

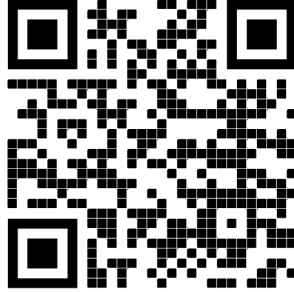


Elabora tus alimentos

Catálogo 2024

Diseñamos equipos para
elaborar tus alimentos.

EQUIPOS A MEDIDA FABRICADOS EN ESPAÑA



**QR PARA LA DESCARGA DIRECTA DE
NUESTRO CATÁLOGO.**

QR FOR THE DIRECT DOWNLOAD OF OUR CATALOG.



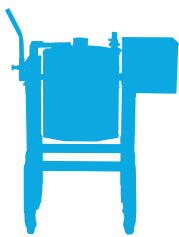
 **inhospan**

Diseñamos equipos para **elaborar** tus alimentos



	MINI MARMITA CUECE MIX MINI STOCK POT	6
	CUECE CREMAS AMASADORA EN CALIENTE HOT CREAM COOKER	7
	MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE ELÉCTRICA ELECTRIC POT WITH SCRAPER	8
	MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE GAS GAS WITH SCRAPER	9
	SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR ELÉCTRICA MOTORIZED ELECTRIC BASCULATING SARTEN WITH SCRAPER	10
	SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR GAS MOTORIZED GAS POT WITH SCRAPER	11
	EMPANADORAS AUTOMÁTICAS AUTOMATIC BREADERS	12
	LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS INDUSTRIAL CROQUETTES MANUFACTURING LINE	13
	FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS ELÉCTRICO Y GAS CONTINUOUS FRYER OR FRY TRAIN ELECTRIC AND GAS.	14
	BAÑADORA DE JARABE PEQUEÑA SMALL SYRUP DIPPER	16
	DOSIFICADOR DE SAL, AZUCAR O ESPECIAS SALT, SUGAR OR SPICE DOSING.	17
	MESA DE SALIDA GIRATORIA ROTARY TABLE	18
	LÍNEA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CON ENFRÍAMIENTO TRANSPORTATION LINE FOR FOODS WITH COOLING	19
	DEPOSITOS, D.DECANTACIÓN Y TOLVAS DEPOSITS, D.DECANTATION AND HOPPERS	19
	FREIDORA CON VUELQUE TIPPING FRYER	20

	COCEDOR DE MARISCO O PASTA SEAFOOD AND PASTA COOKER	21
	DOSIFICADORAS PORCIONADORAS SYSTEM DOSING DISPENSER	22
	DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE BUÑUELOS AUTOMATIC DOUGHNUT DISPENSER	23
	FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS AUTOMATIC SMOKELESS FRYER	24
	FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS DOBLE AUTOMATIC SMOKELESS FRYER DOUBLE	25
	FOGÓN FREIDORA PROFESIONAL A GAS FRYERS PROFESSIONAL GAS	26
	FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS AUTOMATIC GAS FRYERS	27
	FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS-OIL AUTOMATIC GAS-OIL FRYERS	28
	FOGÓN FREIDORA ELÉCTRICO ELECTRIC FRYERS	29
	FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA ELECTRIC COUNTERTOP FRYER	30
	FOGÓN FREIDORA ECONÓMICA A GAS GAS ECONOMICAL FRYER STOVE.	31
	DOSIFICADORAS DOSING MACHINES	32
	ACCESORIOS ACCESSORIES	34
	QUEMADORES BURNER	37
	FREGADEROS Y MESAS INDUSTRIALES INDUSTRIAL SKING WITH FRAME AND HAND BASING	38
	CAMPANAS EXTRACTORAS VENT HOODS.	39



MINI MARMITA CUECE MIX

MINI STOCK POT



MINI MARMITA CUECE MIX

Calienta, bate, mezcla y cocina al vapor, programable para realizar cualquier tipo de cocción rápida y uniforme, de forma automática, pudiendo no obstante, trabajar a temperatura ambiente. Idónea para rottisseries, restaurantes, hoteles, cárnicas, fabricantes de precocinados y demás colectividades. Diseñada y fabricada para diversas utilidades como la elaboración de croquetas, bechamel, salsa en general, crema pastelera, diluir chocolate, confituras, jarabes, frutos secos, cremas de queso...

Características técnicas :

- Fabricado en acero inoxidable.
- Caldero en acero inoxidable de doble cuerpo.
- Calefacción mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable sumergidas en aceite térmico.
- Pala removedora con rascadores de teflón, evitando que el producto se adhiera al caldero y extraíble para facilitar su limpieza.
- Cuadro de mandos compuesto por: Pantalla Táctil programable y paro de emergencia
- Variador de velocidad.
- Construida según normativa CE.
- Tres posiciones de trabajo: giro continuo mismo sentido, giro con pausa, giro sentido invertido.
- Temperatura máxima hasta 160°C.

Opcional:

- Cesto para cocinar al vapor: 660 € · Grifo de vaciado: 650 €
- Pala especial de limpieza con cepillos rascadores: 580 €
- Soporte con ruedas: 1180 €

MINI STOCK POT

Heat, whisk, mix, mince and steam cook, programmable useful for making any type of fast and uniform cooking, automatically, being able, however, to work without temperature. Ideal for rottisseries, restaurants, hotels, meat, precooked manufacturers and other collectives. Machine designed and manufactured for many uses such as making croquettes, béchamel, sauces in general, pastry cream, dilute chocolate, jams, syrups, nuts, cream cheese...

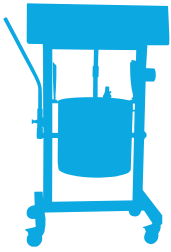
Technical features:

- Made of stainless steel.
- Stainless steel double-body boiler cooking an heating.
- Heating by means of shielded stainless steel electrical resistance, submerged in thermal oil order to get a uniform and homogeneous cooking.
- Stainless steel stirring slice with Teflon scrapers so that the product does not stick on the boiler. Removable for easy cleaning.
- Programmable touch screen and emergency stop.
- This includes speed variator with different speed of spatula for prevent that the food be burn, opcional fixed speed.
- Built according to CE regulations.
- Three positions for working: continuous rotation same sense, rotation with pauses, reversed direction turn.
- Maximum temperature 160°C.

Optional:

- Hamper for steaming: 660 € · Emptying tap: 650 €
- Special cleaning brush with scraper brushes: 580 €
- Support with wheels: 1180 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
AMC10A	900 mm.	500 mm.	800 mm.	3 KW	0,37 KW	10 L	230V	4980 €
AMC20A	960 mm.	560 mm.	865 mm.	3 KW	0,37 KW	24 L	230V	7600 €



CUECE CREMAS AMASADORA EN CALIENTE



HOT CREAM COOKER



CUECE CREMAS AMASADORA EN CALIENTE

Máquina adecuada para realizar cualquier tipo de masa o salsa que a su vez requieren una cocción rápida y uniforme, pudiendo no obstante, trabajar a temperatura ambiente. Idónea para: rottisseries, restaurantes, hoteles, cárnicas, fabricantes de precocinados y demás colectividades. Diseñada y fabricada para diversas utilidades como la elaboración de croquetas, bechamel, salsa en general, crema pastelera, diluir chocolate, confituras, jarabes, frutos secos, cremas de queso...

Características técnicas:

- Tres posiciones de trabajo: giro continuo, mismo sentido, giro con pausa, giro sentido invertido.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Caldero en acero inoxidable de doble cuerpo.
- Calefacción mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable, sumergidas en aceite térmico.
- Pala removedora con rascadores de teflón, evitando que el producto se adhiera al caldero y extraíble para facilitar su limpieza.
- Cuadro de mandos compuesto por placa digital y paro de emergencias.
- Temperatura máxima hasta 160°C.
- Variador de velocidad.
- Construida según normativa CE.

Opcional:

- Pala especial de limpieza automática con cepillos rascadores.
- Modelo AMC 10 y 24: 580 € Modelo AMC 50 y 100: 740 €
 · Grifo de vaciado: PVP 650€.

HOT CREAM COOKER

Machine is suitable to make any kind of dough or sauce which requires a quick and uniform cooking, also with the possibility of working when cold. Ideal for rottisseries, restaurants, hotels, meat, precooked manufacturers and other collectives. Machine designed and manufactured for many uses such as making croquettes, béchamel, sauces in general, pastry cream, dilute chocolate, jams, syrups, nuts, cream cheese...

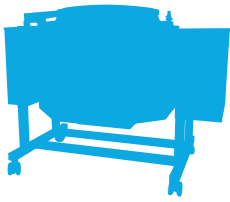
Technical features:

- Three positions for working: continuous rotation, same sense, rotation with pauses, reversed direction tur.
- Made of stainless steel.
- Stainless steel double-body boiler cooking and heating.
- Heating by means of shielded stainless steel electrical resistance, submerged in thermal oil order to get a uniform and homogeneous cooking.
- Stainless steel stirring slice with Teflon scrapers so that the product does not stick on the boiler. Removable for easy cleaning.
- Scorecard composed digital plate and button with emergency stop.
- Maximum temperature 160°C.
- This includes speed variator with different speed of spatula for prevent that the food be burn, optional fixed speed.
- Built according to CE regulations.

Optional:

- Special cleaning brush with scraper brushes.
- Model AMC10 y 24: 580 € Modelo AMC50 y 100: 740 €
 · Emptying tap.: PVP 650€

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
AMC10	900 mm.	480 mm.	1380 mm.	3 KW	0,75 KW	10 L	230V	4460 €
AMC24	900 mm.	560 mm.	1380 mm.	3 KW	0,75 KW	24 L	230V	7145 €
AMC50	1020 mm.	640 mm.	1530 mm.	6 KW	1,5 KW	50 L	380V	9335 €
AMC80	1020 mm.	740 mm.	1530 mm.	9 KW	1,5 KW	80 L	380V	10545 €
AMC100	1020 mm.	740 mm.	1730 mm.	12 KW	1,5 KW	100 L	380 V	11465 €



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE ELÉCTRICA

ELECTRIC POT WITH SCRAPER



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE ELÉCTRICA

La marmita basculante motorizada, permite la descarga de los alimentos procesados directamente en los carros o recipientes. Dispone de rascadores motorizados con palas de teflón para que el alimento no se adhiera en su proceso de cocción, de esta forma se consigue una mezcla del producto automática y con homogeneidad de temperatura y propiedades. Es ideal para realizar cualquier tipo de masa, crema o salsa con control de temperatura y tiempo de procesado. Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para su programación con control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, tiempo de fritura y Programas de recetas. Sistema de Aviso acústico de finalización de tiempos y pasos del programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel digital. Este modelo dispone de resistencias eléctricas que calientan el aceite térmico y que indirectamente proporcionan una temperatura homogénea e uniforme en toda la cuba y alimentos.

Características técnicas:

- Cuba de acero inoxidable con doble cuerpo.
- Tapa en acero inoxidable con amortiguadores de fácil apertura. Ruedas para su desplazamiento en Modelos AMCE50A, AMCE100A, AMCE150A, AMCE200A y resto de modelos con pies en Inoxidable regulables.
- Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para la programación, control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, temperatura de fritura, tiempo de fritura y Programa para recetas. Sistema de Aviso acústico finalización programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel. Pies en acero inox regulables en altura.
- Temperatura regulable de 40 a 160°C.
- Libro de recetas en PLC con pantalla táctil programable. Posibilidad de obtener listado de control sanitario de datos de los procesos (Industria 4.0).
- Construida según Normativa CE.

Opcional:

- Grifo de Vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos: 1170 €
- Grifo ducha con manguera: 1190 €
- Grifo de llenado de la cuba fijo en encimera: 1090 €



ELECTRIC POT WITH SCRAPER

The motorized basculated electric pot with scraper allows the processed food to be unloaded directly into the trolleys. It has motorised scrapers with teflon blades so that the food does not stick to the cooking process, thus achieving automatic product mixing with homogeneous temperature and properties. It is ideal for making any type of dough, cream or sauce with temperature and processing time control. It has a control panel with electronic touch screen for programming with speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programmes. Acoustic warning system at the end of the time and steps of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the digital panel. This model has electrical resistances that heat the thermal oil and indirectly provide a homogeneous and uniform temperature throughout the tank and food.

Technical features:

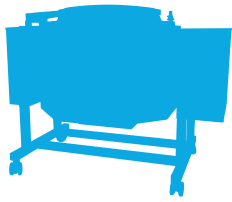
- Stainless steel tank with double body.
- Stainless steel lid with easy-opening shock absorbers. Wheels for movement in Models AMCE50A, AMCE100A, AMCE150A and AMCE200A but the models AMCE300A and AMCE500A have adjustable stainless steel feet.
- It has a control panel with electronic touch screen for programming, speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programme. Acoustic warning system at the end of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the panel. Stainless steel feet adjustable in height.
- Adjustable temperature from 40 to 160°C.
- PLC recipe book with programmable touch screen. Possibility of obtaining a health checklist of process data (Industry 4.0).
- Built in accordance with EC regulations.

Optional:

- 2" pouring spout for sauces, creams or liquid foodstuffs: 1170€
- Shower tap with hose: 1190 €.
- Fixed tank filler tap on worktop: 1090€



MODELO Model	LARGO Lenght	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
AMCE50A	1320 mm.	831 mm.	1130 mm.	6 KW	1,1 KW	50 L	380/400V	247	10769 €
AMCE100A	1320 mm.	831 mm.	1130 mm.	9 KW	1,1 KW	100 L	380/400V	290	12255 €
AMCE150A	1730 mm.	1160 mm.	1300 mm.	18 KW	1,1 KW	150 L	380/400V	328	17530 €
AMCE200A	1730 mm.	1160 mm.	1300 mm.	24 KW	1,1 KW	200 L	380/400V	490	18780 €
AMCE300A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	30 KW	1,1 KW	300 L	380/400V	590	27710 €
AMCE500A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	36 KW	1,1 KW	500 L	380/400V	790	34775 €



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE GAS

GAS POT WITH SCRAPER



PANTALLA TACTIL PROGRAMABLE.



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE GAS

La marmita basculante motorizada, permite la descarga de los alimentos procesados directamente en los carros o recipientes. Dispone de rascadores motorizados con palas de teflón para que el alimento no se adhiera en su proceso de cocción, de esta forma se consigue una mezcla del producto automática y con homogeneidad de temperatura y propiedades. Es ideal para realizar cualquier tipo de masa, crema o salsa con control de temperatura y tiempo de procesado. Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para su programación con control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, temperatura de fritura, tiempo de fritura y Programas de recetas. Sistema de Aviso acústico de finalización de tiempos y pasos del programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel digital. Estos modelos disponen de quemadores a gas GLP o GN. La opción DIRECTA, que calientan el fondo de la marmita o INDIRECTA que calientan la camisa de fluido térmico, y proporcionan una temperatura homogénea e uniforme en toda la cuba.

Características técnicas:

- Cuba de acero inoxidable con doble cuerpo.
- Tapa en acero inoxidable con amortiguadores de fácil apertura. Ruedas para su desplazamiento en Modelos AMCG100A, AMCG150A, AMCG200A. En el resto de modelos pies de apoyo regulables en Inoxidable.
- Temperatura regulable de 40 a 160°C.
- Libro de recetas con PLC y pantalla táctil programable.
- Como opción puede guardar un registro sanitario de los procesos (Industria 4.0).
- Construida según Normativa CE.

Opcional:

- Grifo de Vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos: 1170 €
- Grifo ducha con manguera: 1190 €
- Grifo de llenado de la cuba fijo en encimera: 1090 €



GAS POT WITH SCRAPER

The motorized basculated gas pot allows the processed food to be unloaded directly into the trolleys or containers. It has motorised scrapers with Teflon blades so that the food does not stick to the cooking process, thus achieving automatic product mixing with homogeneous temperature and properties. It is ideal for making any type of dough, cream or sauce with temperature and processing time control. It has a control panel with electronic touch screen for programming with speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programmes. Acoustic warning system at the end of the time and steps of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the digital panel. These models have LPG or NG gas burners. The DIRECT option, which heat the bottom of the pan or INDIRECT which heat the thermal fluid jacket, and provide a homogeneous and uniform temperature throughout the tank.

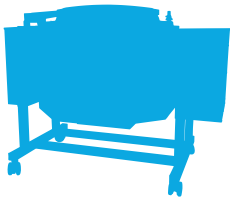
Technical features:

- Stainless steel tank with double body. Stainless steel lid with easy-opening shock absorbers.
- Stainless steel lid with easy-opening shock absorbers. Wheels for movement in Models AMCG100A, AMCG150A and AMCG200A but the models AMCG300A and AMCG500A have adjustable stainless steel feet.
- Adjustable temperature from 40 to 160°C.
- PLC recipe book with programmable touch screen. Possibility of obtaining a health checklist of process data (Industry 4.0).
- Built in accordance with EC regulations.

Optional:

- 2" pouring spout for sauces, creams or liquid foodstuffs: 1170€
- Shower tap with hose: 1190 €.
- Fixed tank filler tap on worktop: 1090€

MODELO Model	LARGO Lenght	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA QUEMADOR Power Burner	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
AMCG100A	1514 mm.	1143 mm.	1223 mm.	37 KW	1,1 KW	100 L	380/400V	247	32500 €
AMCG150A	1718 mm.	1243 mm.	1223 mm.	37 KW	1,1 KW	150 L	380/400V	290	40000 €
AMCG200A	1914 mm.	1443 mm.	1223 mm.	40 + 40 KW	1,1 KW	200 L	380/400V	328	47500 €
AMCG300A	2120 mm.	1650 mm.	1440 mm.	40 + 40 KW	1,1 KW	300 L	380/400V	490	55000 €
AMCG500A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	40 + 40 KW	1,1 KW	500 L	380/400V	590	65780 €



SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR ELÉCTRICA

AUTOMATIC ELECTRIC BRASING PAN WITH SCRAPER.



PANTALLA TÁCTIL DE RECETAS PERSONALIZABLE. Y PROGRAMABLE.

CUSTOMIZABLE AND PROGRAMMABLE RECIPE TOUCH SCREEN. DISPLAY.



SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR ELÉCTRICA

Sartén redonda cónica, volcable fabricada íntegramente en Acero Inoxidable para preparación de alimentos, que permite descargar en carros mediante basculamiento motorizado, manteniendo la altura de boca de descarga. Fabricada con doble fondo de aceite térmico y Cuba interior de fácil limpieza mediante un removedor extraíble con palas que actúan rozando las paredes para evitar la adherencia del producto y limpieza posterior. Doble cara con recubrimiento total de aislante térmico para un ahorro de energía.

Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para la programación, control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, temperatura de fritura, tiempo de fritura y Programa para recetas. Sistema de Aviso acústico finalización programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel. Modelos SBE100A, SBE150A, SBE200A con ruedas para su desplazamiento. Resto de modelos con Pies en acero inoxidable regulables en altura.

Temperatura regulable de 50 a 180°C. Libro de recetas en PLC con pantalla táctil programable. Posibilidad de obtener listado de datos del proceso para el control sanitario (Industria 4.0).

Opcional:

- Grifo de Vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos: 1170 €
- Grifo ducha: 1190 €
- Grifo de llenado de agua fijo en encimera: 1090 €

MOTORISED ELECTRIC BASCULATING SARTEN WITH SCRAPER

Round conical sarten, tiltable, made entirely of stainless steel for food preparation, which can be unloaded onto trolleys by means of motorised tilting, maintaining the height of the unloading mouth. Manufactured with a double thermal oil bottom and an interior tank that is easy to clean by means of a removable remover with blades that rub against the walls to prevent the product from sticking and subsequent cleaning. Double side with total thermal insulation coating for energy saving.

It has a control panel with electronic touch screen for programming, speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programme. Acoustic warning system at the end of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the panel. Models SBE100A, SBE150A, SBE200A with wheels for moving. The models SBE300a and SBE500A have height adjustable stainless steel feet.

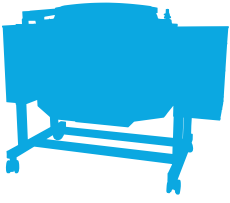
Adjustable temperature from 50 to 180°C. PLC recipe book with programmable touch screen. Possibility of obtaining a list of process data for sanitary control (Industry 4.0).

Optional:

- 2" pouring spout for sauces, creams or liquid foodstuffs: 1170 €
- Shower tap: 1190 €
- Fixed water filler tap on worktop: 1090 €



MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO Height	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Motor	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltage	PESO Weight	PRECIO PV.P. Price
SBE100A	1514 mm.	1143 mm.	1223 mm.	12	1,1 KW	100 L	380/400	247	14005 €
SBE150A	1714 mm.	1243 mm.	1223 mm.	18	1,1 KW	150 L	380/400	290	19655 €
SBE200A	1914 mm.	1443 mm.	1223 mm.	24	1,1 KW	200 L	380/400	328	21775 €
SBE300A	2120 mm.	1650 mm.	1440 mm.	30	1,1 KW	300 L	380/400	490	31670 €
SBE500A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	36	1,1 KW	500 L	380/400	590	48045 €



SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR GAS

AUTOMATIC GAS BRAISING PAN WITH SCRAPER.



SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR GAS

Sartén redonda cónica, volcable fabricada íntegramente en Acero Inoxidable para preparación de alimentos, que permite descargar en carros mediante basculamiento motorizado, manteniendo la altura de boca de descarga. Fabricada con Cuba interior de fácil limpieza (curva sanitaria) mediante un removedor extraíble con palas que actúan rozando las paredes para evitar la adherencia del producto y limpieza posterior. Cuba con aislante térmico para un ahorro de energía. Quemadores a Gas GLP o GN, que opcional, pueden actuar directamente sobre el fondo de la Sartén, DIRECTO o INDIRECTO con calentamiento de una doble camisa en toda la cuba, que proporciona temperatura homogénea.

Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para la programación, control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, temperatura de fritura, tiempo de fritura. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel. Modelos SBG100A, SBG150A, SBG200A dispone de ruedas. Resto de modelos con pies en acero inox regulables en altura.

Temperatura regulable de 50 a 180°C. Programa para recetas. Sistema de Aviso acústico finalización programa. Posibilidad de control de los datos del proceso, para el registro sanitario (INDUSTRIA 4.0).

Opcional:

- Grifo de Vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos: 1170 €
- Grifo ducha con manguera: 1190€
- Grifo de llenado de agua en la encimera; 1090 €



MOTORISED GAS POT WITH SCRAPER

Round conical pot, tiltable, made entirely of stainless steel for food preparation, which can be unloaded onto trolleys by means of motorised tilting, maintaining the height of the unloading mouth. Manufactured with an easy-to-clean inner tank (sanitary curve) by means of a removable remover with blades that rub against the walls to prevent the product from sticking and subsequent cleaning. Vat with thermal insulation for energy saving. LPG or NG gas burners, which optionally, can act directly on the bottom of the pan, DIRECT or INDIRECT with heating of a double jacket in the whole vat, which provides homogeneous temperature.

It has a control panel with electronic touch screen for programming, speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature and frying time. The product is automatically emptied by means of a button on the panel. Models SBG100A, SBG150A and SBG200A have wheels. The models SBG300A and SBG500A have height adjustable stainless steel feet.

Adjustable temperature from 50 to 180°C. Programme for recipes. Acoustic warning system at the end of the programme. Possibility of process data control, for sanitary registration (INDUSTRIA 4.0).

Optional:

- 2" pouring spout for sauces, creams or liquid foodstuffs: 1170 €
- Shower tap with hose: 1190€
- Water filler tap on the countertop: 1090 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	POTENCIA QUEMADOR Power Burner	POTENCIA MOTOR Power Motor	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltage	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
SBG100A	1514 mm.	1143 mm.	1223 mm.	37	1,1 KW	100 L	380/400	247	26520 €
SBG150A	1714 mm.	1243 mm.	1223 mm.	37+37	1,1 KW	150 L	380/400	290	30360 €
SBG200A	1914 mm.	1443 mm.	1223 mm.	40+40	1,1 KW	200 L	380/400	328	34200 €
SBG300A	2120 mm.	1650 mm.	1440 mm.	40+40	1,1 KW	300 L	380/400	490	47880 €
SBG500A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	40+40	1,1 KW	500 L	380/400	590	58680 €



EMPANADORA AUTOMÁTICA

AUTOMATIC BREADER MACHINE



EMPANADORA AUTOMÁTICA.

Perfecta para el rebozado y empanado automático de cualquier pieza. Diseñada pra encolar con huevo líquido y empanado de pan rallado automáticamente. Especial para croquetas, albóndigas, flamenquín, cachopo, empanadillas, filetes, carnes, bolitas, bistec... Versátil también para cualquier producto a rebozar, pudiendo no obstante trabajar con azúcar y productos dulces.

Características técnicas:

- Construida en inoxidable y componentes alimentarios.
- Interruptor inversor para la descarga del pan rallado automático sobre pedido.
- Desmontable íntegramente para su fácil limpieza.
- Control de velocidad variable de 9 a 20 metros por minuto.
- Máquina de sobremesa (Soporte opcional)
- Opción de rampas y bandas adicionales especiales.
- Tolva encolante y empanado (SERIE EAUT320/440).
- Construida según normativa CE.
- SOPORTE CON RUEDAS. 980€.
- Modelo CE200, solo encoladora.

AUTOMATIC BREADER.

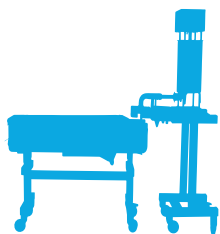
Perfect for the automatic batter and breading of any piece. Designed to glue with liquid egg and breadcrumb breading automatically. Special for croquettes, meatballs, flamenquin, cachopo, dumplings, fillets, meats, balls, steak... Also versatile for any product to be coated in batter, although it can work with sugar and sweet products.

Characteristics:

- Built in stainless steel and food components.
- Inverter switch for unloading of breadcrumbs automatically on request.
- Fully removable for easy cleaning.
- Variable speed control from 9 to 20 meters per minute.
- Desktop machine (Optional Support)
- Blower for excess liquid (Optional).
- Option of special additional ramps and bands.
- Gluing and breading hopper (Optional EAUT200/320).
- Built according to CE regulations.
- Wheel support. 980€.
- Model CE200, glue-only.

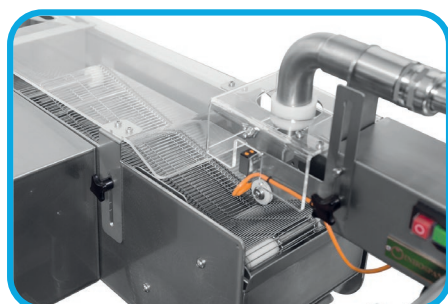
*Los ratios de producción puede depender considerablemente de el tamaño de las piezas o el tipo de alimento. *The production ratios can depend considerably on the size of the pieces or the type of food.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	ANCHO DE CADENA Chain width	POTENCIA Power	TENSIÓN Voltaje	PESO Weight	PRODUCCIÓN Piezas/Hora Productions Pieces/Hour	PRECIO P.V.P. Price
EC200	870 mm.	426 mm.	400 mm.	198 mm.	180 W.	220 V.	60 Kg.	2000-3000 Uds. 120-160 Kg.	4900 €
EAUT200	870 mm.	426 mm.	400 mm.	198 mm.	180 W.	220 V.	50 Kg.	2000-3000 Uds. 120-160 Kg.	5750 €
EAUT320	1150 mm.	570 mm.	885 mm.	320 mm.	180 W.	220 V.	90 Kg.	5000-12000 Uds. 180-350 Kg.	9860 €
EAUT440	1800 mm.	670 mm.	1350 mm.	450 mm.	370 W.	220 V.	120 Kg.	7000-16000 Uds. 350-650 Kg.	13200€



LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS

INDUSTRIAL CROQUETTES MANUFACTURING LINE



LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS

Conjunto de maquinaria, ideado para cortar/dosificar la croqueta y posteriormente rebozarla. Línea de fabricación industrial compuesta por:

- Embutidora eléctrica de 15 litros de capacidad.
- Compresor neumático calderín 6L.
- Formadora de croquetas.
- Rebozadora empanadora de croquetas.
- Soportes con ruedas.
- Boquilla estándar de 25 mm. para croquetas.

Esta línea permite además el rebozado de cualquier alimento que lo requiera mediante el uso de la rebozadora empanadora de forma independiente a la línea. Útil para croquetas, nuggets, albóndigas, flamenquín, cachopo, empanadillas, filetes, carnes, bolitas, etc...

Existe la posibilidad de adaptar la línea para la elaboración industrial de albóndigas.

Características técnicas:

- Toda la maquinaria está construida en inoxidable y componentes alimentarios.
- Incluye protectores de metacrilato.
- Control de velocidad variable de 9 a 20 m. por minuto en nuestra rebozadora.
- La producción de la formadora comprende hasta 3600 croquetas/h.
- Permite la regulación del largo de la croqueta. Esto otorga que el tamaño de la misma oscile de 20 gramos a 60 gramos por croqueta.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.

HIGH PRODUCTION CROQUETTES MAKER

Set of machinery designed for cutting/dosing croquettes and subsequently coating them. Industrial production line consisting of:

- 15-liter capacity electric stuffing machine.
- Neumatic compressor 6L boiler.
- Croquette forming machine.
- Machine for coating and breading croquettes and meatballs.
- Wheel-mounted supports.

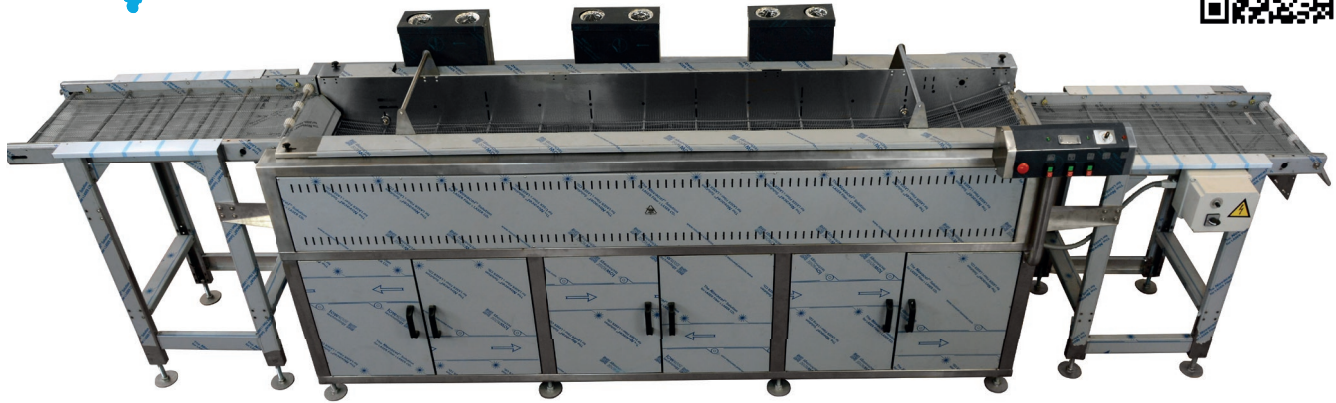
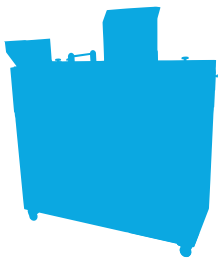
Standard 25 mm nozzle for croquettes.

This line also allows the coating of any food requiring it by using the breading machine independently of the line. Useful for croquettes, nuggets, meatballs, "flamenquín" (breaded and fried ham or pork), "cachopo" (breaded and fried meat dish), turnovers, steaks, meats, balls, etc...

There is the possibility of adapting the line for industrial meatball production.

- Technical features:
- All machinery is constructed in stainless steel and food-grade components.
- Includes acrylic protectors.
- Variable speed control from 9 to 20 m per minute in our breading machine.
- The forming machine's production reaches up to 3600 croquettes/h.
- Allows regulation of croquette length, ranging from 20 grams to 60 grams per croquette.
- Completely disassemblable for easy cleaning.

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
FORMACRO400	400 mm.	120 mm.	200 mm.	0,55 W	230V	2380 €
BOQUILLA ADICIONAL	Diámetro a elegir 22,25,28 mm.			—	—	135 €
COMPRESOR	315 mm.	315 mm.	405 mm.	1100 W	230V	300 €
EMBUTIDORA 15 L	450 mm.	350 mm.	800 mm.	120 W	230V	1500 €
MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
LINCRO	1750 mm.	480 mm.	1720 mm.	1.22 KW	240V II	11535 €
BOQUILLA ADICIONAL	Diámetro a elegir 22, 25, 28 mm.			—	—	135€



FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS ELÉCTRICA Y GAS

CONTINUOUS FRYER OR FRY TRAIN ELECTRIC AND GAS

Freidora en continuo o tren de fritos ideal para una gran producción de forma completamente automática. Esta freidora en cadena está ideada para pre-fritos, patatas fritas, frituras de precocinados como croquetas, bolitas, flamenquines, nuggets, cachopo, san jacob..., productos pasteleros en general como: churros, donuts, susos, buñuelos, roscos, pepitos, berlinas... frutos secos: cacahuetes, almendras, anacardos... Incluso para cocciones de pasta.

Continuous fryer or fried train for a greay production of form completely automatic. This chain fryer machine is ideal for frying or pre-fried products as croquettes, pellets, nuggets, steaks, potatoes... Also can use this fryer for cake products as churros, donuts, donuts... Or for nuts like peanuts, almonds, cashew nuts... or even for pasta cooking.

Características técnicas:

- Incorpora un variador de velocidad que permite la regulación del tiempo de cocción del producto que se elabora, con la intención de que siempre tenga la coción ideal y adaptada a una infinidad de productos.
- Permite una fritura o cocción homogéna, con una menor absorción de aceite a un coste más reducido gracias a la reutilización y filtrado del aceite. Gracias a esto el aceite es más duradero y de mayor calidad.
- Disponibilidad de incluir campana de extracción en la propia freidora.
- Fácil limpieza y desmontaje.
- Sistema de filtrado de aceite mediante bomba re-circulatoria hacia depósito.

Characteristics:

- This fryer incluy a speed variator that allows the regulation of the cooking time. This is very useful because thank to this you can control always time for that the product has always the ideal cooking and this machine can adapted always to an infinity of products.
- Also this machine allows a homogeneous frying or cooking, with less oil absorption at a lower cost thank to a system of oil reuse and filtering. Thank to this the oil is more durable and of higher quality.
- As an option we can include an extraction hood in the fryer itself.
- Easy cleaning and disassembly.
- Oil filtering system by re-circulatory pump to deposit.

PRECIOS ACCESORIOS.

DOBLE CINTA: Para sumergir el producto completamente.

FEC/FGC60-320mm. - PVP 2725€.

FEC/FGC70/100 -440mm.- PVP 3700€

FEC/FGC150 - PVP 5940€.

FEC/FGC250 - PVP 8040€

VOLCADOR AUTOMÁTICO DONUT-BERLINA

FEC/FGC60 -320mm.- PVP 4980€

FEC/FGC70/100/150/250 -420MM. - PVP 8600€

CINTA TEFLONADA TORTILLITAS.

FEC/FGC60 - PVP 1048€. # FEC/FGC70/100 - PVP 1609€.

FEC/FGC150 - PVP 2460€. # FEC/FGC250 - 3810€.

SISTEMA ELEVACIÓN CADENA AUTOMÁTICO

FEC/FGC150 - P.V.P. 8750€.-

FEC/FGC250 - P.V.P. 10900€.

FGC150/250 Con vuelque incrementa la capacidad de aceite.

ACCESSORY PRICES

DOUBLE TAPE: To completely submerge the product .

FEC/FGC60-320mm. - PVP 2725€.

FEC/FGC70/100 - PVP 3700€

FEC/FGC150 - PVP 5940€.

FEC/FGC250 - PVP 8040€

AUTOMATIC DONUT-BERLIN DUMPING SYSTEM.

FEC/FGC60-320mm. - PVP 4980€

FEC/FGC70/100/150/250 - 420mm. - PVP 8600€

TEFLON-COATED LITTLE "TORTILLITAS"

FEC/FGC60 - PVP 1048€. # FEC/FGC70/100 - PVP 1609€

FEC/FGC150 - PVP 2460€ # FEC/FGC250 - 3810€.

AUTOMATIC CHAIN LIFT SYSTEM.

FEC/FGC150 - PVP 8750€.

FEC/FGC250 - PVP 10900€.

FGC150/250 with tipping, the oil capacity increases.

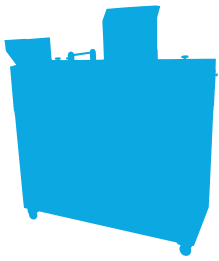


*Los ratios de producción puede depender considerablemente de la temperatura, el tamaño de las piezas o el tipo de alimento para freír.

*Production rates may depend considerably on temperature, the size of the pieces or the type of food to be fried.

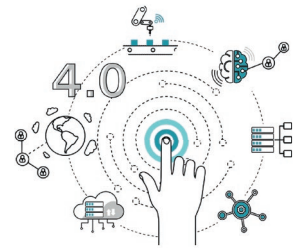
MODELO Model	CONSUMO Consumption	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	PRODUCCIÓN Kg/h Production	DIMENSIONES mm. Dimensions	ANCHO DE CINTA mm. Tape width	PRECIO P.V.P. Price
FGC60	GN/GLP/OIL	38 KW	110 L	65 a 150	1350x806x1255	320	16370 €
FGC70	GN/GLP/OIL	38 KW	120 L	75 a 180	1350x806x1255	440	23295 €
FGC100	GN/GLP/OIL	40+40 KW	150 L	90 a 600	2003x953x1255	440	39800 €
FGC150	GN/GLP/OIL	40+40+40 KW	300/420 L	120 a 900	3003x953x1255	440	45500 €
FGC250	GN/GLP/OIL	40x5(200) KW	450/570 L	240 a 1600	5003x953x1255	440	64600 €

-OPCIONAL: Mesas alimentación entrada y salida consultar

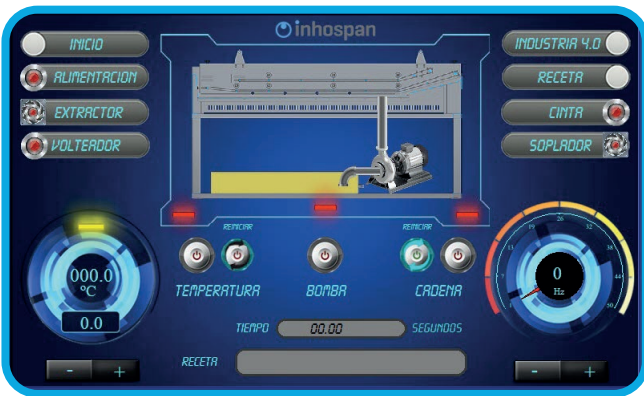


FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS ELÉCTRICA Y GAS

CONTINUOUS FRYER OR FRY TRAIN
ELECTRIC AND GAS



INDUSTRIA 4.0



ELÉCTRICA
ELECTRIC

FEC150/250 Con vuelque incrementa la capacidad de aceite. Opción de cinta transportadora CT100A-CT200A.
FEC150/250 with tipping, it increases the oil capacity. Option of conveyor belt CT100A-CT200A.

MODELO Model	CONSUMO Consumption	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	PRODUCCIÓN Kg/h Production	DIMENSIONES mm. Dimensions	ANCHO DE CINTA mm. Tape width	PRECIO P.V.P. Price
FEC60	230/400V	16 KW	60 L	65 a 150	1350x806x1255	320	12235 €
FEC70	230/400V	16 KW	70 L	75 a 180	1350x806x1255	440	17054 €
FEC100	230/400V	31 KW	100 L	90 a 600	2003x953x1255	440	21505 €
FEC150	230/400V	61 KW	150/225 L	120 a 900	3003x953x1255	440	28060 €
FEC250	230/400V	91 KW	250/370 L	240 a 1600	5003x953x1255	440	38605 €

-OPCIONAL: Mesas alimentación entrada y salida consultar



FREIDORA EN CONTINUO ELÉCTRICA SOBREMESA. BAÑADORA DE JARABE PASTELERA.

TABLETOP ELECTRIC CONTINUOUS FRYER.
CAKE SYRUP DIPPER.



**NUEVO
PRODUCTO**



FREIDORA EN CONTINUO PEQUEÑA. BAÑADORA DE JARABE PASTELERA.

Freidora en continuo o tren de fritos ideal para una gran producción de forma completamente automática. Esta freidora en cadena está ideada para prefritos, patatas fritas, frituras de precocinados como croquetas, flamenquines, nuggets, cachopo, san jacob..., Productos pasteleros en general como: churros, donuts, susos, buñuelos, roscos, pepitos, berlinas... Frutos secos: caca-huetes, almendras, anacardos... Incluso para cocciones de pasta. También puede ser utilizada como bañadora de jarabe, leche, almibar, etc. para productos pasteleros como suso, berlinas, bizcocho, torrijas, roscos, etc.

CARACTERÍSTICAS:

- Incorpora un variador de velocidad que permite la regulación del tiempo de fritura del producto, también se adapta a una infinidad de productos.
- Fácil limpieza y desmontaje.
- Construida en acero inoxidable AISI304.
- Cabezal de resistencias abatibles para facilitar la limpieza y mantenimiento del equipo.
- Tensores en cadenas transportadoras.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

- Dimensiones: ANCHO 625mm./ALTO 451mm./LARGO 1190mm.
- Potencia resistencias: 10 Kw. - Potencia motor cadena: 11 W.
- Potencia Total: 11 Kw. Tensión: 230/400V o 380/400V
- Producción: 65/150 Kg/H. CAPACIDAD ACEITE. 35 Litros.

PRECIOS ACCESORIOS.

Doble cinta de 320 mm para sumergir el producto completamente.
FEC35 - PVP 1490€.

Estructura soporte. FEC35 - PVP 1180€.

NOTA: Doble cinta opcional.

SMALL CONTINUOUS FRYER. CAKE SYRUP DIPPER.

Continuous fryer or frying train ideal for large, fully automatic production. This chain fryer is designed for pre-fried foods, French fries, fried pre-cooked foods such as croquettes, flamenquines, nuggets, cachopo, san jacob..., pastry products in general such as: churros, donuts, susos, buñuelos, donuts, pepitos, berlinas. .. Nuts: cacahuets, almonds, cashews... Even for pasta cooking. It can also be used as a syrup, milk, syrup, etc. bath for pastry products such as suso, berlinas, sponge cake, torrijas, roscos, etc."

CHARACTERISTICS:

- It incorporates a speed variator that allows the regulation of the cooking time of the product, it also adapts to an infinite number of products.
- Easy cleaning and disassembly.
- Constructed of AISI304 stainless steel.
- Folding resistance head to facilitate cleaning and maintenance of the equipment.
- Tensioners in conveyor chains.

TECHNICAL CHARACTERISTICS.

- Dimensions: WIDTH 625mm/HEIGHT 451mm/LENGTH 1190mm.
- Resistor power: 10 Kw. - Chain motor power: 11 W.
- Total Power: 11 Kw. Voltage: 230/400V or 380/400V
- Production: 65/150 Kg/H. OIL CAPACITY. 35 Liters.

ACCESSORIES PRICES.

Doble 320 mm tape to completely immerse the product.
FEC35 - RRP 1490€.

Support structure. FEC35 - PVP 1180€.

NOTE: Double tape optional.

MODELO Model	OPCIONAL Optional	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	PRODUCCIÓN Kg/h Production	DIMENSIONES mm. Dimensions	ANCHO DE CINTA mm. Tape width	PRECIO P.V.P. Price
FEC35	230/400V	16 KW	35 L	45 a 130	625x451x1190	320	5.600 €
BJP35	230/400V	16 KW	35 L	60 a 160	625x451x1190	320	5.980 €

BOMBO DOSIFICADOR DE SAL, AZUCAR O ESPECIAS.



SALT, SUGAR OR SPICE DOSING BOMB.



BOMBO DOSIFICADORA DE SAL, AZUCAR-ESPECIES.

SALT, SUGAR OR SPICE DOSING BOMB.

Máquina adecuada para realizar la dosificación de sal, azúcar o especias esta tolva garantiza que cada producto reciba la cantidad perfecta de sazonado, mejorando la experiencia del consumidor y ofreciendo un producto final consistente y delicioso.

Machine suitable for dosing salt, sugar, or spices. This hopper ensures that each product receives the perfect amount of seasoning, improving the consumer experience and providing a consistent and delicious final product.

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricado en acero inoxidable AISI316 las partes en contacto con la sal y AISI304.
- Dosificación precisa en procedimientos industriales.
- Fácil mantenimiento y limpieza sencilla..
- Control a través de pantalla PLC táctil, agitador y resistencias para el control de temperatura del bombo dosificador.

CHARACTERISTICS:

- Manufactured in AISI316 stainless steel for parts in contact with salt and AISI304.
- Precise dosing in industrial procedures.
- Easy maintenance and simple cleaning.
- Control through touch PLC screen, agitator and resistances for temperature control of the dosing drum.

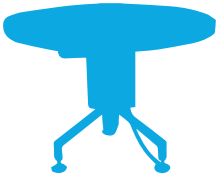
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

- Dimensiones: ANCHO 1250mm./ALTO 2400mm./LARGO 2200mm.
- Potencia resistencias: 6 Kw. - Potencia motor abatidor: 0.25 Kw.
- Potencia Total: 8 Kw. Tensión: 230V.

TECHNICAL CHARACTERISTICS.

- Dimensions: WIDTH 1250mm/HEIGHT 2400mm/LENGTH 2200mm.
- Resistor power: 6 Kw. - Engine power flap: 0.25 Kw..
- Total Power: 8 Kw. Voltage: 230V.

MODELO Model	CONSUMO Consumption	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	PRODUCCIÓN Kg/h Production	DIMENSIONES mm. Dimensions	INCLINACIÓN- DOSIFICACIÓN.	PRECIO P.V.P. Price
DSF-S1500	230V	8 KW	45 L	90 a 1600 Kg/h.	1250x2400x2200	REGULABLE	17.800 €



MESA DE ACUMULACIÓN GIRATORIA

ROTARY ACCUMULATION TABLE



MESA DE ACUMULACIÓN GIRATORIA

Maquinaria utilizada para la recogida de producto saliente de la freidora evitando la acumulación de los mismos debido a su sistema de giro. Facilitando de esta manera su almacenaje en caja o bandejas.

Características técnicas:

- Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
- Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.
- Estructura de acero inox 304 formado por plataforma de acero (mesa) impulsada por la transmisión de conjunto motor reductor 0,37 KW. Cuya función es la retirada del producto sin acumulación del mismo.
- Estructura de acero ino. Aisi 304.
- Grupo motriz. Motor reductor trifásico de 1/2 CV.
- Sistema de giro.
- Patas regulables en altura.
- Cuadro eléctrico con: variados de velocidad y protecciones.

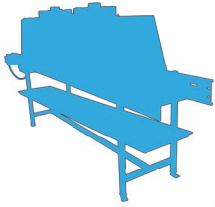
ROTARY ACCUMULATION TABLE

Machine suitable for dosing salt, sugar, or spices. This hopper ensures that each product receives the perfect amount of seasoning, improving the consumer experience and providing a consistent and delicious final product.

Technical characteristics:

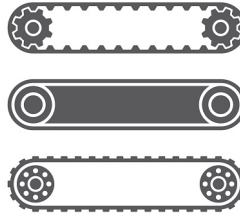
- 304 stainless steel structure supported by steel platform (table).
- CE approved machinery, through a certified company. 304 stainless steel structure supported by steel platform (table).
- Made entirely in stainless steel, according to food standards.
- 304 stainless steel structure supported by steel platform (table), it is driven by the 0.37 KW geared motor set transmission, whose function is the removal of the product without product accumulation.
- AISI 304 stainless steel structure.
- 1/2 hp three-phase gear motor.
- Turning system.
- Height adjustable legs.
- Electrical panel with speed variants and protections.
- Speed from 2 to 8 revolutions per minute.

MODELO Model	DIÁMETRO Diameter	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
MSG100	1000 mm.	850	2790 €
MSG120	1200 mm.	850	2980 €
MSG150	1500 mm.	850	3315 €



TUNEL DE ENFRIAMIENTO.

COOLING TUNNEL.



LINEA DE TRANSPORTE PARA ALIMENTOS CON ENFRIAMIENTO.

Esta línea con cinta para el transporte de productos alimentarios lleva incorporado un sistema conocido como túnel de enfriamiento, para bajar la temperatura del producto ya elaborado antes de entrar en contacto con la cámara de refrigeración o congelación. Ideal para complementar a nuestra freidora en continuo.

Largo: Personalizable.

Ancho Cinta: 320mm. y 440mm.

Esta dotado de ventiladores de 3600 m³/ hora, de impulsión de aire para enfriar el producto.

La velocidad de arrastre del producto se puede regular para un mayor tiempo de exposición al aire.

Incorpora un sistema para recoger el aceite sobrante mediante una bandeja ubicada en la parte inferior.

Realizamos la fabricación especial y adaptada de freidoras en continuo según necesidades del cliente y con dimensiones especiales.

TEF: Túnel enfriamiento - Cooling tunnel.

LLS: Línea limpieza y secado. - Cleaning and drying line.

CT-A: Cinta transportadora abierta. - Open conveyor belt.

TRANSPORTATION LINE FOR FOODS WITH COOLING.

This line with belt for the transport of food products incorporates a system known as a cooling tunnel, to lower the temperature of the product already prepared before coming into contact with the refrigeration or freezing chamber. Ideal to complement our continuous fryer.

Length: Customizable.

Tape Width: 320mm. and 440mm.

It is equipped with two fans of 3600 m³/hour, of air impulsion to cool the product.

The dragging speed of the product can be adjusted for a longer exposure time to the air.

It incorporates a system to collect the excess oil through a tray located in the lower part.

We carry out special and adapted manufacturing of continuous fryers according to customer needs and with special dimensions.

MODELO Model	CONSUMO Consumption	POTENCIA Power	VENTILACIÓN FANS	PRODUCCIÓN Kg/h Production	DIMENSIONES mm. Dimensions	ANCHO DE CINTA mm. Tape width	PRECIO P.V.P. Price
TEF200	230/400V	1.43 Kw	2	FEC100 - 90 a 600	440x2000x1255mm.	450	14500 €
TEF300	230/400V	1.43 Kw	3	FEC150 - 120 a 900	440x3000x1255mm.	450	19900 €
LLS500	230/400V	3.25 Kw	3	=	632x5440x2200mm.	450	28950 €
CT100A	230/400V	0.6 Kw	NO	=	780x1090x1220mm.	450	4900 €
CT200A	230/400V	0.6 Kw	NO	=	780x2090x1220mm.	450	7290 €

DEPOSITOS, D. DECANTACIÓN Y TOLVAS.

DEPOSITS, D.DECANTATION AND HOPPERS.

Si necesita tolvas o depósitos para almacenar o alimentar con su productos nuestros equipos, le ofrecemos depósitos a medida. Fabricamos depósitos y tolvas de acero inoxidable. Estos depositos pueden ser para solidos o líquidos, Y pueden llevar avatidores, salidas regulables, tornillos sin fin, decantadores. **Pida presupuesto sin compromiso.** Soporte Opcional.

If you need hoppers or tanks to store or feed our equipment with your products, we offer you customized tanks. We manufacture stainless steel tanks and hoppers. These deposits can be for solids or liquids, and they can carry jets, adjustable outlets, endless screws, decanters.

Ask for a budget without commitment. Optional support.

200L: 1800€

300L: 2470€

500L: 3140€





FREIDORA CON VUELQUE.

TIPPING FRYER



FABRICACIÓN PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE MANUFACTURING

FREIDORA VUELQUE AUTOMÁTICO Y REMOVEDOR.

Este modelo de freidora incorpora un cesto con elevador para escurrir y vaciar el producto de forma automáticamente. Además lleva integrado un brazo removedor para mover el producto frito.

Este modelo de freidoras permiten la fritura para grandes producciones de productos tales como patatas fritas, chicharrones, cortezas, churros, cacahuètes, almendras, anacardos...

Con ellas se obtiene un óptimo rendimiento de la producción.

Sistema de filtrado de aceite con bomba y depósito.

Construida en su totalidad en acero inoxidable según la normativa para alimentación.

Vuelco de cesto mediante sistema hidráulico/neumático.

Control digital de las funciones automáticas mediante panel digital táctil.

Regulación de tiempo de fritura, temperatura, tiempos de vuelque y control de removedor.

Se fabrica de cualquier dimensión y capacidad según necesidad.

AUTOMATIC TIPPING FRYER AND REMOVER

Hello, can you translate the following text into English: This fryer model incorporates a basket with a lifter for draining and emptying the product automatically. It also comes with an integrated stirring arm to move the fried product. These fryer models allow frying for large productions of items such as french fries, pork rinds, crisps, churros, peanuts, almonds, cashews, and more. With them, optimal production performance is achieved. The oil filtration system includes a pump and a tank. Built entirely in stainless steel according to food regulations. Basket tilting through hydraulic/pneumatic system. Digital control of automatic functions through a touch digital panel. Regulation of frying time, temperature, tilting times, and stirring control. Manufactured in any dimension and capacity according to needs.



MODELO Model	DIMENSIONES (LARGOxANCHO xALTO) Dimensions (LENGTHxWIDTHxHEIGHT)	CAPACIDAD(Litros) CAPACITY(Liters)	PRODUCCIÓN PRODUCTION	COMBUSTIBLE FUEL	TIPO DE VUELQUE DIP TYPE	PRECIO P.V.P. Price
FPC-20M	900x1100x1375 mm.	100 L.	30 Kg/h.	OIL/GAS	MANUAL	14690 €
FPC-20A	900x1100x1375 mm.	100 L.	30 Kg/h.	OIL/GAS	AUTO	22190 €
FPC-30M	1000x1200x1375 mm.	120 L.	40 Kg/h.	OIL/GAS	MANUAL	21690 €
FPC-30A	1000x1200x1375 mm.	120 L.	40 Kg/h.	OIL/GAS	AUTO	27900 €
FPC-65M	1600x1600x1500 mm.	300 L.	60 Kg/h.	OIL/GAS	MANUAL	28166 €
FPC-65A	1600x1600x1500 mm.	300 L.	60 Kg/h.	OIL/GAS	AUTO	34700 €
FPC-80A	1700x1700x1500 mm.	400 L.	75 Kg/h.	OIL/GAS	AUTO	39800 €
FPC-90A	1900x1900x1600 mm.	450 L.	85 Kg/h.	OIL/GAS	AUTO	46900 €



COCEDOR DE MARISCO O PASTA

SEAFOOD AND PASTA COOKER



FABRICACIÓN AISI-316

MANUFACTURING IN AISI-316

COCEDOR DE MARISCO O PASTA

Cocedor de marisco, caracoles o cuece pastas con quemador a gas, sistema ecológico de bajo consumo y aislamiento integrado sin disipación de calor. Codos interiores y zona del quemador con aislamiento térmico, que permite un ahorro energético importantes. Fabricado con fondo de cuba embutido con espesor de 2 mm. Encimera con sistema vierte aguas hacia el interior de cuba y grifo de vaciado.

Construido íntegramente en acero inoxidable alimentario AISI 316L o acero inoxidable marino. Opcional, cesto de chapa perforada con asas, íntegro en inoxidable con diámetro de 580/680 mm (Según modelo) y profundidad de 450 mm.

Opcional se puede colocar una tapa inoxidable con empuñadura en nylon alimentario. Modelo CPGAS70/80 con quemador de alta presión (1,5 Bares) a gas propano/butano con uso exterior.

Modelo CAGAS70/80 con quemador de encendido automático baja presión (0,37 mbares) y control de temperatura por termostato digital. Homologado para locales interiores.

Modelo COIL70/80 con quemador de gasoil automático y control de temperatura por termostato digital. Homologado uso industrial e interior.

Cesto opcional inoxidable AISI 316 L: 1320 €
Brazo elevador. PVP: 2600€.

SEAFOOD AND PASTA COOKER

Seafood, snail or pasta baker with gas burner, eco-friendly system of low consumption and integrated insulation without heat dissipation. Inner elbows and burner area with thermal insulation, which allows significant energy savings. Manufactured with bottom of embedded vat with thickness of 2 mm. Top with sistema pours water into the tank and drainage tap.

Built entirely in food grade stainless steel AISI 316L or marine stainless steel. Optional perforated sheet metal basket with handles, complete stainless steel with a diameter of 580/680 mm (depending on model) and a depth of 450mm.

Optional can be placed a stainless cover with grip in food nylon. Model CPGAS70/80 with high pressure (1.5 bar) propane/butane gas burner for outdoor use.

Model CAGAS70/80 with low pressure automatic ignition burner (0.37 mbares) and temperature control by digital thermostat. Approved for indoor premises.

Model COIL70/80 with automatic gas-oil burner and temperature control by digital thermostat. Certified industrial and indoor use.

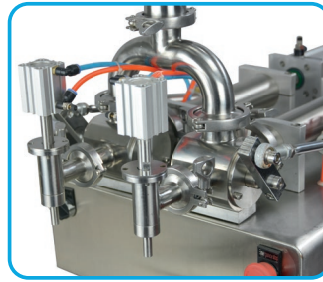
Optional basket stainless AISI 316L: 1320 €
Lift arm: 2600€.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
CPGAS70	700 mm.	700 mm.	1070 mm.	49,3 KW	120 L		3425 €
CAGAS70	700 mm.	700 mm.	1070 mm.	34,9 KW	120 L	220V	4645 €
CAOIL70	700 mm.	700 mm.	1070 mm.	34,9 KW	120 L	220V	4645 €
CPGAS80	800 mm.	800 mm.	1070 mm.	49,3 KW	160 L		3765 €
CAGAS80	800 mm.	800 mm.	1070 mm.	34,9 KW	160 L	220V	4825 €
CAOIL80	800 mm.	800 mm.	1070 mm.	34,9 KW	160 L	220V	4825 €



DOSIFICADORA PORCIONADORA

SYSTEM DOSING DISPENSER



DOSIFICADORA PORCIONADORA

Máquina dosificadora automática para diversas masas, con sistema antigoteo. Fácil programación para inyectar o dosificar masas de distintas consistencias. Reduce costos al disminuir el tiempo de trabajo y aumentar la producción. Opcional recipiente con removedor interno. Pistón de inyección activado por cilindro neumático. Tensión: 220 V

Características técnicas:

- Desmontable para su fácil limpieza diaria.
- Intercambio de boquillas con distintos diámetros de salida desde 10 mm.
- Producción variable en función del producto y de las boquillas, desde 40 dosificaciones / minuto en cada boquilla.

Opcional:

- Incorporar el calentamiento de tolva para mantener los productos que requieren calor.
- Soporte con ruedas para su desplazamiento: 690 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	PRESIÓN Pressure	CAPACIDAD Capacity	BOQUILLAS Nozzles	PRECIO P.V.P. Price
DSN01	270 mm.	760 mm.	820 mm.	0,5-3 BAR	15 L	1	5280 €
DSN02	270 mm.	760 mm.	820 mm.	0,5-3 BAR	40 L	2	7260 €

SYSTEM DOSING DISPENSER

Automatic dosing machine for various doughs, with an anti-drip system. Easy programming to inject or dose doughs of different consistencies. Reduces costs by reducing work time and increasing production. Optional container with internal stirrer. Injection piston activated by pneumatic cylinder. Voltage: 220 V.

Characteristics:

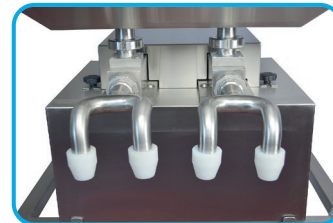
- Detachable for easy daily cleaning.
- Exchange of nozzles with different output diameters from 10 mm.
- Variable production depending on the product and the nozzles, from 40 dosages / minute in each nozzle.

Optional:

- To incorporate hopper heating to maintain products that require heat.
- Support with wheels for displacement: 690 €

DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

VOLUMETRIC DOSING SYSTEM



DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

La dosificadora volumétrica es una máquina versátil y automática para dosificar masas como tortillitas de camarones, cremas, pastas, etc. Su sistema antigoteo evita el deterioro de la masa, es fácil de programar para diferentes consistencias, reduciendo costos y aumentando la producción. Construida en acero inoxidable, desmontable para limpieza, con capacidad de dosificación de 1 a 4 boquillas intercambiables. Permite regular el gramaje o volumen, con motor agitador en la tolva, capacidades de tolva de 15 a 80 litros, producción variable y desplazamiento fácil con ruedas. Homologada por la CE, con alimentación eléctrica de 220/240V a 50Hz.

Opcional:

- Incorporar el calentamiento de tolva para mantener los productos que requieren calor.
- Soporte con ruedas para su desplazamiento: 690 €

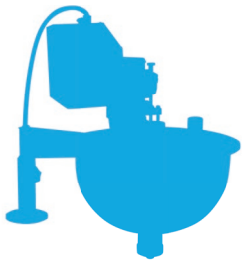
MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	BOQUILLAS Nozzles	PRECIO P.V.P. Price
DSV01	270 mm.	760 mm.	820 mm.	750 W	15 L	1	5742 €
DSV02	270 mm.	760 mm.	820 mm.	750 W	40 L	2	7260 €
DSV04	865 mm.	760 mm.	1060 mm.	750 W	80 L	4	13068 €

VOLUMETRIC DOSING SYSTEM

The volumetric dosing machine is a versatile and automatic device for dosing masses such as shrimp cakes, creams, pastes, etc. Its automatic dosing prevents the deterioration of the dough with an anti-drip system. It is easy to program for injecting masses of different consistencies, reducing costs by increasing production. Built in stainless steel, it is detachable for cleaning, with a dosing capacity of 1 to 4 interchangeable nozzles. It allows adjusting the weight or volume, with an agitator motor in the hopper, hopper capacities ranging from 15 to 80 liters, variable production, and easy movement with wheels. Powered by 220/240V at 50Hz. CE certified.

Optional:

- To incorporate hopper heating to maintain products that require heat.
- Support with wheels for displacement: 690 €



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE BUÑUELOS

AUTOMATIC DOUGHNUT DISPENSER



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE BUÑUELOS

Maquina diseñada para la elaboración de buñuelos, bolas de bacalao, rosquillas, mini-donut, automática y con posición directamente en la zona o área de fritura.

Características técnicas:

- Fabricada en acero inoxidable todas la piezas en contacto con los alimentos.
- Regulable para distintos tamaños y productos de dosificación, Mini-donut de 50 mm-25gr, rosquillas 20 mm-6 gr, etc. Con una producción de 50 a 100 unidades por minuto.
- Capacidad de tolva de 7 kg de producto a dosificar.
- Tensión 220 V/ 1P/50 hz.
- De serie boquilla para buñuelos.
- Totalmente desmontable para su limpieza.

Opcional:

- Brazo fijación para anclar en Freidora: 805 €
- Boquillas intercambiables para rosquillas, mini-donut, etc: 325 €

AUTOMATIC BUÑUEL DOSIFICATOR

Machine designed for the elaboration of donuts, cod balls, doughnuts, mini-donuts . . . automatic and positioned directly in the area or area of frying.

Technical Characteristics:

- Made of stainless steel, all parts in contact with food.
- Adjustable for different sizes and dosage products, Mini-Donuts 50mm-25gr, Donuts 20mm-6gr, etc. With a production of 50 to 100 units per minute.
- Hopper capacity of 7 kg of product to be dosed.
- Voltage 220v/1P/50 hz.
- Serial nozzle for donuts
- Completely removable for cleaning.

Optional:

- Arm fixation to anchor in deep fryer: 805 €
- Interchangeable nozzles for donuts, mini-donuts, etc: 325 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	CUBA Cuba	CUBA Cuba	CAPACIDAD Capacity	POTENCIA Power	PRODUCCIÓN U/H PRODUCTION	PRECIO P.V.P. Price
DAB50	750 mm.	1350 mm.	850 mm.	7 KG	190x305	7 KG	180 W	3000/6000	2815 €



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS

AUTOMATIC SMOKELESS FRYER



NUEVO SISTEMA TFT



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS TFT.

Maquina diseñada para realizar con una calidad extraordinaria cualquier fritura todo ello sin humos, olores y con alta rentabilidad, sin necesidad de tener una cocina con extracción de humos tradicional o sin instalaciones. Fríe productos congelados y frescos, tales como patatas, croquetas, Nuggets , precocinados, etc

Esta maquina tiene una alta producción ideal para establecimientos de fast food, casual dinning, restaurantes y bares de tapas, catering, centros comerciales, precocinados en supermercados, estaciones de servicio, etc.

La tecnología de última generación empleada con un sistema de refrigeración y filtración por aceleración de velocidad del aire, hace que se diferencie de todo lo existente en el mercado.

Características técnicas:

- Sistema de refrigeración con Gas 134 a, libre de CFS. Control digital de desescarche automático.
- Aislada térmicamente para ahorro Energetico.
- Todos los filtros fácilmente desmontables para su limpieza, así como todas las partes de la freidora son desmontables para su limpieza, incluso en el lavavajillas.
- Salida a bandeja recogedora de agua residual, grasas y aceite.
- Medidas: 527x856x728 mm.

Opcional:

- Sistema contra incendios: 2490 €
- Potencia reducida a 3000W

AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES TFT.

Machine deesigned for doing,with excellent quality,any fried hithout to need extraction hoods nor smells. This fryer supply great profitability. You not need have a system of extraction hoods nor instalation.

To fry freezing and fresh products, like potatoes, croquette, nuggets, precooked...

This machine have a great production and this is perfect for place of fast food, casual dinning, restaurants, bar, catering, shopping center, super-market, service station...

The tecnologic of last generation employee with a system of refrigeration and filtration by acceleration of air speed, makes it different from everything on the market.

Characteristics:

- System of refrigeration with gas 134 to free de CFS . Control digital of automatic defrost.
- Thermally insulated to save energy.
- Easily removable filters for cleaning, as well as all parts of the fryer are removable for cleaning, even in the dishwasher.
- Outlet to tray collecting residual water, grease and oil.
- Measures: 527x856x728 mm.

Optional:

- Fire protection system: 2490 €
- Reduced power 3000W

MODELO Model	CAPACIDAD ACEITE Capacity Oil	CARGA Kg/CICLO Load Kg/Ciclo	RESISTENCIA W Resistance W	Kg/H PRODUCCIÓN Production Kg/H	CONSUMO W Consumption	VOLTAJE Voltage	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
TURBOFRY9	9	1,1	3000/5000	28	5700	220 ó 380V	75	6480 €



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS DOBLE

AUTOMATIC SMOKELESS FRYER DOUBLE



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS DOBLE

Máquina diseñada para realizar con una calidad extraordinaria cualquier fritura todo ello sin humos, olores y con alta rentabilidad, sin necesidad de tener una cocina con extracción de humos tradicional o sin instalaciones. Fríe productos congelados y frescos, tales como patatas, croquetas, nuggets, precocinados, etc...

Esta máquina tiene una alta producción ideal para establecimientos de fast food, casual dinning, restaurantes y bares de tapas, catering, centros comerciales, precocinados en supermercados, estaciones de servicio, etc...

La tecnología de última generación empleada con un sistema de refrigeración y filtración por aceleración de velocidad del aire, hace que se diferencie de todo lo existente en el mercado.

Características técnicas:

- Sistema de refrigeración con Gas 134 a, libre de CFS. Control digital de desescarche automático.
- Aislada térmicamente para ahorro Energetico.
- Todos los filtros fácilmente desmontables para su limpieza, así como todas las partes de la freidora son desmontables para su limpieza, incluso en el lavavajillas.
- Medidas: 1054x856x728 mm.

Opcional:

- Sistema contra incendios: 2980 €
- Potencia reducida a 3000W + 3000W

AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES DOUBLE

Machine deesigned for doing,with excellent quality,any fried hithout to need extraction hoods nor smells. This fryer supply great profitability. You not need have a system of extraction hoods nor instalation.

To fry freezing and fresh products, like potatoes, croquette, nuggets, precooked...

This machine have a great production and this is perfect for place of fast food, casual dinning, restaurants, bar, catering, shopping center, super-market, service station...

The tecnologic of last generation employee with a system of refrigeration and filtration by acceleration of air speed, makes it different from everything on the market.

Characteristics:

- System of refrigeration with gas 134 to free de CFS. Control digital of automatic defrost.
- Thermally insulated to save energy.
- Easily removable filters for cleaning, as well as all parts of the fryer are removable for cleaning, even in the dishwasher.
- Measures: 1054x856x728 mm.

Optional:

- Fire protection system: 2980 €
- Reduced power 3000W + 3000W

MODELO Model	CAPACIDAD ACEITE Capacity Oil	CARGA Kg/CICLO Load Kg/Ciclo	RESISTENCIA W Resistance W	Kg/H PRODUCCIÓN Production Kg/H	CONSUMO W Consumption	VOLTAJE Voltaje	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
TURBOFRY9+9	9+9	2,2	5000+5000	50	11400	220 ó 380V	95	9580 €



FOGÓN FREIDORA PROFESIONAL A GAS

FRYERS PROFESSIONAL GAS



FOGÓN FREIDORA PROFESIONAL A GAS

Máquina manual para gran producción o como equipo profesional. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para su uso industrial.

Características técnicas:

- Apto para su uso únicamente en exterior.
- Cuerpo en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Quemador industrial de alta potencia con válvula de seguridad y piloto permanente.
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m³ espesor 13mm., excepto chimeneas.
- Chimeneas de expulsión de humos en acero inoxidable AISI 304, para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Modelo de quemador express 621.
- Combustible butano / propano.

Opcional:

- Fabricación especial en cuanto a las dimensiones, profundidad de la cuba o forma cónica o cilíndrica.
- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TIPO GAS Type gas	PRECIO P.V.P. Price
FG70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	49 KW	Butane/Propane	2695 €
FG80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	49 KW	Butane/Propane	2900 €

- Tapadera: Fogón de 70 cm.: 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €

FRYERS PROFESSIONAL GAS

Robust and resistant stainless steel industrial machines ideal for a big production, professional analog equipment.

Technical features:

- Suitable for outdoor use only.
- Manufactured of Aisi 304 18/10 stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Wheels for easy movement.
- Industrial large burner+safety valve+permanent pilot.
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m³ density, except chimneys.
- Chimney flue exhaust in stainless steel AISI 30, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Useful for outdoor because it has a burner express 621 thar it wer high pressure.
- Combustible butane / propane.

Optional:

- Special manufacture in terms of dimensions, depth of the tub or conical or cylindrical shape.
- Optional support for hanging churros or potatoes machine.
- Container lid.
- Insulated chimneys.



FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS

AUTOMATIC GAS FRYERS



FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS

Máquina automática para gran producción o como equipo profesional. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para su uso industrial.

Características técnicas:

- Apto para su uso en exterior e interior.
- Cuerpo en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Quemador industrial de alta potencia controlado mediante un digital y sonda de temperatura. Apto para su uso en exterior e interior.
- Termostato digital de máxima precisión (+-1°).
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m³ espesor 13mm., excepto chimeneas.
- Chimeneas de expulsión de humos en acero inoxidable AISI 304, para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Combustible butano / propano / gas ciudad.

Opcional:

- Fabricación especial en cuanto a las dimensiones, profundidad de la cuba o forma cónica o cilíndrica.
- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas.

AUTOMATIC GAS FRYERS

Robust and resistant stainless steel industrial machines ideal for a big production, professional analog equipment.

Technical features:

- **Suitable for use outdoors and indoors.**
- Manufactured of Aisi 304 18/10 stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Wheels for easy movement.
- Industrial automatic burner controlled by a digital temperature probe.
- High precision digital thermost (+-1°).
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m³ density, except chimneys.
- Chimney flue exhaust in stainless steel AISI 30, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Useful inside, burner automatic.
- Combustible butane / propane / gas city.

Optional:

- Special manufacture in terms of dimensions, depth of the tub or conical or cylindrical shape.
- Optional support for hanging churros or potatoes machine.
- Container lid.
- Insulated chimneys.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TIPO GAS Type gas	PRECIO P.V.P. Price
FGAUT70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	4.140 €
FGAUT80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	4.357 €
FGAUT90	30 L	800 mm.	600 mm.	170 mm.	900 mm.	900 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	4.650 €
FGAUT100	38 L	900 mm.	700 mm.	170 mm.	1000 mm.	1000 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	5.170 €

- Tapadera: Fogón de 70 cm.: 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €



FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS-OIL

AUTOMATIC GAS-OIL FRYERS



FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS-OIL

Máquina automática gas-oil para gran producción o como equipo profesional. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para su uso industrial.

Características técnicas:

- Apto para su uso en exterior e interior.
- Cuerpo en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Quemador industrial de alta potencia controlado mediante un digital y sonda de temperatura.
- Termostato digital de máxima precisión (+-1°).
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m³ espesor 13mm., excepto chimeneas.
- Chimeneas de expulsión de humos en acero inoxidable AISI 304, para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Combustible gas-oil.

Opcional:

- Fabricación especial en cuanto a las dimensiones, profundidad de la cuba o forma cónica o cilíndrica.
- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TIPO GAS Type gas	PRECIO P.V.P. Price
FGOIL70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	2975 €
FGOIL80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	3205 €
FGOIL90	30 L	800 mm.	600 mm.	170 mm.	900 mm.	900 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	3660 €
FGOIL100	38 L	900 mm.	700 mm.	170 mm.	1000 mm.	1000 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	4120 €

• Tapadera: Fogón de 70 cm.: 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €

AUTOMATIC GAS-OIL FRYERS

Robust and resistant stainless steel industrial machines gas-oil ideal for a big production, professional automatic equipment. It is a fryer with a high quality its quality and resistance for industrial use.

Technical features:

- Suitable for use outdoors and indoors.
- Manufactured of Aisi 304 18/10 stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Wheels for easy movement.
- Industrial automatic burner controlled by a digital temperature probe.
- High precision digital thermost (+-1°).
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m³ density, except chimneys.
- Chimney flue exhaust in stainless steel AISI 30, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Useful for outdoor or inside.
- Combustible gas-oil.

Optional:

- Special manufacture in terms of dimensions, depth of the tub or conical or cylindrical shape.
- Container lid.
- Optional support for hanging churros or potatoes machine.
- Insulated chimneys.



FOGÓN FREIDORA ELÉCTRICO

ELECTRIC FRYERS



FOGÓN FREIDORA ELÉCTRICO

Máquina eléctrica para gran producción o como equipo profesional. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para su uso industrial.

Características técnicas:

- Cuerpo en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Resistencia plana que evita el aceite improductivo.
- Termostato analógico regulable de temperatura 0° -200°C.
- Termostato de seguridad independiente del termostato o sonda.
- Temperatura máxima del termostato de seguridad 210°C.
- Resistencia totalmente extraíble para facilitar su limpieza.
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m3 espesor 13 mm., excepto chimeneas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Apto para su uso en exterior e interior.

Opcional:

- Fabricación especial en cuanto a las dimensiones, profundidad de la cuba o forma cónica o cilíndrica.
- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas.

ELECTRIC FRYERS

Robust and resistant stainless steel industrial machines ideal for a big production, professional electric equipment.

Technical features:

- Manufactured of Aisi 304 18/10 stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Wheels for easy movement.
- Flat resistance that prevents unproductive oil.
- Adjustable analog thermostat temperature 0° -200°C.
- Independet safely thermostat, maximun temperature 210°C.
- Fully removable, for easy cleaning resistance.
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13 mm. thick 128kg/m3 density, except chimneys.
- Oil drain valve 1".

Optional:

- Special manufacture in terms of dimensions, depth of the tub or conical or cylindrical shape.
- Container lid.
- Optional support for hanging churros or potatoes machine.
- Mast to hang extruder or cutting potatoes.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TENSIÓN Voltage	PRECIO P.V.P. Price
FELECT70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	15 KW	380V	3205 €
FELECT80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	15 KW	380V	3435€

- Tapadera: Fogón de 70 cm. : 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €



FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA

ELECTRIC COUNTERTOP FRYER



FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA

Control automático de temperatura, especialmente diseñada para productos ligeros y delicados que no deban juntarse durante su fritura, tales como bombas, rosquillas, buñuelos, churros, patatas, etc...

Opción tapa escurridor en inox. Opción cesta-parrilla en acero inoxidable. Calentador eléctrico extraíble, en acero inoxidable. Provisto de termostato, piloto y cable de conexión. Muy dimensionado, para obtener una carga muy baja y no quemar el aceite. Recipiente de fritura en acero inoxidable con forma cónica para ahorro de aceite.

Características técnicas:

- Armazón exterior con asas, en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad tarado a 200°C.
- Marcador de nivel de aceite mínimo y máximo.
- Tensión en 230 II o 400 v III. (Según pedido.)
- Temperatura máxima de utilización recomendada 200°C.
- Opcional potencia de 5000 W, 10000 W y 15000 W.
- Diámetro recipiente 600 mm.
- Altura recipiente: 160 mm.
- Opción tapa: 210€
- Opción Cesta Inox 680€

TABLETOP ELECTRIC FRYER

Automatic temperature control is specially designed for frying light fragile products, such as donuts, fish&chips, french fries, "churros", fritters, etc. So that they don't stick together during the frying process.

Made up of: 1 Aluminium draining cover. 2 Stainless steel basket. 3 Removable stainless steel heating element, together with thermostat, pilot light and connecting cable. It has been oversized in order to obtain a very low wattage and avoid burning the oil. Density per cm²: 6,69 watts/cm². 4 Stainless steel frying vessel.

Technical features:

- Stainless steel body with handles.
- Safety thermostat set to trip at 200°C.
- Minimum and maximum level of oil indicator.
- Power 230/400 V. (According to request.)
- Maximum temperature recommended for use 200°C.
- Optional power of 5000 W, 10000 W, and 15000 W.
- Diameter basket 600 mm x 160 mm.
- Container height 160 mm.
- Lid option 210€.
- Stainless steel basket 680€.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	VOLTAJE Voltaje	CAPACIDAD Capacity	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
FE60-A	620 mm.	850 mm.	400 mm.	5000 W	220 V	18 L	22	1350 €
FE60-B	620 mm.	850 mm.	400 mm.	10000 W	220 V	18 L	24	2185 €
FE60-C	620 mm.	850 mm.	400 mm.	15000 W	380 V	18 L	26	2600 €



FOGÓN FREIDORA ECONÓMICA A GAS

FRYERS ECONOMIC GAS

inhospan



FOGÓN FREIDORA ECONÓMICA A GAS

Máquina manual para pequeña producción o útil como equipo de iniciación.

Características técnicas:

- **Apto para su uso únicamente en exterior.**
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Patas en PVC regulables en altura.
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m³ espesor 13mm., excepto chimeneas.
- Chimeneas de expulsión de humos en acero inoxidable AISI 304, para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Quemador alta presión.
- Combustible butano / propano.

Opcional:

- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas

FRYERS ECONOMIC GAS

Robust and resistant stainless steel industrial machines ideal for low to medium production or as start-up equipment.

Technical features:

- **Suitable for outdoor use only.**
- Manufactured of stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Adjustable legs of PVC.
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m³ density, except chimneys.
- Chimney flue exhaust in stainless steel AISI 30, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Burner high pressure.
- Combustible butane / propane.

Optional:

- Temperature measurement probe.
- Electric ignition button.
- Wheels for easy movement.
- Container lid.
- Insulated chimneys.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TIPO GAS Type gas	PRECIO P.V.P. Price
FGECO70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	29 KW	Butano/Propano	1965 €
FGECO80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	29 KW	Butano/Propano	2060 €

• Tapadera: Fogón de 70 cm. : 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €



DOSIFICADORAS

MACHINES EXTRUDER



DJMA



DOSIFICADORA MANUAL DE JERINGA

Máquina manual, para pequeña producción. Especial para churrerías tradicionales o aquellas que quieran mostrar el sentir más tradicional de éstas.

Características técnicas:

- Modelo: DJMA.
- Fabricado en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Mazo en polietileno blanco sanitario.
- Boquilla en acero inoxidable Aisi 304 18/10 extraíble para su fácil limpieza.
- Capacidad 2kg.
- Elabora ruedas, porras y tejeringsos.

Opcional:

- Soportes para dosificadora en barreño: 310 €

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
DJMA	2 Kg.	480 mm.	150 mm.	330 mm.	385 €

DOSIFICADORA DE CUELGO TIPO CAFETERÍA MODELO DCAF2

Máquina manual, para pequeña producción o como equipo de iniciación. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para uso industrial.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Incorpora un sistema de rodamiento que reduce el esfuerzo de trabajo.
- Se suministra con una boquilla de churro mediano.
- El vaso tiene una capacidad de 2 litros.
- Elabora churros, churros rellenos, ruedas y porras.

Opcional:

- Boquilla de churros pequeño, mediano y grande.
- Boquilla de porras.
- También puede incluir un sistema de corte manual.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
DCAF2	2 Kg.	600 mm.	180 mm.	530 mm.	1160 €
DCAF2 TROCOLA	2 Kg.	600 mm.	180 mm.	1160 mm.	1325 €
VASO 2K	2 Kg.				520 €
MÁSTIL PARED					75 €
CORTE MANUAL					215 €



DCAF2



TRADITIONAL EXTRUDER

Traditional machine, ideal for low to medium production or as start-up equipment.

Technical features:

- Models; DJMA.
- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Mallet in white polyethylene.
- Removable nozzles molds of AISI 304 18/10 stainless steel for easy cleaning.
- Capacity 2kg.

Optional:

- Support for bowl: 310 €

HAND OPERATED MACHINES EXTRUDER MODEL DCAF2

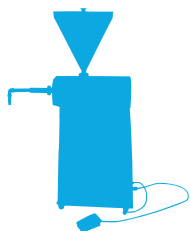
Robust and resistant stainless steel AISI 304 18/10 industrial machines ideal for low to medium production or as start-up equipment.

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- The bearing system has been designed to minimize work effort.
- Its supplied with a nozzles molds churro.
- Mold with capacity of 2 litres.

Optional:

- Small, average and big nozzles molds.
- Porras nozzles molds.
- Landfill churro nozzles molds.
- Double star nozzles molds.
- An easy to use cutting system.



DOSIFICADORAS

MACHINES EXTRUDER



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE PEDAL MODELO DAUTV15

Máquina automática de gran producción ideal para la fabricación de rosca o porras por una sola persona.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Dotada de tolva con capacidad de 15kg.
- Su funcionamiento se realiza a través de un pedal o con variador de velocidad (Según modelo).
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Fácil limpieza, sin necesidad de desmontar la máquina.

AUTOMATIC EXTRUDER MODELO DAUTV15

Industrial machines ideal for a big production, professional analogical equipment, ideal for the industrial manufacture of ring-shaped porras.

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Capacity hopper 15kg.
- Functioning for electrical pedal or speed variator (According to model).
- Wheels for easy movement.
- Easy cleaning.

MODELO Model	MOTOR Motor	VOLTAJE Voltage	CAPACIDAD Capacity	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	ACCIONAMIENTO Functioning	PRECIO P.V.P. Price
DAUTV15	1 C.V.	220V II	15 Kg.	560 mm.	380 mm.	1510 mm.	SPEED VARIATOR	3435 €



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE CHURROS

Máquina automática de gran producción de churros de patata, madrileños o churros rellenos.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Dotada de regulador de expulsión y regulador de velocidad (Permitiendo elaborar productos de cualquier tamaño).
- Su funcionamiento es totalmente automático.
- Mástil para colgar dosificadora en pared. **OPCIONAL**
- PVP Mastil Opcional: 750€
- Elabora churros y churros rellenos.

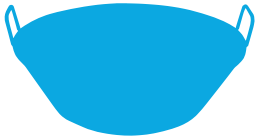
AUTOMATIC EXTRUDER FOR CHURROS

Industrial machines ideal for a big production of potato churros, madrileños or stuffed churros.

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Adjust to obtain products in the desired size.
- Regulation for speed variator.
- Automatic machine totally.
- Mast to hang dispenser on the wall. **OPTIONAL**
- Optional Mast PVP: €750
- Produces churros and stuffed churros.

MODELO Model	MOTOR Motor	VOLTAJE Voltage	CAPACIDAD Capacity	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	ACCIONAMIENTO Functioning	PRECIO P.V.P. Price
DAUTCH3	0,5 C.V.	220V II	3,5 Kg.	300 mm.	500 mm.	700 mm.	AUTOMATIC	5190 €



ACCESORIOS

ACCESSORIES



SARTENES

Características:

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Realizado mediante embutición.
- Dotado de asas, para facilitar el trabajo.
- Canto de sartén anti-corte.

Opcional:

- Hornillo modelo HORN50.

FRYING PAN

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Endowed with handles.
- Singing "anti-cut".

Opcional:

- Burner model HORN50.

MODELO Model	ØSUPERIOR ØOutside	ØINFERIOR ØInside	ALTO Height	CAPACIDAD Capacity	PRECIO P.V.P. Price
SART 60	Ø600 mm.	Ø400 mm.	170 mm.	14 L	505 €
SART 70	Ø700 mm.	Ø500 mm.	170 mm.	22 L	605 €



PALILLOS EN ACERO INOXIDABLE Y MADERA

Características:

- Par de palillos fabricado en madera de pino o en acero AISI 304 18/10 (Según modelo).
- Empuñadura de mayor espesor en modelo de acero inoxidable, para rotura de puente térmico.

Opcional:

- Porta palillos.

CHOPSTICKS

Technical features:

- Chopsticks manufactured in wood of pine or stainless steel. (According to model).
- Hilt (model os stainless steel) with "cold-touch"

Opcional:

- Chopsticks holder.



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO P.V.P. Price
PALM	PALILLOS DE MADERA 730 mm.	45 €
PALA	PALILLOS DE ACERO INOX 830 mm.	59 €



HARINERO-HARINADOR

Características:

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Ref. HAN37 y HAN50.

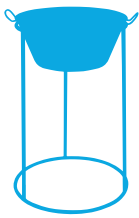
FLOUR BIN

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Ref. HAN37 y HAN50.



MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Height	PRECIO P.V.P. Price
HAN37	370 mm.	180 mm.	265 mm.	210 €
HAN50	500 mm.	180 mm.	265 mm.	217 €



ACCESORIOS

ACCESSORIES



CALDERO AMASADOR Y TRIPODE

Características:

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Realizado mediante embutición.
- Dotado de asas, para facilitar el trabajo.
- Modelo CALD50 con asas.
- Modelo CALD55 sin asas.

CONICAL MIXING BOWL AND TRIPOD

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Endowed with handles.

MODELO Model	ANCHO Width	ALTO Height	CAPACIDAD Capacity	PRECIO P.V.P. Price
CALD50	Ø500 mm.	210 mm.	22 L	160 €
CALD55	Ø550 mm.	230 mm.	30 L	340€
TRÍPODE	450 x 450 x 800 mm.			297 €



PALAS DE AMASADO

Características:

- Pala de amasado fabricada en polietileno-acero inoxidable.
- Empuñadura intermedia y en extremo para una mayor ergonomía.
- Utilidad para mezclar la masa de churros. Ref. PAMSP

KNEADING BLADES

Technical features:

- Made from stainless steel and HDPE polyethylene (according to model) in accordance with CE and BGA standards for food related products.
- Intermediate and external hilt (ergonomic).
- Function to mix mass. Ref. PAMSP.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Height	MATERIAL Material	PRECIO P.V.P. Price
PAMSP	810 mm.	100 mm.	40 mm.	ACERO-POLIETILENO / S. STEEL	148 €



PORTA PALILLOS

Características:

- Modelo; PPAL.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Dotado de asas para una mayor ergonomía.
- Especial para guardar y escurrir el aceite de los palillos.
- Ancho x alto; 0,75x370mm.

CHOPSTICKS HOLDER

Technical features:

- Model; PPAL.
- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Endowed with handles (Ergonomic).
- Function to guard and to drain the chopsticks.
- Width x height; 0,75 x 370mm.



MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Height	PRECIO P.V.P. Price
PPAL	0,75	370 mm.	350 mm.	125 €



ESPUMADERA EN ALAMBRE DE ARAÑA

Características:

- Fabricado en alambre estañado.
- Especial para extraer los churros o porras de la freidora.
- Ref: ESP24 y ESP28.



SKIMMING SPOON

Technical features:

- Made of tinned wire.
- Function to extract churros or porras.
- Ref: ESP24 y ESP28.

MODELO Model	ANCHO Width	ALTO Height	PRECIO P.V.P. Price
ESP24	Ø240 mm.	705 mm.	41 €
ESP28	Ø280 mm.	760 mm.	48 €



ACCESORIOS

ACCESSORIES



BCAF6G



BCAF8M



BCAF2D



BCAFR



BCABP



BCAFP

BOQUILLAS

Boquillas fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10 para elaborar distintos productos como; churros, churros de lazo, rellenos, porras, etc.

Boquillas para la dosificadora de cuelgue tipo cafetería:

BCAF6G, BCAF8M, BCAF8P, BCAFR y BCAFP.

Boquilla para la dosificadora manual de jeringa, dosificadora manual de cabellete y dosificadora automática de pedal, boquilla BCABP.

NOZZLES

Nozzles molds manufactured of AISI 304 18/10, to make different products such as churros, loop churros, hollow churros to be filled, porras, etc.

Nozzles for the coffee-type hanging dispenser:

BCAF6G, BCAF8M, BCAF8P, BCAFR and BCAFP.

Nozzle for the manual syringe dispenser, manual easel dispenser and automatic pedal dispenser, BCABP nozzle.

REFERENCIA Reference	DESCRIPCIÓN Description	PRECIO P.V.P. Price
BCAF6G	BOQUILLA CHURRO GRANDE DE SEIS PUNTAS	29 €
BCAF8M	BOQUILLA CHURRO MEDIANO DE OCHO PUNTAS	29 €
BCAF8P	BOQUILLA DE CHURRO PEQUEÑO DE OCHO PUNTAS	29 €
BCAFR	BOQUILLA DE CHURRO RELLENO	137 €
BCAFP	BOQUILLA PORRAS DOSIFICADORA CAFETERÍA	114 €
BCABP	BOQUILLA PORRAS DOSIFICADORA PEDAL	114 €
BCAF2D	BOQUILLA DE CHURRO DOBLE	114 €



ESCURRIDOR ACERO INOXIDABLE

Características:

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cantos plegados anti-corte.
- Dotado de bandeja lisa inclinada o bandeja perforada en acero inoxidable (Según modelo).
- Modelo ESCA, con guías para acristalar.

Opcional:

- Soporte para escurridor, con o sin ruedas.

STAINLESS STEEL DRAINBOARDS

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Folded singings "anti-cut".
- Endowed with smooth sloping tray or perforated tray of stainless steel (According to model).
- Model ESCA, with guides for crystals.

Opcional:

- Support for drainboards, with or without wheels.

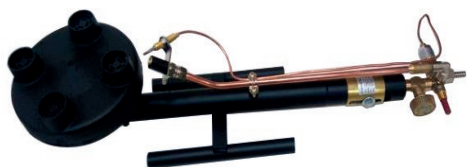
MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Hegth	CHAPA LISA O PERFORADA Sloping o Perforated Tray	PRECIO P.V.P. Price
ESCL60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	LISA / SLOPING	174 €
ESCL80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	LISA / SLOPING	203 €
ESCP60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	279 €
ESCP80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	359 €
ESCA60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	336 €
ESCA80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	446 €



QUEMADORES

BURNERS

Q411A



QUEMADORES INDUSTRIALES

Características:

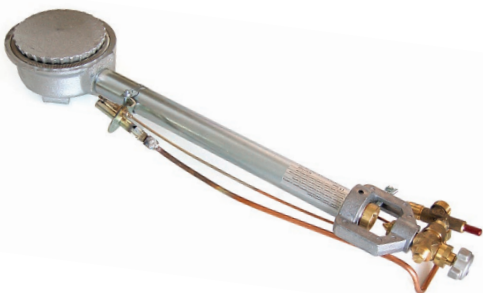
- Fabricado en hierro colado.
- Válvula de seguridad y piloto permanente (Según modelo).
- Gas butano/propano.
- Todos los quemadores y hornillos trabajan con alta presión por lo que son útiles únicamente para su uso en exterior (caravanas, kioscos, puestos ambulantes...)

INDUSTRIAL BURNER

Technical features:

- Made of cast iron.
- Safety valve + permanent pilot (According to model).
- Gas butane/propane.
- All burners work with high pressure so they are only useful for outdoor use (caravans, kiosks, stalls ...)

Q621



HORNILLO

Características:

- Modelo; HORN50.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en PVC regulables en altura.
- Quemador industrial de alta potencia.
- Largo x ancho x alto; 500 x 500 x 570 mm.
- Potencia; 29 kcal/h.
- Tipo de gas; butano/propano.

HOQN50



BURNER-HEATER

Technical features:

- Model; HORN50.
- Made in stainless steel 304 AISI 18/10
- Adjustable legs of PVC.
- Industrial large burner.
- Lengt x width x heigth; 500 x500 x570 mm.
- Power; 29 kcal/h.
- Type gas; butane/propane.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	POTENCIA Power	PRESIÓN Pressure	PILOTO PERMANENTE + VÁLVULA DE SEGURIDAD Safety Valve + Permanent Pilot	PRECIO P.V.P. Price
Q621	620 mm.	Ø110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	NO	721 €
Q621-A	620 mm.	Ø110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	SI	931 €
Q621-R	620 mm.	Ø110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	SI (Regulable) (Adjustable)	1345 €
HOQN50	500 mm.	500 mm.	570 mm.	29 kcal/h	0,5-1 Bar	NO	1035 €
411-A	600 mm.	Ø150 mm.	135 mm.	20 kcal/h	0,5-1,7 Bar	SI	785 €



FREGADERO INDUSTRIAL CON BASTIDOR Y LAVAMANOS

INDUSTRIAL SKING WITH FRAME AND HAND BASING



INDUSTRIAL SKING WITH FRAME AND HAND WASH BASING

FREGADERO INDUSTRIAL CON BASTIDOR Y LAVAMANOS

Características técnicas:

- Fabricados integralmente en acero inoxidable AISI-340 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 mm. y canto frontal de 50 mm. en punto redondo, totalmente soldados.
- Cubas embutidas dotadas de protección anticorrosión, con válvula de desagüe y tubo rebosadero.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable mediante rosca oculta sanitaria. Altura adaptable entre 85 y 93 cm.
- Estante opcional en fregadero.
- Opcional seno derecha o izquierda.

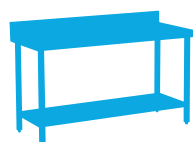


Characteristics:

- Manufactured of AISI-340 18/10 stainless steel.
- Countertop welded with front 50 mm., back lapel 100 mm. (Models MM).
- Countertop and shelves reinforced with omegas.
- 40x40 tubular legs with adjustable heel height.
- Optional shelf in siking.
- Optional countertop to right or left.



MODELO Model	DIMENSIONES (LARGOxALTO xANCHO)			DIMENSIONES CUBETA			PRECIO P.V.P. Price
TCFMB-106/11	1000 mm.	600 mm.	850 mm.	400 mm.	400 mm.	250 mm.	683 €
TCFMB-126/11	1200 mm.	600 mm.	850 mm.	500 mm.	400 mm.	250 mm.	771 €
TCFMB-146/11	1400 mm.	600 mm.	850 mm.	500 mm.	400 mm.	250 mm.	859 €
TCFMB-166/21	1600 mm.	600 mm.	850 mm.	500 mm.	400 mm.	250 mm.	1055 €
TCFMB-186/21	1800 mm.	600 mm.	850 mm.	500 mm.	400 mm.	250 mm.	1138 €
TCLAVAMANOS	1000 mm.	400 mm.	850 mm.				260 €



MESA MURAL DE TRABAJO CON ESTANTE

MURAL TABLE WITH SHELF

MESA MURAL DE TRABAJO CON ESTANTE

Características técnicas:

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/8 con acabado satinado, y bastidor en acero plastificado.
- Peto trasero de 100 mm. y canto frontal de 50 mm. en punto redondo totalmente soldado.
- Encimeras y estantes reforzados mediante omegas.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable en altura mediante rosca oculta. Regulación 100mm.
- Con estante.

MURAL TABLE WITH SHELF

Characteristics:

- Manufactured of AISI-340 18/10 stainless steel.
- Countertop welded with front 50 mm., back lapel 100 mm. (Models MM).
- Countertop and shelves reinforced with omegas.
- 40x40 tubular legs with adjustable heel height.
- With shelf.

MODELOS CON ESTANTES MONTADA Y SOLDADA GAMA 600

MODELOS CON ESTANTES MONTADA Y SOLDADA GAMA 700

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price	MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
TCMM60-100	1000 mm.	600 mm.	850 mm.	529 €	TCMM70-100	1000 mm.	700 mm.	850 mm.	546 €
TCMM60-120	1200 mm.	600 mm.	850 mm.	565 €	TCMM70-120	1200 mm.	700 mm.	850 mm.	608 €
TCMM60-140	1400 mm.	600 mm.	850 mm.	630 €	TCMM70-140	1400 mm.	700 mm.	850 mm.	669 €
TCMM60-150	1500 mm.	600 mm.	850 mm.	654 €	TCMM70-150	1500 mm.	700 mm.	850 mm.	732 €
TCMM60-160	1600 mm.	600 mm.	850 mm.	676 €	TCMM70-160	1600 mm.	700 mm.	850 mm.	749 €
TCMM60-180	1800 mm.	600 mm.	850 mm.	770 €	TCMM70-180	1800 mm.	700 mm.	850 mm.	794 €
TCMM60-200	2000 mm.	600 mm.	850 mm.	811 €	TCMM70-200	2000 mm.	700 mm.	850 mm.	861 €
TCMM60-220	2200 mm.	600 mm.	850 mm.	975 €	TCMM70-220	2200 mm.	700 mm.	850 mm.	1005 €
TCMM60-240	2400 mm.	600 mm.	850 mm.	1044 €	TCMM70-240	2400 mm.	700 mm.	850 mm.	1076 €



CAMPANA MURAL

HOOD MURAL



CAMPANA MURAL

Campana destinada a la extracción segura y eliminación de humos y olores molestos.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Campana totalmente soldada, con todas las aristas plegadas anti-corte para una limpieza fácil y segura.
- Techo y respaldo exterior construido en acero galvanizado.
- Sistema de drenaje con bandeja recogedora de grasas y tapón de drenaje, que facilita su limpieza.
- Sistema de instalación de precolgado para facilitar su acoplamiento en la pared.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable dimensiones 490x490x50 mm.
- Modelo CM/CMF con turbina.
- Modelo CS/CSF sin turbina.

HOOD MURAL

Hood designed to extract and eliminate unpleasant smoke and smells.

Characteristics:

- Made from stainless steel AISI-304 18/10.
- Totally welded hood.
- Ceiling and back in galvanized steel.
- Drainage system with fat collection tray and threaded metal plug, for ease of cleaning.
- Installation system for ease of wall hanging.
- Supplied with stainless steel baffle filters, sizes 490x490x50 mm.
- Model CM/CMF with turbine.
- Model CS/CSF without turbine.

WIDTH 750

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	Nº FILTROS Filter	TURBINA Turbine	P.V.P. Price
TCCM1000	1090 mm.	750 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1434 €
TCCS1000					NO	976 €
TCCM1250	1250 mm.	750 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1484 €
TCCS1250					NO	1101 €
TCCM1500	1590 mm.	750 mm.	700 mm.	3	7/7 0,12KW	1672 €
TCCS1500					NO	1251 €
TCCM1750	1750 mm.	750 mm.	700 mm.	3	9/9 0,35KW	1713 €
TCCS1750					NO	1276 €
TCCM2000	2090 mm.	750 mm.	700 mm.	4	9/9 0,35KW	1922 €
TCCS2000					NO	1423 €
TCCM2250	2250 mm.	750 mm.	700 mm.	4	10/10 0,59KW	2002 €
TCCS2250					NO	1511 €
TCCM2500	2590 mm.	750 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2030 €
TCCS2500					NO	1642 €
TCCM2750	2750 mm.	750 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2396 €
TCCS2750					NO	1913 €
TCCM3000	3090 mm.	750 mm.	700 mm.	6	10/10 0,59KW	2513 €
TCCS3000					NO	2115 €

WIDTH 1000

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	Nº FILTROS Filter	TURBINA Turbine	P.V.P. Price
TCCMF1000	1090 mm.	1000 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1556 €
TCCSF1000					NO	1121 €
TCCMF1250	1250 mm.	1000 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1626 €
TCCSF1250					NO	11201 €
TCCMF1500	1590 mm.	1000 mm.	700 mm.	3	7/7 0,12KW	1224 €
TCCSF1500					NO	1357 €
TCCMF1750	1750 mm.	1000 mm.	700 mm.	3	9/9 0,35KW	1937 €
TCCSF1750					NO	1434 €
TCCMF2000	2090 mm.	1000 mm.	700 mm.	4	9/9 0,35KW	2056 €
TCCSF2000					NO	1610 €
TCCMF2250	2250 mm.	1000 mm.	700 mm.	4	10/10 0,59KW	2173 €
TCCSF2250					NO	1708 €
TCCMF2500	2590 mm.	1000 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2289 €
TCCSF2500					NO	1895 €
TCCMF2750	2750 mm.	1000 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2588 €
TCCSF2750					NO	2165 €
TCCMF3000	3090 mm.	1000 mm.	700 mm.	6	10/10 0,59KW	2745 €
TCCSF3000					NO	2285 €



CAMPANAS HORNOS Y ASADORES

ROASTERS AND OVEN HOOD



CAMPANAS HORNOS Y ASADORES

Campana diseñada para la aspiración de humos y vapores procedentes de hornos y asadores.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Campana totalmente soldada, con todas las aristas plegadas anti-corte para una limpieza fácil y segura.
- Techo y respaldo exterior construido en acero galvanizado.
- Sistema de drenaje con bandeja recogedora de grasas y tapón de drenaje, que facilita su limpieza.
- Sistema de instalación de precolgado para facilitar su acoplamiento en la pared.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable dimensiones 490x490x50 mm.
- Colocación de los filtros en posición inversa para una mejor captación.
- Modelo CH/CHF con turbina.
- Modelo CHS/CHSF sin turbina.

ROASTERS AND OVEN HOOD

Hood designed to remove fumes and steam from oven and roasters.

Characteristics:

- Made from stainless steel AISI-340 18/10.
- Totally welded hood.
- Ceiling and back in galvanized steel.
- Drainage system with fat collection tray and threaded metal plug, for ease of cleaning.
- Installation system for ease of wall hanging.
- Supplied with stainless steel baffle filters, sizes 490x490x50 mm.
- Filters fitted opposite in order to enhance fume collection.
- Model CH/CHF with turbine.
- Model CHS/CHSF without turbine.

WIDTH 800

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	Nº FILTROS Filter	TURBINA Turbine	P.V.P. Price
TCCH1000	1090 mm.	800 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1544 €
TCCHS1000					NO	1373 €
TCCH1250	1250 mm.	800 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1643 €
TCCHS1250					NO	1436 €
TCCH1500	1590 mm.	800 mm.	700 mm.	3	7/7 0,12KW	1882 €
TCCHS1500					NO	1495 €
TCCH1750	1750 mm.	800 mm.	700 mm.	3	9/9 0,35KW	1982 €
TCCHS1750					NO	1555 €
TCCH2000	2090 mm.	800 mm.	700 mm.	4	9/9 0,35KW	2421 €
TCCHS2000					NO	1639 €
TCCH2250	2250 mm.	800 mm.	700 mm.	4	10/10 0,59KW	2549 €
TCCHS2250					NO	1813 €
TCCH2500	2590 mm.	800 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2840 €
TCCHS2500					NO	1888 €
TCCH2750	2750 mm.	800 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	3541 €
TCCHS2750					NO	2120 €
TCCH3000	3090 mm.	800 mm.	700 mm.	6	10/10 0,59KW	3792 €
TCCHS3000					NO	1370 €

WIDTH 1300

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	Nº FILTROS Filter	TURBINA Turbine	P.V.P. Price
TCCHF1000	1090 mm.	1300 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1652 €
TCCHSF1000					NO	1584 €
TCCHF1250	1250 mm.	1300 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1768 €
TCCHSF1250					NO	1685 €
TCCHF1500	1590 mm.	1300 mm.	700 mm.	3	7/7 0,12KW	2017 €
TCCHSF1500					NO	1785 €
TCCHF1750	1750 mm.	1300 mm.	700 mm.	3	9/9 0,35KW	2132 €
TCCHSF1750					NO	1885 €
TCCHF2000	2090 mm.	1300 mm.	700 mm.	4	9/9 0,35KW	2585 €
TCCHSF2000					NO	2039 €
TCCHF2250	2250 mm.	1300 mm.	700 mm.	4	10/10 0,59KW	2713 €
TCCHSF2250					NO	2192 €
TCCHF2500	2590 mm.	1300 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	3022 €
TCCHSF2500					NO	2830 €
TCCHF2750	2750 mm.	1300 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	3753 €
TCCHSF2750					NO	2589 €
TCCHF3000	3090 mm.	1300 mm.	700 mm.	6	10/10 0,59KW	4019 €
TCCHSF3000					NO	2779 €

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

FORMA DE PAGO:

- Todas las operaciones se realizarán mediante **TRANSFERENCIA PREVIA**.

PEDIDOS:

- Los pedidos se realizarán por escrito, vía fax o correo electrónico.
- No se podrá anular pedido cuando se haya expedido o su fabricación es especial, una vez comenzada su fabricación.

TRANSPORTE:

- La mercancía viaja por cuenta del comprador, aún cuando vaya a portes pagados. (Embalaje y portes no incluidos.)
- Las reclamaciones posteriores por los daños causados tendrán que ser consignados al transportista en el momento de la entrega o, como máximo, 24 h siguientes.
- De otra forma el transporte no admite reclamación, no cubriendo el seguro la incidencia. Guarde el embalaje original.
- Ingeniería Hostelería Panadera, SL comunica a sus clientes los plazos de tránsito aportados por la agencia de transporte, pero no se hace responsable de posibles retrasos de la agencia en el cumplimiento de los mismos.

GARANTIA, RECAMBIOS Y DEVOLUCIÓN:

1. **DEBE APORTAR FACTURA, NUMERO DE SERIE Y MODELO DE LA MAQUINA, FECHA DE INSTALACION Y BREVE DESCRIPCION DE LA AVERIA.**
2. Es necesario recibir por sus medios en menos de 15 días naturales el recambio supuestamente defectuoso para su análisis por nuestro equipo técnico y valorar si procede garantía.
3. Si **procede garantía** se enviará factura del recambio con 100% de descuento.
4. Si **NO procede garantía** se explicará por escrito el motivo por el que no se acepta.

SI NO SE RECIBE EL RECAMBIO supuestamente defectuoso consideramos **NO VÁLIDO** el proceso de garantía.

5. Queda excluida de garantía el desgaste de piezas habituales y bobinados eléctricos de cualquier tipo.

- Todas las partes que componen las máquinas, gozan de UN AÑO DE GARANTIA, excluyendo las partes eléctricas, y siempre que los defectos sean de fabricación.
- En la garantía no se incluye mano de obra, posibles reparaciones posteriores que provengan de un mal uso, del mal cuidado del aparato, de una instalación defectuosa o insuficiente, de impericia o modificaciones efectuadas en la máquina por parte del comprador.
- La garantía no cubre gastos de transporte.

IMPORTANTE: Todos nuestros productos, del presente catálogo, son exclusivamente para uso industrial o profesional para integrarlos en un proceso productivo, de transformación, comercialización o prestación a tercero. Por tanto queda excluida la aplicación de la "Ley General para la Defensa del Consumidor y Usuarios".

Cualquier devolución deberá ser autorizada por Ingeniería Hostelería Panadera, SL, en los primeros siete días siguientes a su fecha de envío, SIEMPRE que la máquina se encuentre en perfecto estado, no se haya retirado plástico protector de acero, no se haya usado, venga a portes pagados y en su embalaje original.

En caso contrario se cargará el 10 % del valor de la maquinaria devuelta y siempre que no esté dañado o usado, en cuyo caso Ingeniería Hostelería Panadera, SL no lo admitirá.

NO SE ADMITIRAN RECLAMACIONES PASADOS LOS SIETE DIAS DE LA FECHA DE ENVIO. LAS MÁQUINAS O ACCESORIOS ESPECIALES NO PUEDEN SER DEVUELTOS.

SERVICIO POST-VENTA E INSTALACIÓN:

Ingeniería Hostelería Panadera, S.L. estará a su disposición para cualquier orientación técnica que precise. La instalación y puesta en marcha deben ser efectuadas por el distribuidor local según las normas de seguridad correspondientes al equipo instalado. El personal destinado al manejo de los equipos, deberá estar cualificado y haber leído y comprendido el manual de instalación y utilización. **EL COSTE DE LA PUESTA EN MARCHA SERÁ SIEMPRE A CARGO DEL CLIENTE FINAL.**

DOMINIO :

Continuará siendo de Ingeniería Hostelería Panadera, S.L., toda la mercancía que no esté totalmente pagada.

JURISDICCIÓN :

EN ESTE CASO SERÁN COMPETENTES LOS TRIBUNALES DE LUCENA (CÓRDOBA).

INFORMACIÓN:

- Las especificaciones e informaciones técnicas recogidas en el presente catálogo se entienden con carácter informativo y no tienen por tanto valor contractual.
- Nos reservamos el derecho a introducir las modificaciones que creamos necesarias, sin que ello perjudique las características funcionales de los productos.
- Los precios, características técnicas y fotos de los artículos del presente catálogo pueden ser cambiados sin previo aviso.

GENERAL CONDITIONS OF SALE

WAY TO PAY:

· All operations will be carried out by **PRIOR TRANSFER**.

ORDERS:

- Orders will be made in writing, via fax or email.
- An order cannot be canceled when it has been dispatched or its manufacture is special, once its manufacture has begun.

TRANSPORT:

- The merchandise travels on behalf of the buyer, even when it is freight prepaid. (Packaging and postage not included.)
- Subsequent claims for the damages caused will have to be delivered to the carrier at the time of delivery or, at most, 24 hours thereafter.
- Otherwise the transport does not admit a claim, the incidence not covering the insurance. Keep the original packaging.
- Ingeniería Hostelera Panadera, SL communicates to its clients the transit times provided by the transport agency, but is not responsible for possible delays by the agency in complying with them.

WARRANTY, SPARE PARTS AND RETURN::

1. **MUST PROVIDE INVOICE, SERIAL NUMBER AND MODEL OF THE MACHINE, DATE OF INSTALLATION AND SHORT DESCRIPTION OF THE FAILURE.**
2. It is necessary to receive by your means in less than 15 calendar days the supposedly defective spare part for analysis by our technical team and to assess whether warranty is applicable.
3. **If warranty is applicable**, a replacement invoice will be sent with a 100% discount.
4. **If a guarantee does NOT apply**, the reason why it is not accepted will be explained in writing.

YES The supposedly defective spare part is not received, we consider the warranty process to be **INVALID**.

5. The wear of normal parts and electrical windings of any kind is excluded from the guarantee.

All the parts that make up the machines enjoy a **ONE YEAR WARRANTY**, excluding the electrical parts, and as long as the defects are manufacturing.

The warranty does not include labor, possible subsequent repairs that come from misuse, poor care of the appliance, faulty or insufficient installation, impropriety or modifications made to the machine by the buyer.

The guarantee does not cover transportation costs.

IMPORTANT: All our products, in this catalog, are exclusively for industrial or professional use to integrate them into a production process, transformation, commercialization or provision to a third party. Therefore, the application of the "General Law for the Defense of the Consumer and Users" is excluded.

Any return must be authorized by Ingeniería Hostelera Panadera, SL, in the first seven days following its date of shipment, **ALWAYS** that the machine is in perfect condition, protective steel plastic has not been removed, has not been used, come to postage paid and in its original packaging.

Otherwise, 10% of the value of the returned machinery will be charged and always that is not damaged or used, in which case Ingeniería Hostelera Panadera, SL will not admit it.

CLAIMS WILL NOT BE ACCEPTED AFTER SEVEN DAYS FROM THE DATE OF SHIPMENT. SPECIAL MACHINES OR ACCESORIES CANNOT BE RETURNED.

AFTER-SALE SERVICE AND INSTALATION:

Ingeniería Hostelera Panadera, SL will be at your disposal for any technical guidance you may require. Installation and start-up must be carried out by the local distributor according to the safety regulations corresponding to the installed equipment. The personnel assigned to handle the equipment must be qualified and have read and understood the installation and use manual. **THE COST OF START-UP WILL ALWAYS BE CHARGED BY THE END CUSTOMER.**

DOMAIN:

All merchandise that is not fully paid will continue to be from Ingeniería Hostelera Panadera, SL.

JURISDICTION:

IN THIS CASE THE COURTS OF LUCENA (CÓRDOBA) WILL BE COMPETENT.

INFORMATION:

- The specifications and technical information included in this catalog are understood for informational purposes and therefore have no contractual value.
- We reserve the right to introduce the modifications that we deem necessary, without affecting the functional characteristics of the products.
- The prices, techniques and photos of the articles in this catalog may be changed without prior notice.



Elabora tus alimentos

www.inhospan.com

INGENIERIA HOSTELERA PANADERA S.L.

P. Empresarial Príncipe Felipe - C/Huesca 10.

14900 LUCENA [Córdoba] España - Spain.

[+34] 957 971 886

comercial@inhospan.com