. 905681 SOMBREIRO Dimensiones: Ø245x170 precio: 203€	 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø158x170 precio: 252€	 Ref. 203194 MESA ESTÁNDAR Dimensiones: 675x555x825 precio: 704€
 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø255x215 precio: 339€	 Ref. 913592 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: 585x435 precio: 214€	 Ref. 203197 MESA INOX Dimensiones: 675x555x825 precio: 1.616€

Horno Brasa BR48

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 90 comensales
 - Construido interiormente en acero fundido
 - Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
 - Puerta robusta y ligera con cristal Neoceram resistente hasta los 750°C
 - Diseño de la puerta con visibilidad excelente para controlar el braseado sin necesidad de su apertura
 - Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
 - Recogedor de grasas frontal extraíble
 - Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
 - Cortafuegos interno
 - Termómetro integrado hasta 500°C
 - Salida de humos de 15cm de diámetro
 - Patas regulables en altura y antideslizantes
 - Equipado con 1 parrilla estándar y 1 parrilla acanalada (las dos en acero inoxidable), pinza y atizador de carbón
- Consultar precio para modelos con puerta ciega



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203010	BR48 CLASSIC	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	148	5.340
202101	BR48 BLACK	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	148	5.340
202103	BR48 INOX	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	148	5.838



BR48 BLACK



BR48 CLASSIC



BR48 INOX

ACCESORIOS

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø245x170 precio: 203€	 Ref. 203194 MESA ESTÁNDAR Dimensiones: 675x555x825 precio: 704€	 Ref. 913512 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: 585x435 precio: 475€
 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø255x215 precio: 339€	 Ref. 203197 MESA INOX Dimensiones: 675x555x825 precio: 1.616€	 Ref. 913592 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: 585x435 precio: 214€
 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø158x170 precio: 252€		

Horno Brasa BR50

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 100 comensales
 - Construido interiormente en acero fundido
 - Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
 - Puerta robusta y ligera con cristal Neoceram resistente hasta los 750°C
 - Diseño de la puerta con visibilidad excelente para controlar el braseado sin necesidad de su apertura
 - Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
 - Recogedor de grasas frontal extraíble
 - Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
 - Cortafuegos interno
 - Termómetro integrado hasta 500°C
 - Salida de humos de 15cm de diámetro
 - Patas regulables en altura y antideslizantes
 - Equipado con 1 parrilla estándar y 1 parrilla acanalada (las dos en acero inoxidable), pinza y atizador de carbón
- Consultar precio para modelos con puerta ciega



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203011	BR50 CLASSIC	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 -16	9	4	244	6.330
202102	BR50 BLACK	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	244	6.330
203040	BR50 INOX	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	244	7.052



BR50 CLASSIC



BR50 INOX



BR50 BLACK

ACCESORIOS

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø245x170 precio: 203€	 Ref. 203192 MESA ESTÁNDAR Dimensiones: 880x730x700 precio: 704€	 Ref. 913510 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: 680X545 precio: 535€
 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø255x215 precio: 339€	 Ref. 203198 MESA INOX Dimensiones: 880x730x700 precio: 1.616€	 Ref. 913473 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: 775x545 precio: 273€
 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø158x170 precio: 252€		

Horno Brasa BR130

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 100 comensales
 - Construido interiormente en acero fundido
 - Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
 - Puerta robusta y ligera con cristal Neoceram resistente hasta los 750°C
 - Diseño de la puerta con visibilidad excelente para controlar el braseado sin necesidad de su apertura
 - Sistema de elevación de la brasa que permite controlar la intensidad de la brasa
 - Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
 - Recogedor de grasas frontal extraíble
 - Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
 - Cortafuegos interno
 - Termómetro integrado hasta 500°C
 - Salida de humos de 15cm de diámetro
 - Ruedas de nylon
 - Equipado con 1 parrilla estándar y 1 parrilla acanalada (las dos en acero inoxidable), pinza y atizador de carbón
- **Consultar precio para modelos con puerta ciega**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203012	BR130 CLASSIC	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 -16	9	4	324	7.611
202104	BR130 BLACK	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	324	7.611
203041	BR130 INOX	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	324	8.287



ACCESORIOS

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø245x170 precio: 203€	 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø158x170 precio: 252€	 Ref. 913510 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: 680X545 precio: 535€
 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø255x215 precio: 339€		 Ref. 913473 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: 775x545 precio: 273€

Horno Brasa BR170

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 150 comensales
 - Construido interiormente en acero fundido
 - Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
 - Puerta robusta y ligera con cristal Neoceram resistente hasta los 750°C
 - Diseño de la puerta con visibilidad excelente para controlar el braseado sin necesidad de su apertura
 - Sistema de elevación de la brasa que permite controlar la intensidad de la brasa
 - Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
 - Recogedor de grasas frontal extraíble
 - Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
 - Cortafuegos interno
 - Termómetro integrado hasta 500°C
 - Salida de humos de 15cm de diámetro
 - Ruedas de nylon
 - Equipado con 1 parrilla estándar y 1 parrilla acanalada (las dos en acero inoxidable), pinza y atizador de carbón
- **Consultar precio para modelos con puerta ciega**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203013	BR170 CLASSIC	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	9.850
202105	BR170 BLACK	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	9.850
203042	BR170 INOX	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	10.695



BR170 CLASSIC



BR170 BLACK



BR170 INOX

ACCESORIOS

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø245x170 precio: 203€	 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø158x170 precio: 252€	 Ref. 913510 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: 680X545 precio: 535€
 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø255x215 precio: 339€		 Ref. 913473 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: 775x545 precio: 273€

Barbacoa Brasa Sobremesa

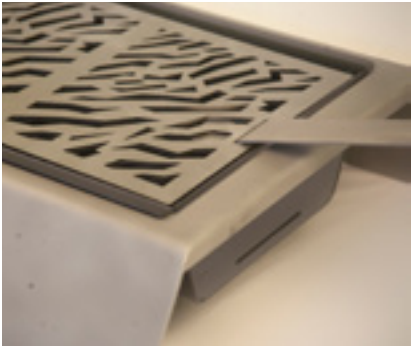
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

TINDAYA

- 4 comensales
- Construido en acero pintado anticalórico, excepto la parrilla
- Diseñado para facilitar la emisión del calor al exterior
- Parrilla extraíble para facilitar su limpieza
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
- Equipado con parrilla estándar

M45

- 40 comensales
- Construido interiormente en acero fundido
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
- Parrilla extraíble para facilitar su limpieza
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
- Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
- Equipado con parrilla estándar en acero inoxidable, pinza y atizador de carbón



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203061	TINDAYA	420x420x150	25	1,5	250 - 350	4 - 5	2	1	4	207
203020	M45	450x600x330	50	3	250 - 350	8 - 10	4	2	38	2.078



TINDAYA



M45

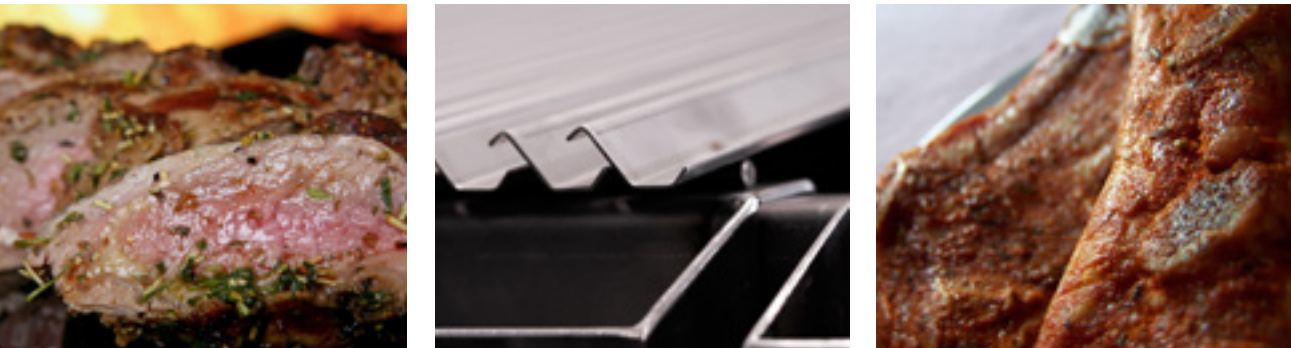
ACCESORIOS

 Ref. 913504 PARRILLA TINDAYA Dimensiones: 340x240 precio: 61€	 Ref. 913505 PARRILLA MIXTA TINDAYA Dimensiones: 340x240 precio: 56€	 Ref. 913506 PARRILLA CIEGA TINDAYA Dimensiones: 340x240 precio: 53€
 Ref. 913507 PARRILLA ESTÁNDAR M45 Dimensiones: 400x530 precio: 191€		

Barbacoa Brasa M80 - M140

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 100 comensales
- Construido interiormente en acero fundido
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
- Parrillas abatibles y extraíbles para facilitar su limpieza
- Sistema de elevación de la brasa que permite controlar la intensidad de la brasa
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
- Recogedor de grasas frontal extraíble
- Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
- Ruedas de nylon
- Modelo M140 equipado con 2 parrillas acanaladas en acero inoxidable, pinza y atizador de carbón
- Modelo M180 equipado con 1 parrillas acanaladas en acero inoxidable, pinza y atizador de carbón



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203022	M80	800x820x930	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	240	4.783
203021	M140	1455x820x930	180	11	250 - 350	24 -32	9	8	410	5.700



M80



M140

ACCESORIOS



Ref. 913502
PARRILLA
ACANALADA
Dimensiones:
650x650
precio: 613€

Menaje

CAZUELA CON TAPA DE CRISTAL

- Construida en aluminio fundido con revestimiento antiadherente interior y exterior de alta calidad, no contiene PFOA
- Asas robustas generadas junto con la pieza en el proceso de fundición
- Cada cazuela se sirve con su tapa de cristal templado y pomo de baquelita
- Ideales para guisos, cocidos, arroces, mariscos, huevos, verduras etc., perfectas medidas para servir en la mesa junto a nuestro plato de madera y hierro fundido que nos permite presentarlo en el centro de la mesa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Precio
		cm	€
913579	CAZUELA BAJA CON TAPA Ø16	Ø16x8,5	35
913580	CAZUELA BAJA CON TAPA Ø20	Ø20x8,5	38
913581	CAZUELA BAJA CON TAPA Ø24	Ø24x7,5	46
913582	CAZUELA BAJA CON TAPA Ø28	Ø28x7,5	54

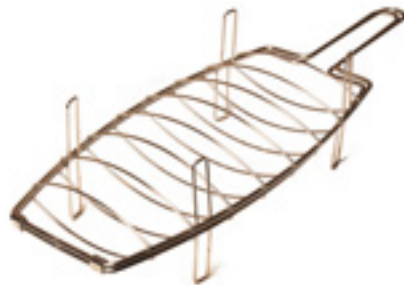


BESUGUERA

- Construida en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Con asa abatible para colocar con facilidad el pescado y facilitar su limpieza
- Ideal para brasear todo tipo de pescados cómodamente y sin necesidad de manipularlo con espátulas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Precio
		cm	€
913584	BESUGUERA INOX	54x20	83



PINZA SILICONA BANDEJA

- Construida en acero inoxidable AISI 304
- Pinza robusta y ligera con muelle reforzado para usos continuos e intensivos.
- Ideal para manipular todo tipo de bandejas y cazuelas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Precio
		€
913433	PINZA SILICONA BANDEJA	19



PINZA HORNO

- Construida en acero inoxidable AISI 304 de gran robustez
- Básica para deslizar las parrillas dentro del horno con su gancho de la parte central, y a la vez nos permite manipular los alimentos con facilidad y seguridad

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Precio
		€
913435	PINZA INOX HORNO	36



CARBÓN DE COCO (10Kg)

- Carbón de cascara de coco 100% natural sin ningún aditivo químico
- De gran poder calorífico y larga duración de su consumo
- No produce ningún tipo de llama durante el braseado producido por los aceites y grasas que se desprenden
- Son briquetas rectangulares todas de las mismas dimensiones, composición y calidad

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Precio
		cm	€
913590	CARBON DE COCO (10Kg)	38,6x29,2x13,5	21

PRECIO NETO





ÍNDICE

ECO	72
CROMO	74
VITRO	76
Cocina Fogones	78
Planchas Eléctricas	80
Barbacoa a Gas	82

**PLANCHAS Y
BARBACOAS**

ECO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Encimera de acero laminado de 6mm de grosor
- Con peto soldado perimetral de 36mm para evitar salpicaduras
- Recolector de aceite delantero, extraíble para su limpieza
- Quemadores de gran poder calorífico
- Modelos FOG: con fogón de gran poder calorífico de 6Kw
- Válvulas termostáticas de seguridad con termopar
- Encendido con piezoeléctrico
- Panel frontal extraíble para facilitar su mantenimiento
- Preparada a gas butano, incluye inyectores para gas natural
- Toma de gas preparado a ambos lados
- Patas regulables en altura



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		Fogón	Válvulas	Quemadores	Superficie Útil	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h				L x P (mm)		
203086	PG 400E	410x457x210	3,2	2.838	-	1	1	400x400	15	319
203087	PG 600E	610x457x210	6,4	5.676	-	2	2	600x400	22	398
203088	PG 800E	810x457x210	9,6	8.514	-	2	3	700x400	29	498
203095	PG 1000E	1010x457x210	9,6	8.514	-	3	3	1000x400	36	566
203072	PG 1200E	1210x457x210	12,8	11.352	-	3	4	1200x400	43	706
203073	PG 400FOG	810x457x210	9,2	8.160	6	2	1	400x400	25	633
203074	PG 600FOG	1010x457x210	12,4	10.998	6	3	2	600x400	32	756
203075	PG 800FOG	1210x457x210	15,6	13.836	6	3	3	700x400	39	879



PG 400E



PG 600 FOG



PG 800E

CROMO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Encimera de acero cromado de 50 micras y 8mm de grosor
- Con peto soldado perimetral de 36mm para evitar salpicaduras
- Recolector de aceite delantero, extraíble para su limpieza
- Quemadores de gran poder calorífico
- Modelos FOG: con fogón de gran poder calorífico de 6Kw
- Válvulas termostáticas de seguridad con termopar
- Encendido con piezoeléctrico
- Panel frontal extraíble para facilitar su mantenimiento
- Preparada a gas butano, incluye inyectores para gas natural
- Toma de gas preparado a ambos lados
- Patas regulables en altura



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		Fogón	Válvulas	Quemadores	Superficie Útil	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h				L x P (mm)		
203092	PG 600CR	610x457x235	6,4	5.676	-	1	2	600x430	35	918
203093	PG 800CR	810x457x235	9,6	8.514	-	2	3	800x430	45	1.198
203076	PG 600CR FOG	1010x457x235	12,4	10.998	6	2	2	600x430	49	1.288
203077	PG 800CR FOG	1210x457x235	15,6	13.836	6	3	3	800x430	59	1.624



VITRO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Encimera de cristal de 4mm de grosor, siendo una superficie sin poros
- Con peto perimetral de 36mm para evitar salpicaduras
- Recolector de aceite delantero, extraíble para su limpieza
- Quemadores de gran poder calorífico
- La placa de vitrocerámica es extraíble para facilitar su limpieza
- Válvulas termostáticas de seguridad con termopar
- Encendido con piezoeléctrico
- Preparada a gas butano, incluye inyectores para gas natural
- Patas regulables en altura



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		Válvulas	Quemadores	Superficie Útil	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h			L x P (mm)		
203170	PG 400 VITRO	440x500x290	5,2	4.472	1	2	400x400	24	578
203171	PG 600 VITRO	640x500x290	7,7	6.622	2	3	600x400	32	738
203172	PG 800 VITRO	840x500x290	10,3	8.858	2	4	800x400	46	889



PG 400 VITRO



PG 600 VITRO



PG 800 VITRO

Cocina Fogones

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Fogón de gran poder calorífico de 6Kw
- Fogón extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento
- Parrilla de acero de gran dureza y desmontable
- Válvulas termostáticas de seguridad con termopar
- Encendido con piezoeléctrico
- Panel frontal extraíble para facilitar su mantenimiento
- Preparada a gas butano, incluye inyectores para gas natural
- Toma de gas preparado a ambos lados
- Patas regulables en altura



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		Válvulas	Fogón	Superficie Útil	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h			L x P (mm)		
350036	COCINA FOG1	410x457x210	6	2.838	1	1	40x40	9	434
350037	COCINA FOG2	810x457x210	12	5.676	2	2	(40x40)x2	14	706
350038	COCINA FOG3	1210x457x210	18	8.514	3	3	(40x40)x3	20	1.106



COCINA FOG1



COCINA FOG2



COCINA FOG3

Planchas Eléctricas

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Placa de acero laminado de 5mm de grosor
- Con peto soldado perimetral de 36mm para evitar salpicaduras
- Recolector de aceite, extraíble para su limpieza
- El calentamiento por resistencias blindadas
- Temperatura regulable hasta los 300°C
- Patas regulables en altura
- Asas desmontables para su manejo



PE 600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje Kcal/h	Superficie Útil L x P (mm)	Peso kg	Precio €
203031	PE 400	415x435x210	3	230	395x395	15	342
203032	PE 600	610x435x210	3	230	585x395	22	417

Barbacoa a Gas

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Parrilla acanalada en acero pavonado, ajustable a tres alturas con pomos de baquelita
- Recolector de aceite delantero, extraíble para su limpieza
- Quemadores tubulares de acero inoxidable
- Válvulas de seguridad con termopar
- Preparada para gas butano, incluye inyectores para gas natural
- Toma de gas preparado a ambos lados
- Patas regulables en altura
- Dotación: 1 carga de piedra volcánica de 3kg por zona de cocción



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		Válvulas	Quemadores	Parrilla	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h			L x P (mm)		
370000	B5	370x600x260	7,2	5.676	1	2	280x500	28	728
370001	B10	600x600x260	14,4	11.352	2	4	530x500	45	1.117
370002	B15	900x600x260	21,6	17.028	3	6	830x500	62	1.450



B5



B10



B15



ÍNDICE

Horno Pizza SUL	86
Horno Pizza KUBE	88
Horno Pizza OKUS	90
Horno Pizza OKUS BIG	92
Horno Pizza Gas	94
Amasadora	96
Laminadora	98

PIZZA

Horno Pizza SUL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cámara interior en chapa aluminio
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- Calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable
- Iluminación en el interior
- Temperatura regulable hasta los 350°C
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Nº Cámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso kg	Precio €
412080	SUL 1	550x430x255	1,6	230	1	410x360x110	1 PIZZA Ø330	21	536
412081	SUL 2	550x430x435	3,2	230	2	410x360x110	2 PIZZA Ø330	32	767



SUL 1



SUL 2

Horno Pizza KUBE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cámara interior en chapa aluminio
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- Calentamiento por resistencias blindadas
- Iluminación en el interior
- Dos termostatos por cámara para el control de las temperaturas de la base y el techo
- Temperatura regulable hasta los 500°C



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	NºCámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso kg	Precio €
412092	KUBE 1	740x740x410	3,2	230	1	610x520x110	2 PIZZA Ø330	50	892
412093	KUBE 2	740x740x600	4,8	230/400	2	610x520x110	2+2 PIZZA Ø330	80	1.342



KUBE 1



KUBE 2

Horno Pizza OKUS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Techo y laterales exteriores con chapa pintada
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- Calentamiento por resistencias blindadas
- Iluminación en el interior
- Dos termostatos por cámara para el control de las temperaturas de la base y el techo
- Termómetro para controlar en todo momento su temperatura interior
- Temperatura regulable hasta los 500°C



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	NºCámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso kg	Precio €
412082	OKUS 4	940x920x400	4,7	230/400	1	660x660x140	4 PIZZA Ø330	82	1.049
412083	OKUS 6	940x1250x400	7	230/400	1	660x990x140	6 PIZZA Ø330	103	1.352
412084	OKUS 4/2	940x920x710	9,4	230/400	2	660x660x140	4+4 PIZZA Ø330	125	1.654
412085	OKUS 6/2	940x1250x710	14,4	230/400	2	660x990x140	6+6 PIZZA Ø330	178	2.248



OKUS 4



OKUS 4/2

ACCESORIOS

	Ref. 927843 MESA H.PIZZA OKUS4 Dimensiones: 941x821x960 precio: 277€		Ref. 927844 MESA H.PIZZA OKUS6 Dimensiones: 941x1151x960 precio: 295€
	Ref. 927870 CAMPANA H.PIZZA OKUS4 Dimensiones: 925x961x115 precio: 356€		Ref. 927871 CAMPANA H.PIZZA OKUS6 Dimensiones: 925x1291x115 precio: 410€

Horno Pizza OKUS BIG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Techo y laterales exteriores con chapa pintada
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- Calentamiento por resistencias blindadas
- Iluminación en el interior
- Dos termostatos por cámara para el control de las temperaturas de la base y el techo
- Termómetro para controlar en todo momento su temperatura interior
- Temperatura regulable hasta los 500°C



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	NºCámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso kg	Precio €
412086	OKUS 4BIG	960x980x400	6	230/400	1	720x720x140	4 PIZZA Ø360	94	1.194
412087	OKUS 6BIG	960x1340x400	9	400	1	720x1080x140	6 PIZZA Ø360	122	1.501
412088	OKUS 9BIG	1320x1340x400	13	400	1	1080x1080x140	9 PIZZA Ø360	150	1.803
412089	OKUS 4/2BIG	960x980x710	12	230/400	2	720x720x140	4+4 PIZZA Ø360	149	1.936
412090	OKUS 6/2BIG	960x1340x710	18	400	2	720x1080x140	6+6 PIZZA Ø360	199	2.437
412091	OKUS 9/2BIG	1320x1340x750	26,4	400	2	1080x1080x140	9+9 PIZZA Ø360	279	3.249



OKUS 6BIG



OKUS 6/2BIG

ACCESORIOS

	Ref. 927872 CAMPANA H.PIZZA OKUS 4BIG Dimensiones: 950x1020x115 precio: 432€		Ref. 927873 CAMPANA H.PIZZA OKUS 6BIG Dimensiones: 950x1380x115 precio: 491€		Ref. 927874 CAMPANA H.PIZZA OKUS 9BIG Dimensiones: 1310x1380x115 precio:606€
	Ref. 927847 MESA H.PIZZA OKUS 4BIG Dimensiones: 1016x881x960 precio: 330€		Ref. 927848 MESA H.PIZZA OKUS 6BIG Dimensiones: 1016x1241x960 precio: 381€		Ref. 927852 MESA H.PIZZA OKUS 9BIG Dimensiones: 1326x1241x960 precio: 419€

Horno Pizza Gas

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Techo y laterales exteriores con chapa pintada
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- Salida de humos por la parte trasera del horno
- Calentamiento por quemadores tubulares en acero inoxidable
- Iluminación en el interior
- Ajuste de la temperatura por tres válvulas de seguridad
- Termómetro digital para controlar en todo momento su temperatura interior
- Temperatura hasta los 450°C



HPG6



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		NºCámaras	Quemadores	Dim. Interiores	Capacidad	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h						
412054	HPG4	1000x920x475	13,2	10.217	1	4	620x620x155	4 PIZZA Ø300	112	3.102
412055	HPG6	1000x1220x475	21	16.254	1	4	620x920x155	6 PIZZA Ø300	140	3.795
412056	HPG9	1310x1220x475	27	20.898	1	6	920x920x155	9 PIZZA Ø300	180	4.564

ACCESORIOS

	Ref. 927854 CHIMENEA H.PIZZA GAS precio: 390€	Ref. 927847 MESA H.PIZZA HPG4 Dimensiones: 1016x881x960 precio: 330€
	Ref. 927855 CONEXIÓN APILAR H.PIZZA GAS precio: 338€	Ref. 927848 MESA H.PIZZA HPG6 Dimensiones: 1016x1241x960 precio: 381€
		Ref. 927852 MESA H.PIZZA HPG9 Dimensiones: 1326x1241x960 precio: 419€

Amasadora

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido exteriormente en acero pintado color blanco
- La cuba, espiral y la rejilla de protección son de acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cabezal abatible con sistema neumático para facilitar su abatimiento
- Cuba extraíble
- La transmisión desde el motor reductor es mediante cadena de alta resistencia
- El grupo motor esta bañado por aceite que le garantizan un buen mantenimiento
- Espiral específico para masas de pizza para un mayor volumen de amasado
- Con temporizador para controlar el tiempo deseado
- Ruedas de nylon
- Modelos 2V: funcionan con motor de dos velocidades



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad kg	Volumen Cuba L	Dim. Cuba mm	Peso kg	Precio €
340010	MIX20	390x670x730	0,75	230	17	21	Ø360x210	75	1.638
340011	MIX20 2V	390x670x730	0,75	400	17	21	Ø360x210	75	1.881
340012	MIX30	430x740x810	1,1	230	25	32	Ø400x260	95	2.035
340013	MIX30 2V	430x740x810	1,1	400	25	32	Ø400x260	95	2.176
340014	MIX40	480x810x830	1,5	230	36	41	Ø450x260	106	2.122
340015	MIX40 2V	480x810x830	1,5	400	36	41	Ø450x260	106	2.398
340016	MIX50	480x810x830	1,5	230	43	48	Ø450x300	108	2.303
340017	MIX50 2V	480x810x830	1,5	400	43	48	Ø450x300	108	2.608



Laminadora

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Sistema de rodillos de nylon de gran precisión que permite deslizar la masa con mayor facilidad
- Sirve para moldear masas para pizza, pan, focaccia y cualquier tipo de masa de repostería
- Permite regular la masa de 0 a 4mm de espesor
- La zona de los rodillos viene protegida por seguridad, pero al mismo tiempo desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento
- Tiene de dotación el pedal eléctrico que facilita su uso
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Diámetro Pizza	Peso de la masa	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	V	mm	g	kg	€
343000	LAM 30	440x365x640	0,37	230	Ø140/Ø300	80/210	27	1.056
343001	LAM 40	550x365x750	0,37	230	Ø260/Ø450	210/700	37	1.252



LAM 30

ÍNDICE

Envasadoras	102
Cortadoras	104
Microondas	106
Termos	108
Tostadores	110

**MAQUINARIA
AUXILIAR**



Envasadoras

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Panel de control digital
- Ideales para envasar alimentos sólidos, blandos, en polvo, productos farmacéuticos etc.
- Puesta en marcha automática del ciclo al bajar la tapa
- Porcentaje de vacío ajustable
- Temperatura y tiempo de soldadura ajustables para adecuarse a diferentes tipos de bolsas
- Botón de parada de emergencia
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Dimensiones cámara	Longitud soldadura	Capacidad bomba	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	W	V	L x P x H (mm)	mm	l/s	kg	€
440100	K260	490x450x320	370	230	390x285x50	260	10	36	1134
440101	K350	490x450x360	500	230	380x330x55	300	20	62	1319
440103	K450	570x530x500	1500	230	440x420x120	450	20	75	1566



K260



K450

Cortadoras

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en aluminio anodizado
- Motor ventilado con transmisión mediante una correa
- Dispositivo de seguridad incorporado
- Afilador de cuchilla extraíble para facilitar su limpieza
- Cuchilla de acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Protector de Plexiglass en el carro incorporado
- Soporte del carro que se desplaza por cojinetes y rodamiento de bolas
- Cuchilla protegida por la parte interior y perimetral
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Ø Cuchilla mm	Longitud corte L x P x H (mm)	Altura corte mm	Espesor corte mm	Peso kg	Precio €
432060	C220S	410x400x350	210	230	Ø220	134	130	0 - 12	16	448
432061	C250S	535x475x420	240	230	Ø250	185	140	0 - 17	20	504
432063	C300S	590x538x450	300	230	Ø300	202	160	0 - 18	26	630



C220S



C300S

Microondas

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

FM 900 INOX

- Construido en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Modelo básico para cualquier cocina profesional
- Puerta de cristal con aislamiento térmico
- Temporizador manual incorporado
- Plato de cristal giratorio de Ø27cm
- Avisador al final del calentamiento
- Patas antideslizantes

FM 1800 2M

- Construido en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Modelo profesional para el uso intensivo
- Doble magnetrón
- Puerta de cristal con aislamiento térmico
- Control digital de tiempo y potencia
- Dispone de memoria de 20 programas
- 2 Base cerámica fija, sin plato giratorio
- Avisador al final del calentamiento



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Voltaje V	Potencia niveles	Temporizador min	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad L	Peso kg	Precio €
402026	FM 900 INOX	510x370x300	900	1350	230	5	30	325x325x206	23	14	188
402028	FM 1800 2M	645x490x408	1800	2800	230	3	99	374x378x224	30	38	853



FM 900 INOX



FM 1800 2M

Termos

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Diseñado para ocupar poco espacio cubriendo las necesidades de los profesionales de la hostelería
- Modelos versátiles y robustos
- Ideales para leche, caldo, agua, té, café, consomé, etc.
- Resistencia blindadas de acero inoxidable
- Depósito desmontable mediante rosca para facilitar su limpieza
- Regulación automática de temperatura
- Control independiente en el modelo TM12
- Grifo de evacuación regulable de dos posiciones
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Voltaje V	Capacidad L	Peso kg	Precio €
440050	TM3	232x232x430	1	789	230	3	7	489
440051	TM6	265x265x525	1,5	1184	230	6	10	510
440052	TM12	525x265x525	3	2368	230	6+6	20	927
440053	TM20	380x380x600	3	2368	230	20	15	927



TM3



TM12



TM20

Tostadores

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Permite tostar, gratinar o calentar productos de mayor volumen como pizzas
- Resistencia blindada de acero inoxidable y con funcionamiento independiente
- Parrillas en acero inoxidable con asa extensibles
- Rejillas de protección desmontables para su limpieza
- Profundidad interior de 27cm
- Interruptor luminoso independiente por cada resistencia
- Temporizador manual hasta 15 minutos
- Bandeja recoge residuos extraíble
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Voltaje V	Niveles	Temporizador min	Dim. Parrillas L x P (mm)	Peso kg	Precio €
440025	T1	510x280x225	2300	3450	230	1	15	370x260	6	227
440026	T2	510x280x325	3450	5175	230	2	15	370x260	8	295



T1



T2



ÍNDICE

Freidoras	114
Vitrinas	115
Hornos y Barbacoas de brasa	116
Planchas y Barbacoas	116
Pizza	116
Maquinária Auxiliar	117

RECAMBIOS

FREIDORAS

CABEZALES FREIDORAS

Código	Artículo	Precio €
907021	CABEZAL FA4	152,15
907022	CABEZAL FA6	155,47
907025	CABEZAL FA8/FA10	159,76
907023	CABEZAL FA9 ANTIGUO	153,61
907024	CABEZAL F10	172,41
907027	CABEZAL FA10 MAX 230v	582,61
907028	CABEZAL FA10 MAX 400v	617,23
907866	CABEZAL FM10 4KW	236,59
907867	CABEZAL FM10+10 4KW	242,57
907868	CABEZAL MOD.10 S600 6KW 230v	476,14
907870	CABEZAL MOD.10 S600 8KW 400v	535,58
907869	CABEZAL MOD.10+10 S600 6KW 230v	428,74
907871	CABEZAL MOD.10+10 S600 8KW 400v	488,60
907872	CABEZAL MOD.20 S700 6KW 230v	424,40
907873	CABEZAL MOD.20 S700 7KW 400v	542,93
907874	CABEZAL MOD.20 S700 15KW 400v	577,74
907875	CABEZAL MOD.30 S900 22KW 400v	632,07
907876	CABEZAL MOD.10 230V	582,61
907877	CABEZAL MOD.10 400V	617,23
907878	CABEZAL MOD.17 230V	593,46
907879	CABEZAL MOD.17 400V	687,55
907881	CABEZAL MOD.25	893,90
907882	CABEZAL MOD.35	910,31

CESTAS FREIDORAS

Código	Artículo	Precio €
907048	CESTA MOD.4	66,31
907035	CESTA MOD.5	59,53
907047	CESTA MOD.6	76,67
907044	CESTA MOD.FA8/9/10	79,11
907038	CESTA MOD.10	77,47
907041	CESTA MOD.17	92,99
907042	CESTA MOD.25	117,53
907033	CESTA MOD.25/2	93,36
907043	CESTA MOD.35	201,57
907034	CESTA MOD.35/2	168,69
901096	CESTA MOD 10 S600	67,83
901097	CESTA MOD 20 S700	81,33
901098	CESTA MOD 30/2 S900	63,12
901093	FILTRO MOD. 10 S600	52,85
901094	FILTRO MOD. 17 S700	58,69
901095	FILTRO MOD. 30 S900	65,29

COMPONENTES FREIDORAS

Código	Artículo	Precio €
905002	ARANDELA INOX NIVEL MOD.10/17/25/35	1,93
905843	ASA PUERTA MOD. 10/17/30	8,50
908005	ASA TAPA FREIDORA	10,74
905030	BRIDA BULBO MOD.17 TRIFASICO/MOD. 35	2,85
905028	BRIDA BULBO MOD.4/6/9/10/17/25	2,71
901055	CABLE CLAVIJA	5,03
908045	CABLE MANGUERA H07RN-F 3x6 MONOFASICO	29,38
908046	CABLE MANGUERA H07RN-F 4x6 TRIFASICO	18,92
901060	CAPUCHON FASTON	0,10
907155	CONJUNTO ELEVACION MOD.10/17	97,85

901154	CONTACTOR 01 230V.4KW	45,27
901155	CONTACTOR 01 400V.4KW	45,27
901161	CONTACTOR 01-10 400V 11KW	80,12
901156	CONTACTOR 10 230V.4KW	45,27
901157	CONTACTOR 10 400V.4KW	45,27
905064	CREMALLERA MOD.F10	21,87
908600	CRISTAL NIVEL 10/17/25/35	3,15
901281	ESCUDO TERMOSTATO	3,40
907015	ESCURRIDOR LATERAL MOD.25	110,00
907016	ESCURRIDOR LATERAL MOD.35	135,00
901301	FASTON HEMBRA	0,15
901372	GRIFO FREIDORA 11/4	39,39
901377	GRIFO FREIDORA 1/2	10,00
901373	GRIFO FREIDORA 3/4 PALANCA	15,30
901371	GRIFO FREIDORA 3/4 PALOMILLA	14,50
901000	IMAN PUERTA MOD. 10/17/30	4,37
901405	INTERRUPTOR GENERAL 32 AMPERIOS	84,30
901404	INTERRUPTOR GENERAL 40 AMPERIOS	95,20
908257	JUNTA CRISTAL NIVEL MOD. 10/17/25/35	1,00
908259	JUNTA GRIFO 1/2"	0,45
908255	JUNTA GRIFO 3/4" FREIDORA	1,24
908254	JUNTA GRIFO MOD. FM/FHM 10x18x3	1,00
908253	JUNTA NIVEL MOD.10/17/25/35	1,79
901510	MANDO INTERRUPTOR GENERAL	9,20
901504	MANOPLA TERMOSTATO FREIDORA	3,09
905329	MUELLE BULBO TERMOSTATO FREIDORA	0,46
907032	NIVEL COMPLETO MOD.10/17	42,31
907103	NIVEL COMPLETO MOD.25/35	92,51
901620	PASACABLE MOD.4/6/8/10 PG11	1,65
901622	PASACABLE MOD.FH/FAH PG21	8,82
905464	PATA FREIDORA	1,66
905842	PATA FREIDORA MOD.17/30	12,40
901580	PILOTO REDONDO AMBAR 400V.	3,21
901582	PILOTO REDONDO INCOLORO 400V.	3,21
901581	PILOTO REDONDO ROJO 400V.	3,21
907085	PLASTICO MANGO CESTA FREIDORA LUX	9,44
908370	PRENSA ESTOPA CABEZAL FREIDORA	1,51
901675	RESISTENCIA MOD.10 6000W 230V	61,98
901684	RESISTENCIA MOD.10 6000W 400V	101,68
901692	RESISTENCIA MOD.10 S600 4000W 230v	113,80
901693	RESISTENCIA MOD.10 S600 6000W 230v	114,37
901694	RESISTENCIA MOD.10 S600 8000W 400v	164,45
901677	RESISTENCIA MOD.17 6000W 230V	72,86
901678	RESISTENCIA MOD.17 7000W 400V	113,37
901697	RESISTENCIA MOD.20 S700 15000W 400v	208,44
901695	RESISTENCIA MOD.20 S700 6000W 230v	115,72
901696	RESISTENCIA MOD.20 S700 7000W 400v	174,66
901680	RESISTENCIA MOD.25 15000W	229,40
901698	RESISTENCIA MOD.30 S900 22000W 400v	229,54
901681	RESISTENCIA MOD.35 15000W	257,35
901685	RESISTENCIA MOD.4 2000W	57,21
901701	RESISTENCIA MOD.5 2000W	33,60
901703	RESISTENCIA MOD.F10 CUADRADO 3000W 230V.	49,45
901690	RESISTENCIA MOD.F10/FA9 4000W	53,02
901705	RESISTENCIA MOD.FA10 MAX 6000W 230V	174,54
901706	RESISTENCIA MOD.FA10 MAX 6000W 400V	189,25
901689	RESISTENCIA MOD.FA6 2900W	42,12
901691	RESISTENCIA MOD.FA8/FA10 4000W	53,02
905429	SOPORTE CABEZAL MOD.4/6/9	12,91
907110	TERMOSTATO FREIDORA	28,08
901770	TERMOSTATO SEGURIDAD FREIDORA	18,11
907156	VARILLA ENGANCHE CESTA MOD.4	24,00
907157	VARILLA ENGANCHE CESTA MOD.6/8/10	26,15

VITRINAS

CRISTALES VITRINAS

Código	Artículo	Precio €
919013	CRISTAL EXPOSITOR CURVO 1P	108,07
919011	CRISTAL EXPOSITOR CURVO 2P	125,60
916819	CRISTAL EXPOSITOR VECI/JADE 4	223,52
916820	CRISTAL EXPOSITOR VECI/JADE 6	229,30
916821	CRISTAL EXPOSITOR VECI/JADE 8	238,56
916833	CRISTAL EXPOSITOR JADE 4 2PISOS	227,87
916834	CRISTAL EXPOSITOR JADE 6 2PISOS	233,74
916835	CRISTAL EXPOSITOR JADE 8 2PISOS	241,05
918415	CRISTAL FRONTAL JADE 4 PLANO	56,58
916890	CRISTAL SUPERIOR JADE 4 PLANO	75,28
918416	CRISTAL FRONTAL JADE 4 2PISOS PLANO	62,24
918417	CRISTAL FRONTAL JADE 6 PLANO	64,85
916892	CRISTAL SUPERIOR JADE 6 PLANO	83,67
918418	CRISTAL FRONTAL JADE 6 2PISOS PLANO	71,34
918419	CRISTAL FRONTAL JADE 8 PLANO	72,15
916894	CRISTAL SUPERIOR JADE 8 PLANA	90,15
918420	CRISTAL FRONTAL JADE 8 2PISOS PLANO	79,37
916830	CRISTAL EXPOSITOR ODIN4	223,50
916831	CRISTAL EXPOSITOR ODIN6	229,30
916832	CRISTAL EXPOSITOR ODIN8	238,56
918575	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 4 BLANCO	223,52
918574	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 4 NEGRO	223,52
918576	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 4 ROJO	223,52
918585	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 4 REMOTO	223,52
918578	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 BLANCO	229,30
918577	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 NEGRO	229,30
918579	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 ROJO	229,30
918583	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 REMOTO	229,30
918581	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 BLANCO	238,56
918580	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 NEGRO	238,56
918582	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 ROJO	238,56
918584	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 REMOTO	238,56
918588	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 2PISOS BLANCO	233,74
918587	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 2PISOS NEGRO	233,74
918589	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 2PISOS ROJO	233,74
918596	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 2PISOS REMOTO	233,74
918594	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 2PISOS BLANCO	241,05
918593	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 2PISOS NEGRO	241,05
918595	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 2PISOS ROJO	241,05
918597	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 2PISOS REMOTO	241,05
916906	CRISTAL EXPOSITOR TOP 4	223,52
918409	CRISTAL EXPOSITOR TOP 4 HOT/REMOTO	223,52
916907	CRISTAL EXPOSITOR TOP 4 2P	227,87
918412	CRISTAL EXPOSITOR TOP 4 2PISOS HOT/REMOTO	227,87
916908	CRISTAL EXPOSITOR TOP 6	229,30
918410	CRISTAL EXPOSITOR TOP 6 HOT/REMOTO	229,30
916909	CRISTAL EXPOSITOR TOP 6 2P	233,74
918413	CRISTAL EXPOSITOR TOP 6 2PISOS HOT/REMOTO	233,74
916911	CRISTAL EXPOSITOR TOP 8	238,56
918411	CRISTAL EXPOSITOR TOP 8 HOT/REMOTO	238,56
916913	CRISTAL EXPOSITOR TOP 8 2P	333,12
918414	CRISTAL EXPOSITOR TOP 8 2PISOS HOT/REMOTO	241,05
918403	CRISTAL FRONTAL CUB 4	56,58
918386	CRISTAL SUPERIOR CUB 4	75,28
918406	CRISTAL FRONTAL CUB R4	56,58
918404	CRISTAL FRONTAL CUB 6	64,85
918387	CRISTAL SUPERIOR CUB 6	83,67
918407	CRISTAL FRONTAL CUB R6	64,85
918405	CRISTAL FRONTAL CUB 8	72,50
918388	CRISTAL SUPERIOR CUB 8	90,15

918408	CRISTAL FRONTAL CUB R8	72,15
919014	CRISTAL FRONTAL NEUTRA PLANA 1P	26,37
919017	CRISTAL FRONTAL NEUTRA PLANA 2P	33,47
919015	CRISTAL SUPERIOR NEUTRA PLANA	38,41
916827	CRISTAL MOTOR NEGRO	92,15
916901	CRISTAL MOTOR FRONTAL JADE PLANA	15,30
916900	CRISTAL MOTOR SUPERIOR JADE PLANA	15,30
919012	ESTANTE NEUTRA	44,00
914006	ESTANTE ONIX/TOP/CUB 4 2PISOS	54,14
914002	ESTANTE ONIX/TOP/CUB 6 2PISOS	60,64
914003	ESTANTE ONIX/TOP/CUB 8 2PISOS	66,60
914004	ESTANTE ONIX/TOP/CUB R6 2PISOS	54,14
914005	ESTANTE ONIX/TOP/CUB R8 2PISOS	60,64

COMPONENTES VITRINAS

Código	Artículo	Precio €
916810	BANDEJA GASTRONORM 1/3	21,08
916815	COMPRESOR VITRINA	170,00
916817	CONDENSADOR VITRINA INCORPORADA	42,82
916839	FILTRO DESHIDRATADOR VITRINA	4,51
916840	INTERRUPTOR RECTANGULAR 30x11 20A	6,16
916784	JUEGO PUERTAS CUB 4	43,32
916785	JUEGO PUERTAS CUB/VECI P.F. 6 (585x170)	31,40
916786	JUEGO PUERTAS CUB/VECI P.F. 8 (755x170)	36,51
919003	JUEGO PUERTAS NEUTRA 1P (505x177)	17,03
919008	JUEGO PUERTAS NEUTRA 2P (510x272)	22,40
916842	JUEGO PUERTAS ONIX/TOP 4 (415x138)	24,88
916851	JUEGO PUERTAS ONIX/TOP 6 (585x138)	28,67
916879	JUEGO PUERTAS ONIX/TOP 8 (755x138)	30,77
916780	JUEGO PUERTAS VECI/JADE 4 (415x160)	31,65
916781	JUEGO PUERTAS VECI/JADE 6 (585x160)	33,61
916782	JUEGO PUERTAS VECI/JADE 8 (755x160)	34,74
918489	MOTOR VENTILADOR VITRINA	29,74
915464	PATA VITRINA A0813	1,00
919009	SOPORTE ESTANTE NEUTRA 2P	3,15
914001	SOPORTE ESTANTE VITRINA 2P	1,51
916872	SOPORTE VITRINA	56,52
916986	TERMOSTATO VITRINA	44,62
918551	TIRA LED V4	31,23
918552	TIRA LED V6	39,44
918553	TIRA LED V8	49,54
918554	TRANSFORMADOR LED	24,41

HORNOS Y BARBACOAS BRASA		
Código	Artículo	Precio
		€
913479	BIELA POMO ELEVACION BRASA	61,34
913421	CADENA PUERTA BR-45	12,78
913422	CADENA PUERTA BR-48	12,78
913423	CADENA PUERTA BR-50/130/170	15,70
913508	CASQUILLO BRASA	48,67
913517	CASQUILLO ROSCA ELEVACION BRASA	58,72
913596	CIERRE PUERTA BARBACOA BRASA	35,42
913467	CRISTAL PUERTA BR45 (572x320x4)	115,50
913431	CRISTAL PUERTA BR45/48 (535x183x4)	60,95
913469	CRISTAL PUERTA BR50/130/170 (614x189x4)	61,20
913430	CRISTAL PUERTA BR50/130/170 (790x335x4)	123,09
913527	MUELLE PUERTA HORNO BR-45	17,95
913526	MUELLE PUERTA HORNO BR-48	17,95
913442	MUELLE PUERTA HORNO BR-50/130/170	18,97
913593	PALA ATIZADORA CARBON	28,17
913441	PLACA CORTAFUEGO BR-50/130/170	181,00
913426	POMO ELEVACION BRASA	30,53
913437	POMO REGULADOR HUMO H.BRASA	17,10
913519	REJILLA TOLVA 475X305 BR50/130/170/BARBACOA	163,58
913595	REJILLA TOLVA 475X400 BR45	174,95
913436	TERMOMETRO HORNO BRASA 500º C	89,49
913438	TIRADOR PUERTA INOX BR45	150,54
913607	TIRADOR PUERTA INOX BR50/130/170	154,31
913436	TERMOMETRO HORNO BRASA 500ºC	76,10
913438	TIRADOR PUERTA INOX BR45	145,35
913607	TIRADOR PUERTA INOX BR50/130/170	154,31

PIZZA		
Código	Artículo	Precio
		€
927813	AISLANTE BASE 1080X360X14 OKUS 6BIG - 9BIG	198,28
927831	AISLANTE BASE 409x360x8 SUL	94,20
927840	AISLANTE BASE 600X610X16 HPG4	282,60
928280	AISLANTE BASE 610X520X16 KUBE	188,40
927803	AISLANTE BASE 660X330X14 OKUS 4	112,82
927805	AISLANTE BASE 720X360X14 OKUS 4BIG	133,33
927818	AISLANTE BASE 900X455X16 HPG9	307,72
927841	AISLANTE BASE 900X610X16 HPG6	256,40
927802	AISLANTE BASE 990X330X14 OKUS 6	170,94
927819	BOMBILLA H.PIZZA OKUS/HPG	11,56
927891	CRISTAL PUERTA H.PIZZA HPG (413x107x5)	37,68
927807	CRISTAL PUERTA H.PIZZA OKUS	100,41
927839	CRISTAL PUERTA HORNO PIZZA 64/2	72,22
927810	KIT PORTABOMBILLA OKUS - CUADRADA	28,27
927806	MANOPLA TERMOSTATO H.PIZZA OKUS	20,17
927815	POMO PUERTA H.PIZZA MOD.64/66	26,88
927829	PORTABOMBILLA OSRAM HALOPIN 66740 40W	2,17
927808	RESISTENCIA H.PIZZA OKUS 4 2500W	112,82
927809	RESISTENCIA H.PIZZA OKUS 4BIG / 6BIG 1500W	88,89
927825	RESISTENCIA H.PIZZA OKUS 6 1800W	71,79
927812	RESISTENCIA H.PIZZA OKUS 9BIG 2300W	112,82
927823	RESISTENCIA INFERIOR H.PIZZA 50/1 1200W	273,50
927824	RESISTENCIA INFERIOR H.PIZZA MOD66 1000W	161,14
927826	RESISTENCIA SUPERIOR H.PIZZA 50/1 1800W	273,50
922574	TERMOSTATO H.PIZZA GAS	295,86
927804	TERMOSTATO H.PIZZA OKUS 4 / 4BIG	82,05
927835	TERMOSTATO H.PIZZA OKUS 6/6BIG/9/OBIG	181,19
922572	VALVULA H.PIZZA GAS	270,08

PLANCHAS Y BARBACOAS		
Código	Artículo	Precio
		€
913196	BRAZO ELEVADOR DERECHO BARBACOA	40,00
913197	BRAZO ELEVADOR IZQUIERDO BARBACOA	40,00
913180	CARGA CARBONES BARBACOA	73,33
913199	INYECTOR BARBACOA GN D2	5,00
913249	INYECTOR PLANCHA PG GLP D0.9 M5x1	6,25
913248	INYECTOR PLANCHA PG GN D1,4 M5x1	6,25
913308	INYECTOR PLANCHA PLG CROMO GN D1.2 M5x1	4,83
913330	INYECTOR PLANCHA-BARBACOA GLP D.1,30	5,00
913329	INYECTOR PLANCHA-BARBACOA GN D.0,93	5,00
913185	MANOPLA BARBACOA-PLANCHA	8,27
913252	MANOPLA PLANCHA PG	6,16
913210	PARRILLA ACANALADA B-10	164,44
913211	PARRILLA ACANALADA B-15	195,55
913212	PARRILLA ACANALADA B-20	352,06
913209	PARRILLA ACANALADA B-5	137,77
913204	PARRILLA INFERIOR MODULAR B5/B10/B15/B20	135,65
913206	PARRILLA VARILLA B-10	164,44
913207	PARRILLA VARILLA B-15	208,16
913205	PARRILLA VARILLA B-5	137,77
913328	PILOTO ROJO PLANCHA PE	4,09
913186	POMO ELEVADOR BARBACOA	16,96
913361	PORTAINYECTOR PLANCHA PG	17,60
913179	QUEMADOR BARBACOA	65,64
913214	QUEMADOR BARBACOA TUBULAR	59,36
913191	RECOGEDOR GRASAS B-10	0,00
913192	RECOGEDOR GRASAS B-15	0,00
913190	RECOGEDOR GRASAS B-5	0,00
913195	SOPORTE ELEVADOR BARBACOA	40,98
913369	TERMOPAR 32CM M8X1 ROSCA	9,02
913272	TERMOPAR 60CM CABEZA ROSCADA	11,45
913184	TERMOPAR BARBACOA	26,16
914028	TERMOSTATO PLANCHA PE	39,57
913296	TETINA ENTRADA GAS 1/2"	13,48
913256	VALVULA GAS PLANCHA-BARBACOA	43,46
913257	VALVULA TERMOSTATICA GAS PLANCHA	134,09
913256	VALVULA TERMOSTATICA GAS PLANCHA	134,09
913257	VALVULA TERMOSTATICA GAS PLANCHA	134,09

MAQUINARIA AUXILIAR		
CORTADORAS		
Código	Artículo	Precio
		€
918043	AFILADOR COMPLETO C300/300PR/350PR	68,70
918275	AFILADOR CORTADORA SERIE S	65,00
918006	CORREA CORTADORA MOD.220	10,82
918041	CORREA CORTADORA MOD.250/275	10,82
918023	CORREA CORTADORA MOD.300	10,82
918034	CORREA CORTADORA MOD.350	34,42
918028	CUCHILLA CORTADORA MOD.220	52,50
918029	CUCHILLA CORTADORA MOD.250	79,80
918036	CUCHILLA CORTADORA MOD.275	106,05
918037	CUCHILLA CORTADORA MOD.300	122,85
918108	CUCHILLA CORTADORA MOD.350	307,48
918058	INTERRUPTOR CORTADORA	23,99
918192	INTERRUPTOR CORTADORA 350S	16,28
918179	INTERRUPTOR CORTADORA SERIE S	37,68
918193	JUNTA GOMA VELA CORTADORA SERIE S	0,71
918152	KIT POLEA CUCHILLA C220S/250S	46,76
918154	KIT POLEA CUCHILLA C275S	30,32
918174	KIT POMO REGULADOR C220S	34,00
918175	KIT POMO REGULADOR C250S	46,00
918176	KIT POMO REGULADOR C275S/300S	58,76
918141	MANETA CARRO C250S/C275S/C300S	8,39
918151	MICROINTERRUPTOR CORTADORA SERIE S	2,22
918163	MOTOR C220S	155,94
918164	MOTOR C250S	206,55
918165	MOTOR C275S/300S	262,44
918180	PATA CORTADORA C220S/250S	5,55
918039	PATA CORTADORA C275S/300S	5,55
918181	PLASTICO PROTECTOR 350S	30,23
918170	PLASTICO PROTECTOR C220S/250S	17,29
918212	PLASTICO PROTECTOR C275S/C300S	23,01
918187	POMO AFILADOR CORTADORA SERIE S	6,81
918191	POMO BANDEJA C220S/250S	5,87
918055	POMO BANDEJA C275S/300S	7,44
918166	PRENSA C220S	9,42
918015	PRENSA C250S	18,84
918022	PRENSA C275S/300S	31,40
918156	PROTECTOR CIRCULAR CUCHILLA C220S	25,92
918157	PROTECTOR CIRCULAR CUCHILLA C250S	39,00
918158	PROTECTOR CIRCULAR CUCHILLA C275S	46,00
918159	PROTECTOR CIRCULAR CUCHILLA C300S	48,00
918203	PROTECTOR PERIMETRAL CUCHILLA 220S	3,59
918204	PROTECTOR PERIMETRAL CUCHILLA 250S	3,59
918205	PROTECTOR PERIMETRAL CUCHILLA 275S	3,59
918206	PROTECTOR PERIMETRAL CUCHILLA 300S	3,59
918207	RELE CORTADORA SERIE S	10,03
918143	TIRANTE CUCHILLA C220S/250S	8,00
918021	TIRANTE CUCHILLA C275S/300S	40,83

TOSTADORES		
Código	Artículo	Precio
		€
924728	INTERRUPTOR TOSTADOR	5,15
924725	MANOPLA SERIGRAFIADA TIMER TOSTADOR	7,90
924732	PARRILLA EXTRAIBLE TOSTADOR	22,46
924727	RESISTENCIA TOSTADOR 1150W	32,13
924724	TIMER TOSTADOR	22,13
924736	TUBO CUARZO TOSTADOR	18,84

MICROONDAS		
Código	Artículo	Precio
		€
924706	ANCLAJE PUERTA FM 1000INOX	43,27
924624	ANCLAJE PUERTA MOD.900	2,18
924913	ARANDELA EJE GIRO MOD.900/1000BR	3,71
924665	BOMBILLA 20W MICROONDAS MOD.900/1000	3,61
924658	CONDENSADOR MOD.900	10,35
924909	DIFUSOR MOD 1000BR	2,20
924525	DIFUSOR MOD.900	6,09
924802	DIODO FM 1000BR	11,81
924659	DIODO MOD.900/1000INOX A	5,87
924645	EJE GIRO MOD.900/1000BR	6,30
924668	FUSIBLE MOD.900/1000BR	4,95
924669	FUSIBLE PLACA FILTRO FM-900 INOX	0,25
924916	MAGNETRON MOD.1000	132,67
924603	MAGNETRON MOD.900	109,06
924705	MANOPLA FM 1000INOX	51,31
924655	MANOPLA MOD.900	3,80
924917	MANOPLA MODELO 1000BR	0,98
924414	MANOPLA POTENCIOMETRO FM1000INOX A	8,60
924662	MICRORRUPTOR 1 MOD.900/1000	4,60
924663	MICRORRUPTOR 2 MOD.900/1000	2,40
924660	MOTOR DE GIRO FM 900INOX/GRILL/1000BR	11,54
924657	MOTOR VENTILADOR MOD.900/1000	21,11
924623	MUELLE ANCLAJE PUERTA FM 900INOX/GRILL	2,66
924625	PATA MOD.900/1000INOX A	1,55
924897	PLACA ELECTRONICA FM 1000 INOX A	363,84
924573	PLACA ELECTRONICA FM 1000INOX	273,37
924628	PLACA ELECTRONICA MOD.900/1000BR	23,63
924899	PLACA MANDOS FM 1000 INOX A	49,93
925052	PLATO MICROONDAS MOD.900 D27CM	28,27
924601	PLATO MICROONDAS MOD.900 D31CM	28,27
924653	PORTABOMBILLA MICROONDAS MOD.900/1000	2,12
924602	SOPORTE GIRATORIO MOD.900/1000BR	13,15
924666	TERMOSTATO 105ºC - 140ºC MOD.900/1000	4,31
924664	TERMOSTATO 180ºC MAGNETRON MOD.900/1000	7,92
924604	TIMER MOD.900/1000BR	64,47
924804	TRANSFORMADOR MOD.1000	233,03
924661	TRANSFORMADOR MOD.900	152,50
924932	TUBO CUARZO FM 900GRILL	8,58



CONDICIONES DE VENTA

PEDIDOS

La solicitud de pedido deberá dirigirse a nuestras instalaciones centrales de FURUS QUALITY S.L. o a nuestras delegaciones. Los pedidos se deberán cursar siempre por escrito para que quede constancia tangible y se eliminen errores de transcripción de los mismos. No podrán anularse cuando se haya efectuado la expedición del material. Si el material es de fabricación especial, no se admitirá la anulación una vez que se haya comenzado la fabricación. Queda reservado el derecho de no admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.

PRECIOS

Los precios de la presente lista son de venta al público y figuran en Euros. No incluyen la instalación ni puesta en marcha del material. Los precios que aparecen en nuestro catálogo no incluyen ningún tipo de impuesto. Todos los precios se entienden sin accesorios.

ENVÍO DE MERCANCÍA

Todo pedido cuyo importe neto sea inferior a 350 Euros (IVA no incluido) será enviado a portes debidos. Los pedidos superiores a dicho importe serán enviados a portes pagados en península y Baleares por la agencia de transportes que determine FURUS QUALITY S.L. La mercancía viajará siempre a cargo y riesgo del comprador. Los gastos de transporte incluyen una única entrega, en caso de no poder ser realizada, cualquier gasto adicional corre a cuenta del cliente.

EQUIPOS ESPECIALES EN DESTINO

FURUS QUALITY S.L. no se hace cargo de grúas u otro equipo especial que pueda necesitar el distribuidor en destino.

RECLAMACIONES Y RECEPCIÓN DE MERCANCÍA

Cliente tiene obligación de comprobar la mercancía en el momento de la recepción y firmar el albarán con la indicación “Conforme salvo examen”. Cliente deberá comunicar los posibles daños a la agencia de transporte por escrito y dentro de plazo legal máximo de 24 horas a la recepción de mercancía.

EMBALAJE

La mercancía se envía con el embalaje estándar de FURUS QUALITY S.L. Cualquier embalaje o forma de envío especial que sea requerido expresamente por el cliente será a cargo de este último.

CONDICIONES DE PAGO

El pago de las facturas se realizará al contado, salvo que se otorgue crédito al cliente. En este caso, se efectuará el pago en la forma y lugar acordado. Para pedidos inferiores a los 100€ netos el pago se efectuará mediante transferencia bancaria. Si antes o durante la cumplimentación de un pedido se produjese el incumplimiento en los pagos, se podrá demorar la entrega de la mercancía mientras el comprador no anticipe el pago de los mismos.

GARANTÍA

La garantía será la establecida según la ley vigente, cubre solamente los defectos de fabricación quedando excluida la mala o indebida utilización del producto por el usuario. Previa autorización del SAT de FURUS QUALITY S.L. las piezas consideradas defectuosas se enviarán a portes pagados a fábrica. Una vez verificadas, en caso de ser defectuosas, se canjearán sin cargo. Las indemnizaciones, desplazamientos y mano de obra no están cubiertas por esta garantía.

SERVICIO TÉCNICO

FURUS QUALITY S.L. pone a disposición del cliente la red de SAT para dar el mejor servicio post venta en caso de que él lo requiera. Tanto servicio como cualquier desplazamiento correrá a cargo de cliente.

DEVOLUCIONES

No se aceptará ninguna devolución de material sin la previa autorización de FURUS QUALITY S.L. Todos los gastos ocasionados por la devolución de mercancía, será a cargo del cliente. La mercancía debe ser devuelta en su embalaje original. No se aceptará bajo ningún concepto mercancía sin su embalaje original o que haya sufrido cualquier uso o manipulación. De su importe se deducirá el 10% en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección, independientemente de que en cada caso se pueda hacer otra valoración.

RESERVA DE DOMINIO

FURUS QUALITY S.L. tendrá el dominio del producto, hasta que no haya sido totalmente pagado.

JURISDICCIÓN

En caso de litigio, únicamente serán competentes los tribunales de Barcelona.

VALIDEZ DE LA TARIFA

FURUS QUALITY S.L. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias (tanto en precios, modelos, dimensiones etc.) sin que aquello perjudique a las características principales de los productos. FURUS QUALITY S.L. no se responsabiliza de los errores tipográficos de imprenta, así como de los posibles cambios en las características de sus productos. Tarifa vigente a partir del 13 de Mayo de 2019. Esta tarifa anula todas las anteriores.



OFICINA CENTRAL

Av. Cornisa, 1 - planta 2
08690 Santa Coloma de Cervelló
Barcelona (España)
Tel. (+34) 936 301 453
Fax (+34) 932 201 768
☎ (+34) 634 975 873
ventascentral@movilfrit.com

FÁBRICA CENTRAL

Av. A parcela, 37 - nave 15-34
02007 Albacete
España

www.movilfrit.com

Diseño y maquetación:
© COLILLAS BRANDING S.L.

© FURUS QUALITY S.L. 2019

Este documento y todo su contenido está protegido por el Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, regularizando, aclarando y armonizando las disposiciones legales vigentes sobre la materia y también por la Ley 29/2009, de 30 de diciembre, General de Publicidad por la que se modifica el régimen legal de la competencia desleal y de la publicidad.

Queda rigurosamente prohibida, sin autorización escrita del titular del copyright, la reproducción total o parcial de este documento por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático y la distribución de copias totales y/o parciales de su contenido.

El uso fraudulento de cualquier mensaje, imagen, diseño y composición aquí contenidos, están protegidos por ley y serán perseguidos legalmente por el propietario de los derechos y castigados con las sanciones establecidas por las leyes españolas.

La propiedad intelectual del mismo es, única y exclusivamente, de FURUS QUALITY S.L.

Para más información dirigirse al titular del copyright.

SÍGUENOS EN:





OFICINA CENTRAL

Av. Cornisa, 1 - planta 2
08690 Santa Coloma de Cervelló
Barcelona (España)
Tel. (+34) 936 301 453
Fax (+34) 932 201 768
📞 (+34) 634 975 873
ventascentral@movilfrit.com

FÁBRICA CENTRAL

Av. A parcela, 37 - nave 15-34
02007 Albacete
España

www.movilfrit.com

