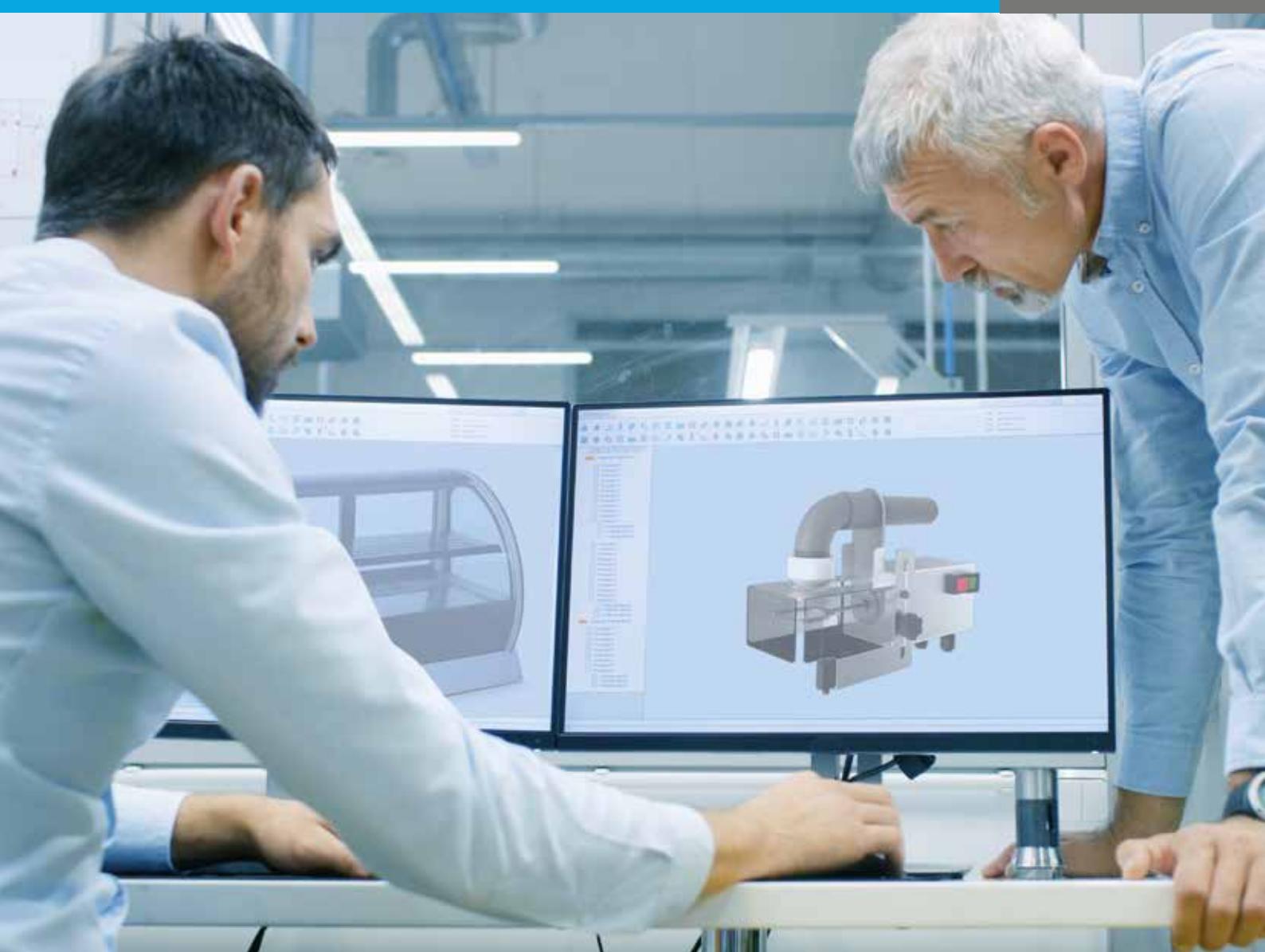


*Diseñamos equipos para
elaborar tus alimentos*



DISEÑAMOS A TU MEDIDA

 **inhospan**
Elabora tus alimentos



EQUIPOS FABRICADOS EN ESPAÑA

INHOSPAN, elabora tus alimentos.

Somos una empresa especializada en el diseño y fabricación de equipos industriales para hostelería y alimentación. Desde nuestro nacimiento en 2003 hemos mantenido una política de innovación constante y continua adaptación a las necesidades del cliente que nos ha situado en la vanguardia de nuestro sector.

Nuestro estudio de diseño cuenta con un alto nivel de ingenieros y técnicos que conjugan experiencia e innovación tecnológica para aprovechar las nuevas oportunidades que demanda el mercado. Un equipo que nos permite personalizar y adaptar los diferentes equipos a las necesidades de los clientes.

El centro de producción está dotado de las técnicas más avanzadas para dar una respuesta ágil y eficaz a nuestros pedidos. Los departamentos de logística y administración están totalmente orientados al cliente ofreciendo un servicio de calidad. Contamos con un servicio post-venta y asistencia técnica eficaz y puntual y por último y no menos importante, ponemos a disposición de nuestros clientes un departamento de formación para demostraciones prácticas y pruebas de compra.

Todo ello con las ventajas logísticas de una gran empresa pero sin perder la esencia de nuestro origen, una empresa familiar con un trato personal y familiar.

INHOSPAN, elaborate your foodstuff.

We are a company specialized in desing and manufacture of industrials equips for hospitality sector and food industry. Since our birth in 2003, we have maintained always a politics of innovation and adaptation to the necesity of the customers. This this has placed us in the vanguard of our sector.

Our study of desing has a high level of engineers and tecnics that mixing experience and inovation technology to take advantage of the new opportunities that market needs. A equip that permitting to personalize and to adapt the diferents equips to the needs to the customers.

The center of production has the tecnic more advance for giving a answers agile and effective to our orders. The departamts of logistics and administration are guiding to the customers and they oferr a service of grand quality. We have with a service post-sale and asistent tecnic effective and punctual and we put to provision of our customers a departamento of formation for practical demonstration and test for previus shopping.

Also with the advantages logistics of a grand business but without losing the essence of our origin, a family business with a personal and familiar treatment.

ROBOT INHOSPAN CUECE MIX	5
Robot Inhospan Cuece Mix	
CUECE CREMAS, AMASADORA EN CALIENTE	6
Hot Cream cooker	
CUECE CREMAS AUTOMÁTICO	7
Cream cooker Automatic	
FORMADORA DE CROQUETAS	8
Croquette dispenser Automatic	
REBOZADORA EMPANADORA	9
Automatic Batter - Breading Machine	
LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS	10
Industrial Croquettes Manufacturing Line	
FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS	11
Continuous Fryer or Fry Train	
DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA	13
Volumetric Dosing System	
FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS SIMPLE CESTO	15
Automatic Fryer Without Fumes Simple Basket	
FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS DOBLE CESTO	17
Automatic Fryer Without Fumes Double Basket	
FREIDORA DE CARGA MANUAL SIN HUMOS	19
Manual Freight Filler Without Smoke	
ECOGRILL PLANCHA GRILL AUTOMÁTICA SIN HUMOS	21
Ecogrill Automatic Without Smoke	
FREIDORAS DE ALTA CAPACIDAD	23
Fryers high capacity	
DOSIFICADORAS	28
Extruder	
AMASADORAS MASA DURA	30
Hard Dough Mixer	
CHOCOLATERAS	31
Thermos of Chocolate	
ACCESORIOS ELABORACIÓN	32
Accessories	
QUEMADORES	36
Burner	

ROBOT INHOSPAN CUECE MIX

Robot Inhospan Cuece Mix



inhospan

ROBOT INHOSPAN CUECE MIX

Calienta, bate, mezcla, pica y cocina al vapor, programable. Similar a un robot de cocina convencional, útil para realizar cualquier tipo de cocción rápida y uniforme, de forma automática, pudiendo no obstante, trabajar a temperatura ambiente. Idónea para rotisseries, 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...

Existe la posibilidad de adquirir una pala adicional para el corte con cuchillas.

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: placa digital 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: **380 €**
- Pala especial de limpieza con cepillos rascadores: **580 €**
- Cuchilla para corte: **690 €** · Soporte con ruedas: **690 €**

Robot Inhospan Cuece Mix

Heat, whisk, mix, mince and steam cook, programmable. Similar to a conventional kitchen robot, useful for making any type of fast and uniform cooking, automatically, being able, however, to work without temperature. Ideal for rotisseries, restaurants, hotels, meat, pre-cooked 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...

There is the possibility of acquiring an additional shovel for cutting with blades.

Technical features:

- 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 in 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 of: digital plate and button with emergency stop.
- This includes speed variator with different speed of spatula to prevent that the food be burn, optional 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: **380 €**
- Special cleaning brush with scraper brushes: **580 €**
- Blade for cutting: **690 €** · Support with wheels: **690 €**

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 II	3960 €
AMC20A	960 mm.	560 mm.	865 mm.	3 KW	0,37 KW	24 L	230V III	6170 €

CUECE CREMAS AMASADORA EN CALIENTE

 inhospan

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: rôtisseries, 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 raspadores de teflón, evitando que el producto se adhiera al caldero y extraíble para facilitar su limpieza.
- Cuadro de mandos analógico o placa digital bajo petición del cliente.
- Temperatura máxima hasta 160°C.
- Variador de velocidad.
- Construida según normativa CE.

Opcional:

- Pala especial de limpieza automática con cepillos raspadores.
- Modelo AMC 10 y 24: **580 €** Modelo AMC 50 y 100: **740 €**
- Grifo de vaciado: **380 €**

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 rôtisseries, 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 and heating.
- Heating by means of shielded stainless steel electrical resistance, submerged in thermal oil in 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.
- Analog control panel or digital plate at the customer's request.
- Maximum temperature 160°C.
- This includes speed variator with different speed of spatula to 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 €** Model AMC50 y 100: **740 €**
- Emptying tap: **380 €**

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	670 mm.	480 mm.	1340 mm.	3 KW	0,74 KW	10 L	230V II	3690 €
AMC24	670 mm.	480 mm.	1340 mm.	3 KW	0,74 KW	24 L	230V II	5900 €
AMC50	732 mm.	525 mm.	1440 mm.	6 KW	1,5 KW	50 L	400V III	7700 €
AMC100	830 mm.	600 mm.	1440 mm.	9 KW	1,5 KW	100 L	400V III	8890 €

CUECE CREMAS AUTOMÁTICO

Cream cooker



CUECE CREMAS AUTOMÁTICO

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: rotisseries, 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.
- Tres posiciones de trabajo: giro continuo mismo sentido, giro con pausa, giro sentido invertido y posicionamiento de cuba automático para el vaciado.
- Pala removedora con rascadores de teflón y extraíble para su limpieza.
- Cuadro de mandos completo compuesto por: paro de emergencia y placa electrónica.
- Variador de velocidad.
- Construida según normativa CE.
- Temperatura máxima hasta 160°C.

Opcional:

- Pala especial de limpieza con cepillos rascadores: **740 €**
- Grifo de vaciado: **380 €**

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 rotisseries, 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 and heating.
- Three overturn positions: continuous rotation same sense, rotation with pauses, reversed direction turn and positioning of automatic tub for emptying.
- Stainless steel stirring slice with Teflon scrapers so that the product does not stick on the boiler. Removable for easy cleaning.
- Complete control panel composed of: emergency stop and electronic board.
- This includes speed variator with different speed of spatula to prevent that the food be burn.
- Built according to CE regulations.
- Maximum temperature 160°C.

Optional:

- Special cleaning brush with scraper brushes: **740 €**
- Emptying tap: **380 €**

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
AMC50A	1160 mm.	720 mm.	1090 mm.	6 KW	1,5 KW	50 L	400V III	8600 €
AMC100A	1250 mm.	770 mm.	1090 mm.	9 KW	1,5KW	100 L	400V III	9790 €
AMC150A	1363 mm.	950 mm.	1164 mm.	15 KW	1,5 KW	150 L	400V III	14000 €
AMC200A	1510 mm.	1057 mm.	1330 mm.	21 KW	1,87 KW	200 L	400V III	15000 €

FORMADORA DE CROQUETAS AUTOMÁTICA

inhospan

Croquette dispenser Automatic



FORMADORA DE CROQUETAS AUTOMÁTICA FORMACRO 400

Dosificadora o formadora de croquetas diseñada para el dispensado automático de este tipo de alimento, como albóndigas y croquetas. Es una máquina con gran utilidad para elaboradores y obradores cárnicos, catering y restaurantes. El funcionamiento de dicha dosificadora es neumático y eléctrico por lo que esta máquina necesita un micro-compresor neumático para su funcionamiento [opcional]. Precisa a su vez, de alguna embutidora automática con salida de 30 mm [opcional].

Nuestra formadora de croquetas viene con una boquilla incorporada de una dimensión estándar de 25 mm. También permite la posibilidad de obtener otras boquillas intercambiables de 22 mm, 28 mm, o de cualquier diámetro específico.

Características técnicas:

- Construida completamente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Desmontable íntegramente para su fácil limpieza.
- Con protectores sanitarios de metacrilato.
- 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.
- La producción comprende hasta 8600 croquetas/hora.
- Construida según normativa CE.

Croquette dispenser automatic FORMACRO 400

Dosing or croqueting machine dispenser for the automatic dispensing of this type of food such as meatballs and croquettes. It is a machine with great utility for meat processor, catering and restaurants.

The operation of that is pneumatic and electric so this machine needs a manual or automatic stuffer with 30 mm. output.

Our croquettes machine comes with a built-in nozzle with standard 25 mm. dimension. It also allows the possibility of obtaining other interchangeable nozzles of 22 mm., 28 mm. or of any specific diameter on request of optional form.

Characteristics:

- Completely built in stainless AISI 304 18/10.
- Fully removable for easy cleaning.
- With protection of methacrylate sanitary.
- It allows the regulation of the length of the croquette. This gives the size of the same oscillate from 20 grams to 60 grams per croquette.
- Production includes up to 8600 croquettes/hour.
- Built according to CE regulations.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
FORMACRO400	400 mm.	120 mm.	200 mm.	A [intensidad] 0,55	220V	1930 €
BOQUILLA ADICIONAL	Diámetro a elegir 22,25,28 mm.			_____	_____	116 €
COMPRESOR	315 mm.	315 mm.	405 mm.	0,4 CV	220V	260 €
EMBUTIDORA 15 L	450 mm.	350 mm.	800 mm.	120 W	220V	1070 €

REBOZADORA EMPANADORA

Automatic Batter Breading Machine



REBOZADORA EMPANADORA REBOEMPA

Encoladora empanadora / rebozadora de alimentos. Perfecta para el rebozado y empanado automático de cualquier pieza. Diseñada para 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:

- Incluyen un control de velocidad variable de 9 a 20 metros por minuto.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.
- Construida según normativa CE.

Modelo REBOEMPA 198

- Máquina de sobremesa con protecciones de metacrilato. [Soporte opcional].

Modelo REBOEMPA 320 y 440

- Soporte con ruedas incluido.
- Incluye soplador para el exceso de líquido encolante o huevo.
- Doble sistema empanado.
- Incorpora un depósito para el pan con dosificación automática de 25 litros de capacidad máxima y un depósito para el encolante con grifo de 20 litros de capacidad máxima, este depósito tiene un motor agitador para mantener la mezcla homogénea.

Automatic Batter - Breading Machine REBOEMPA

Automatic application of batter and breadcrumbs. Perfect for bathe and to cover of breadcrumbs of any food. Our machine is automatical. Special for croquettes, meatballs, filets, meats, balls, steak... Or any type of food that requires breaded. It is a machine with great utility for meat processors, catering and restaurants. Also to can work with sugar or other product.

Characteristics:

- They include a variable speed control of 9 to 20 meters per minute.
- Fully removable for easy cleaning.
- Built according to CE regulations.

Model REBOEMPA 198

- Desktop machine with methacrylate protections. [Optional support].

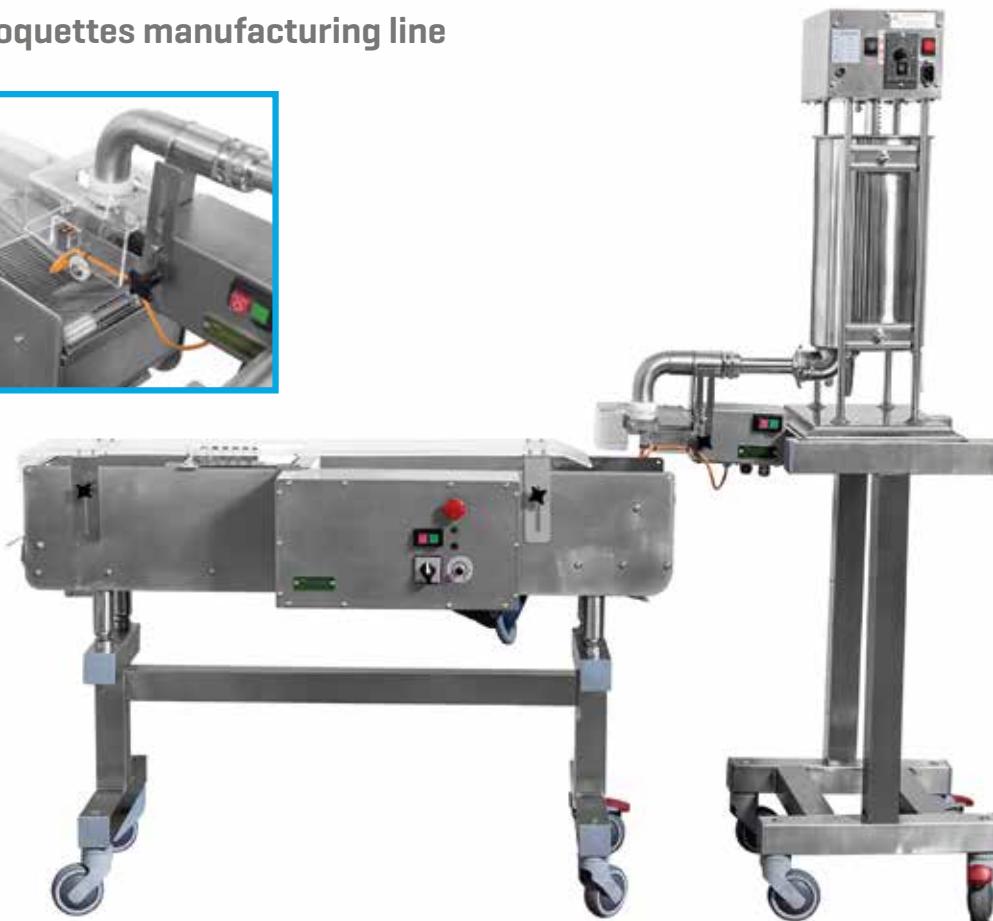
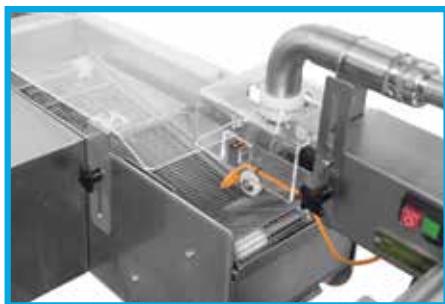
Model REBOEMPA 320 and 440

- Support with wheels included.
- Includes blower for excess sizing liquid or egg.
- Double breading system.
- It incorporates a deposit for the bread with automatic dosage of 25 liters of maximum capacity and a deposit for the glue with a tap of 20 liters of maximum capacity, this tank has an agitator motor to maintain the homogeneous mixture.

MODELO Model	ANCHO DE CADENA Chain width	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	PRODUCCIÓN Productions	Piezas/Hora Pieces/Hour	POTENCIA Power	TENSIÓN Voltage	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
REBOEMPA 198	198 mm.	1300mm.	426mm.	350mm.	2000 a/to 3000	120 a/to 160 Kg.	180W	220V	60 Kg	5750 €
REBOEMPA 320	320 mm.	1800mm.	520mm.	1360mm.	5000 a/to 12000	180 a/to 350 Kg.	180W	555V	90 Kg	9860 €
REBOEMPA 440	440 mm.	1800mm.	640mm.	1360mm.	7000 a/to 16000	350 a/to 650 Kg.	370W	555V	130 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 michelín.
- Formadora de croquetas.
- Rebozadora empanadora de alimentos.
- 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 8600 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.

Industrial croquettes manufacturing line

Machines, ideas to cut / dose the croquette and then rebozarla. Line of industrial manufacturing of croquettes formed for:

- Electric filler of 15 liters capacity.
- Michelin-brand pneumatic compressor.
- Croquette dispenser automatic.
- Automatic batter- breading machine.
- Supports with wheels.
- 25 mm. standard nozzle for croquettes.

This line is useful also for croquettes however if you use only the automatic batter- breading machine this allows to coat food thanks to the automatic batter-breading machine. For example: nuggets, meatballs, flamenquín balls, steaks, dumplings, and many foods. There is the possibility of adapting this line to the production of meatballs.

Technical characteristics

- Completely built in stainless steel AISI 304 18/10 and it has got protection of methacrylate sanitary.
- Variable speed control from 9 to 20 meters per minute.
- Production includes up to 8600 croquettes/hour.
- It allows the regulation of the length of the croquette. This gives the size of the same oscillate from 20 grams to 60 grams per croquette.
- Fully removable for easy cleaning.

MODELO Model	LARGO Lenght	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
LINCRO	1750 mm.	1720 mm.	480 mm.	180 KW	220V	9350 €
BOQUILLA ADICIONAL	Diámetro a elegir 22, 25, 28 mm.					116 €

FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS

Continuous Fryer or Fry Train



FREIDORA EN CONTINUO O DE CADENA

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

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 cocción 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.

Continuous Fryer or Chain

Continuous fryer or fried train for a greay production of form completely automatic. This chain fryer machine is ideal for frying or pre-fried of 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.

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.

MODELO Model	CONSUMO Consumption	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	PRODUCCIÓN Production	DIMENSIONES Dimensions	ANCHO DE CINTA Tape width	PRECIO P.V.P. Price
FEC35	Eléctrico	10 KW	35 L	65 Kg/h a 150 Kg/h	1340x700x950	320	9900 €
FEC50	Eléctrico	15 KW	50 L	75 Kg/h a 180 Kg/h	1340x820x950	440	13800 €
FGC35	But/Pro/ Gas Nat	37 KW	35 L	65 Kg/h a 150 Kg/h	1340x700x1163	320	11780 €
FGC50	But/Pro/ Gas Nat	37 KW	50 L	75 Kg/h a 180 Kg/h	1340x820x1270	440	16800 €
FOIL35	Gasoil	49 KW	35 L	65 Kg/h a 150 Kg/h	1340x700x1163	320	10980 €
FOIL50	Gasoil	49 KW	50 L	75 Kg/h a 180 Kg/h	1340x820x1270	440	15600 €

FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS

Continuous Fryer or Fry Train



FREIDORA EN CONTINUO O DE CADENA

Realizamos la fabricación especial de cualquiera de nuestros modelos de freidoras en continuo, adaptándolas siempre a cualquier necesidad del cliente. Entre las modificaciones especiales existe la posibilidad de incorporar una doble cinta con la finalidad de que aquel producto que flote en el aceite, quede estar siempre inmerso en contacto directo con el aceite por todas sus partes.

También podemos incorporar un sistema automático de vuelque, con el que el producto volteará automáticamente.

Esta freidora en continuo permite la posibilidad de incluir una campana propia junto con la freidora (opcional).

PRECIOS OPCIONALES

Doble cinta de 320 mm para sumergir el producto completamente.
PVP 1633€

Doble cinta de 440 mm para sumergir el producto completamente.
PVP 2245€

Sistema de vuelque automático para fritura a dos caras de 320 mm.
PVP 2490€

Sistema de vuelque automático para fritura a dos caras de 440 mm.
PVP 3300€

Consultar cotización especial para cualquier dimensión o especificación.

Continuous Fryer or Chain

We carry out the special manufacture of any of our continuous fryer models, always adapting them to any customer need. Among the special modifications there is the possibility of incorporating a double tape in order that the product that floats in the oil should always be immersed in direct contact with the oil in all its parts.

We can also incorporate an automatic tipping system, with which the product will turn automatically.

This continuous fryer allows the possibility of including a separate extraction hood together with the fryer (optional).

OPTIONAL PRICES

Double tape of 320 mm to completely submerge the product .
PVP 1633€

Double tape of 440mm to completely submerge the product.
PVP 2245€

Automatic tipping system for two-sided frying of 320 mm.
PVP 2490 €

Automatic tipping system for two-sided frying of 440 mm.
PVP 3300 €

Consult special quotation for any dimension or specification.

DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

Volumetric Dosing System



DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

Máquina para dosificar distintos tipos de masas, entre ellas tortillitas de camarones, cremas, pastas, masas calientes o frías, patés, confituras...

Con esta dosificación automática prevalece siempre el estado original de la masa y evita el deterioro de la misma. Incorpora un sistema antigoteo.

De fácil programación, gracias a la posibilidad de modificar los parámetros, pudiendo inyectar o dosificar masas de uno o varios ingredientes de diferentes consistencias, duras, semidensas o fluidas. Permite reducir los costes gracias a la reducción del tiempo de trabajo y el aumento de la producción.

La dosificadora está formada por un recipiente/contenedor que este a su vez, incorpora en su interior un removedor encargado de mantener la masa homogénea y lista para pasar al pistón de inyección, que se acciona por un cilindro por transmisión mecánica con regulación de volumen y velocidad.

Volumetric Dosing System

Machine for dosing different masses, among them Shrimp fritters, creams, pastes, hot or cold masses, jams, patés...

This machine does not deteriorate the product and incorporate an anti-drip system.

Easy programming, thanks to the possibility of modifying the parameters, being able to inject or dose masses of one or several ingredients of different consistencies, hard, semi-soft or fluid. It allows to reduce the costs thanks to the reduction of the time of work and the aumento of the production.

The dispenser is formed by a container / container that inside incorporates a remover responsible for keeping the mass homogeneous and ready to move to the injection piston, which is driven by a cylinder by mechanical transmission with volume and speed regulation.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heighth	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	BOQUILLAS Nozzles	PRECIO P.V.P. Price
DSV01	270 mm.	760 mm.	820 mm.	650 mm.	15 L	1	4800 €
DSV02	270 mm.	760 mm.	820 mm.	650 mm.	40 L	2	6600 €
DSV04	865 mm.	760 mm.	1060 mm.	1300 mm.	80 L	4	11880 €

DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

Volumetric Dosing System



DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

Características técnicas:

- Maquina homologada por la CE.
- Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.
- Desmontable para su fácil limpieza diaria.
- Posibilidad de dosificar con distintas boquillas desde 1 hasta 4.
- Intercambio de boquillas con distintos diámetros de salida desde 10 mm.
- Permite la regulación del gramaje o volumen a inyectar de producto.
- Motor con agitador en tolva para una homogeneización del producto.
- Tolva con distintas capacidades desde 15 litros a 80 litros de producto.
- Producción variable en función del producto y de las boquillas, desde 40 dosificaciones / minuto en cada boquilla.
- Incorpora ruedas para su desplazamiento
- Tensión 220/240 Voltios. Frecuencia 50 Hz.

Opcional:

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

Volumetric Dosing System

Characteristics:

- Approved by the EC
- Built in its entirety in stainless steel. According to regulations for food.
- Detachable for easy daily cleaning.
- Possibility of dosing with different nozzles from 1 to 4.
- Exchange of nozzles with different output diameters from 10 mm.
- It allows the regulation of the grammage or volume to inject of product.
- Motor with agitator in hopper for a Homogenization of the product.
- Hopper with different capacities from 15 liters to 80 liters of product.
- Variable production depending on the product and the nozzles, from 40 dosages / minute in each nozzle.
- Incorporates wheels for displacement
- Voltage 220/240 Volts. Frequency 50 Hz.

Optional:

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

FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS SIMPLE CESTO

 **inhospan**

Automatic Fryer Without Fumes Simple Basket



SIMPLE CESTO

Machine designed for doing, with excellent quality, any fried without to need extraction hoods nor smells. This fryer supply great profitability. You not need have a system of extraction hoods nor instalation.

Fry products frozen and fresh, such as potatoes, croquette, nuggets, precooked, etc

The functioning is based on a system of last generation cyclonic that extract smells, vapors and fumes filtering them.

This machine has a great production and this is perfect for places of fast food, casual dining, restaurants, bars, catering, shopping centers, supermarkets, service stations, etc.

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

Simple Basket

Machine designed for doing, with excellent quality, any fried without to need extraction hoods nor smells. This fryer supply great profitability. You not need have a system of extraction hoods nor instalation.

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

Its operation is with a system of last generation, called cyclonic, that extract smells, vapors and fumes and filter them.

This machine has a great production and this is perfect for places of fast food, casual dining, restaurants, bars, catering, shopping centers, supermarkets, service stations...

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

MODELO Model	CAPACIDAD ACEITE Capacity Oil	CARGA Kg/CICLO Load Kg/Cycle	RESISTENCIA W Resistance W	Kg/H PRODUCCIÓN Production Kg/H	CONSUMO W Consumption	TENSIÓN V Tension V	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
ECOFRY9	9	0,8	3000	18	3700	220	60	3980 €
TURBOFRY9	9	1,1	5000	28	5700	220/380	75	4300 €

FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS SIMPLE CESTO

inhospan

Automatic Fryer Without Fumes Simple Basket



SIMPLE CESTO

Características técnicas:

- Construida en España, íntegramente en acero Inoxidable AISI 304.
- Resistencias blindadas de 3000 w o 5000 w según modelos.
- Sistema de Refrigeración con Gas 134 a, libre de CFS. Control digital de desescarche automático.
- Filtros de fácil desmontaje para su limpieza y mantenimiento.
- Aislada térmicamente para ahorro Energetico.
- Filtro de malla a la entrada, para la eliminación de grasa.
- Filtro de carbón activo a la salida de aire para la eliminación del olor.
- 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.

Opcional:

- Sistema contra incendios.

Simple Basket

Characteristics:

- Made in Spain, to built in stainless steel AISI 304.
- Armored resistors of 3000 w or 5000 w depending on models.
- System of refrigeration with gas 134 to free de CFS . Control digital of automatic defrost.
- Filters easily disassembled for cleaning and maintenance.
- Thermally insulated to save energy.
- To have mesh filter at the entrance, for the elimination of grease.
- And filter of active carbon for the air outlet and eliminate odors.
- 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.

Optional:

- Fire protection system.

FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS DOBLE CESTO

inhospan

Automatic Fryer Without Fumes Double Basket



DOBLE CESTO

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

El funcionamiento esta basado en un sistema de última generación Ciclonic que extrae los olores, vapores y humos filtrándolos

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.

Double Basket

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...

Its operation is with a sysmet of last generation, called cilonic, that extrac smells, vapours and fumes and filter them.

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

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	TENSIÓN V Tension V	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
ECOFRY9+9	9+9	1,6	3000+3000	30	7400	220/380	90	6560 €
TURBOFRY9+9	9+9	2,2	5000+5000	50	11400	380	95	6900 €

FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS DOBLE CESTO

inhospan

Automatic Fryer Without Fumes Simple Basket



DOBLE CESTO

Características técnicas:

- Construida en España, íntegramente en acero Inoxidable AISI 304.
- Resistencias blindadas de 3000 w o 5000 w según modelos.
- Sistema de Refrigeración con Gas 134 a, libre de CFS. Control digital de desescarche automático.
- Filtros de fácil desmontaje para su limpieza y mantenimiento.
- Aislada térmicamente para ahorro Energetico.
- Filtro de Malla a la entrada, para la Eliminación de Grasa.
- Filtro de Carbón Activo a la salida de Aire para la eliminación del Olor.
- 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.

Opcional:

- Salida a bandeja recogedora de agua residual, grasas y aceite.
- Sistema contra incendios.

Double Basket

Characteristics:

- Made in Spain, to built in stainless steel AISI 304.
- Armored resistors of 3000 w or 5000 w depending on models.
- System of refrigeration with gas 134 to free de CFS. Control digital of automatic defrost.
- Filters easily disassembled for cleaning and maintenance.
- Thermally insulated to save energy.
- To have mesh filter at the entrance, for the elimination of grease. And filter of active carbon for the air outlet and eliminate odors.
- Easily removable filters for cleaning, as well as all parts of the fryer are removable for cleaning, even in the dishwasher.

Optional:

- Outlet to tray collecting residual water, grease and oil.
- Fire protection system.

FREIDORA DE CARGA MANUAL SIN HUMOS

inhospan

Manual Freight Filler Without Smoke



FREIDORA DE CARGA MANUAL SIN HUMOS

Freidora 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 Ademas puede **freir productos de gran tamaño** que entren en el cesto de dimensiones 220 de ancho x 240 mm de largo. El funcionamiento esta basado en un sistema de última generación Ciclonic que extrae los olores, vapores y humos filtrándolos

Esta máquina dispone de doble puerta, para evitar la salida de humos y olores durante la **carga manual del cesto**, haciendo pasar el aire por un sistema de refrigeración y filtración por aceleración de velocidad para el filtrado del mismo. Ideal para eventos de hostelería, ferias y congresos, etc que requieran freír productos de gran tamaño o de carga manual en el cesto.

Manual Freight Filler Without Smoke

Machine designed for doing, with excellent quality, any fried without 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...

Its operation is with a system of last generation, called cilonic, that extract smells, vapours and fumes and filter them.

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

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

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	TENSIÓN V Tension V	PRECIO P.V.P. Price
ECOFRANFRY9	9	1,5	3000	18	3700	220/380 380/400	3690 €
TURBOGRANFRY	9	2	5000	23	5700	240/380	3890 €

FREIDORA DE CARGA MANUAL SIN HUMOS

inhospan

Manual Freight Filler Without Smoke



FREIDORA DE CARGA MANUAL SIN HUMOS

Características técnicas:

- Construida en España, íntegramente en acero Inoxidable AISI 304.
- Resistencias blindadas de 3000 w o 5000 w según modelos.
- Sistema de Refrigeración con Gas 134 a, libre de CFS. Control digital de desescarche automático.
- Filtros de fácil desmontaje para su limpieza y mantenimiento.
- Aislada térmicamente para ahorro Energetico.
- Filtro de Malla a la entrada, para la Eliminación de Grasa.
- Filtro de Carbón Activo a la salida de Aire para la eliminación del Olor.
- Todos los filtros fácilmente desmontables para su limpieza, así como todas la partes de la freidora son desmontables para su limpieza, incluso en el lavavajillas.

Opcional:

- Salida a bandeja recogedora de agua residual, grasas y aceite.
- Sistema contra incendios.

Manual Freight Filler Without Smoke

Characteristics:

- Made in Spain, to built in stainless steel AISI 304.
- Armored resistors of 3000 w or 5000 w depending on models.
- System of refrigeration with gas 134 to free de CFS. Control digital of automatic defrost.
- Filters easily disassembled for cleaning and maintenance.
- Thermally insulated to save energy.
- To have mesh filter at the entrance, for the elimination of grease.
- And filter of active carbon for the air outlet and eliminate odors.
- Easily removable filters for cleaning, as well as all parts of the fryer are removable for cleaning, even in the dishwasher.

Optional:

- Outlet to tray collecting residual water, grease and oil.
- Fire protection system.

ECOGRILL PLANCHA GRILL AUTOMATICA SIN HUMOS

 **inhospan**

Ecogrill Automatic Without Smoke



ECOGRILL

Maquina diseñada para poder realizar unas carnes, pescados o verduras a la parrilla, todo ello sin Humos, Olores y con alta rentabilidad, sin necesidad de tener una cocina con extracción de humos tradicional o sin instalaciones.

Esta máquina dispone de doble puerta, una superior para colocación del producto a cocinar y otra en la parte baja de salida automática del producto ya cocinado, y todo ello haciendo pasar el aire con humos por un sistema de refrigeración y filtración por aceleración de velocidad para el filtrado del mismo, eliminando vapor de agua, grasas, olores y humos. Sistema de control de puerta abierta, con parada total de seguridad. Ideal para eventos de hostelería, ferias y congresos, bar de bocadillos, centros comerciales, etc

Ecogrill

Machine is designed for cooking meats, fish or vegetables grilled, all of it smoke-free neither smells. With high profitability with this machine you do not need having a kitchen with traditional extraction system smoke. You do not need installation.

This machine has two doors. A higher upper door for placing the product to cook and another lower door for automatic output of the cooked product. All this is thanks to passing the air with smoke through a system of refrigeration and filtration for filtering it, eliminating water vapor, fats, smells and smoke. If the door is open, the machine stops automatically. It is perfect for events of hospitality, fairs, congresses, bars, restaurants, shopping centers...

MODELO Model	ANCHURA ÚTIL PARRILLA Useful width grill	PORCIONES HORA Hours portions	RESISTENCIA W Resistance W	Kg/H PRODUCCIÓN Production Kg/H	CONSUMO W Consumption	TENSIÓN V Tension V	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
ECOGRILL500	255	60	4500	8	6200	220/240	76,5	5900 €

ECOGRILL PLANCHA GRILL AUTOMATICA SIN HUMOS

Ecogrill Automatic Without Smoke



inhospan



ECOGRILL

Características técnicas:

- Construida en España, íntegramente en acero Inoxidable AISI 304 y 316.
- Resistencias blindadas de en el interior de los rodillos de acero inoxidable,
- Termostato de temperatura de los rodillos regulable de 0°C a 300°C. Bandeja interior recogedora de restos y grasas en la elaboración del producto.
- Sistema de Refrigeración con Gas 134 a, libre de CFS para la eliminación de los vapores y licuación. Control digital de desescarche automático.
- Filtros de fácil desmontaje para su limpieza y mantenimiento.
- Aislada térmicamente para ahorro Energético en toda la cámara del asador.
- Filtro de Malla a la entrada, para la Eliminación de Grasa.
- Filtro de Carbón Activo a la salida de Aire para la eliminación del Olor.
- Todos los filtros fácilmente desmontables para su limpieza, así como todas las partes del asador son desmontables para su limpieza, incluso en el lavavajillas. Salida a bandeja recogedora de agua residual, grasas y aceite.
- Espesor máximo del producto a asar en rodajas de 9 mm hasta 13 mm.
- Siempre serán Carnes, pescados, verduras o alimentos sin Huevos, cartílagos o partes duras. Tiempo de asado desde 1 a 5 minutos, dependiendo producto.
- Dimensiones exteriores Total Ancho 496 x fondo 766 x altura 708 mm.

Opcional:

- Sistema contra incendios.

Ecogrill

Characteristics:

- To built in Spain, entirely in stainless steel AISI 304 and AISI 316.
- Armored resistors inside the stainless steel rollers.
- Adjustable roller temperature thermostat from 0°C to 300°C.
- Gas Cooling System 134 a, CFS free for elimination of the vapors and liquefaction. Digital control of automatic defrosting.
- Filters easily disassembled for cleaning and maintenance.
- Thermally insulated for energy savings in the entire chamber from the grill.
- Mesh filter at the entrance, for the elimination of grease.
- Active Carbon filter at the outlet of Air for the elimination of Odor.
- All filters easily removable for cleaning, as well as all parts of the grill are removable for your cleaning, even in the dishwasher.
- Output to the tray for collecting waste water, fats and oil.
- Maximum thickness of the product to be roasted in slices from 9 mm to 13 mm.
- They will always be meats, fish, vegetables or food without bones, cartilages or hard parts. Roasting time from 1 to 5 minutes, depending on the product.
- Dimensions total width 496 x long 766 x high 708 mm.

Optional:

- Fire protection system.

FREIDORAS DE ALTA CAPACIDAD

Fryers high capacity

 inhospan



FREIDORA FOGÓN ECO

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

Características técnicas:

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Patas en PVC regulables en altura.
- Quemador industrial de alta potencia con válvula de seguridad y piloto permanente. Apto para su uso únicamente en exterior.
- 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 modelo QC4.
- Combustible butano / propano.

Opcional:

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

Fryers Eco

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

Technical features:

- Manufactured of stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Adjustable legs of PVC.
- 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, burner model QC4.
- 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
FGEC070	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	29 KW	Butano/Propano	1380 €
FGEC080	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	29 KW	Butano/Propano	1520 €

· Tapadera: Fogón de 70 cm.: 190 € / Fogón de 80 cm.: 210 € / Fogón de 90 cm.: 230 € / Fogón de 100 cm.: 250 €

FREIDORAS DE ALTA CAPACIDAD

Fryers high capacity

 inhospan



FREIDORA FOGÓN PROFESIONAL

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:

- 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. Apto para su uso únicamente en exterior.
- 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.

Professional Fryers

Robust and resistant stainless steel industrial machines ideal for a big production, professional analog 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.
- 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 304, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Useful for outdoor because it has a burner express 621 that it works at 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.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lenght	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	1780 €
FG80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	49 KW	Butane/Propane	1920 €

• Tapadera: Fogón de 70 cm.: 190 € / Fogón de 80 cm.: 210 € / Fogón de 90 cm.: 230 € / Fogón de 100 cm.: 250 €

FREIDORAS DE ALTA CAPACIDAD

 inhospan

Fryers high capacity



FREIDORA FOGÓN 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:

- 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:

- 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 Lenght	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	3200 €
FGAUT80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	3400 €
FGAUT90	30 L	800 mm.	600 mm.	170 mm.	900 mm.	900 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	3800 €
FGAUT100	38 L	900 mm.	700 mm.	170 mm.	1000 mm.	1000 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	4200 €

· Tapadera: Fogón de 70 cm.: 190 € / Fogón de 80 cm.: 210 € / Fogón de 90 cm.: 230 € / Fogón de 100 cm.: 250 €

FREIDORAS DE ALTA CAPACIDAD

Fryers high capacity

 inhospan



FREIDORA FOGÓN 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:

- 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 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.

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:

- 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.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lenght	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	2600 €
FGOIL80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	2800 €
FGOIL90	30 L	800 mm.	600 mm.	170 mm.	900 mm.	900 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	3200 €
FGOIL100	38 L	900 mm.	700 mm.	170 mm.	1000 mm.	1000 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	3600 €

· Tapadera: Fogón de 70 cm.: 190 € / Fogón de 80 cm.: 210 € / Fogón de 90 cm.: 230 € / Fogón de 100 cm.: 250 €

FREIDORAS DE ALTA CAPACIDAD

 inhospan

Fryers high capacity



FREIDORA FOGÓN 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° -250°C.
- Termostato de seguridad independiente del termostato o sonda.
- Temperatura máxima del termostato de seguridad 270°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.
- Frying 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° -250°C.
- Independet safely thermostat, maximun temperature 270°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	380 V II / 50Hz	2800 €
FELECT80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	15 KW	380 V II / 50Hz	3000 €

· Tapadera: Fogón de 70 cm.: 190 € / Fogón de 80 cm.: 210 € / Fogón de 90 cm.: 230 € / Fogón de 100 cm.: 250 €

DOSIFICADORAS

Machines Extruder



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 tejeringos.

Opcional:

- Soportes para dosificadora en barreño: **280 €**

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: **280 €**

DOSIFICADORA DE CUELQUE 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.

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.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
DIMA	2 Kg.	480 mm.	150 mm.	330 mm.	300 €
DCAF2	2 Kg.	600 mm.	180 mm.	530 mm.	780 €
DCAF2 TROCOLA	2 Kg.	600 mm.	180 mm.	1160 mm.	890 €
VASO 2K	2 Kg.				440 €
MÁSTIL					64 €
CORTE MANUAL					170 €

Machines Extruder



DOSIFICADORA MANUAL DE CABELLETE MODELO DCAB15

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

Características técnicas:

- Modelo; DCAB15.
- Construida en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Dotada de tolva con capacidad de 15kg.
- Su funcionamiento se realiza mediante un volante.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Fácil limpieza, sin necesidad de desmontar la máquina.

Hopper Extruder Model DCAB15

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

Technical features:

- Models; DCAB15.
- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Capacity hopper 15kg.
- Functioning for steering wheel.
- Wheels for easy movement.
- Easy cleaning.

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 Lenght	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	3400 €
DCAB15	—	—	15 Kg.	560 mm.	380 mm.	1510 mm.	—	1700 €

DOSIFICADORAS

Machines Extruder



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE CHURROS

Máquina automática de gran producción.

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.
- Elabora churros y churros rellenos.

Automatic Extruder

Industrial machines ideal for a big production.

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.

Optional:

- Mast to hang extruder.

MODELO Model	MOTOR Motor	VOLTAJE Voltage	CAPACIDAD Capacity	LARGO Lenght	ANCHO Width	ALTO High	ACCIONAMIENTO Functioning	PRECIO P.V.P. Price
DAUTCH3	0,5 C.V.	220V II	3 Kg.	300 mm.	500 mm.	700 mm.	AUTOMATIC	4890 €

AMASADORAS MASA DURA

Hard Dough Mixer



AMASADORA MASA DURA

Características técnicas:

- Modelo AMS40.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Funcionamiento mediante motores invertidos en sentido de giro, optimizando el sistema de amasado.
- Diseñada para masas duras, elaborando con ella churros de rueda y porras.
- Caldero extraíble para facilitar su limpieza.
- Ruedas para facilitar sus desplazamientos.
- Parrilla protectora.

Hard Dough Mixer

Technical features:

- Modelo AMS40.
- Manufacture of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Functioning for 2 inverse engines.
- Designed to hard dough.
- Renovable fryng for easy movement.
- Wheels for easy movement.
- Protective gridiron of safety.

MODELO Model	MOTOR Motor	VOLTAJE Voltage	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	LARGO Lenght	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
AM540	0,55 C.V.	220V II	0,75KW	40 Kg.	600 mm.	500 mm.	1010 mm.	2600 €

Thermos of Chocolate



CHOCOLATERA TERMO CUBA TRANSPARENTE

Características:

- Diseñada para calentar y mezclar el chocolate, mediante el sistema baño-maría.
- Motor agitador en cuba para obtener una perfecta cremosidad y densidad.
- Termostato regulable.
- Grifo exclusivo “anti-obstrucción”
- Caldera de acero inoxidable y cuba transparente.
- Visor con marcaciones máximo y mínimo de nivel de agua.
- Bandeja anti-goteo inferior.
- Interruptor de puerta en marcha.
- Palas agitadoras desmontables para su fácil limpieza.

Thermos of Chocolate

Technical features:

- Designed to warm and to mix the chocolate.
- Agitator engine.
- Adjustable thermostat.
- Exclusive faucet “anti-obstruction”
- Boiler of stainless steel and transparent vat.
- Visor with bearings maximum and minimum of water level.
- Tray low anti-drip.
- Switch.
- Spades detachable for his easy cleanliness.

MODELO Model	VOLTAJE Voltage	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	ANCHO Width	ALTO Height	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
CH-5	220V II	1000W	5 L	Ø 260 mm	470 mm	6 Kg	720 €
CH-10	220V II	1000W	10 L	Ø 260 mm.	470 mm	6 Kg	790 €



CALDERO AMASADOR

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

Technical features:

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

TRÍPODE PARA CALDERO

Características:

- Model Tripode.
 - Support for bowl, for easy kneaded.
 - Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
-

Tripod

Technical features:

- Model Tripode.
- Support for bowl, for easy kneaded.
- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.

MODELO Model	ANCHO Width	ALTO Height	CAPACIDAD Capacity	PRECIO P.V.P. Price
CALD50	Ø500 mm.	210 mm.	22 L	100 €
CALD55	Ø550 mm.	230 mm.	30 L	298 €
TRÍPODE	450 x 450 x 800 mm.			246 €

ACCESORIOS

Accessories



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, BCAF2D y BCAFP.

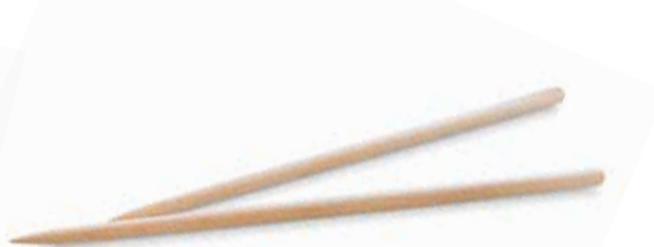
Boquilla para la dosificadora manual de jeringa, dosificadora manual de cabillete y dosificadora automática de pedal, boquilla BCABP.

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, BCAF2D and BCAFP.

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



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"

Optional:

- Chopsticks holder.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO P.V.P. Price
BCAF6G	BOQUILLA CHURRO GRANDE DE SEIS PUNTAS	26 €
BCAF8M	BOQUILLA CHURRO MEDIANO DE OCHO PUNTAS	26 €
BCAF8P	BOQUILLA DE CHURRO PEQUEÑO DE OCHO O SEIS PUNTAS	26 €
BCAF2D	BOQUILLA DE CHURRO RELLENO	120 €
BCAFF	BOQUILLA PORRAS	100 €
BCABP	BOQUILLA PORRAS	100 €
BCAF2D	BOQUILLA DE CHURRO DOBLE	100 €
PALM	PALILLOS DE MADERA 730 mm.	22 €
PALA	PALILLOS DE ACERO INOX 830 mm.	48 €

Accessories



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

HARINERO-HARINADOR

Características:

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



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.

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	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heighth	P.V.P. Price
HAN37	370 mm.	180 mm.	265 mm.	174 €
HAN50	500 mm.	180 mm.	265 mm.	180 €
PPAL	75	370 h.		86 €

MODELO Model	ANCHO Width	ALTO Heighth	P.V.P. Price
ESP24	Ø240 mm.	705 mm.	24,60 €
ESP28	Ø280 mm.	760 mm.	28,80 €

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



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

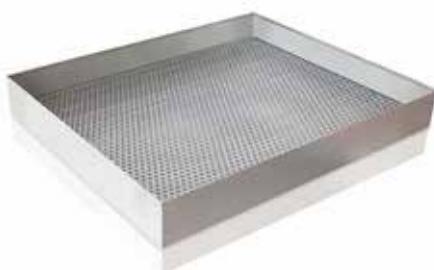
Technical features:

- 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	P.V.P. Price
SART 60	Ø600 mm.	Ø400 mm.	170 mm.	14 L	440 €
SART 70	Ø700 mm.	Ø500 mm.	170 mm.	22 L	528 €



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 satinless 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 Heighth	CHAPA LISA O PERFORADA Sloping o Perforated Tray	P.V.P. Price
ESCL60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	LISA / SLOPING	153 €
ESCL80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	LISA / SLOPING	179 €
ESCP60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	221 €
ESCP80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	300 €
ESCA60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	264 €
ESCA80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	360 €

Burners



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 ...]

MODELO Model	LARGO Lenght	ANCHO Width	ALTO Heighth	POTENCIA Power	PRESIÓN Pressure	PILOTO PERMANENTE + VÁLVULA DE SEGURIDAD Safety Valve + Permanent Pilot	P.V.P. Price
QC4	575 mm.	Ø110 mm.	120 mm.	28,7 kcal/h	0,5-1 Bar	NO	335 €
QC4-A	575 mm.	Ø110 mm.	120 mm.	28,7 kcal/h	0,5-1 Bar	YES	384 €
Q621	620 mm.	Ø110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	NO	496 €
Q621-A	620 mm.	Ø110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	YES	589 €
Q621-R	620 mm.	Ø110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	YES [Regulable] [Adjustable]	927 €
QH004	570 mm.	Ø110 mm.	160 mm.	8 kcal/h	0,5 Bar	NO	90 €
HOQN50	500 mm.	500 mm.	570 mm.	29 kcal/h	0,5-1 Bar	NO	539 €



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.

Burner-heater

Technical features:

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



P. Empresarial Príncipe Felipe · C/ Huesca 10
14900 LUCENA [Córdoba] Spain
[+34] 957 971 886
comercial@inhospan.com
www.inhospan.com