




inhospan

Elabora tus alimentos



*Diseñamos equipos para
elaborar tus alimentos*

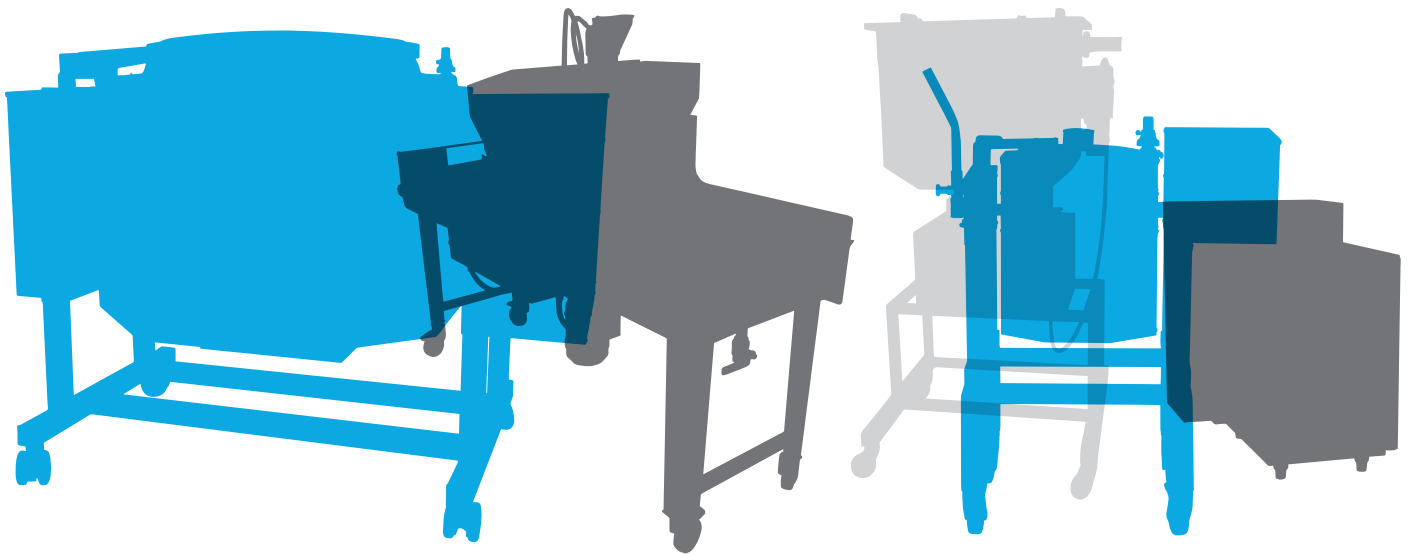
EQUIPOS A MEDIDA FABRICADOS EN ESPAÑA



 **inhospan**

Diseñamos equipos para **elaborar** tus alimentos





PRESENTACIÓN

Nos complace presentar nuestra nueva tarifa de productos y hacerlo con la misma ilusión, dinamismo y responsabilidad con la que irrumpimos en el mercado en 2003. Con este novedoso catálogo pretendemos seguir avanzando al ofrecer productos destacados por su gran calidad, precio ajustado y un reducido plazo de entrega.

La mayoría de los productos seleccionados tienen su origen directamente en los requerimientos y sugerencias de los clientes. Con este enfoque nacimos, y con él crecemos.

CALIDAD NUESTRA CLAVE DEL ÉXITO

Todos nuestros productos pasan por rigurosos controles de inspección y verificación, con el fin de garantizar la máxima calidad y asegurando así el cumplimiento de nuestros exigentes estándares de fabricación.

COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

Todos los productos, procesos y servicios de INHOSPAN, S.L. cumplen, como mínimo con la legislación vigente; se adoptan medidas activas para fomentar, estimular el diseño y la producción de productos restringidos al mínimo uso de energía y recursos necesarios. Se evitan la producción de residuos innecesarios y los imprescindibles se reciclan al máximo y se minimizan los embalajes.

TECNOLOGÍA INNOVADORA

INHOSPAN, S.L. diseña, fabrica y distribuye una amplia gama de sofisticados aparatos y equipos de alta tecnología y vanguardia.

NORMATIVA EUROPEA, CE

INHOSPAN, S.L. dentro de su compromiso por diseñar y ofrecer al mercado productos de la máxima calidad y eficiencia, mantiene una estricta política de pleno cumplimiento normativo adaptándose satisfactoriamente a toda la legislación Internacional y Europea que afecta a sus productos.

COMERCIAL

Amplia Red comercial en territorio Nacional e Internacional. Nuestras comerciales estarán encantados de atenderles, servirles y asesorarles, así como realizar seguimiento continuo y personalizado de todos los clientes con el conocimiento y experiencia que caracteriza a nuestros agentes comerciales.

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA

Somos expertos en reparar averías que le puedan surgir y que te hace falta para que tu equipo siga funcionando como el primer día durante mucho tiempo. Todos nuestros trabajos se hacen lo antes posible, con resultados de calidad y garantía.

Esperemos les guste, valoren nuestro esfuerzo y podamos seguir contando con su confianza un año más.

PRESENTATION

We are pleased to present our new product rate and to do so with the same enthusiasm, dynamism and responsibility with which we entered the market in 2003. With this new catalog we intend to continue advancing by offering outstanding products for their great quality, adjusted price and a short term delivery.

Most of the selected products have their origin directly in the requirements and suggestions of the clients. With this approach we were born, and with it we grow.

QUALITY OUR KEY TO SUCCESS

All our products go through rigorous inspection and verification controls, in order to guarantee the highest quality and thus ensure compliance with our demanding manufacturing standards.

COMMITMENT TO THE ENVIRONMENT

All the products, processes and services of INHOSPAN, S.L. comply, at least with the current legislation; Active measures are taken to promote, stimulate the design and production of products restricted to the minimum use of energy and necessary resources. The production of unnecessary waste is avoided and essential waste is recycled as much as possible and packaging is minimized.

INNOVATIVE TECHNOLOGY

INHOSPAN, S.L. designs, manufactures and distributes a wide range of sophisticated high-tech and avant-garde devices and equipment.

EUROPEAN LEGISLATION, CE

INHOSPAN, S.L. within its commitment to design and offer the market products of the highest quality and efficiency, maintains a strict policy of full regulatory compliance, satisfactorily adapting to all international and European legislation that affects its products.

COMMERCIAL

Wide commercial network in national and international territory. Our sales representatives will be delighted to serve you, serve you and advise you, as well as carry out continuous and personalized monitoring of all clients with the knowledge and experience that characterizes our sales agents.

TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE

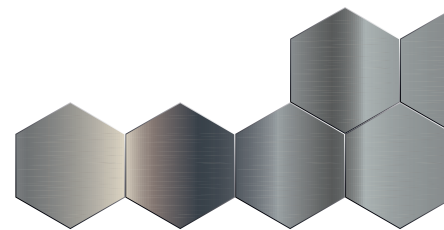
We are experts in repairing breakdowns that may arise and what you need for your equipment to continue working as the first day during a long time. All our work is done as soon as possible, with quality and guarantee results.

We hope you like it, appreciate our effort and we can continue to count on your trust for another year.

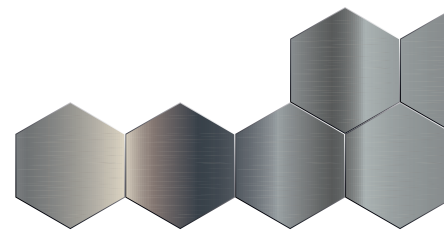


NUESTRA FÁBRICA

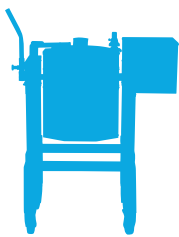




	MINI MARMITA CUECE MIX MINI STOCK POT	8
	CUECE CREMAS AMASADORA EN CALIENTE HOT CREAM COOKER	9
	MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE STOCK POT WITH SCRAPER	10
	SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR MOTORIZED BASCULATING SARTEN WITH SCRAPER	11
	FORMADORA DE CROQUETAS AUTOMÁTICA CROQUETTE DISPENSER AUTOMATIC	12
	LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS INDUSTRIAL CROQUETTES MANUFACTURING LINE	13
	MESA DE SALIDA GIRATORIA ROTARY TABLE	14
	FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS ELÉCTRICA Y GAS CONTINUOUS FRYER OR FRY TRAIN ELECTRIC AND GAS	15
	DOSIFICADORA PORCIONADORA SYSTEM DOSING DISPENSER	17
	DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA VOLUMETRIC DOSING SYSTEM	18
	DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE BUÑUELOS AUTOMATIC BUÑUEL DOSIFICATOR	19
	FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES	20
	FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS DOBLE AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES DOUBLE BASKET	21
	ECOGRILL PLANCHA GRILL AUTOMÁTICA SIN HUMOS ECOGRILL AUTOMATIC WITHOUT SMOKE	22
	FOGÓN FREIDORA ECONÓMICA A GAS FRYERS ECONOMIC GAS	23



	FOGÓN FREIDORA PROFESIONAL A GAS FRYERS PROFESSIONAL GAS	24
	FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS AUTOMATIC GAS FRYERS	25
	FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS-OIL AUTOMATIC GAS-OIL FRYERS	26
	FOGÓN FREIDORA ELÉCTRICO ELECTRIC FRYERS	27
	FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA TABLETOP ELECTRIC FRYER	28
	COCEDOR DE MARISCO O PASTA SEAFOOD AND PASTA COOKER	29
	DOSIFICADORAS MACHINES EXTRUDER	30
	DOSIFICADORAS PARA CHURROS MACHINES EXTRUDER FOR CHURROS	33
	AMASADORAS MASA DURA CHURROS HARD DOUGH MIXER FOR CHURROS	34
	CHOCOLATERAS THERMOS OF CHOCOLATE	35
	ACCESORIOS ACCESSORIES	36
	QUEMADORES BURNER	42
	MESAS TABLES	43
	CAMPANAS HOODS	45



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: 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 €
- Soporte con ruedas: 690 €

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...

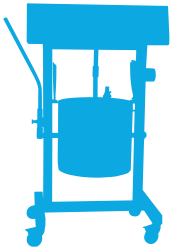
Technical features:

- 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.
- Scorecard composed of: digital plate and button with 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: 380 €
- Special cleaning brush with scraper brushes: 580 €
- 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	3960 €
AMC20A	960 mm.	560 mm.	865 mm.	3 KW	0,37 KW	24 L	230V	6170 €



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.

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...

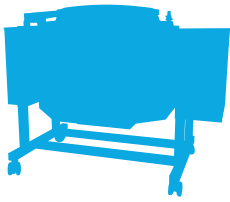
Technical features:

- 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:

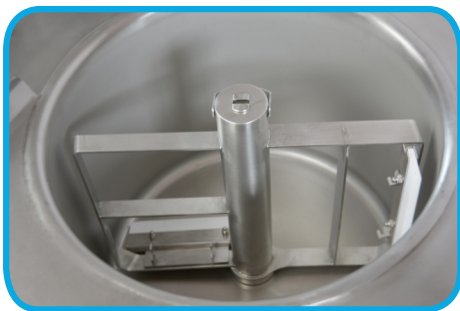
- Special cleaning brush with scraper brushes.
- Model AMC10 y 24: 580 € Modelo AMC50 y 100: 740 €
- Emptying tap.

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	3790 €
AMC24	900 mm.	560 mm.	1380 mm.	3 KW	0,75 KW	24 L	230V	6075 €
AMC50	1020 mm.	640 mm.	1530 mm.	6 KW	1,5 KW	50 L	380V	7930 €
AMC80	1020 mm.	740 mm.	1530 mm.	9 KW	1,5 KW	80 L	380V	8960 €
AMC100	1020 mm.	740 mm.	1730 mm.	12 KW	1,5 KW	100 L	380 V	9740 €



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE

STOCK POT WITH SCRAPER



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: 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.
- 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.

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...

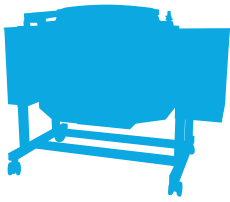
Technical features:

- 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 for 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.

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
AMC50A	1320 mm.	831 mm.	1130 mm.	6 KW	1,1 KW	50 L	380V	9150 €
AMC100A	1320 mm.	831 mm.	1130 mm.	9 KW	1,1 KW	100 L	380V	10415 €
AMC150A	1730 mm.	1160 mm.	1300 mm.	18 KW	1,1 KW	150 L	380V	14894 €
AMC200A	1730 mm.	1160 mm.	1300 mm.	24 KW	1,1 KW	200 L	380V	15957 €



SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR

MOTORIZED BASCULATING SARTEN WITH SCRAPER



SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR

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. Pies en acero inox regulables en altura. Los modelos Eléctricos disponen de resistencias blindas inmersas en aceite térmico que producen un calentamiento homogéneo en toda la sartén. Los modelos a Gas, disponen de Quemadores ventilados muy precisos, controlados electrónicamente y que pueden ser de Gas GLP, GN o de Gasoil.

Temperatura regulable de 50 a 210°C. Libro de recetas en placa electrónica programable.

Opcional:

- Grifo de Vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos: 790 €
- Grifo ducha para la limpieza de la Sartén: 580 €
- Grifo de llenado de la cuba de la Sartén de Agua: 580 €

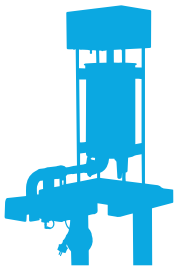
MOTORIZED BASCULATING SARTEN WITH SCRAPER

Round conical frying pan, tilting made entirely of stainless steel for food preparation, which allows unloading into trolley by motorized tilting, maintaining the height of the discharge mouth. Made with double bottom of thermal oil and inner tank easy to clean by means of a removable remover with blades that act by rubbing the walls to prevent the adhesion of the product and subsequent cleaning. Double-sided with full thermal insulation coating for energy saving. It has a control panel with electronic touch screen for programming, speed control and direction of rotation of scrapers, frying temperature, frying time and program for recipes. Acoustic warning system end program. The emptying of the product is carried out automatically by means of a button on the panel. Height-adjustable stainless steel feet. Electric models have armored resistors immersed in thermal oil that produce homogeneous heating throughout the pan. Gas models have very precise ventilated burners, electronically controlled and which can be LPG, NG or GAS-OIL. Temperature adjustable from 50 to 210°C. Recipes book on programmable electronic board.

Optional:

- 2" draining faucet of sauces, creams or liquid foods: 790 €
- Shower faucet for cleaning the frying pan: 580 €
- Faucet filling the tank of the water pan: 580 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Height	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Motor	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltage	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
SBE100A	1514 mm.	1143 mm.	123 mm.	12	1,1 KW	100 L	380/400	247	11900 €
SBE150A	1714 mm.	1243 mm.	123 mm.	18	1,1 KW	150 L	380/400	290	16700 €
SBE200A	1914 mm.	1443 mm.	123 mm.	24	1,1 KW	200 L	380/400	328	18500 €



FORMADORA DE CROQUETAS AUTOMÁTICA

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.

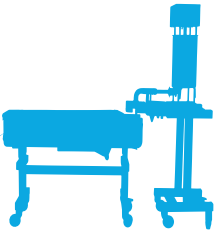
It is a machine with great utility for meat processor, catering and restaurants. The operation of that is pneumatic and electric so this machine needs a manual or automatic stuffer with 30 mm. output.

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:

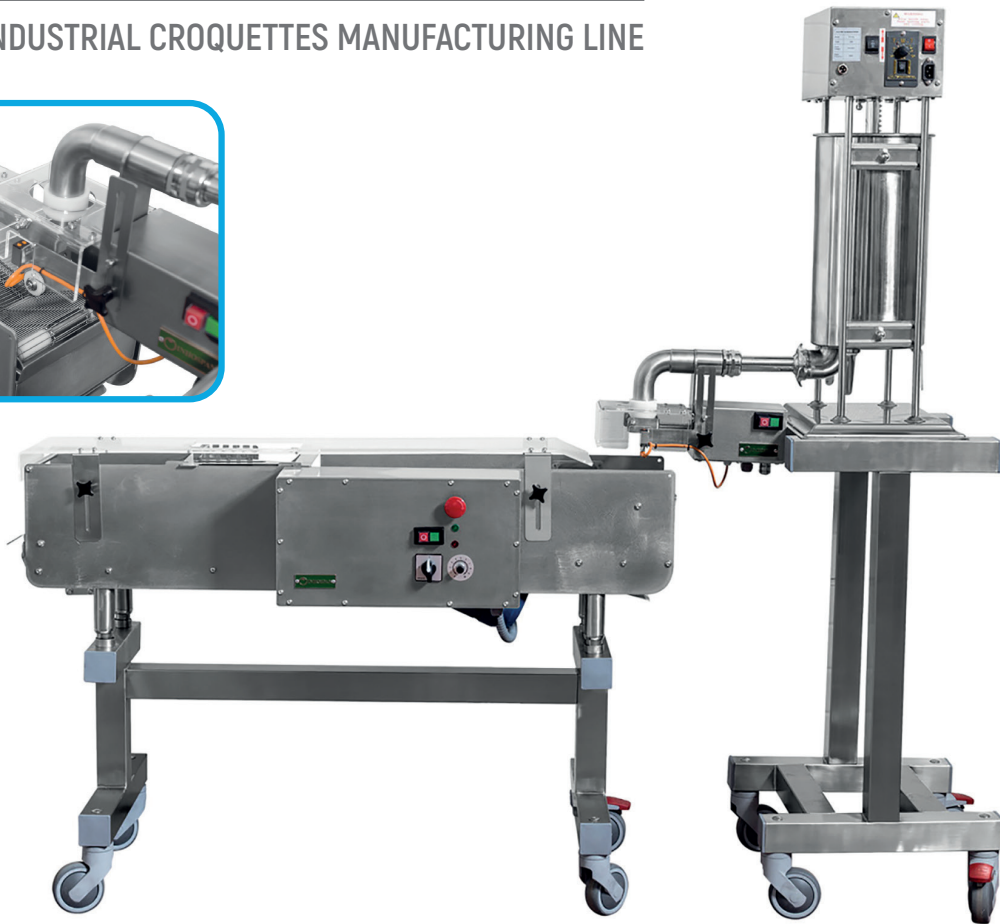
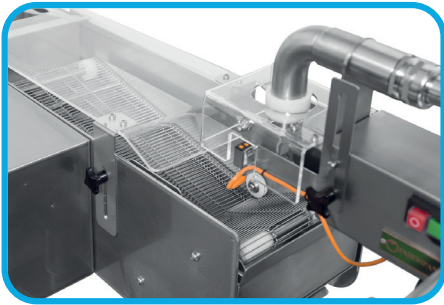
- Completely built in stainless AISI 304 18/10.
- Fully removable for easy cleaning.
- With protection of methacrylate sanitary.
- It allows the regulation of the length of the croquette. The gives the size of the same oscillate from 20 grams to 60 grams per croquette.
- Production includes up to 8600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

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	230V	2060 €
BOQUILLA ADICIONAL	Diámetro a elegir 22,25,28 mm.					116 €
COMPRESOR	315 mm.	315 mm.	405 mm.	0,4 CV	230V	260 €
EMBUTIDORA 15 L	450 mm.	350 mm.	800 mm.	120 W	230V	1164 €



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:

- Embudidora 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- breadding machine.
- Supports with wheels.
- 25 mm. standard nozzle for croquettes.

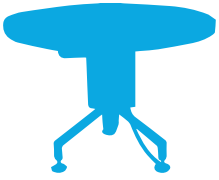
This line is usefull also for croquettes however if you use only de automatic batter- breadding machine this allow to coat food thanks to the automatic batter-breadding machine. For example: nuggets, meatballs, flamenquin balls, steaks, dumplings, and many foods.

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. The gives the size of the same oscilate from 20 grams to 60grams per croquette.
- Fully removable for esasy cleaning.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
LINCRO	1750 mm.	1720 mm.	480 mm.	180 KW	230V	9850 €
BOQUILLA ADICIONAL	Diámetro a elegir 22, 25, 28 mm.					116 €



MESA DE SALIDA GIRATORIA

ROTARY TABLE



MESA DE SALIDA GIRATORIA

Maquinaria utilizada para la recogida de paquetes saliente de la envasadora evitando la acumulación de los mismos debido a su sistema de giro. Facilitando de esta manera su almacenaje en caja.

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 ino. 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.

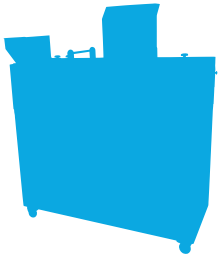
ROTARY TABLE

Machinery used for the collection of packages from the packaging machine avoiding the accumulation of the same due to its rotating system. This facilitating their storage in the box.

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	1490 €
MSG120	1200 mm.	850	1675 €
MSG150	1500 mm.	850	1980 €



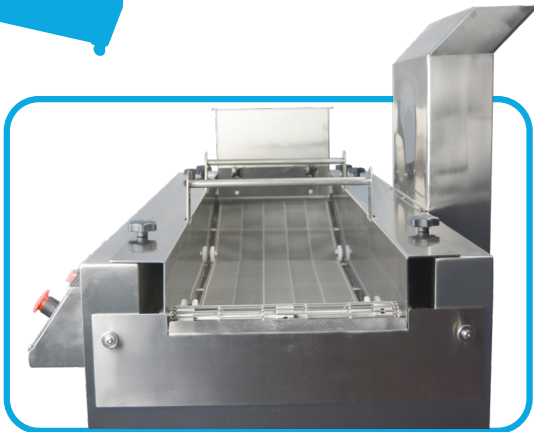
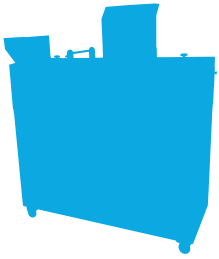
FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS ELÉCTRICA Y GAS

CONTINUOUS FRYER OR FRY TRAIN
ELECTRIC AND GAS



ELÉCTRICA
ELECTRIC

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	10395 €
FEC70	230/400V	21 KW	70 L	75 a 180	1350x806x1255	440	14490 €
FEC100	230/400V	31 KW	100 L	90 a 600	2003x953x1255	440	18270 €
FEC150	230/400V	66 KW	150 L	120 a 900	3003x953x1255	440	23840 €
FEC250	230/400V	96 KW	250 L	240 a 1600	5003x953x1255	440	32800 €



FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS ELÉCTRICA Y GAS

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 jacobó..., productos pasteleros en general como: churros, donuts, susos, buñuelos, roscos, pepitos, berlinas... frutos secos: cacahuètes, 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 homogénea, 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.

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€
- Cinta teflonada para tortillitas. P.V.P. 490€

CONTINUOUS FRYER OR FRY TRAIN ELECTRIC AND GAS

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:

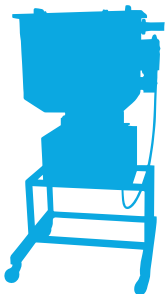
- This fryer incluy a speed variator that allows the regulation of the cooking time. This is very useful because thank to this you can control always time for that the product has always the ideal cooking and this machine can adapted always to an infinity of products.
- Also this machine allows a homogeneous 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.

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 €
- Special tape for tortilla chips. P.V.P. 490€

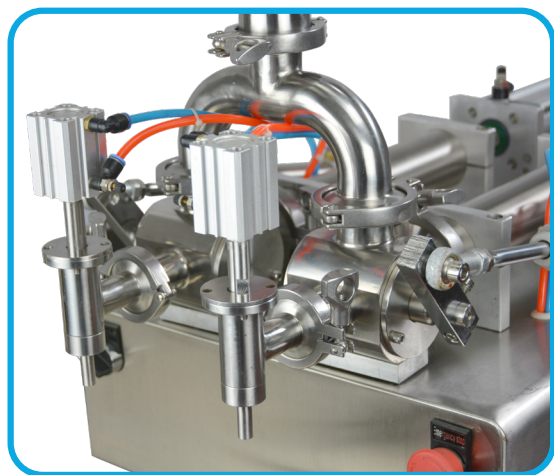


MODELO Model	CONSUMO Consumption	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	PRODUCCIÓN Kg/h Production	DIMENSIONES mm. Dimensions	ANCHO DE CINTA mm. Tape width	PRECIO P.V.P. Price
FGC60	GN/GLP/OIL	38 KW	60 L	65 a 150	1350x806x1255	320	12400 €
FGC70	GN/GLP/OIL	38 KW	70 L	75 a 180	1350x806x1255	440	17650 €
FGC100	GN/GLP/OIL	76 KW	100 L	90 a 600	2003x953x1255	440	22890 €
FGC150	GN/GLP/OIL	113 KW	150 L	120 a 900	3003x953x1255	440	27800 €
FGC250	GN/GLP/OIL	150 KW	250 L	240 a 1600	5003x953x1255	440	39800 €



DOSIFICADORA PORCIONADORA

SYSTEM DOSING DISPENSER



DOSIFICADORA PORCIONADORA

Máquina para dosificar distintos tipos de masas, entre ellas salsas, 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 esta 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 neumática con regulación de volumen.

Tensión: 220 V

Características técnicas:

- Desmontable para su fácil limpieza diaria.
- Intercambio de boquillas con distintos diámetros de salida desde 10 mm.
- Permite la regulación del gramaje o volumen a inyectar de producto.
- 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 requieran calor.
- Soporte con ruedas para su desplazamiento: 690 €

SYSTEM DOSING DISPENSER

Machine for dosing different masses, among them sauces, 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 autmento 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.

Tension: 220 V

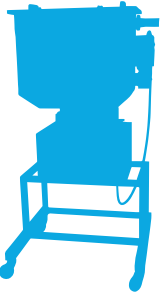
Characteristics:

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

Optional:

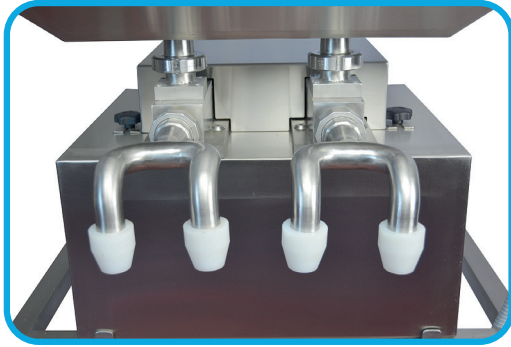
- To incorporate hopper heating to maintain products that require heat.
- Support with wheels for displacement: 690 €

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	4800 €
DSN02	270 mm.	760 mm.	820 mm.	0,5-3 BAR	40 L	2	6600 €
DSN04	865 mm.	760 mm.	1060 mm.	0,5-3 BAR	80 L	4	11880 €



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 esta 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.

Características técnicas:

- Máquina 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

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 attumento 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.

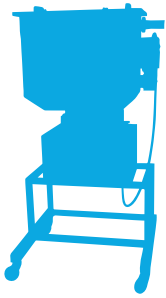
Characteristics:

- Approved by the EC.
- Built in it's 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 €

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.	750 W	15 L	1	5220 €
DSV02	270 mm.	760 mm.	820 mm.	750 W	40 L	2	6600 €
DSV04	865 mm.	760 mm.	1060 mm.	750 W	80 L	4	11880 €



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE BUÑUELOS

AUTOMATIC BUÑUEL DOSIFICATOR



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: 750 €
- Boquillas intercambiables para rosquillas, mini-donut, etc: 300 €

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: 750 €
- Interchangeable nozzles for donuts, mini-donuts, etc: 300 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	CUBA Cuba	CUBA Cuba	CAPACIDAD Capacity	POTENCIA Power	PRODUCCIÓN U/H	PRECIO P.V.P. Price
DAB50	750 mm.	1350 mm.	850 mm.	7 KG	190x305	7 KG	180 W	3000/6000	2390 €



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS

AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS

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

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 Voltaje	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
TURBOFRY9	9	1,1	3000/5000	28	5700	220 ó 380V	75	5300 €



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS DOBLE

AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES 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	7800 €



ECOGRILL PLANCHA GRILL AUTOMÁTICA SIN HUMOS

ECOGRILL AUTOMATIC WITHOUT SMOKE



ECOGRILL PLANCHA GRILL AUTOMÁTICA SIN HUMOS

Máquina 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 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.

Características técnicas:

- 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 descongelación automática.
- Aislada térmicamente para ahorro Energético en toda la cámara del asador.
- Filtro de Malla a la entrada, para la Eliminación de Grasa.
- 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 huesos, cartílagos o partes duras. Tiempo de asado desde 1 a 5 minutos, dependiendo producto.
- Medidas: 527x856x728 mm.

Opcional:

- Sistema contra incendios: 2490 €

ECOGRILL AUTOMATIC WITHOUT SMOKE

Machine is desing for can do a meats, fishes or vegetables grilled, all of it smokes 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 instalacion. All this is thanks to by passing the air with smoke for a system of refrigeration y filtration for filtering it, eliminating a vapour of water, fats, smells and smokes.

Characteristics:

- 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.
- Thermally insulated for energy savings in the entire chamber from the grill.
- 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.
- Measures: 527x856x728 mm.

Optional:

- Fire protection system: 2490 €

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	VOLTAJE Voltaje	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
ECOGRILL500	255 mm.	60	4500 W	8	6200 W	230 ó 380V	76,5	5900 €



FOGÓN FREIDORA ECONÓMICA A GAS

FRYERS ECONOMIC GAS



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	1380 €
FGECO80	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 €



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	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 €

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 that 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	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 €



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	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 €

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° -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.
- 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° -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	380V	2800 €
FELECT80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	15 KW	380V	3000 €

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



FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA

TABLETOP ELECTRIC 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...

Tapa escurridor en inox. 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 230°C.
- Marcador de nivel de aceite mínimo y máximo.
- Tensión en 230 II o 400 v III.
- 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.

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 230°C.
- Minimum and maximum level of oil indicator.
- Power 230/400 v.
- Maximum temperature recommended for use 200°C.
- Diameter basket 600 mm x 160 mm

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	VOLTAJE Voltage	CAPACIDAD Capacity	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
FE60	620 mm.	850 mm.	400 mm.	5000 W	220 V	18 L	22	1180 €



COCEDOR DE MARISCO O PASTA

SEAFOOD AND PASTA COOKER



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 4 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. Incluido cesto de chapa perforada con asas, íntegro en inoxidable con diámetro de 600/700 mm (Según modelo) y profundidad de 600 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: 1200 €

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 4mm. Top with sitema pours water into the tank and drainage tap.

Built entirely in food grade stainless steel AISI 316L or marine stainless steel. Including perforated sheet metal basket with handles, complete stainless steel with a diameter of 600/700 mm (depending on model) and a depth of 600mm.

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.

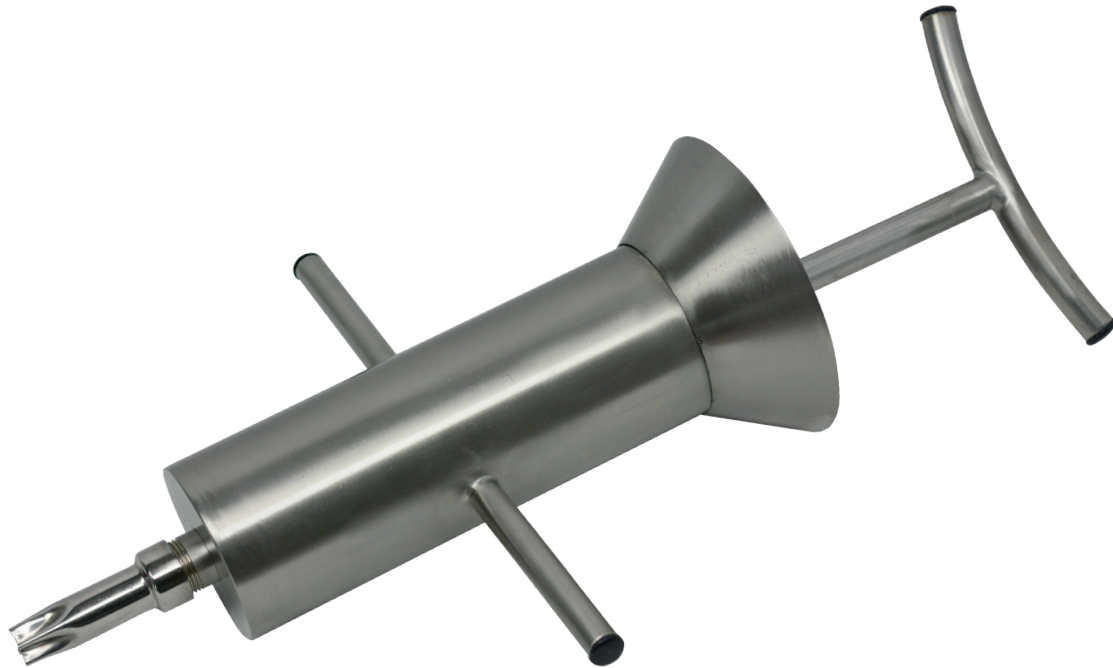
Optional basket stainless AISI 316L: 1200 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltage	PRECIO P.V.P. Price
CPGAS70	700 mm.	700 mm.	950 mm.	49,3 KW	100 L		2600 €
CAGAS70	700 mm.	700 mm.	950 mm.	34,9 KW	100 L	220V	3945 €
CAOIL70	700 mm.	700 mm.	950 mm.	34,9 KW	100 L	220V	3945 €
CPGAS80	800 mm.	800 mm.	950 mm.	49,3 KW	230 L		2700 €
CAGAS80	800 mm.	800 mm.	950 mm.	34,9 KW	230 L	220V	4100 €
CAOIL80	800 mm.	800 mm.	950 mm.	34,9 KW	230 L	220V	4100 €



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.

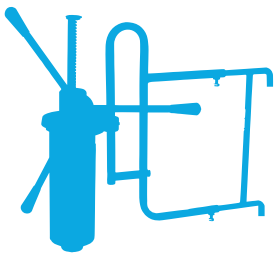
Technical features:

- 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 €

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



DOSIFICADORAS

MACHINES EXTRUDER



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.

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.

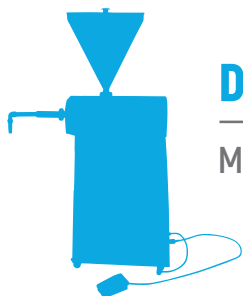
Technical features:

- 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 Lengt	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
DCAF2	2 Kg.	600 mm.	180 mm.	530 mm.	820 €
DCAF2 TROCOLA	2 Kg.	600 mm.	180 mm.	1160 mm.	937 €
VASO 2K	2 Kg.				440 €
MÁSTIL					64 €
CORTE MANUAL					180 €



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	3400 €



DOSIFICADORAS PARA CHURROS

MACHINES EXTRUDER FOR CHURROS



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.
- 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.

Optional:

- Mast to hang extruder.

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	3980 €



AMASADORAS MASA DURA PARA CHURROS

HARD DOUGH MIXER FOR CHURROS



AMASADORA MASA DURA PARA CHURROS

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 FOR CHURROS

Technical features:

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

MODELO Model	MOTOR Motor	VOLTAJE Voltage	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	LARGO Lengt	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.	2960 €



CHOCOLATERAS

THERMOS OF CHOCOLATE



CHOCOLATERA TERMO CUBA TRANSPARENTE

Características:

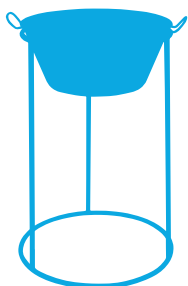
- Diseñada para calentar y mezclar el chocolate, mediante el sistema baño-maría.
- Motor agitador en cuba para obtener una perfecta cremosidad y densidad.
- Termostato regulable.
- Grifo exclusivo "anti-obstrucción"
- Caldera de acero inoxidable y cuba transparente.
- Visor con marcaciones máximo y mínimo 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.
- Agitador 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	850 €
CH-10	220V II	1000W	10 L	Ø 260 mm.	470 mm.	6 Kg	910 €



ACCESORIOS

ACCESSORIES



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:

- Modelo Trípode.
- Soporte para caldero, especial para facilitar el amasado.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.

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	140 €
CALD55	Ø550 mm.	230 mm.	30 L	298 €
TRÍPODE	450 x 450 x 800 mm.			260 €

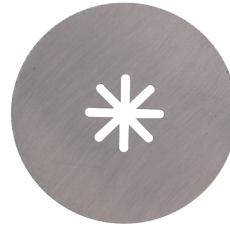


ACCESORIOS

ACCESSORIES



BCAF6G



BCAF8M



BCAF8P



BCAF2D



BCAF8R



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, BCAF8R y BCAF2D.

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, BCAF8R and BCAF2D.

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

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 €
BCAF8R	BOQUILLA DE CHURRO RELLENO	120 €
BCAFP	BOQUILLA PORRAS	100 €
BCABP	BOQUILLA PORRAS	100 €
BCAF2D	BOQUILLA DE CHURRO DOBLE	100 €



ACCESORIOS

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.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Hegth	MATERIAL Material	PRECIO P.V.P. Price
PAMSP	810 mm.	100 mm.	40 mm.	ACERO-POLIETILENO / S. STEEL	130 €



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 Hegth	PRECIO P.V.P. Price
HAN37	370 mm.	180 mm.	265 mm.	185 €
HAN50	500 mm.	180 mm.	265 mm.	190 €



ACCESORIOS

ACCESSORIES



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:

- Modelo; 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 Hegth	PRECIO P.V.P. Price
PPAL	0,75	370 mm.		110 €



ESPUMADERA EN ALAMBRE DE ARAÑA

Características:

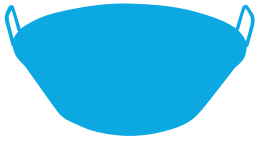
- Fabricado en alambre estañado.
- Especial para extraer los churros o porras de la freidora.
- Ref: ESP24 y ESP28.

SKIMMING SPOON

Technical features:

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

MODELO Model	ANCHO Width	ALTO Hegth	PRECIO P.V.P. Price
ESP24	Ø240 mm.	705 mm.	36 €
ESP28	Ø280 mm.	760 mm.	42 €



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	440 €
SART 70	Ø700 mm.	Ø500 mm.	170 mm.	22 L	528 €



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

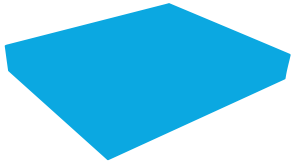
Technical features:

- 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
PALM	PALILLOS DE MADERA 730 mm.	39 €
PALA	PALILLOS DE ACERO INOX 830 mm.	52 €



ACCESORIOS

ACCESSORIES



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 Length	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	153 €
ESCL80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	LISA / SLOPING	179 €
ESCP60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	245 €
ESCP80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	315 €
ESCA60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	295 €
ESCA80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	390 €



QUEMADORES

BURNERS

QC4



Q621



QH004



HOQN50



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 ...)

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.
- 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
QC4	575 mm.	0110 mm.	120 mm.	28,7 kcal/h	0,5-1 Bar	NO	380 €
QC4-A	575 mm.	0110 mm.	120 mm.	28,7 kcal/h	0,5-1 Bar	YES	428 €
Q621	620 mm.	0110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	NO	540 €
Q621-A	620 mm.	0110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	YES	660 €
Q621-R	620 mm.	0110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	YES (Regulable) (Adjustable)	1030 €
QH004	570 mm.	0110 mm.	160 mm.	8 kcal/h	0,5 Bar	NO	105 €
HOQN50	500 mm.	500 mm.	570 mm.	29 kcal/h	0,5-1 Bar	NO	740 €



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:

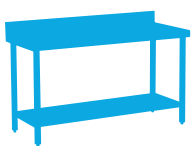
- Manufactured of AISI-340 18/10 stainless steel.
- Countertop welded with front 50 mm., back lapel 100 mm. [Models MM].
- Countertop and shelves reinforced with omegas.
- 40x40 tubular legs with adjustable heel height.
- With shelf.

MODELOS CON ESTANTES MONTADA Y SOLDADA GAMA 600

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
TCMM60-100	1000 mm.	600 mm.	850 mm.	463
TCMM60-120	1200 mm.	600 mm.	850 mm.	494
TCMM60-140	1400 mm.	600 mm.	850 mm.	551
TCMM60-150	1500 mm.	600 mm.	850 mm.	572
TCMM60-160	1600 mm.	600 mm.	850 mm.	591
TCMM60-180	1800 mm.	600 mm.	850 mm.	674
TCMM60-200	2000 mm.	600 mm.	850 mm.	709
TCMM60-220	2200 mm.	600 mm.	850 mm.	853
TCMM60-240	2400 mm.	600 mm.	850 mm.	913

MODELOS CON ESTANTES MONTADA Y SOLDADA GAMA 700

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
TCMM70-100	1000 mm.	700 mm.	850 mm.	478 €
TCMM70-120	1200 mm.	700 mm.	850 mm.	532 €
TCMM70-140	1400 mm.	700 mm.	850 mm.	586 €
TCMM70-150	1500 mm.	700 mm.	850 mm.	640 €
TCMM70-160	1600 mm.	700 mm.	850 mm.	656 €
TCMM70-180	1800 mm.	700 mm.	850 mm.	695 €
TCMM70-200	2000 mm.	700 mm.	850 mm.	753 €
TCMM70-220	2200 mm.	700 mm.	850 mm.	879 €
TCMM70-240	2400 mm.	700 mm.	850 mm.	941 €



MESA CAFETERA

COFFE TABLE



MESA CAFETERA

Características técnicas:

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Apoyos inox, regulables en altura.
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolla para café con golpeador.
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas.

COFFE TABLE

Characteristics:

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except for backing.
- Platicised steel backing.
- Height-adjustable stainless steel support.
- Auxiliary drawers on guides with wheels.
- Coffe sediment special drawer with wheels.
- Can be produced on request, in different measures.

MODELO Model	DIMENSIONES (LARGOxALTO xANCHO)			CAJONES Drawers	PRECIO P.V.P. Price
TCCMC-100	990 mm.	1040 mm.	600 mm.	2	794 €
TCCMC-150	1495mm.	1040 mm.	600 mm.	2	970 €
TCCMC-200	2020 mm.	1040 mm.	600 mm.	2	1116 €



FREGADERO INDUSTRIAL CON BASTIDOR Y LAVAMANOS

INDUSTRIAL SKING WITH FRAME AND HAND 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.

INDUSTRIAL SKING WITH FRAME AND HAND WASH BASING

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.	598 €
TCFMB-126/11	1200 mm.	600 mm.	850 mm.	500 mm.	400 mm.	250 mm.	675 €
TCFMB-146/11	1400 mm.	600 mm.	850 mm.	500 mm.	400 mm.	250 mm.	751 €
TCFMB-166/21	1600 mm.	600 mm.	850 mm.	500 mm.	400 mm.	250 mm.	923 €
TCFMB-186/21	1800 mm.	600 mm.	850 mm.	500 mm.	400 mm.	250 mm.	996 €
TCLAVAMANOS	1000 mm.	400 mm.	850 mm.				228 €



MESA ESTANTERÍA

SHELF TABLE



MESA ESTANTERÍA

Características técnicas:

- Respaldo plastificado.
- Encimera de acero inox AISI-340 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto).
- Pies de tubo de acero ino ajustable en altura 125-200 mm.

SHELF TABLE

Characteristics:

- Rear panel in platicized steel.
- AISI-340 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand).
- AISI-340 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm.

MODELO Model	DIMENSIONES (LARGOxALTO xANCHO)			CAJONES Drawers	PRECIO P.V.P. Price
ECM60-100	990 mm.	1040 mm.	600 mm.	NO	552 €
ECM60-150	1495mm.	1040 mm.	600 mm.	NO	681 €
ECM60-200	2020 mm.	1040 mm.	600 mm.	NO	847 €



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-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.
- Model CM/CMF with turbine.
- Model CS/CSF without turbine.

WIDTH 750

MODELO Model	LARGO Lenght	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	1254 €
TCCS1000					NO	854 €
TCCM1250	1250 mm.	750 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1298 €
TCCS1250					NO	963 €
TCCM1500	1590 mm.	750 mm.	700 mm.	3	7/7 0,12KW	1462 €
TCCS1500					NO	1094 €
TCCM1750	1750 mm.	750 mm.	700 mm.	3	9/9 0,35KW	1499 €
TCCS1750					NO	1116 €
TCCM2000	2090 mm.	750 mm.	700 mm.	4	9/9 0,35KW	1681 €
TCCS2000					NO	1245 €
TCCM2250	2250 mm.	750 mm.	700 mm.	4	10/10 0,59KW	1750 €
TCCS2250					NO	1321 €
TCCM2500	2590 mm.	750 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	1819 €
TCCS2500					NO	1436 €
TCCM2750	2750 mm.	750 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2095 €
TCCS2750					NO	1673 €
TCCM3000	3090 mm.	750 mm.	700 mm.	6	10/10 0,59KW	2206 €
TCCS3000					NO	1849 €

WIDTH 1000

MODELO Model	LARGO Lenght	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	1361 €
TCCSF1000					NO	980 €
TCCMF1250	1250 mm.	1000 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1422 €
TCCSF1250					NO	1050 €
TCCMF1500	1590 mm.	1000 mm.	700 mm.	3	7/7 0,12KW	1070 €
TCCSF1500					NO	1187 €
TCCMF1750	1750 mm.	1000 mm.	700 mm.	3	9/9 0,35KW	1694 €
TCCSF1750					NO	1254 €
TCCMF2000	2090 mm.	1000 mm.	700 mm.	4	9/9 0,35KW	1798 €
TCCSF2000					NO	1409 €
TCCMF2250	2250 mm.	1000 mm.	700 mm.	4	10/10 0,59KW	1900 €
TCCSF2250					NO	1494 €
TCCMF2500	2590 mm.	1000 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2001 €
TCCSF2500					NO	1658 €
TCCMF2750	2750 mm.	1000 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2263 €
TCCSF2750					NO	1893 €
TCCMF3000	3090 mm.	1000 mm.	700 mm.	6	10/10 0,59KW	2400 €
TCCSF3000					NO	1998 €



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:

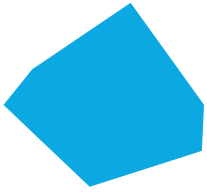
- Made from stainless steel AISI-304 18/10.
- Totally welded hood.
- Ceiling and back in galvanized steel.
- Drainage system with fat collection tray and threaded metal plug, for ease of cleaning.
- Installation system for ease of wall hanging.
- Supplied with stainless steel baffle filters, sizes 490x490x50 mm.
- 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	1350 €
TCCHS1000					NO	1201 €
TCCH1250	1250 mm.	800 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1437 €
TCCHS1250					NO	1256 €
TCCH1500	1590 mm.	800 mm.	700 mm.	3	7/7 0,12KW	1646 €
TCCHS1500					NO	1308 €
TCCH1750	1750 mm.	800 mm.	700 mm.	3	9/9 0,35KW	1733 €
TCCHS1750					NO	1360 €
TCCH2000	2090 mm.	800 mm.	700 mm.	4	9/9 0,35KW	2117 €
TCCHS2000					NO	1433 €
TCCH2250	2250 mm.	800 mm.	700 mm.	4	10/10 0,59KW	2229 €
TCCHS2250					NO	1586 €
TCCH2500	2590 mm.	800 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2483 €
TCCHS2500					NO	1651 €
TCCH2750	2750 mm.	800 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	3096 €
TCCHS2750					NO	1854 €
TCCH3000	3090 mm.	800 mm.	700 mm.	6	10/10 0,59KW	3316 €
TCCHS3000					NO	1199 €

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	1445 €
TCCHSF1000					NO	1386 €
TCCHF1250	1250 mm.	1300 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1546 €
TCCHSF1250					NO	1474 €
TCCHF1500	1590 mm.	1300 mm.	700 mm.	3	7/7 0,12KW	1764 €
TCCHSF1500					NO	1561 €
TCCHF1750	1750 mm.	1300 mm.	700 mm.	3	9/9 0,35KW	1864 €
TCCHSF1750					NO	1649 €
TCCHF2000	2090 mm.	1300 mm.	700 mm.	4	9/9 0,35KW	2260 €
TCCHSF2000					NO	1783 €
TCCHF2250	2250 mm.	1300 mm.	700 mm.	4	10/10 0,59KW	2372 €
TCCHSF2250					NO	1917 €
TCCHF2500	2590 mm.	1300 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2642 €
TCCHSF2500					NO	2475 €
TCCHF2750	2750 mm.	1300 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	3281 €
TCCHSF2750					NO	2264 €
TCCHF3000	3090 mm.	1300 mm.	700 mm.	6	10/10 0,59KW	3514 €
TCCHSF3000					NO	2430 €



CAMPANAS CENTRALES

CENTERS HOODS



CAMPANAS CENTRALES

Campana ideada en su propio conjunto para evitar pérdidas innecesarias de calor o frío en el local.

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 aclopmiento en la pared.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable dimensiones 490x490x50 mm.
- Modelo CH/CHF con turbina.
- Modelo CHS/CHSF sin turbina.

CENTERS HOODS

Hood designed to avoid unnecessary losses of heat or cold on the premises.

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.
- Model CH/CHF with turbine.
- Model CHS/CHSF without turbine.

WIDTH 1500

MODELO Model	LARGO Lenght	ANCHO Width	ALTO High	Nº FILTROS Filter	TURBINA Turbine	P.V.P. Price
CC1000	1090 mm.	1500 mm.	700 mm.	4	NO	2178 €
CCC1000					COMPENSATION	2374 €
CC1250	1250 mm.	1500 mm.	700 mm.	4	NO	2315 €
CCC1250					COMPENSATION	2722 €
CC1500	1590 mm.	1500 mm.	700 mm.	6	NO	2437 €
CCC1500					COMPENSATION	3049 €
CC1750	1750 mm.	1500 mm.	700 mm.	6	NO	2557 €
CCC1750					COMPENSATION	3259 €
CC2000	2090 mm.	1500 mm.	700 mm.	8	NO	2748 €
CCC2000					COMPENSATION	3920 €
CC2250	2250 mm.	1500 mm.	700 mm.	8	NO	3013 €
CCC2250					COMPENSATION	4088 €
CC2500	2590 mm.	1500 mm.	700 mm.	10	NO	3336 €
CCC2500					COMPENSATION	4535 €
CC2750	2750 mm.	1500 mm.	700 mm.	10	NO	3892 €
CCC2750					COMPENSATION	5624 €
CC3000	3090 mm.	1500 mm.	700 mm.	12	NO	4140 €
CCC3000					COMPENSATION	5990 €

WIDTH 2200

MODELO Model	LARGO Lenght	ANCHO Width	ALTO High	Nº FILTROS Filter	TURBINA Turbine	P.V.P. Price
CCF1000	1090 mm.	2200 mm.	700 mm.	4	NO	2289 €
CCCF1000					COMPENSATION	2649 €
CCF1250	1250 mm.	2200 mm.	700 mm.	4	NO	2409 €
CCCF1250					COMPENSATION	2998 €
CCF1500	1590 mm.	2200 mm.	700 mm.	6	NO	2758 €
CCCF1500					COMPENSATION	3346 €
CCF1750	1750 mm.	2200 mm.	700 mm.	6	NO	2889 €
CCCF1750					COMPENSATION	3565 €
CCF2000	2090 mm.	2200 mm.	700 mm.	8	NO	3326 €
CCCF2000					COMPENSATION	4256 €
CCF2250	2250 mm.	2200 mm.	700 mm.	8	NO	3450 €
CCCF2250					COMPENSATION	4433 €
CCF2500	2590 mm.	2200 mm.	700 mm.	10	NO	3887 €
CCCF2500					COMPENSATION	4913 €
CCF2750	2750 mm.	2200 mm.	700 mm.	10	NO	4779 €
CCCF2750					COMPENSATION	6073 €
CCF3000	3090 mm.	2200 mm.	700 mm.	12	NO	5170 €
CCCF3000					COMPENSATION	6454 €

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 hay 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.
- 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.
- 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 Y RECAMBIOS:

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.
- 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".

DEVOLUCIÓN:

Cualquier devolución deberá ser autorizada por Ingeniería Hostelería Panadera, SL, en los primeros quince 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 QUINCE DIAS DE LA FECHA DE ENVIO.

SERVICIO POST-VENTA :

Ingeniería Hostelería Panadera, S.L. estará a su disposición para cualquier orientación técnica que precise.

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.
- 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.
- 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 AND SPARE PARTS:

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 common parts 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.

RETURN:

Any return must be authorized by Ingeniería Hostelera Panadera, SL, in the first fifteen 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 FIFTEEN DAYS FROM THE DATE OF SHIPMENT.

AFTER-SALE SERVICE:

Ingeniería Hostelera Panadera, SL will be at your disposal for any technical guidance you may require.

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.



 **inhospan**
Elabora tus alimentos

www.inhospans.com

P. Empresarial Príncipe Felipe · C/ Huesca 10
14900 LUCENA (Córdoba) Spain
(+34) 957 971 886
comercial@inhospans.com