



ELÉCTRICO
ELECTRIC

Eléctrico
Electric

Calentadores
Lamps

COOKINGME

· Semiprofessional use ·



Incluye RECETARIO
RECIPE BOOK included

Diseñado para hacerte el día a día más fácil en tu cocina.
Realiza todas tus recetas de manera rápida y sin esfuerzo.
Múltiples funciones: cocer, sofreír, picar, triturar, cocer al vapor, mezclar, batir, amasar, emulsionar y pesar, solo tienes que darle la orden.
Panel de control de fácil manejo .
Incluye accesorios para elaborar todo tipo de recetas.

Conçu pour vous faciliter la tâche dans votre cuisine quotidienne.
Il réalise toutes les recettes de manière rapide et sans effort .
Multiples fonctions : cuire, saisir, hacher, broyer, cuire à la vapeur, mélanger, mixer, pétrir, émulsionner et peser, vous n'avez qu'à lui donner l'ordre.
Tableau de commande facile à manœuvrer.
Il inclut les accessoires pour élaborer tout type de recettes.

Macht das Leben in der Küche leichter.
Alle Rezepte lassen sich schnell und einfach zubereiten.
Multitalent mit vielen Funktionen: kochen, anbraten, zerkleinern, mahlen, dampfgaren, vermischen, mixen, kneten, emulgieren und wiegen auf Knopfdruck möglich.
Übersichtliches Bedienfeld.
Mit komplettem Zubehör.

Designed to make everyday life easier in your kitchen.
Makes all your recipes quickly and effortlessly.
Multiple functions: cook, sauté, chop, shred, steam, mix, beat, knead, emulsify and weigh, you just have to give the order.
Easy-to-use control panel.
Includes accessories to make all kinds of recipes.

Concebido para tornar mais fáceis as tarefas da cozinha.
Elabora todas as tuas receitas de maneira rápida e sem esforço.
Várias funções: cozer, refogar, picar, triturar, cozer a vapor, misturar, bater, amassar, emulsionar e pesar.
Painel de controlo fácil de utilizar.
Inclui acessórios para elaborar todo o tipo de receitas.

TODO EN UNO · ALL-IN-ONE





CookingMe

Ref	€	U.Venta	
69561E	725,00	1	**CookingMe + Recetario en ESPAÑOL** · Recipe book in SPANISH
69561F	725,00	1	**CookingMe + Recetario en FRANCÉS** · Recipe book in FRENCH
69561I	725,00	1	**CookingMe + Recetario en INGLES** · Recipe book in ENGLISH

Ref	Tensión/ Voltage	Potencia/Power	Velocidad Speed	Temp./Temp.	Capacidad capacity	Funciones/Memorias Functions/Memories	Báscula Scale	Dimensiones Sizes	Peso/Weight
69561E 69561F 69561I	220-240 V; 50/60 Hz	Motor:1000 W Calent./Heating:1000 W	60 - 10.000 r.p.m	37ºC - 120ºC	2,0 L	15 / 3	5 Kg (div.: 1 g)	39x30x33 cm	7,80 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios



Recetario
Cookbook
Kochbuch
Cookbook
Livro de receitas

Ref	€	U.Venta	
R69561N	26,50	1	Español
R69561P	26,50	1	Francés
R69561Q	26,50	1	Ingles



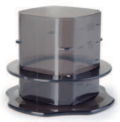
Jarra
Pitcher
Kanne
Picher
Jarra

Ref	€	L	U.Venta
R69561A	154,00	2,0	1



Tapa para jarra
Couvercle pour pitcher
Deckel für Kanne
Lid for picher
Tampa para jarra

Ref	€	U.Venta
R69561E	12,50	1



Vaso dosificador
Verre doseur
Dosierbecher
Measuring glass
Copo dosificador

Ref	€	ml	U.Venta
R69561W	2,10	100	1



Cestillo colador
Panier passoire vapeur
Dampfsieb
Steam strainer basket
Cesto coador

Ref	€	U.Venta
R69561C	15,00	1



Anilla fijación / bloqueo
Anneau de fixation / verrouillage
Dichtungsring / Arretierung
Fixing ring
Anilla de fixação / bloqueio

Ref	€	U.Venta
R69561Z	2,10	1



Cuchillas
Couteaux
Klinge
Blades
Lâminas

Ref	€	U.Venta
R69561B	30,00	1



Amasador
Accessoire à pétrir
Kneteinsatz
Kneader
Acessório para amassar

Ref	€	U.Venta
R69561V	24,80	1



Emulsionador
Fouet
Rührаufsatz (Schmetterlig)
Emulsifier
Batedor de borboleta

Ref	€	U.Venta
R69561T	4,10	1

NO apta para el lavavajillas
NOT dishwasher safe



Espátula
Spatule
Kelle
Spatula
Espátula

Ref	€	U.Venta
R69561S	6,20	1



Báscula
Balance
Waage
Scale
Balança

Ref	€	Kg	U.Venta
R69561F	27,00	5,0	1

NO INCLUIDA
NOT INCLUDED



Vaporera
Ensemble vapeur
Dampfeinsätze
Steam
Conjunto de vapor

Ref	€	U.Venta
R69561D	72,00	1

Accesorios aptos para la limpieza en el lavavajillas
Accessoires adaptés au nettoyage au lave-vaisselle · Zubehör angepasst für in der Spülmaschine reinigen · Accessories suitable for cleaning in the dishwasher
Acessórios adaptado para a limpeza na máquina de lavar



Pan y masas
Bread and pasta



Salsas
Sauces



Sopas
Soups



Verduras
Vegetables



Pescados
Fish



Carnes
Meatss



Bebidas
Drinks



Postres
Desserts

OLLA PROGRAMABLE

· Household use ·



Haz todo lo que te propongas
Faites tout Do everything you want to do

Incluye RECETARIO
RECIPE BOOK included

Herméticamente sellada para obtener una mejora del sabor sin perder nutrientes.
Pantalla LCD, táctil y en dos idiomas (Castellano e inglés).
Multifunción: 20 Funciones.

Fermeture hermétique pour obtenir une meilleure saveur sans perdre les nutriments.
Écran LCD, tactile et en deux langues (Espagnol et anglais.)
Multifonction: 20 fonctions.

Hermetisch abgedichtet für einen besseren Geschmack ohne Nährstoffverluste.
LCD-Touch-Screen zweisprachig (Spanisch und Englisch).
Multifunktion: 20 Funktionen.

Hermetically sealed to give an improved flavour without losing nutrients.
LCD touch screen in two languages (Spanish and English).
Multifunction: 20 function.

Hermeticamente seladas, para conservar o sabor sem perder os nutrientes.
Ecrã LCD, tátil e em dois idiomas (espanhol e inglês).
Multifunção: 20 funções.



Potajes
Potages



Carnes
Meats



Pescados
Fish



Postres
Desserts



Yogur
Yoghurt



Mermeladas
Jam



Olla programable
Cocotte programmable
Programmierbarer kochtopf
Programmable cooker
Panela programável

Ref	€	W	L	U.Venta
69335	188,20	950	5,0	1

Incluye accesorios para yogur, cestillo freidora, vaso medidor, cuchara, espátulapinza y bandeja cocción al vapor
Includes accessories for yoghurt, fryer basket, measuring cup, spoon, spatula tong and steaming pan



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69335	220-230 V; 50/60 Hz	950 W	35ºC -180ºC	5,0 L	30x26,5x26 cm	6,50 Kg

YOGURTERAS

· Household use ·



Incluyen RECETARIO
RECIPE BOOK included

Elabora deliciosos yogures caseros del sabor y textura que te apetezca.
Es muy sencillo de utilizar.
Tiempo de preparación de 8 -14 h.
Disfruta de yogures naturales y saludables generando menos residuos.
Fácil de limpiar.

Élaborez de délicieux yaourts maison avec le goût et la texture que vous préférez.
Cet appareil est très facile à utiliser.
Durée de préparation : 8 - 14 h.
Savourez des yaourts naturels et sains tout en générant moins de déchets.
Appareil facile à nettoyer.

Zum Herstellen leckerer Joghurts mit Zutaten und Konsistenz nach Ihrem Geschmack.
Einfache Bedienung mit nur einem Knopf.
Dauer 8 -14 Std.
Genießen Sie natürliche und gesunde Joghurts ohne viel Abfall zu produzieren.
Einfach zu reinigen.

Make delicious home-made yoghurt with the flavour and texture you want.
Because it only has one button, it's easy to use.
Preparation time 8 - 14 h.
Enjoy healthier and more natural yoghurt while generating less waste.
Easy to clean.

Elabore deliciosos iogurtes caseiros, com o seu sabor e textura preferidos.
Fácil de utilizar.
Tempo de preparação máximo de 8 - 14 h.
Desfruta de iogurtes naturais e saudáveis, gerando menos resíduos.
Fácil de limpar.

Disfruta de yogures más sanos y naturales
Enjoy healthier and more natural yoghurt



7 tarros de cristal
7 glass jars





Filtro para yogur griego y queso fresco
Filer for greek yoghurt and fresh cheese



Yogurtera de vasos MULTI
Yaourtière à pots
Joghurt-Maker mit Glasbehältern
Yoghurt maker with jars
Iogurteira de frascos

Ref	€	W	U.Venta	
69245	37,70	20	1	
69244	9,00	-	7	**Set 7 tarros cristal** · Set 7 glass jar
R69245B	1,30	-	7	**Tarro de cristal** · glass jar

Yogurtera WHITE
Yaourtière
Joghurt-Maker
Yoghurt maker
Iogurteira

Ref	€	W	U.Venta
69246	32,80	20	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temporizador/Timer	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69245	220-240 V; 50/60 Hz	20 W	1 -14 h	190 ml	Ø25x12 cm	1,80 Kg
69246	220-240 V; 50/60 Hz	20 W	-	1,0 L (Filtro · Filter) 1,6 L (Pequeño · Small) 1,8 L (Grande · Big)	18x16x24 cm	0,85 Kg

MÁQUINA DE HELADO

· Household use ·



Dispone de un vaso medidor y una cuchara racionador de helado
Comes with a measuring cup and an ice cream scoop

Máquina de helado
Machine de crème glacée
Eis Maschine
Ice cream machine
Máquina degelado

En 60 minutos obtendrá un nutriente helado
Nutritious ice cream in 60 minutes

Inox 18/10 | CE | RoHS | DC | ECO PFOA free | Healthy Cooking

Incluye RECETARIO
RECIPE BOOK included

Una nueva forma de hacer helado cremoso y saludable
Puedes realizar infinidad de helados de; fresa, plátano, kiwi, mango, piña, melón, etc.
Ideal para dietas especiales: sin leche, sin azúcar, sin gluten

Une nouvelle façon de faire des glaces crémeuses et saines
Vous pouvez réaliser une infinité de glaces : à la fraise, à la banane, au kiwi, à la mangue, à l'ananas, à l'orange, au melon, etc.
Idéale pour les régimes alimentaires spéciaux : sans lait, sans sucre, sans gluten.

Eine neue Art cremiges und gesundes Eis herzustellen.
Sie können unzählige Eissorten herstellen: Erdbeere, Banane, Kiwi, Mango, Ananas, Orange,Melone usw.
Ideal für besondere Ernährungsweisen: ohne Milch, ohne Zucker, glutenfrei

A new way to make creamy and healthy ice cream
You can make a wide variety of ice creams; strawberry, banana, kiwi, mango, pineapple, orange,melon, etc...
Ideal for special diets: milk-free, sugar-free, gluten-free

Uma nova maneira de elaborar um gelado cremoso e saudável
Podes preparar uma grande variedade de gelados de morango, banana, kiwi, mango, ananás, laranja, melão, etc.
Ideal para dietas especiais: sem leite, sem açúcar, sem glúten

Helados 100% naturales
Disfruta de helados saludables y bajos en calorias
100% natural ice creams
Enjoy healthy, low-calorie ice creams

Ref	€	U.Venta
69315	388,30	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Tiempo/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69315	220-240 V / 50 Hz	150 W	-18ºC / -35ºC	1,40 L	60 min.	38x29x31 cm	10,30 Kg

BATIDORA VARILLAS

· Household use ·



Batidora de varillas HOME
Batteur à main
Handmixer
Hand mixer
Batedor de mão

Ref	€	W	U.Venta
69384	39,10	300	1

CE | RoHS | AC

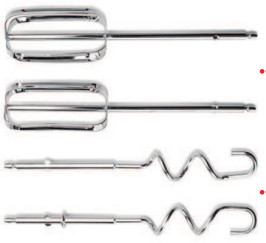
Silenciosa, ligera y extremadamente potente para una mayor comodidad durante el uso.
Mejores resultados en menos tiempo gracias a su motor de gran potencia.
5 niveles de velocidad + función turbo. Empuñadura ergonómica con SoftTouch.

Silencieux, léger et extrêmement puissant pour une utilisation plus confortable.
Meilleurs résultats en moins de temps grâce à son moteur de grande puissance.
5 niveaux de vitesse + fonction turbo. Poignée ergonomique avec SoftTouch.

Leise, leicht und extrem leistungsstark für eine bequeme Benutzung.
Optimale Ergebnisse in kürzerer Zeit, dank seines leistungsstarken Motors.
5 Geschwindigkeiten + Turbofunktion. Ergonomischer Griff mit SoftTouch.

Silent, lightweight and extremely powerful for greater comfort during use.
Better results in less time thanks to its powerful motor.
5 speeds + turbo function. SoftTouch ergonomic handle.

Silenciosa, leve e extremamente potente para um maior conforto durante a utilização.
Melhores resultados em menos tempo graças ao seu motor de grande potência.
5 níveis de velocidade + função turbo. Cabo ergonómico com SoftTouch.



Varillas batidoras
Fouets pour battre
Rührbesen
Beater rods
Varas para bater

Varillas amasadoras
Fouets pour pétrir
Knethaken
Dough rods
Varas para amassar

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69384	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	5 + TURBO	1000 g	18x8x14 cm	1,20 Kg

BATIDORAS-AMASADORAS



Inox

Batir, mezclar y amasar productos para la preparación de alimentos.
Velocidad regulable, doble movimiento de giro, rotativo y orbital.
Brazo basculante para acoplar los distintos accesorios.

Battre, mélanger et pétrir des produits pour la préparation d'aliments.
Vitesse réglable, double mouvement de rotation, rotatif et orbital.
Bras pivotant pour fixer aisément les différents accessoires.

Schlagen, Mischen und Kneten von Produkten zur Zubereitung von Nahrungsmitteln.
Regelbare Geschwindigkeit, doppelte Drehbewegung, rotatorisch und orbital.
Schwenkarm um die verschiedenen Zubehörteile einzustecken.

Beat, mix and knead products to food preparation.
Adjustable speed, double twisting, rotating and orbital motion.
Swing arm for connection of different accessories.

Bater, misturar e amassar produtos para a preparação de alimentos.
Velocidade regulável, duplo movimento rotativo e orbital.
Braço basculante para acoplar os diferentes acessórios.



Tapa transparente anti-salpicaduras con ventana
Transparent anti-splatter lid with opening



Brazo basculante de 35°
35° swing arm

1,2 Kg de cap. para el amasado
1,2 kg mixer capacity



DC · Professional use ·

Batidora amasadora PROFESIONAL
Batteur prètrisseur
Mix- und knetmaschine
Mixer-kneader
Batedeira amassadora

Ref	€	W	L	U.Venta
69084	731,00	300	5,0	1

AC · Household use ·

Batidora amasadora GOURMET
Batteur prètrisseur
Mix- und knetmaschine
Mixer-kneader
Batedeira amassadora

Ref	€	W	L	U.Venta
69388	178,80	600	4,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Velocidad/Speed	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69084	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	3	130 - 850 r.p.m.	5,0 L	23x14,5x41 cm	19 Kg
69388	220-240 V; 50/60 Hz	600 W	6	60 - 180 r.p.m.	4,0 L	35x22x30 cm	4,40 Kg

Multifuncional: 3 máquinas en una
Multifunctional: 3 machines in one

Batidora - amasadora Mixer-kneader + **Picadora · Embutidos · Kibbe** Chopper · Sausages · Kibbe + **Jarra batidora (1,5L)** Blender jug

3 in 1



Amasado con movimientos planetarios. Doble movimiento de giro, rotatorio y orbital.
Mecanismo de engranajes metálicos.
Brazo basculante de 35º para acoplar los distintos accesorios.
Bol de acero inoxidable 18/10 de 5 L (69583) / 6 L (69683) de capacidad.
Tapa transparente anti-salpicaduras con ventana para añadir ingredientes durante el uso.
3 accesorios para batir, mezclar y amasar.
Recubrimiento antiadherente de los accesorios mezclador y amasador para evitar que los alimentos se peguen.
Ventosas de sujeción para una perfecta estabilidad
Accesorios no incluidos (jarra y picadora) compatibles para conseguir un robot multifuncional.

Pétrissage avec des mouvements planétaires. Double mouvement de rotation, rotatoire et orbital.
Mécanisme d'engrenages métalliques.
Bras pivotant de 35° pour fixer aisément les différents accessoires.
Bol en acier inoxydable 18/10 d'une capacité de 5 L (69583) / 6 L (69683).
Couvercle transparent anti-éclaboussures avec fenêtre pour ajouter les ingrédients pendant l'utilisation
3 accessoires pour battre, mixer et pétrir.
Revêtement antiadhésif de l'accessoire pour mélanger et pétrir afin d'éviter que les aliments collent.
Ventouses de fixation pour une bonne stabilité.
Accessoires non inclus (bol et hachoir) compatibles pour obtenir un robot multifonctions.

Geschwindigkeitsregler für 6 Stufen und PULSE (Turbo).
Planeten-Rührsystem. Doppelte Dreh-, Rotations- und Planetarbewegung.
Mechanismus von Metallzahnrädern.
Im 35° Winkel schwenkbarer Arm, um die verschiedenen Accessoires einzustecken.
Edelstahlschüssel 18/10 mit 5 l (69583) / 6 l (69683) Fassungsvermögen.
Durchsichtiger Deckel gegen Spritzer mit Fenster zur Zugabe von Zutaten.
3 Accessoires zum Schlagen, Rühren und Kneten.
Zubehör zum Mixen und Kneten mit Antihaftbeschichtung – nichts bleibt kleben.
Saugnäpfe für eine bessere Stabilität.
Wird durch weiteres Zubehör (Mixbehälter und Fleischwolf – nicht inbegriffen) zum Multifunktionsgerät.

Mixer with planetary motion. Twin twisting, rotational and orbital movement.
Mechanism of metal gears.
35° swing arm for connection of different accessories
18/10 stainless steel bowl with 5 L (69583) / 6 L (69683) capacity.
Transparent anti-splatter lid with opening for adding ingredients during use.
3 accessories for whisking, mixing and kneading.
Non-stick coating on the mixer and kneading accessories to prevent food from sticking.
Suction pads for good stability.
Non included accessories (jug and mincer) can be added to create a multifunctional kitchen robot.

Movimento de amassar planetário. Duplo movimento de rotação e orbital
Mecanismo de engrenagens de metal.
Braço basculante de 35° para acoplar os diferentes acessórios
Tigela de aço inoxidável 18/10 com capacidade para 5 L (69583) / 6 L (69683).
Tampa transparente, anti-salpicaduras, com janela para acrescentar ingredientes durante a utilização.
3 acessórios para bater, misturar e amassar.
Acessórios misturador e amassador com revestimento antiaderente, para evitar que os alimentos se agarrem.
Ventosas de sujeição para maior estabilidade.
Acessórios não incluídos (jarra e picadora) compatíveis para transformar a sua batedeira-amassadeira num robô multifuncional.

Accesorios NO incluidos · Accessories NOT included



Accesorio Jarra
Accessoire cruche
Krugzubehör
Jug Accessory
Acessório de jarro

	Ref	€	L	U.Venta	
A	69584	23,70	1,5	1	Para la batidora amasadora DELICY
B	69684	23,70	1,5	1	Para la batidora amasadora COMPLET



Accesorio Picadora/ Embutidora/Kibbe
Accessoire Hachoir / Stuffer / Kibbe
Fleischwolf / Wurstfüller / Kibbe Zubehör
Chopper / Stuffer / Kibbe accessory
Acessório Picador / Stuffer / Kibbe

Ref	€	L	U.Venta
69685	50,10	1,5	1

New

Velocidades 5 +PULSE Speeds



AC M

Batidora amasadora DELICY
Batteur pétrisseur
Mix- und Knetmaschine
Mixer-kneader
Batedeira amasadora

Ref	€	W	L	U.Venta
69583	308,60	1000	5,0	1

New

Velocidades 6 +PULSE Speeds



AC M

Batidora amasadora COMPLET
Batteur pétrisseur
Mix- und Knetmaschine
Mixer-kneader
Batedeira amasadora

Ref	€	W	L	U.Venta
69683	332,30	1500	6,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia Power	Velocidades Speeds	Veloc. Amasadora Kneading speed	Velocidad jarra Jug speed	Veloc. picadora Mincer speed	Capacidad Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69583	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	5	128 - 540 r.p.m.	3.200 - 13.500 r.p.m.	41 -172 r.p.m.	5,0 L	32,5x25x36,5 cm	6,35Kg
69683	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	6	117 - 606 r.p.m.	2.600 - 13.500 r.p.m.	37 - 195 r.p.m.	6,0 L	40x25,5x33,5 cm	7,00 Kg

Tapa transparente anti-salpicaduras extraíble
Removable non-spatter transparent lid

5 velocidades y Turbo
5 speeds and Turbo







Incluye dos juegos de varillas para batir y amasar
Includes two sets of bars to beat and knead

Con dos pasos consigue una batidora de varillas
With two steps you get a whisk



Inox | CE | BPA free

2 in 1

Dos electrodomésticos en uno
Two appliances in one





Bate, mezcla y amasa.
Velocidad regulable, doble movimiento de giro, rotativo y orbital.
Brazo basculante para acoplar los distintos accesorios.

Battre, mélanger et pétrir..
Vitesse réglable, double mouvement de rotation, rotatif et orbital.
Bras pivotant pour fixer aisément les différents accessoires.

Beat, mix and knead.
Adjustable speed, double twisting, rotating and orbital motion.
Swing arm for connection of different accessories.

AC M ~ · Household use ·

Batidora amasadora MULTI
Batteur pétrisseur
Mix- und Knetmaschine
Mixer-kneader
Batedeira amasadora

Ref	€	W	L	U.Venta
69483	98,80	400	3,50	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Velocidad/Speed	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69483	220-240 V; 50/60 Hz	400 W	5 + TURBO	1.200 r.p.m.	3,50 L	33,5x22x34 cm	2,45 Kg

Ideal para elaborar batidos y cócteles
Ideal for making smoothies and cocktails



DC M ⎓ · Professional use ·

Batidora
Batteur
Mixer
Blender
Batedeira

Ref	€	U.Venta
69111	234,10	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69111	220-240 V / 50-60 Hz	400 W	10.000 - 15.000 r.p.m.	0,60 L	21x15x51 cm	6,20 Kg

BATIDORAS BRISK

· Professional use ·



Inox 18/10 | CE | Dishwasher

Fabricado en materiales altamente resistentes y de máxima calidad.
El mango ergonómico ofrece mayor seguridad y control de la batidora.
Indicado para trabajar en ollas de hasta 10 litros de capacidad.
Los brazos trituradores, batidores y cuchillas, fabricados en acero inoxidable.
Colocación y desmontaje sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.
Prepara purés, cremas y todo tipo de salsas.

Fabriqué avec des matériaux hautement résistants et d'une qualité maximale.
Le manche ergonomique offre une sécurité et un contrôle accrus du mixeur.
Indiqué pour travailler dans des marmites de jusqu'à 10 litres de contenance.
Accessoires pour hacher, mixer, couper, fabriqués en acier inoxydable.
Installation et démontage simple et instantané, sans utilisation d'outils supplémentaires.
Permet de préparer des purées, des crèmes et tout type de sauces.

Aus strapazierfähigen und hochwertigen Materialien hergestellt.
Ergonomischer Griff für sicheren Halt und Handhabung des Mixers.
Eignet sich zur Arbeit mit bis zu 10 Liter großen Töpfen.
Häcksler, Pürierstab und Messer aus Edelstahl.
Aufsätze lassen sich einfach und schnell ohne Einsatz von Werkzeugen einsetzen und entfernen.
Zur Bereitung von Pürees, Cremes und alle möglichen Saucen.

Made from highly resistant materials of the highest quality.
The ergonomic handle provides greater safety and control of the blender.
Suitable for working in pots up to 10 litres.
The shredders, beaters and blades are made of stainless steel.
Fitting and removing is simple and instant, without using tools.
Prepare soups, purées and all kinds of sauces.

Fabricada com materiais altamente resistentes e da máxima qualidade.
O mango ergonómico oferece maior segurança e controlo da batedeira.
Indicado para panelas de até 10 litros de capacidade.
Braço triturador, batedor e lâminas de aço inoxidável.
Colocação e desmontagem fácil e instantânea, sem necessidade de utilizar ferramentas.
Prepara purés, cremes e todo o tipo de milhos.

Rápida · Eficiente · Robusta
Fast · Efficient · Robust





Regulador de velocidad variable
Régulateur de vitesse variable
Variable speed controller



Botón de uso continuo
Bouton d'utilisation continue
Continuous use button



Brazo de fácil desmontaje en acero inoxidable
Bras en acier inoxydable facilement démontable
Easy to remove arm made of stainless steel



Cuchilla de gran calidad para un óptimo trabajo
Lame de grande qualité pour un travail optimal
High-quality blade for optimum work

Serie 220

Batidora para uso discontinuo · Mixeur pour une utilisation discontinue · Mixer für diskontinuierliche Verwendung · Blender for discontinuous use
Batedeira para uso descontínuo

Velocidad Fija · Fixed Speed



AC

Batidor Profesional Velocidad Fija
Mixer Professionnelle Vitesse Fixe
Profi- mixer,Festdrehzahl
Professional immersion blender fixed speed
Batedeira Profissional Velocidade Fixa

Ref	€	W	U.Venta
69722	191,60	220	1

Velocidad Variable · Variable Speed



AC

Batidor Profesional Velocidad Variable
Mixer Professionnelle vitesse variable
Profi- mixer, variable Geschwindigkeit
Professional immersion blender variable speed
Batedeira Profissional Velocidade variável

Ref	€	W	U.Venta
69723	204,90	220	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	L.Brazo/Arm length	Peso/Weight
69722	220-240 V; 50/60 Hz	220 W	20.000 r.p.m	10 L	16 cm	1,50 Kg
69723	220-240 V; 50/60 Hz	220 W	4.000 - 20.000 r.p.m	10 L	16 cm	1,50 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios



Brazo triturador
Pied mixeur
Rohr
Shaft tube
Pé triturador

Ref	€	L (cm)	U.Venta
69816	97,40	16	1



Brazo batidor
Fouet mélangeur
Rührbesen
Whisk
Pé amassadora

Ref	€	L (cm)	U.Venta
69815	136,20	18,5	1

Para serie 220 · For 220 series





Set llaves desmontaje cuchillas
Outil demontage lâme set
Schüsselsatz zum Wechseln der Messer
Blade disassembly tool set
Set ferrament desmontagem lâmina

Ref	€	U.Venta
R69722J	9,00	1

Incluye tacos y tornillos para su instalación
Includes studs and screws for installation





Inox 18/10

Soporte batidora BRISK
Support mélangeur
Standmixer
Blender stand
Suporte para batedeira

	Ref	€	L (cm)	h (cm)	ØVarilla (mm)	U.Venta	
A	69801	7,10	7	5,5	5,0	1	Individual
B	69803	13,40	28	5,5	5,0	1	Triple

Serie 350

Batidora para uso continuo · Mixeur pour une utilisation continue · Mixer für kontinuierlichen Gebrauch · Blender for continuous use
Batedeira para uso contínuo

Velocidad Fija · Fixed Speed

AC

Batidor Profesional Velocidad Fija
Mixer Professionnelle Vitesse Fixe
Profi- mixer,Festdrehzahl
Professional immersion blender fixed speed
Batedeira Profissional Velocidade Fixa

	Ref	€	Brazo (cm)	U.Venta
A	69761	245,90	20	1
B	69762	256,20	25	1
C	69763	266,40	30	1
D	69764	281,80	40	1
E	69765	302,20	50	1



Velocidad Variable · Variable Speed



AC

Batidor Profesional Velocidad Variable
Mixer Professionnelle vitesse variable
Profi- mixer, variable Geschwindigkeit
Professional immersion blender variable speed
Batedeira Profissional Velocidade variável

	Ref	€	Brazo (cm)	U.Venta
A	69771	259,30	20	1
B	69772	269,50	25	1
C	69773	279,80	30	1
D	69774	295,00	40	1
E	69775	315,50	50	1



	Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	L.Brazo/Arm length	Composición./Comp.	Peso/Weight
Velocidad Fija · Fixed Speed	69761	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	15 L	20 cm	69735: Motor/Motor 69820: Brazo/Arm	2,95 Kg
	69762	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	20 L	25 cm	69735: Motor/Motor 69825: Brazo/Arm	3,00 Kg
	69763	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	30 L	30 cm	69735: Motor/Motor 69830: Brazo/Arm	3,80 Kg
	69764	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	80 L	40 cm	69735: Motor/Motor 69840: Brazo/Arm	4,00 Kg
	69765	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	120 L	50 cm	69735: Motor/Motor 69850: Brazo/Arm	4,20 Kg
Velocidad Variable · Variable Speed	69771	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	15 L	20 cm	69736: Motor/Motor 69820: Brazo/Arm	2,95 Kg
	69772	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	20 L	25 cm	69736: Motor/Motor 69825: Brazo/Arm	3,00 Kg
	69773	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	30 L	30 cm	69736: Motor/Motor 69830: Brazo/Arm	3,80 Kg
	69774	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	80 L	40 cm	69736: Motor/Motor 69840: Brazo/Arm	4,00 Kg
	69775	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	120 L	50 cm	69736: Motor/Motor 69850: Brazo/Arm	4,20 Kg

Serie 500

Batidora para uso continuo e intensivo · Mixeur pour une utilisation continue et intensive · Mixer für kontinuierlichen und intensiven Gebrauch
Blender for continuous and intensive use · Batedeira para uso contínuo e intensivo

Velocidad Fija · Fixed Speed

AC

Batidor Profesional Velocidad Fija
Mixer Professionnelle Vitesse Fixe
Profi- mixer,Festdrehzahl
Professional immersion blender fixed speed
Batedeira Profissional Velocidade Fixa

	Ref	€	Brazo (cm)	U.Venta
A	69781	259,90	20	1
B	69782	270,10	25	1
C	69783	280,40	30	1
D	69784	295,70	40	1
E	69785	316,10	50	1



Velocidad Variable · Variable Speed



AC

Batidor Profesional Velocidad Variable
Mixer Professionnelle vitesse variable
Profi- mixer, variable Geschwindigkeit
Professional immersion blender variable speed
Batedeira Profissional Velocidade variável

	Ref	€	Brazo (cm)	U.Venta
A	69791	271,70	20	1
B	69792	281,90	25	1
C	69793	292,10	30	1
D	69794	307,40	40	1
E	69795	327,90	50	1



	Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	L.Brazo/Arm length	Composición./Comp.	Peso/Weight
Velocidad Fija · Fixed Speed	69781	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	30 L	20 cm	69750: Motor/Motor 69820: Brazo/Arm	3,55 Kg
	69782	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	40 L	25 cm	69750: Motor/Motor 69825: Brazo/Arm	3,60 Kg
	69783	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	60 L	30 cm	69750: Motor/Motor 69830: Brazo/Arm	4,40 Kg
	69784	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	100 L	40 cm	69750: Motor/Motor 69840: Brazo/Arm	4,60 Kg
	69785	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	140 L	50 cm	69750: Motor/Motor 69850: Brazo/Arm	4,80 Kg
Velocidad Variable · Variable Speed	69791	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	30 L	20 cm	69751: Motor/Motor 69820: Brazo/Arm	3,55 Kg
	69792	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	40 L	25 cm	69751: Motor/Motor 69825: Brazo/Arm	3,60 Kg
	69793	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	60 L	30 cm	69751: Motor/Motor 69830: Brazo/Arm	4,40 Kg
	69794	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	100 L	40 cm	69751: Motor/Motor 69840: Brazo/Arm	4,60 Kg
	69795	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	140 L	50 cm	69751: Motor/Motor 69850: Brazo/Arm	4,80 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Serie 350



Motor batidor Profesional SERIE 350
Moteur mixer Professionnelle SÉRIE 350
Professioneller Mixer Motor, SERIE 350
Professional immersion blender motor, SERIE 350
Motor batedeira Profissional SÉRIE 350

	Ref	€	W	U.Venta	
A	69735	138,60	350	1	**Velocidad Fija** · Fixed Speed
B	69736	151,80	350	1	**Velocidad Variable** · Variable Speed

Serie 500

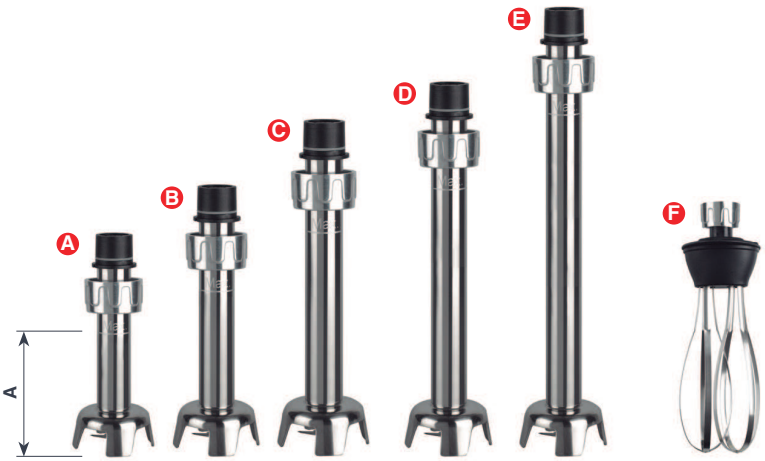


Motor batidor Profesional SERIE 500
Moteur mixer Professionnelle SÉRIE 500
Professioneller Mixer Motor, SERIE 500
Professional immersion blender motor SERIE 500
Motor batedeira Profissional SÉRIE 500

	Ref	€	W	U.Venta	
A	69750	152,40	500	1	**Velocidad Fija** · Fixed Speed
B	69751	164,20	500	1	**Velocidad Variable** · Variable Speed

Brazo triturador
Pied mixeur
Rohr
Shaft tube
Pé triturador

	Ref	€	L (cm)	A (cm)	U.Venta
A	69820	107,50	20	12,5	1
B	69825	117,70	25	15,8	1
C	69830	127,90	30	19,2	1
D	69840	143,20	40	25,8	1
E	69850	163,70	50	32,5	1
F	69824	148,40	25	-	1



Para serie 350 / 500 · For 350/500 series



Incluye tacos y tornillos para su instalación
Includes studs and screws for installation



Inox 18/10

Soporte batidora BRISK
Support mélangeur
Aufhängeleiste für Mixer
Blender stand
Suporte para batedeira

	Ref	€	L (cm)	h (cm)	ØVarilla (mm)	U.Venta	
A	69801	7,10	7	5,5	5,0	1	Individual
B	69803	13,40	28	5,5	5,0	1	Triple

Set llaves desmontaje cuchillas
Outil demontage lâme set
Schüsselsatz zum Wechseln der Messer
Blade disassembly tool set
Set ferrament desmontagem lâmina



Ref	€	U.Venta
R69735J	8,90	1

BATIDOR BAMIX

· Professional use ·

Inox 18/10 · CE · RoHS · Dishwasher · BPA free

bamix®



4 Cuchillas Blades

DC M

Batidora BAMIX
Mixer
Mixer
Mixer
Batedeira

Ref	€	cuchillas	U.Venta
61672	274,00	4	1
61673	427,90	4	1

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios



Grupo pulverizador
Broyeur
Mahleinheit
Pulverizing unit
Conjunto pulverizador

Ref	€	ml	U.Venta
61674	39,20	250	1



Grupo cortador 5 cuchillas
Combiné râpeur
Schneide-/Zubereitungseinheit
Cutting/preparing unit
Conjunto cortador 5 lâminas

Ref	€	ml	U.Venta
61675	161,00	500	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Inmersión/Inmersion	Altura/Height
61672	220-240 V / 50-60 Hz	200 W	14.000 - 18.000 r.p.m.	25 cm	39,5 cm
61673	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	18.000 - 22.000 r.p.m.	35 cm	49,5 cm

BATIDORA PRO





Resultados más finos y uniformes

Finer and more even blending



Regulador de velocidad
Speed regulator



TURBO
Máxima potencia
Maximum power



Fácil montaje / desmontaje
Easy assembly / disassembly



Cuchillas afiladas
Sharp blades



Antisalpicaduras
Anti-splash housing



Mango ergonómico
Ergonomic handle

Inox 18/10 · DC · CE · RoHS · Dishwasher · BPA free

FUNCIÓN SELF-SPEED. Permite regular la velocidad de giro de la cuchilla.
4 cuchillas de acero inoxidable de gran durabilidad: dos rectas y dos curvas para un óptimo rendimiento.
Pie batidor de 21 cm de longitud y fabricado en acero inoxidable 18/10.
El sistema de anclaje tipo rosca disminuye las vibraciones durante el uso.
Incluye vaso mezclador con base antideslizante de 800ml, marcado en ml/cups y libre de BPA.
Accesorios aptos para el lavavajillas.

FONCTION SELF-SPEED. Permet de régler la vitesse de rotation de la lame.
4 lames en acier inoxydable d'une grande durabilité : deux droites et deux courbées pour un rendement optimal.
Pied mixeur de 21 cm de longueur fabriqué en acier inoxydable 18/10.
Le système d'ancrage de type fileté réduit les vibrations pendant l'utilisation.
Inclut un verre mélangeur avec une base antidérapante de 800 ml, avec des marques en ml/cups et sans bisphénol A.
Accessoires aptes pour le lave-vaisselle.

SELF-SPEED-FUNKTION: Ermöglicht das Drehmoment der Klingen zu regeln.
4 Edelstahlklingen: zwei gerade und zwei gekrümmte Klingen sorgen für optimale Ergebnisse.
Länge des Mix-Sockels: 21 cm. Material: Edelstahl 18/10.
Die Schraubbefestigung verringert Vibrationen während des Betriebs.
800 ml Mixbehälter mit rutschfester Basis und Füllstandsanzeigen in ml/Tassen, BPA-frei.
Waschmaschinen taugliches Zubehör.

SELF-SPEED FUNCTION. Enables you to control the speed at which the blade rotates.
4 highly durable stainless steel blades: two straight and two curved for optimum performance.
21cm blending arm made of 18/10 stainless steel.
The screw-type attachment system reduces vibrations during use.
Includes 800ml BPA-free mixing beaker with anti-slip base, marked in ml/cups.
Dishwasher-safe accessories.

FUNÇÃO "SELF-SPEED". Permite regular a velocidade de rotação da lâmina.
4 lâminas de aço inoxidável, de grande resistência. Duas lâminas retas e duas curvas, para um ótimo rendimento.
Base da batedeira com 21 cm de comprimento, fabricada em aço inoxidável 18/10.
O sistema de fixação de tipo rosca reduz as vibrações durante a sua utilização.
Inclui vaso misturador com base antideslizante de 800 ml, com escala de ml/cups e livre de BPA.
Acessórios aptos para a máquina de lavar louça.

A



B



Batidora PRO
Mixer
Mixer
Mixer
Batedeira

	Ref	€	W	U.Venta
A	61682	56,90	1000	1
B	61683	63,70	1000	1

Picadora incluida · Mincer included

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios



Picadora
Hachoir
Fleischwolf
Mincer
Picadora

Ref	€	ml	U.Venta
R61682A	10,40	500	1

Incluida en la Ref.: 61683 · Included in Ref .: 61683



Batidor varillas
Fouet multibrins
Schneebesen
Wire whisk
Batedeira varetas

Ref	€	L (cm)	U.Venta
R61682B	6,10	20	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Vaso/Glass	Picadora/Mincer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
61682	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	13.050 - 15.950 r.p.m.	800 ml (28 oz)	-	Ø6,3 x 41,2 cm	0,805 Kg
61683	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	13.050 - 15.950 r.p.m.	800 ml (28 oz)	500 ml	Ø6,3 x 41,2 cm	1,200 Kg

BATIDORA MIX

· Household use ·





Resultados más finos y uniformes

Finer and more even blending



Regulador de velocidad
Speed regulator



TURBO
Máxima potencia
Maximum power



Fácil montaje/desmontaje
Easy assembly / disassembly



Cuchillas afiladas
Sharp blades



Antisalpicaduras
Anti-splash housing



SOFT TOUCH
Mango ergonómico
Ergonomic handle

Inox 18/10 | DC | CE | RoHS | Dishwasher | BPA free

Dispone de una ruleta de fácil manejo para ajustar la velocidad y obtener la textura deseada.
4 cuchillas de acero inoxidable de gran durabilidad: dos rectas y dos curvas para un óptimo rendimiento. Sistema anti-salpicaduras.
Pie batidor de 21cm de acero inoxidable desmontable de fácil colocación que facilita su almacenamiento y limpieza.
Incluye un recipiente mezclador de 800 ml (marcado en ml /oz), libre de BPA.
Vaso apto para el lavavajillas.

Dispose d'une roulette facile à utiliser pour ajuster la vitesse et obtenir la texture souhaitée.
4 lames en acier inoxydable d'une grande durabilité : deux droites et deux courbées pour un rendement optimal.Système anti-éclaboussures.
Pied mixeur de 21 cm en acier inoxydable démontable facile à installer qui f acilite le rangement et le nettoyage.
Inclut un récipient pour mélanger de 800 ml (avec marques en ml /oz), sans bisphénol A.
Bol apte pour le lave-vaisselle.

Benutzerfreundlicher Drehregler zum Einstellen der Drehzahl und zum Erhalt der gewünschten Konsistenz.
Zwei gerade und zwei gekrümmte Edelstahlklingen sorgen für optimale Ergebnisse.
21 cm großer Mixfuß aus Edelstahl lässt sich leicht entfernen und wieder anbringen und ist daher leicht zu reinigen und zu verstauen.
Inkl. 800 ml großem Mixbehälter (Markierung in ml / oz), ohne BPA.
Gefäß ist spülmaschinengeeignet.

It has an easy-to-use wheel to adjust the speed and obtain the desired texture.
4 highly durable stainless steel blades: two straight and two curved for optimum performance.
Anti-splash system.
The 21cm stainless steel blender stick is easy to attach and removable for easy storage and cleaning.
Includes an 800ml BPA-free mixing bowl (marked in ml/oz).
The glass is dishwasher safe.

Dispõe uma roleta fácil de utilizar, para ajustar a velocidade e conseguir a textura desejada.
4 lâminas de aço inoxidável - duas retas e duas curvas para um rendimento ótimo -, de grande durabilidade. Sistema anti-salpicaduras.
Acessório batedor de 21 cm, em aço inoxidável, desmontável e de fácil colocação, para facilitar a sua armazenagem e limpeza.
Inclui um recipiente misturador de 800 ml (ml /oz), livre de BPA.
Copo apto para a máquina de lavar louça.

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios



Batidora MIX
Mixer
Mixer
Mixer
Batedeira

Ref	€	W	U.Venta
61679	51,00	700	1



Picadora
Hachoir
Fleischwolf
Mincer
Picadora

Ref	€	ml	U.Venta
R61679A	10,20	800	1



Batidor varillas
Fouet multibrins
Schneebesen
Wire whisk
Batedeira varetas

Ref	€	L (cm)	U.Venta
R61679B	5,50	23	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Cap. contenedor/Container cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
61679	220-240 V; 50/60 Hz	700 W	13.000 - 15.300 r.p.m.	800 ml (28 oz)	Ø6,5 x 41 cm	0,930 Kg

BATIDORAS LACOR



Cuchillas exclusivas de alto rendimiento
Exclusive high performance blades

Batidora LACOR
Mixeur
Mixer
Blender
Batedeira

Ref	€	W	U.Venta
61681	62,70	700	1

Inox 18/10 · DC · CE · RoHS · Dishwasher · BPA free

Permite montar, batir, mezclar, triturar y picar todo tipo de frutas y verduras, así como picar hielo.
Prepara salsas, batidos, papillas y cremas gracias a sus 4 cuchillas intercambiables (incluye llave para cambiar las cuchillas).
2 velocidades: SLOW/TURBO. Profundidad del brazo: 23 cm.
Incluye un recipiente mezclador de 500, libre de BPA.

Permet de monter, battre, mélanger, triturer et émincer tout type de fruits et légumes, ainsi que de piler la glace.
Prépare des sauces, des smoothies, des bouillies et des crèmes grâce à ses 4 lames interchangeables (inclut une clé pour changer les lames).
2 vitesses : SLOW/TURBO. Profondeur du bras : 23 cm.
Inclut un récipient pour mélanger de 500 ml, sans BPA.

Zum Schlagen, Mischen, Zerkleinern und Zerhacken von Obst und Gemüse aller Art und auch zum Zerhacken von Eis.
Zum Bereiten von Saucen, Shakes, Babybrei und Cremes, mit 4 austauschbaren Schneidaufsätzen (Schlüssel zum Wechseln inbegriffen).
2 Geschwindigkeitsstufen: Slow/Turbo. Länge Mixfuß: 23 cm.
Inkl. 500 ml großem Mixbehälter, ohne BPA.

It enables assembly, beating, mixing, crushing, and chopping of all type of fruits, vegetables, and ice.
Prepare sauces, smoothies, mashes, and creams with its 4 interchangeable blades (includes wrench to change blades).
2 speeds: SLOW/TURBO. Arm Depth: 23 cm.
Includes a mixing container of 500 ml, BPA free.

Permite montar, bater, misturar, triturar e picar todo o tipo de frutas e verduras, bem como picar gelo.
Para preparar molhos, batidos, papas e cremes, graças às suas 4 lâminas intercambiáveis (inclui chave para substituir as lâminas).
2 velocidades: SLOW/TURBO. Profundidade do braço: 23 cm.
Inlcui um recipiente misturador de 500 ml, sem BPA.



Cuchillas exclusivas de alto rendimiento
Exclusive high performance blades

Batidora Picadora LACOR
Mixeur hacheur
Mixer und Fleischwolf
Blender chopper
Batedeira picadora

Ref	€	W	U.Venta
61671	71,70	700	1

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios



Picadora
Hachoir
Fleischwolf
Mincer
Picadora

Ref	€	ml	U.Venta
R61671A	10,30	750	1

Incluida en la Ref.: 61671 · Included in Ref.: 61671



Soporte pared
Support mural
Wandhalterung
Wall support
Suporte de parede

Ref	€	U.Venta
R61671F	0,90	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Velocidad/Speed	L.brazo/Shaft leng	Peso/Weight
61681	220-240 V; 50/60 Hz	700 W	9.000 - 16.000 r.p.m.	500 ml (Glass)	SLOW / TURBO	23 cm	1,10 Kg
61671	220-240 V; 50/60 Hz	700 W	9.000 - 16.000 r.p.m.	750 ml (mincer) / 500 ml (Glass)	SLOW / TURBO	23 cm	1,45 Kg

PICADORA DE CRISTAL

New

Container
Inox | Cristal Glass | CE | RoHS | AC | · Household use ·



Picadora eléctrica compacta que pica todo tipo de alimentos, como verduras, frutas, jengibre, ajo, cebolla, frutos secos y hierbas.
Cabezal de acero inoxidable y recipiente de cristal de alta calidad.
Cuchillas ultra-resistentes.
Gracias a los engranajes metálicos permite un uso continuo.
Corta con precisión y homogéneamente.
2 velocidades; la más veloz para un corte rápido y la más lenta para un corte más controlado.
Base antideslizante para facilitar la tarea y evitar desplazamientos.
Fácil de desmontar y limpiar. Contenedor y cuchillas aptos para el lavavajillas.

Hachoir électrique compacte qui hache/émince tout type d'aliments tels que les légumes, les fruits, le gingembre, l'ail, l'oignon, les fruits secs et les herbes.
Tête en acier inoxydable et récipient en verre de grande qualité.
Lames ultrarésistantes en acier inoxydable.
Utilisation continue prolongée grâce à ses engrenages métalliques.
Coupe avec précision et de façon homogène.
2 vitesses : la plus rapide pour une coupe rapide et la plus lente pour une coupe plus contrôlée.
Base antidérapante pour faciliter la tâche et éviter tout déplacement.
Facile à démonter et à nettoyer. Conteneur et lames aptes pour le lave-vaisselle.

Kompakter Multizerkleinerer zum Zerkleinern von Gemüse, Obst, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Dörrobst und Kräutern.
Edelstahlkopf und hochwertige Glasschale.
Scharfen, äußerst widerstandsfähigen Klingen.
Dauereinsatz durch Metallzahnräder möglich.
Schneidet präzise und gleichmäßig.
2 Schnittstufen: einmal schnell und einmal langsamer und kontrolliert.
Müheloses und sicheres Arbeiten dank rutschfester Standfläche.
Teile einfach abnehmbar und zu reinigen Behälter und Klingen sind spülmaschinengeeignet.

Compact electric mincer that processes all kinds of food, such as vegetables, fruit, ginger, garlic, onions, dried fruit and herbs.
Stainless steel head and high-quality glass container.
High-strength blades.
Its metal gears mean it can withstand longer continuous use.
High-precision, even cutting.
2 speeds: fast for rapid cutting and slow for more controlled cutting.
Non-slip base for easier use with no movement.
Easy to disassemble for cleaning Dishwasher-proof container and blades.

Picadora elétrica compacta, para picar todo o tipo de alimentos, como verduras, frutas, gengibre, alho, cebola, frutos secos e ervas aromáticas.
Cabeça em aço inoxidável e recipiente de vidro de alta qualidade.
Lâminas ultra-resistentes.
As suas engrenagens metálicas permitem uma utilização contínua prolongada.
Corte homogéneo e de grande precisão.
2 velocidades: rápida para um corte mais rápido, e lenta para um corte mais controlado.
Base antideslizante para facilitar o trabalho.
Fácil de desmontar e limpar. Recipiente e lâminas aptos para máquinas de lavar louça.

Gran potencia y capacidad
Great power and capacity









Picadora de cristal
Hachoir en verre
Fleischwolf, glas
Glass mincer
Picadora de vidro

Ref	€	W	L	U.Venta
69073	57,80	300	2,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Nºcuchillas/Blades	Øcuchillas/Blades	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69073	220-240 V ; 50/60 Hz	300 W	4	12 cm	2,0 L	21x17,5x27 cm	2,10 Kg

PICADORAS DE CARNE



Picadoras estables y resistentes.
Engranajes interiores y exteriores metálicos para una mayor resistencia.
Incluyen 3 discos perforados de acero inoxidable.
Incluyen 4 accesorios extra (Kibbe incluido).
Totalmente desmontables para facilitar su limpieza.

Hachoires stables et résistants.
Engrainages intérieurs et extérieurs métalliques pour une plus grande résistance.
Inclut 3 disques perforés en acier inoxydable.
Inclut 4 accessoires supplémentaires (kebbeh inclus).
Totalement démontable pour faciliter son nettoyage.

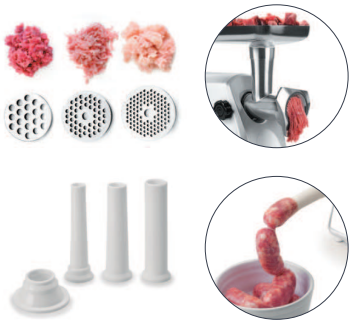
Stabile und beanspruchbare Klinge.
Innere und äußere Metallgetriebe für eine höhere Widerstandsfähigkeit.
3 perforierten Edelstahlscheiben.
Dazu gehören 4 Zubehörteile (inkl. Kiebbeh).
Für eine einfache Reinigung, komplett auseinandernehmbar.

Stable and resistant choppers.
Interior and exterior metal gear teeth for improved resistance.
Includes 3 stainless steel perforated discs.
Includes 4 extra accessories (Kibbe included).
Can be fully disassembled for easy cleaning.

Máquinas de picar carne estáveis e resistentes.
Engrenagens interiores e exteriores metálicas para uma maior resistência.
Inclui 3 discos perfurados de aço inoxidável.
Inclui 4 acessórios extras (Kibbe inclusive).
Totalmente desmontável para facilitar a sua limpeza.

Obtenga un tamaño de carne homogéneo
Get a size of homogeneous flesh

Accesorios
Accessoires · Accessories



Productividad
2 kg/min
Productivity



Cuerpo de aluminio fundido
Molten aluminium body

AL Aluminium | **FU** Fundido Cast | **Inox** Bandeja/Tray · *Professional use* ·

Picadora de carne PRO
Hachoir pour viande
Fleischwolf
Meat mincer
Picadora de carne

Ref	€	W	U.Venta
69368	494,40	550	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Par motor/Motor torque	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69368	220-240 V; 50 Hz	550 W	1,27 Nm	240 r.p.m	2 Kg/min	53,5x26x35 cm	11,0 Kg

Accesorios
Accessoires · Accessories



Productividad
1 kg/min
Productivity



AL Aluminium | FU Fundido Cast | Inox Bandeja/Tray · Semiprofessional use ·

Picadora de carne
Hachoir pour viande
Fleischwolf
Meat mincer
Picadora de carne

Ref	€	W	U.Venta
69068	194,00	800	1

Accesorios
Accessoires · Accessories



Productividad
1 kg/min
Productivity



AL Aluminium | FU Fundido Cast · Semiprofessional use ·

Picadora de carne CHOP
Hachoir pour viande
Fleischwolf
Meat mincer
Picadora de carne

Ref	€	W	U.Venta
69369	97,30	300	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Par motor/Motor torque	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69068	220-240 V; 50 Hz	800 W	0,25 Nm	1 Kg/min	35x18x36 cm	5,09 Kg
69369	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	0,14 Nm	1 Kg/min	38,6x16,6x34,2 cm	3,70 Kg

CORTADORAS

New

2 entradas para los diferentes tipos de verduras
2 openings for different types of vegetables







AL Aluminium | Blades Inox | CE | AC

Cortador de verduras para uso profesional
Construida totalmente en aluminio anodizado de alta resistencia
Cuerpo superior abatible para facilitar la limpieza, el mantenimiento y la colocación de los discos de corte
2 entradas para los diferentes tipos de verduras; entrada semicircular con palanca para alimentos voluminosos (patatas, tomates, cebollas, etc.) y entrada redonda con empujador para verduras y hortalizas más pequeñas (pepinos, calabacín, zanahorias, etc.)
Incluye 5 cuchillas; dos discos de corte (2 y 4 mm) y tres discos para rallar (3, 5 y 7 mm)
Funcionamiento continuo. Transmisión por correa.
2 sistemas de seguridad; tornillo de bloqueo de tapa y un sensor electro-magnético (al abrir la tapa se apaga la máquina)
4 patas de goma para una mejor estabilidad

Coupe-légumes à usage professionnel
Entièrement fabriqué en aluminium anodisé d'une grande résistance
Corps supérieur rabattable pour faciliter le nettoyage, l'entretien et l'installation des disques de coupe
2 entrées pour les différents types de légumes : entrée semi-circulaire avec levier pour aliments volumineux (pommes de terre, tomates, oignons, etc.) et entrée ronde avec poussoir pour légumes classiques et plus petits (concombres, courgettes, carottes, etc.)
Inclut 5 lames : deux disques pour couper (2 et 4 mm) et trois disques pour râper (3, 5 et 7 mm)
Fonctionnement continu. Transmission par courroie.
2 systèmes de sécurité : une vis de blocage du couvercle et un capteur électro-magnétique (l'appareil s'arrête lors de l'ouverture du couvercle)
4 pieds en caoutchouc pour une meilleure stabilité

Professioneller Gemüseschneider
Konstruktion aus 100 % hochfestem eloxiertem Aluminium
Klappbares Oberteil für einfache Reinigung, Pflege und Einsatz der Schneidescheiben
2 Öffnungen für unterschiedliche Gemüsearten: halbkreisförmige Öffnung mit Hebel für größere Stücke (Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln usw.) und runde Öffnung mit Stößel für kleinere Stücke (Gurken, Zucchini, Möhren usw.)
Beinhaltet 5 Schneiden: zwei Schneidescheibe (2 und 4 mm) und drei Reibescheiben (3,5 und 7 mm)
Kontinuierlicher Betrieb. Riemenantrieb.
2 Schutzsysteme: Fixierschraube für den Deckel und ein elektromagnetischer Sensor (beim Öffnen des Deckels schaltet sich das Gerät ab)
4 Gummifüße für festeren Stand

Vegetable slicer for professional use
Manufactured entirely in high strength anodized aluminium
Removable upper body for easy cleaning, maintenance, and placement of slicing discs
2 openings for different types of vegetables; semicircular opening with lever for larger foods (potatoes, tomatoes, onions, etc.) and round opening with pusher for smaller vegetables (cucumbers, zucchini, carrots, etc.)
Includes 5 blades; two slicing discs (2 and 4 mm) and three grating discs (3, 5 and 7 mm)
Continuous operation Belt drive
2 safety systems; cover locking screw and an electromagnetic sensor (when the cover is opened the machine turns off)
4 rubber bases for improved stability

Cortador de verduras para uso profissional
Fabricado totalmente em alumínio anodizado de alta resistência
Corpo superior rebatível, para facilitar a limpeza, a manutenção e a colocação dos discos de corte
2 entradas para os diferentes tipos de verduras; uma entrada semicircular com alavanca para alimentos volumosos (batatas, tomates, cebolas, etc.) e uma entrada redonda com empurrador para verduras e hortaliças mais pequenas (pepinos, curgetes, cenouras, etc.)
Inclui 5 lâminas; dois discos de corte (2 e 4 mm) e três discos para ralar (3, 5 e 7 mm)
Funcionamento contínuo. Transmissão por correia.
2 sistemas de segurança; parafuso de bloqueio da tampa e um sensor eletro-magnético (ao abrir a tampa a máquina desliga-se)
4 patas de borracha para maior estabilidade

Producción 100-300kg/h
Production



Cortadora de vegetales PROFESIONAL
Coupe-légumes PROFESSIONNEL
PROFESSIONELLER Gemüseschneider
PROFESSIONAL vegetable slicer
Cortadora de verduras PROFISSIONAL

Ref	€	W	U.Venta
69500	1.149,50	550	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	N°discos/Discs	Veloc. discos Discs speed	Orif. redondo Round hole size	Orif. semicircular Semicircular hole	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69500	220-240 V ; 50 Hz	550 W	5	270 r.p.m.	Ø 6 cm	17x7,5 cm	57x23x51 cm	22,5 Kg

Accessorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios



Disco rallador 3 mm
Disque à râper 3 mm
3 mm Reibe Scheibe
3 mm grater disc
Disco de ralador de 3 mm

Ref	€	mm	U.Venta
69503	38,30	3	1



Disco rallador 5 mm
Disque à râper 5 mm
5 mm Reibe Scheibe
5 mm grater disc
Disco de ralador de 5 mm

Ref	€	mm	U.Venta
69505	38,30	5	1



Disco rallador 7 mm
Disque à râper 7 mm
7 mm Reibe Scheibe
7 mm grater disc
Disco de ralador de 7 mm

Ref	€	mm	U.Venta
69507	38,30	7	1



Disco cortador 2 mm
Disque de coupe 2 mm
2 mm Schneidscheibe
2 mm cutter disc
Disco de corte de 2 mm

Ref	€	mm	U.Venta
69512	38,30	2	1



Disco cortador 4 mm
Disque de coupe 4 mm
4 mm Schneidscheibe
4 mm cutter disc
Disco de corte de 4 mm

Ref	€	mm	U.Venta
69514	38,30	4	1

Discos opcionales (NO incluidos)

Disques en option (NON inclus) · Optionale Discs (NICHT im Lieferumfang enthalten) · Optional diss (NOT included) · Discos opcionais (NÃO incluídos)



Disco cortador 8 mm
Disque de coupe 8 mm
8 mm Schneidscheibe
8 mm cutter disc
Disco de corte de 8 mm

Ref	€	mm	U.Venta
69518	76,50	8	1



Disco cortador 10 mm
Disque de coupe 10 mm
10 mm Schneidscheibe
10 mm cutter disc
Disco de corte de 10 mm

Ref	€	mm	U.Venta
69510	76,50	10	1

Alto rendimiento
High performance machine

Transmisión por correa
Belt drive



Estructura de aluminio
Aluminium frame

DC · Professional use ·

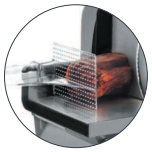
Cortadora de fiambre
Trancheuse de charcuterie
Aufschnittmaschine
Cold meat cutter
Cortadora de fiambre

Ref	€	U.Venta
69125	547,50	1
69130	935,30	1

Transmisión por engranaje
Gear trasmission









BPA free · AC · Household use ·

Cortadora de fiambre HOME
Trancheuse de charcuterie
Aufschnittmaschine
Cold meat cutter
Cortadora de fiambre

Ref	€	U.Venta
69118	97,90	1



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Cuchilla/Blade	Esp. corte/Slice thick.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69125	220-240 V; 50/60 Hz	150 W	Ø250 mm / 10”	0 - 11 mm	48x39x36 cm	15,0 Kg
69130	220-240 V; 50/60 Hz	250 W	Ø300 mm / 12”	0 - 13 mm	60x58x44 cm	24,3 Kg
69118	220-240 V; 50/60 Hz	150 W	Ø190 mm / 75”	0 - 15 mm	37,3x27,9x27,5 cm	4,51 Kg

Incluye un destornillador para desmontar la cuchilla y una práctica piedra afiladora
Screwdriver for removing the blade and a practical sharpening stone included



Regulador del grosor de corte (Ajustable de 0 a 8 mm)
Adjustable slicing thickness (from 0 to 8 mm)



Potente, silencioso e higiénico
Corta sin esfuerzo y con una gran precisión
Powerful, quiet and clean
Effortless and high precision cutting



Incluye dos cuchillas LISA y DENTADA
Includes two blades SMOOTH and SERRATED

DC · Professional use ·

Cortador de Kebab
Couteau à Kebab
Kebab-Schneider
Kebab cutter
Cortador de Kebab

Ref	€	W	U.Venta
69230	161,50	80	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Cuchilla/Blade	Esp. corte./Thickness	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69230	220-240 V; 50/60 Hz	80 W	2.800 r.p.m.	Ø100 mm	0 - 8 mm	19,9x11,4x18,4 cm	1,20 Kg





5 cortes con 5 colores para tus vegetales, frutas, quesos, nueces y chocolate
5 coupes avec 5 couleurs pour vos légumes, fruits, fromages, noix et chocolat
5 Schneiden mit 5 Farben für Ihr Gemüse, Obst, Käse, Nüsse und Schokolade
5 cuts and 5 colours for your vegetables, fruit, cheeses, walnuts and chocolate
5 cortes com 5 cores para os seus vegetais, frutas, queijos, nozes e chocolate

5 cuchillas de colores
5 colored blades



BPA free | AC | M | · Household use ·

Corta vegetales
Hachoir légumes
Gemüseschneider
Vegetables cutter
Corta vegetables

Ref	€	U.Venta
69115	63,00	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Cuchillas/Blades	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69115	220-240 V; 50/60 Hz	150 W	5	24,5x22,5x19,5 cm	1,89 Kg



Jarra batidora
Blender jug



Conj. batidor / montador
Blending / whipping unit



Molinillo + Tapa
Grinder + Lid



Discos corte
Cutting discs



Conj. exprimidor
Juicer attachment



Cortador mini
Mini cutter



Conj. licuadora
Smoothie unit



Corte con cuchilla
Cutting with blades

Disfruta de una experiencia única en la cocina
Enjoy a unique experience in the kitchen

8 funciones en 1
8 functions in 1



BPA free | AC | M | · Household use ·

Robot Multifunción
Robot Multifonctions
Multifunktions-Roboter
Multifunction Robot
Robô Multifuncionais

Ref	€	U.Venta
69079	152,80	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidades/Speeds	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69079	220-240 V; 50 Hz	800 W	10	1,50 L	24x22x40 cm	6,50 Kg

DESHIDRATADORES



PS Plastic | CE | RoHS 2011/65/EU | BPA free | Healthy Cooking

Una forma natural y sencilla de conservar frutas, verduras, setas, carnes, pescados, etc. con todos sus nutrientes durante más tiempo.
Extrae el agua, impidiendo su descomposición por microorganismos, conservándolos sin perder sus valores.
Calentamiento, el aire circula por su interior de manera uniforme, penetrando por los orificios de las bandejas.
Accesorio adicional para deshidratar salsas y realizar galletas.

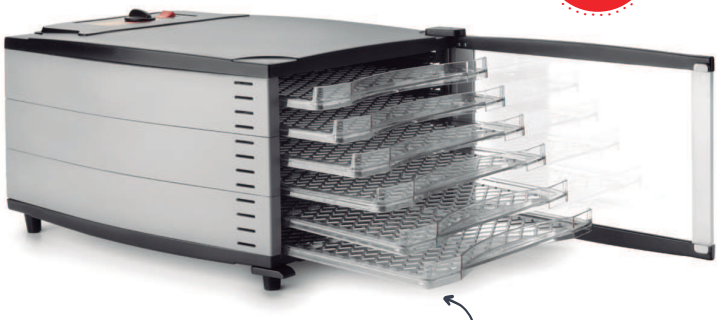
Une façon naturelle et simple de conserver les fruits, les légumes, les champignons, les viandes, les poissons, etc. en gardant tous leurs nutriments pendant plus longtemps.
Extrait l'eau, empêchant ainsi leur décomposition due à des microorganismes, en les conservant sans perdre leurs valeurs.
Chauffe, l'air circule uniformément, en pénétrant par les orifices des plateaux.
Accessoire supplémentaire pour déshydrater des sauces et réaliser des biscuits.

Obst, Gemüse, Pilze, Fisch, Fleisch usw. kann so auf einfache und natürliche Weise haltbar gemacht werden Nahrungsmittel.
Temperatur kann bis auf 70°C geregelt werden.
Rundum-Beheizung: Gleichmäßige Hitzeverteilung durch selbstdrehende Aufsätze mit luftdurchlässigen Böden.
Zubehör zur Trocknung von Saucen und Bereitung von Keksen.

A natural and easy way to preserve fruits, vegetables, mushrooms, meats, fish, etc... with all their nutrients for more time.
Extracts water from foods, preventing spoilage due to microorganisms and preserving them without losing their values.
Heating, the air circulates evenly through its interior, penetrating through the holes in the trays.
Additional accessorie for dehydrating sauces and making biscuits.

Uma forma simples e natural de conservar frutas, verduras, cogumelos, carnes, peixes, etc., com todos os nutrientes durante mais tempo.
Extrai a água dos alimentos, impedindo assim a sua decomposição devido aos microorganismos, e conservando-os sem que percam as suas qualidades.
Aquecimento, o ar circula no seu interior de maneira uniforme, penetrando nos orifícios das bandejas.
Acessório adicional para desidratar molhos e elaborar bolachas.

Tiempo recomendado **35 h** (max) Recommended time



· Professional use ·

6 bandejas desmontables
6 removables trays

Deshidratador de alimentos PRO
Deshydrateur des aliments
Obsttrockner, elektrisch
Food dehydrator
Desidratador de alimentos

Ref	€	W	U.Venta
69523	163,00	800	1

Accesorio
Accessoire · Zubehör · Accessory · Acessório



Reutilizables, para su conservación se recomienda su lavado a mano.
Vida útil aproximadamente de 1000 horneados.
Recortable.

Reusable; for itsgood condition, we recommend washing by hand.
Can be used approximately 1,000 times.
Can be cut.

Fibra de vidrio Fibreglass | Oven | Dishwasher | ECO PFOA free



Láminas antiadherentes
Feuilles antiadhésifl
Antihaft-Blätter
Non-stick sheets
Lâminas antiaderentes

Ref	€	cm	Unidades	U.Venta
66746	7,80	30x40	3	1

Soporta hasta 250ºC
Supports up to 250ºC

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69523	220-240 V; 50/60 Hz	800 W	29ºC - 73ºC (max)	6 bandejas / Trays	36x47x26 cm	5,50 Kg

Incluye RECETARIO
RECIPE BOOK included

5 bandejas desmontables
5 removables trays

Tiempo recomendado **48 h**(max) Recommended time









· Semiprofessional use ·

Deshidratador giratorio TERRA
Déshydrateur tournantl
Drehdehydrator
Rotating dehydrator
Desidratador giratório

Sistema de giro 360º automático
360° automatic rotation system

Ref	€	W	U.Venta
69223	103,50	500	1

5 bandejas desmontables
5 removables trays

Tiempo recomendado **35 h**(max) Recommended time









· Household use ·

Deshidratador de alimentos
Deshydrateur des aliments
Obsttrockner, elektrisch
Food dehydrator
Desidratador de alimentos

Ref	€	W	U.Venta
69123	61,00	250	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69223	220-240 V; 50/60 Hz	500 W	70ºC (max)	5 bandejas / Trays	Ø33x22 cm	2,80 Kg
69123	220-240 V; 50/60 Hz	250 W	70ºC (max)	5 bandejas / Trays (13,5 L)	Ø32x27 cm	2,45 Kg

COCEDOR DE VAPOR



Cocedor al vapor
Cuiseur vapeur
Dampfkochgerät
Steam cooker
Panela de cocção a vapor

Ref	€	W	U.Venta
69121	73,60	1000	1

PS Plastic · Healthy Cooking · BPA free

· Household use ·

Una forma muy saludable de cocinar los alimentos.
Mantiene todos los nutrientes, aromas y sabores de los alimentos.
Se pueden preparar varios alimentos simultáneamente sin que se mezclen sus sabores.

Une façon très saine de cuisiner les aliments.
Conserve tous les nutriments, les arômes et les saveurs des aliments.
Plusieurs aliments peuvent être préparés simultanément sans aucun mélange de saveurs.

Für eine äußerst gesunde Zubereitung von Lebensmitteln.
Nährstoffe, Geschmack und Aroma der Lebensmittel bleiben erhalten.
Zubereitung mehrerer Lebensmittel gleichzeitig möglich, ohne Geschmacksübertragung.

A very healthy way of cooking food.
Retains all the nutrients, aromas and flavours of food.
You can prepare several foods simultaneously without mixing their flavours.

Uma forma saudável de cozinhar os alimentos.
Conserva todos os nutrientes, aromas e sabores dos alimentos.
Permite preparar vários alimentos simultaneamente, sem que os seus sabores se misturem.



Numeración en bandejas
Numbering in trays

Cubeta para cocinar arroz
Container for cooking rice

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69121	220-240 V: 50-/60 Hz	1000 W	100ºC (max)	12 L	41x35x26,57 cm	3,16 Kg

FREIDORAS

Especial para todo tipo de frituras
Essential for all types of fried dishes



Inox | CE | RoHS | Healthy Cooking

Destinada a un uso intensivo en restaurantes, bares, hoteles, etc.
Especial para todo tipo de frituras, permite freír gran cantidad de alimento.
Fabricada en acero inoxidable, exterior e interior, garantiza una gran durabilidad y resistencia.
Termostato de temperatura regulable.
Termostato de seguridad con rearme manual.
Mango termo resistente.
Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite.
Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite.
Panel extraíble para facilitar el mantenimiento y la limpieza.

Destinée à un usage intensif dans les restaurants, les bars, les hôtels, etc.
Spécial pour tout type de friture, permet de frire de grandes quantités d'aliments.
Fabriquée en acier inoxydable, extérieur et intérieur, elle garantit une grande durabilité et résistance.
Thermostat de température réglable.
Thermostat de sécurité avec réinitialisation manuelle.
Manche résistant à chaleur.
Système de fixation du panier pour égoutter l'huile.
Indicateur maximum-minimum du niveau d'huile.
Panneau extractible pour faciliter l'entretien et le nettoyage.

Für die intensive Nutzung in Restaurants, Bars, Hotels usw. konzipiert.
Für alle Frittierarten geeignet. Designt für das Frittieren großer Mengen von Lebensmitteln.
Innen und außen aus rostfreiem Stahl, um eine lange Haltbarkeit und Beständigkeit zu gewährleisten.
Thermostat zur Temperaturregelung. Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung.
Wärmebeständiger Griff.
Korbbefestigungssystem zum Abtropfen des Öls.
Ölfüllstandsanzeige Max.-Min.
Entnehmbarer Schaltkasten zur Erleichterung der Wartung und Reinigung.

Intended for heavy-duty use in restaurants, bars, hotels, etc.
Essential for all types of fried dishes, it can fry a large amount of food.
Made of stainless steel, exterior and interior, guarantees great durability and resistance.
Adjustable temperature thermostat.
Safety thermostat with manual reset.
Heat resistant handle.
System for hanging the basket to drain the oil.
Minimum-maximum oil level indicator.
Removable panel for easy maintenance and cleaning.

Destinada a um uso intensivo em restaurantes, bares, hotéis, etc.
Especial para todo o tipo de fritos, permite fritar uma grande quantidade de alimentos.
Exterior e interior em aço inoxidável, de grande durabilidade e resistência.
Termóstato de temperatura reguláve.
Termóstato de segurança com rearme manual.
Mango termorresistente.
Sistema de fixação do cesto para escorrer o óleo.
Indicador máximo/mínimo do nível de óleo.
Painel extraível para facilitar a manutenção e a limpeza.





Resistencia
Resistance



Resistencia
Resistance



Freidora PROFESIONAL
Friteuse
Friteuse
Fryer
Fritadeira

Ref	€	W	L	U.Venta	
69169	225,90	2500	6,0	1	**Simple** · Simple
69466	353,50	2500x2	6,0x2	1	**Doble** · Double

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperat./Temp.	Capac./Capacity	Cont./Container	Cestillo/Basket	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69169	220-240 V; 50/60 Hz	2500 W	50ºC - 190ºC	6,0 L	32,5 x26,5x15 cm	24x20x10,5 cm	27x41x31 cm	5,50 Kg
69466	220-240 V; 50/60 Hz	2500 W x 2	50ºC - 190ºC	6,0 L x 2	32,5 x26,5x15 cm	24x20x10,5 cm	55x41x31 cm	10,0 Kg









· Semiprofessional use ·

Freidora
Friteuse
Friteuse
Fryer
Fritadeira

Ref	€	W	L	U.Venta	
69135	90,50	2000	3,50	1	**Simple** · Simple
69170	181,30	2000x2	3,50x2	1	**Doble** · Double

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69135	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	190ºC	3,50 L	41x22x21 cm	2,70 Kg
69170	220-240 V; 50/60 Hz	4000 W	190ºC	3,50 x 2 L	41x39,5x21 cm	6,60 Kg





Dimensiones reducidas para unas prestaciones de gama alta, una pequeña gran freidora
Dimensions réduites pour des prestations haut de gamme, une petite grande friteuses
Kleine Abmessungen bei hoher Leistung, eine kleine großartige Fritteuse
Smaller dimensions for high-end features, a small but powerful fryer
Dimensões reduzidas para umas prestações de gama alta, uma pequena grande fritadeira

Ventana en la tapa
Window in the lid



Cubeta extraíble
Removable tray

Las paredes exteriores se mantendrán frías en todo momento
The external walls
will be kept cool at all times

· Household use ·

Freidora
Friteuse
Friteuse
Fryer
Fritadeira

Ref	€	W	L	U.Venta
69199	102,40	2800	2,5	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperat./Temp.	Temp./Timer	Capacidad/Capacity	Cestillo/Basket	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69199	220-240 V; 50/60 Hz	2800 W	130 - 190ºC	0 -30 min	2,50 L	18x17x10 cm	34x29x25 cm	3,90 Kg

FREIDORAS CON GRIFO

· Professional use ·



Inox | CE | RoHS | Healthy Cooking

Destinada a un uso intensivo en restaurantes, bares, hoteles, etc.
Especial para todo tipo de frituras, permite freír gran cantidad de alimento.
Fabricada en acero inoxidable, exterior e interior, garantiza una gran durabilidad y resistencia.
Termostato de temperatura regulable.
Termostato de seguridad con rearme manual.
Mango termo resistente.
Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite.
Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite.
Gracias a su grifo incorporado, permite extraer fácilmente el aceite del contenedor.
Panel extraíble para facilitar el mantenimiento y la limpieza.

Destinée à un usage intensif dans les restaurants, les bars, les hôtels, etc.
Spécial pour tout type de friture, permet de frire de grandes quantités d'aliments.
Fabriquée en acier inoxydable, extérieur et intérieur, elle garantit une grande durabilité et résistance.
Thermostat de température réglable.
Thermostat de sécurité avec réinitialisation manuelle.
Manche résistant à chaleur.
Système de fixation du panier pour égoutter l'huile.
Indicateur maximum-minimum du niveau d'huile.
Grâce à son robinet intégré, elle permet d'extraire facilement l'huile du conteneur.
Panneau extractible pour faciliter l'entretien et le nettoyage.

Für die intensive Nutzung in Restaurants, Bars, Hotels usw. konzipiert. Für alle Frittierarten geeignet. Designt für das Frittieren großer Mengen von Lebensmitteln.
Innen und außen aus rostfreiem Stahl, um eine lange Haltbarkeit und Beständigkeit zu gewährleisten.
Thermostat zur Temperaturregelung. Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung.
Wärmebeständiger Griff.
Korbbefestigungssystem zum Abtropfen des Öls.
Ölfüllstandsanzeige Max.-Min.
Dank dem eingebauten Ablasshahn lässt sich das Öl leicht aus dem Behälter entfernen.
Entnehmbarer Schaltkasten zur Erleichterung der Wartung und Reinigung.

Intended for heavy-duty use in restaurants, bars, hotels, etc.
Essential for all types of fried dishes, it can fry a large amount of food.
Made of stainless steel, exterior and interior, guarantees great durability and resistance.
Adjustable temperature thermostat.
Safety thermostat with manual reset.
Heat resistant handle.
System for hanging the basket to drain the oil.
Minimum-maximum oil level indicator.
Thanks to its built-in tap, it allows easy extraction of oil from the container.
Removable panel for easy maintenance and cleaning.

Destinada a um uso intensivo em restaurantes, bares, hotéis, etc.
Especial para todo o tipo de fritos, permite fritar uma grande quantidade de alimentos.
Exterior e interior em aço inoxidável, de grande durabilidade e resistência.
Termóstato de temperatura reguláve.
Termóstato de segurança com rearme manual.
Mango termorresistente.
Sistema de fixação do cesto para escorrer o óleo.
Indicador máximo/mínimo do nível de óleo.
A torneira incorporada permite extrair facilmente o óleo do recipiente da fritadeira.
Painel extraível para facilitar a manutenção e a limpeza.





Resistencia
Resistance

Cerrado
Closed



Abierto
Open







Resistencia
Resistance

Freidora con grifo PROFESIONAL
Friteuse avec robinet
Friteuse mit Wasserhahn
Fryer with tap
Fritadeira com torneira

Ref	€	W	L	U.Venta	
69468	239,50	3250	8,0	1	**Simple** · Simple
69469	456,70	3250x2	8,0x2	1	**Doble** · Double

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperat./Temp.	Capac./Capacity	Cont./Container	Cestillo/Basket	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69468	220-240 V; 50/60 Hz	3250 W	50ºC - 190ºC	8,0 L	24x30x20 cm	18,5x24x14 cm	27x41x42 cm	7,00 Kg
69469	220-240 V; 50/60 Hz	3250 W x 2	50ºC - 190ºC	8,0 L x 2	24x30x20 cm	18,5x24x14 cm	55x41x42 cm	14,0 Kg



· Semiprofessional use ·

Freidora con grifo
Friteuse avec robinet
Friteuse mit Ablaßhahn
Fryer with tap
Fritadeira com torneira

Ref	€	W	L	U.Venta
69134	159,60	2500	4,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69134	220-240 V; 50/60 Hz	2500 W	190ºC	4,00 L	44,3x24,7x27,5 cm	2,94 Kg

FREIDORA DE AIRE

· Household use ·





Cestillo/Basket
16,7x16,6x8,7 cm



Ideal para todas aquellas personas preocupadas por una dieta saludable.
Permite preparar deliciosas y sanas recetas sin apenas aceite.
Reduce el consumo de grasas conservando los nutrientes y sabores de los alimentos.
Funciona por aire caliente que reparte el aceite por todos los alimentos consiguiendo una cocción homogénea.
Sistema rotativo que distribuye el aire por todo el interior conservando el sabor de los alimentos.
Cocina en poco tiempo y no produce malos olores ni humos.



Idéale pour tous ceux qui souhaitent avoir un régime alimentaire sain.
Permet de préparer des recettes délicieuses et saines presque sans huile.
Réduit la consommation de graisses en conservant les nutriments et les saveurs des aliments.
Fonctionne avec de l'air chaud qui distribue l'huile à travers tous les aliments, obtenant ainsi une cuisson homogène.
Système rotatif qui distribue l'air à travers tout l'intérieur, conservant ainsi la saveur des aliments.
Cuisine rapidement et ne produit ni mauvaises odeurs ni fumées.

Das ideale Küchengerät für gesundheitsbewusste Genießer.
Schon mit ganz wenig Öl kreieren Sie gesunde und leckere Rezepte.
Reduziert den Fettverbrauch und bewahrt die Nährstoffe und den Geschmack der Lebensmittel.
Arbeitet mit Heißluft-Zirkulation, die das Öl gleichmäßig im Innern verteilt und alles gut durchkocht.
Die heiße Luft zirkuliert im Innern des Geräts und erhält den vollen Geschmack.
Kocht schnell und geruchlos, raucht nicht.

Ideal for all those who are concerned about a healthy diet.
Enables you to prepare delicious and healthy recipes with hardly any oil.
Reduces the consumption of fats, conserving the nutrients and flavours of food.
Works thanks to hot air that spreads the oil across the food to achieve even cooking.
Rotating system that distributes air throughout the interior, preserving the taste of food.
Cooks quickly and does not give off unpleasant odours or fumes.

Ideal para todas as pessoas que querem seguir uma dieta saudável.
Permite preparar receitas deliciosas e saudáveis praticamente sem utilizar óleo.
Reduz o consumo de gorduras conservando os nutrientes e os sabores dos alimentos.
Funciona utilizando ar quente, que distribui o óleo por todos os alimentos, conseguindo uma cocção homogénea.
Sistema rotativo que distribui o ar pelo interior do recipiente, conservando o sabor dos alimentos.
Cozinha em pouco tempo, e não produz fumo nem maus cheiros.

Freidora de aire
Friteuse à air chaud
Heißluft Friteuse
Air fryer
Fritedeira de ar

Ref	€	W	L	U.Venta
69311	155,80	1500	2,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Temporiz./Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69311	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	80 - 200ºC	2,00 L	0 - 30 min	38,5x25,5x33,39 cm	4,75 Kg

HORNO

Sencillo e intuitivo
Easy to use and intuitive



Fabricado en acero inoxidable de alta calidad.
Adecuado para cocinas pequeñas gracias a su tamaño compacto.
Versátil: Hasta 6 funciones para preparar todo tipo de recetas.

Fabriqué en acier inoxydable de grande qualité.
Adapté pour de petites cuisines grâce à son format compact.
Versatile : Jusqu'à 6 fonctions pour préparer tout type de recettes.

Hergestellt aus hochwertigem rostfreiem Stahl.
Geeignet für kleine Küchen Dank seiner kompakten Größe.
Vielseitig: Bis zu 6 Funktionen, um alle Arten von Rezepten zuzubereiten.

Made of high-quality stainless steel.
Suitable for small kitchens thanks to its compact size.
Versatile: Up to 6 functions for preparing all kinds of recipes.

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade.
O seu tamanho compacto torna-o adequado para cozinhas pequenas.
Versátil: 6 funções, para preparar todo o tipo de receitas.

Horno - Grill
Four - Grill
Ofen - Grill
Oven - Grill
Forno - Grill

Ref	€	W	L	U.Venta
69326	136,40	1500	26	1
69342	198,60	2000	42	1



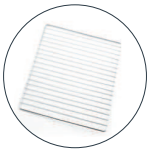
Pincho mariposa
Butterfly skewer



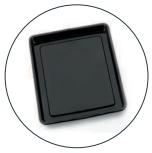
Pinza bandeja
Tray tong



Mango pincho mariposa
Handle of butterfly skewer



Parrilla
Wire rack



Bandeja horno
Oven tray

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dim. interior/Int. size	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69326	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	100 - 250ºC	26 L	36,5x31x22 cm	51x37x30 cm	7,65 Kg
69342	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	100 - 250ºC	42 L	40,5x33,5x28 cm	41,5x55x36 cm	10 Kg

MICROONDAS

Inox 18/10

Diseñado para uso intensivo, reduciendo el tiempo de calentamiento un 60%.
Materiales robustos y mayores medidas de seguridad. Mayor protección del usuario a radiaciones.
Base de cerámica plana, sin plato de vidrio. Posibilidad de calentar platos grandes.
Cavidad interior de acero inoxidable (más higiénico). Calentamiento homogéneo.



DC

Conçu pour un usage intensif, réduisant le temps de chauffe de 60%.
Matériaux robustes et mesures de sécurité accrues. Protection plus importante de l'utilisateur vis-à-vis des radiations.
Base en céramique plate, sans plateau en verre. Possibilité de chauffer de grandes assiettes.
Cavité intérieure en acier inoxydable (plus hygiénique). Chauffe homogène.

Für eine intensive Benutzung ausgelegt, die Aufwärmzeit ist um 60% reduziert.
Robuste Materialien und bessere Sicherheitsmaßnahmen. Besserer Schutz vor Wärmestrahlung.
Glatter Keramikboden, ohne Glasteller. Es können große Teller erwärmt werden.
Innenraum aus Edelstahl (hygienischer). Gleichmäßige Erwärmung.

Designed for intensive use; reduces heating time by 60%.
Robust materials and greater safety measures. Greater protection against heat for the user.
Flat ceramic base with no glass plate. It can heat large dishes.
Inside cavity made of stainless steel (more hygienic). Even heating.

Concebido para um uso intensivo, reduzindo em 60% o tempo de aquecimento.
Materiais robustos e medidas de segurança, para uma maior proteção do usuário contra as radiações.
Base cerâmica plana, sem prato de vidro. Permite aquecer pratos de grandes dimensões.
Cavidade interior em aço inoxidável (mais higiénico). Aquecimento homogéneo.

Horno microondas Profesional
Four à micro ondes Professionnel
Mikrowelle Professional
Professional microwave oven
Microondas Professional

Ref	€	W	L	U.Venta
69325	521,70	1000	25	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69325	220-240 V / 50 Hz	1000 W	25 L	51x43x31 cm	14,60 Kg

Ⓐ



Ⓑ



Ⓒ



DC M

· Household use ·

Horno microondas con plato giratorío + Grill
Four micro-ondes avec plateau tournant + Grill
Mikrowelle mit Drehteller + Grill
Microwave oven with turntable + Grill
Microondas com prato giratório + Grill

	Ref	€	L	U.Venta
Ⓐ	69323	218,40	23	1
Ⓑ	69324	237,60	25	1
Ⓒ	69330	286,10	30	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Pot. Grill/Grill power	Capacidad/Capacity	Plato/Plateau	D. int/Int. size	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69323	220-240 V; 50 Hz	800 W	1000 W	23 L	Ø27 cm	33x32x20,5 cm	51x42x28 cm	15,5 Kg
69324	220-240 V; 50 Hz	900 W	1000 W	25 L	Ø31,5 cm	35,5x33x21 cm	51x43x30 cm	14,3 Kg
69330	220-240 V; 50 Hz	900 W	1000 W	30 L	Ø31,5 cm	33x35,5x22,5 cm	52x40x32,5 cm	15,6 Kg

Plato giratorio de Ø24,5 cm
Rotating plate Ø24.5 cm

Panel de control analógico
Analogue control panel



Inox 18/10 | RoHS | CE | DC M

Plato giratorio, asegura un reparto y un calentamiento uniforme.
Gran potencia y capacidad interior, calienta en segundos o cocina en minutos.
Incluye la función descongelar.

Prato giratório, assegura uma distribuição e um aquecimento uniforme.
Grand puissance et capacité intérieure , réchauffe en quelques secondes et cuisine. en quelques minutes. Inclut la fonction décongélation.

Drehteller, gewährleistet gleichmäßige Erwärmung und Verteilung.
Große Leistung und Innenkapazität, erwärmt in wenigen Sekunden und kocht in. wenigen Minuten. Einschließlich Auftaufunktion.

Turntable ensures even distribution and heating.
Great power and interior capacity, heats in seconds and cooks in minutes.
Includes defrost function.

Prato giratório, assegura uma distribuição e um aquecimento uniforme.
Grande potência e capacidade interior.
Aquece em segundos e cozinha em poucos minutos. Inclui a função descongelar.

· Household use ·

Microondas WHITE
Micro-ondes
Mikrowelle
Microwave
Microondas

Ref	€	W	L	U.Venta
69322	127,30	700	20	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Grill	Temporizador/Timer	Capacidad/Capacity	Plato/ Plate	D. interiores/Sizes int.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69322	220-240 V; 50 Hz	700 W	NO	30 min	20 L	Ø24,5 cm	31,5x29,7x19,8 cm	45,2x26,2x33,9 cm	10,5 Kg

PLACAS DE INDUCCIÓN

· Professional use ·



Placas de inducción rápidas, eficaces, seguras, fiables y de gran capacidad de calentamiento.
Sus diseños portátiles y compactos resultan ideales para su uso en cualquier lugar .
Botones táctiles, intuitivos y fáciles de utilizar con un toque suave.
40% ahorro de tiempo y energía respecto a otras placas convencionales.

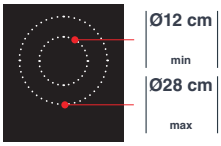
Plaque à induction rapide, efficace, sûre, fiable et d'une grande capacité de chauffe.
Sa conception portable et compacte est idéale pour une utilisation n'importe où.
Boutons tactiles, intuitifs et faciles à utiliser avec un toucher doux.
40% de gain de temps et d'économies d'énergies par rapport à d'autres plaques conventionnelles.

Schnelles, sicheres, zuverlässiges Induktionskochfeld mit hervorragender Heizleistung.
Aufgrund seines tragbaren und kompakten Designs ist es überall einsetzbar.
Intuitive, bedienerfreundliche Soft-Touch-Tastfelder.
40 % Zeit- und Energieersparnis verglichen mit anderen herkömmlichen Kochfeldern.

Fast, efficient, safe, reliable induction hob with high heating capacity.
Its portable and compact design is ideal for use anywhere.
Intuitive and easy to use soft touch buttons.
40% saving in time and energy compared to other conventional hobs.

Placa de indução rápida, eficaz, segura, fiável e de grande potência.
O seu design portátil e compacto permite a sua utilização em qualquer lugar.
Botões tácteis, intuitivos e fáceis de utilizar, com um suave toque.
Poupança de 40% em tempo e energia, em comparação com as placas convencionais.

Superficie de calentamiento
Heating surface



Superficie de calentamiento
Heating surface





IPX3
proof

Placa Inducción Profesional
Plaque Induction Professionnelle
Profi-Induktionsplatte
Professional induction cooktop
Placa de indução Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69132	361,20	3500	1

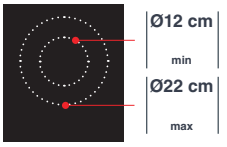


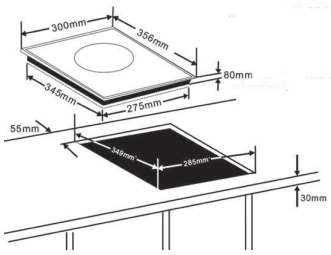
Placa Inducción Profesional
Plaque Induction Professionnelle
Profi-Induktionsplatte
Professional induction cooktop
Placa de indução Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69337	305,40	2700	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Temperatura/Temp.	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69132	220-240 V; 50/60 Hz	3500 W	17	35ºC - 240ºC	0 - 180 min	34x43x12 cm	7,35 Kg
69337	220-240 V; 50/60 Hz	2700 W	10	60ºC - 240ºC	0 - 180 min	30x39x10 cm	5,40 Kg

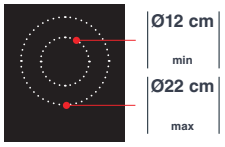
Superficie de calentamiento
Heating surface





Posibilidad de encastrar
Encastrable option

Superficie de calentamiento
Heating surface





Placa de Inducción
Table de cuisine à induktion
Induktionskochfeld
Induction Cooker
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69032	233,80	2000	1

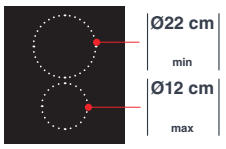


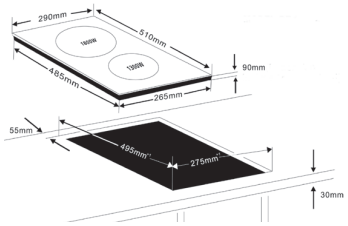
Placa de Inducción SLIM
Table de cuisine à Induktion
Induktionskochfeld
Induction cooker
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69332	132,60	2000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69032	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	6	0 - 180 min	31x36x7,5 cm	2,90 Kg
69332	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	8	0 - 180 min	30x37x4,5 cm	2,67 Kg

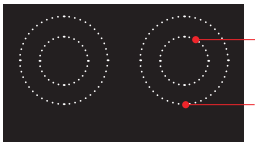
Superficie de calentamiento
Heating surface

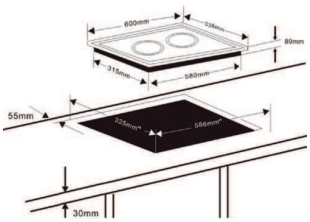




Posibilidad de encastrar
Encastrable option

Superficie de calentamiento
Heating surface





Posibilidad de encastrar
Encastrable option



Placa Inducción doble
Plaque Induction double
Induktionskochfeld doppelt
Double induction cooktop
Placa de indução dupla

Ref	€	W	U.Venta
69033	382,80	1800+1300	1



Placa Inducción DUAL
Plaque Induction
Induktionskochfeld doppelt
Induction cooktop
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69333	226,20	2000+1500	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69033	220-240 V; 50/60 Hz	1800 W +1300 W	8	0 - 99 min	29x51x9 cm	4,50 Kg
69333	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W + 1500 W	7	0 - 180 min	60x34x7,5 cm	5,20 Kg

· Professional use ·



Cuerpo fabricado en 3 capas: acero inoxidable 18/10, aluminio, acero inoxidable 18%. La capa exterior, es de acero inoxidable con componentes ferríticos, lo que la convierte totalmente compatible con las cocinas de inducción.
Los mango fabricado en acero Inoxidable 18/10 y recubierto con un protector térmico de silicona

Body manufactured in a 3-layered: 18/19 stainless steel, aluminium, 18% stainless steel. Exterior layer, of stainless steel with ferrite materials, making it completely compatible with induction cookers.
The grip are made in 18/10 stainless steel and covered in a silicon heat protection.

Inox

Placa Inducción Wok Profesional
Plaque à induction wok Professionnelle
Induktionskochplatte Wok Profesional
Induction cooktop wok Professional
Placa indução wok Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69138	375,10	3500	1



Wok Trimetal
Wok Trimetal
Wok, Trimetal
Trimetal wok
Wok Trimetal

Ref	€	Ø (cm)	L
53836	146,00	36	5,50

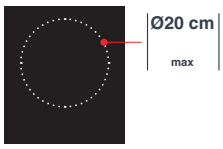
TRImetal · DESIGNED ·

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp	Tiempo/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69138	220-240 V; 50/60 Hz	3500 W	60ºC - 240ºC	0 - 180 min	34x44,5x12,5 cm	7,50 Kg

PLACA VITROCERÁMICA

Vitro · Household use ·

Superficie de calentamiento
Heating surface



Placa vitrocéramica rápida, eficaz, segura, fiable y de gran capacidad de calentamiento.
Su diseño portátil y compacto resulta ideal para su uso en cualquier lugar.
Botones táctiles, intuitivos y fáciles de utilizar con un toque suave.
Indicadores luminosos. Regulable en potencia y temperatura.
Temporizador de 240 minutos con avisador acústico y auto desconexión.
Dispone de función de bloqueo de seguridad para niños.

Plaque vitrocéramique rapide, efficace, sûre, fiable et d'une grande capacité de chauffe.
Sa conception portable et compacte est idéale pour une utilisation n'importe où.
Boutons tactiles, intuitifs et faciles à utiliser avec un toucher doux.
Indicateurs lumineux. Réglable en puissance et en température.
Minuteur de 240 minutes avec alerte sonore et arrêt automatique.
Dispose d'une fonction de blocage de sécurité pour les enfants.

Schnelles, sicheres, zuverlässiges Keramikkochfeld mit hervorragender Heizleistung.
Aufgrund seines tragbaren und kompakten Designs ist es überall einsetzbar.
Intuitive, bedienerfreundliche Soft-Touch-Tastfelder.
Leuchtanzeigen. Regulierbare Leistung und Temperatur.
Zeitschaltuhr bis 240 Minuten mit akustischem Warnsignal und automatischer Abschaltung.
Kindersicherungsfunktion.

Fast, efficient, safe, reliable ceramic hob with high heating capacity.
Its portable and compact design is ideal for use anywhere.
Intuitive and easy to use soft touch buttons.
Luminous indicators. Adjustable power and temperature.
240-minute timer with audible warning and auto-off.
Includes a child safety lock function.

Placa vitrocerâmica rápida, eficaz, segura, fiável e de grande potência.
O seu design portátil e compacto permite a sua utilização em qualquer lugar.
Botões tácteis, intuitivos e fáceis de utilizar, com um suave toque.
Indicadores luminosos. Potência e temperatura reguláveis.
Temporizador de 240 minutos com avisador acústico e desconexão automática.
Função de bloqueio de segurança à prova de crianças.



Placa vitrocerámica VITRO
Plaque vitrocéramique
Keramikkochfeld
Ceramic hob
Placa vitrocerâmica

Ref	€	W	U.Venta
69232	94,10	2000	1



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Temporizador/Timer	Ø cocción/Cooking Ø	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69232	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W (8 levels)	60ºC - 600ºC (8 levels)	0 - 240 min (8 levels)	10 cm / 20 cm	39x32x5,5 cm	2,60 Kg

PLACAS GRILL



Raspar los residuos de los alimentos y el carbón de las planchas
Used to scrape food and charcoal residue from grills

Una sola pieza de aluminio fundido
A single piece of cast aluminium

Dos puntos de sujeción
two hand-holds

Protector salpicaduras
Splash guard



AL
Aluminium

Rasqueta Profesional para grill
Racloir Professionnel pour grill
Professioneller grillschaber
Professional grill scraper
Raspador Profissional para grill

Cuchillas de acero inoxidable intercambiables
Interchangeable stainless steel blades

Ref	€	cm	L Cuchilla (cm)	U.Venta
67034	58,60	42x15x12	15	1

Inox | CE | RoHS | Healthy Cooking

Fabricada en acero inoxidable.
Protector de salpicaduras.
Placa con superficie lisa de acero laminado y rectificado, calentamiento uniforme.
Control de temperatura por termostato hasta 300ºC.
Depósito recoge grasas.
Especialmente indicada para bares, restaurantes, hoteles, etc.
Para hacer a la plancha carnes, pescados, verduras, hortalizas, crepes, huevos...

Fabriquée en acier inoxydable.
Protection contre les éclaboussures.
Plaque avec surface lisse en acier laminé et rectifié, chauffe uniforme.
Contrôle de température par thermostat jusqu'à 300°C.
Réservoir ramasse-graisses.
Spécialement indiquée pour les bars, restaurants, hôtels, etc.
Pour faire à la plancha des viandes, poissons, légumes, crêpes, œufs ...

Aus rostfreiem Stahl hergestellt.
Spritzschutz.
Ebene Grillplatte aus laminiertem, plangeschliffenem Edelstahl, gleichmäßige Erwärmung.
Temperaturregelung mit Thermostat bis 300 °C.
Fettauffangbehälter.
Besonders für Gaststätten, Restaurants, Hotels, usw. geeignet.
Zum Grillen von Fleisch, Fleisch, Gemüse, Crêpes, Eier usw.

Made in stainless steel.
Splash guard.
Laminated steel, flat surface griddle with uniform heating.
Thermostat temperature control up to 300ºC.
Oil collector.
Especially made for bars, restaurants, hotels, etc.
To cook meat, fish, vegetables, crepes and eggs on the griddle...

Fabricada em aço inoxidável.
Inclui protetor contra salpicaduras.
Placa com superfície lisa de aço laminado e retificado, de aquecimento uniforme.
Controlo de temperatura por termóstato até 300 ºC.
Depósito para recolha de gorduras.
Especialmente indicada para bares, restaurantes, hotéis, etc.
Para grelhar carnes, peixes, verduras, hortaliças, crepes, ovos, etc.

Placa con superficie lisa de acero laminado y rectificado
Laminated steel, flat surface griddle

Protector salpicaduras
Splash guard



Depósito recoge grasas
Oil collector



Placa grill PROFESIONAL
Gril Professionnel
Profi-Grill
Professional grill plate
Grelhador Professional

Ref	€	W	Área cocción	U.Venta
69379	319,70	3000	40x40 cm	1
69179	656,60	6000	61x40 cm	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperat./Temp.	Zona trabajo/Working zone	Superf. placa/Grill surface	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69379	220-240 V; 50/60 Hz	3000 W	300ºC	1	40x40 cm	641x51x26 cm	27 Kg
69179	220-240 V; 50/60 Hz	6000 W	300ºC	2	61x40 cm	61,5x51x26 cm	37 Kg

Estructura de acero inoxidable
Stainless steel structure

Techo móvil
Mobile roof



Inox · Professional use ·

Estructura de acero inoxidable.
Ideal para calentar, asar, tostar o gratinar directamente los alimentos.
Placa de calentamiento y techo móvil, ajusta a la posición deseada.

Structure en acier inoxydable.
Idéale pour chauffer, rôtir, griller ou gratiner directement les aliments.
Plaque de chauffe et toit mobile avec réglage de la position souhaitée.

Struktur aus rostfreiem Stahl.
Ideal zum direkten Aufwärmen, Braten, Rösten oder Gratinieren von Lebensmitteln.
Bewegliche Heizplatte und Abdeckung zum Einstellen der gewünschten Position.

Stainless steel structure.
Ideal for directly heating, roasting, toasting or browning food.
Movable heating plate and roof, adjusting the desired position.

Estrutura de aço inoxidável.
Ideal para aquecer, assar, tostar ou gratinar diretamente os alimentos.
Placa de aquecimento e cobertura móvel, ajustável à posição desejada.

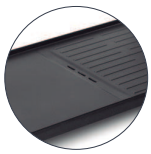
Salamandra Profesional
Salamandre Professionnelle
Professioneller Grill
Professional salamander grill
Salamandra Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69197	1.009,50	4000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Plancha/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69197	220-240 V; 50/60 Hz	4000 W	50ºC - 300ºC	59x32 cm	60x45x50 cm	49 Kg



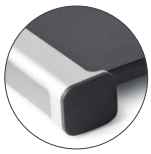
Regulador de temperatura desmontable
Régulateur de température démontable
Abnehmbarer Temperaturregler
Detachable temperature controller
Regulador de temperatura desmontável



Doble zona de cocción
Double espace de cuisson
Zwei Garbereiche
Dual cooking area
Dupla zona de cocção



Bandeja recoge grasas
Plateau recueille-graisses
Fettauffangwanne
Grease tray
Bandeja para recolher as gorduras



Asas aislantes de calor
Poignées isolantes de lachaleur
Wärmeisolierte Griffe
Heat-insulating handles
Asas isolantes do calor

230ºC max · ECO PFOA free · Household use ·

Placa de aluminio fundido antiadherente de gran calidad, libre de PFOA.
Doble zona de cocción para cocinar todo tipo de alimentos:
*** Grill: Ideal para asar carnes, pescados, marisco, hamburguesas o verduras.**
*** Lisa: Ideal para preparar tortitas, huevos, tostadas o verduras.**
Alcanzan rápidamente la temperatura indicada.
Garantizan una cocción uniforme por toda la superficie.
Regulador de temperatura desmontable.
La ranura central hace que la grasa se deposite en la bandeja recoge-grasas.
Las asas con recubrimiento aislante de calor proporcionan seguridad.

High-quality, non-stick, PFOA-free cast aluminium plate.
Dual cooking area for cooking all kinds of food:
* Grill: Ideal for grilling meat, fish, seafood, hamburgers or vegetables.
* Smooth: Ideal for making pancakes, eggs, toast or vegetables.
Quickly reaches the specified temperature.
Ensures even cooking across the entire surface.
Detachable temperature controller.
Fat runs down the central groove and is gathered in the grease tray.
Handles with heat-insulating coating for added safety.

Plancha & Grill
Plancha & Grill
Grillplatte
Grill plate
Prancha & Grelhador

Ref	€	W	U.Venta
69227	69,50	2000	1



Ranura central recoge-grasas
Central groove for gathered the grease

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Parilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69227	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	0 - 230ºC	52x30 cm	61x32,5x6 cm	3,20 Kg

Protector salpicaduras
Splash guard



Ranura recoge grasas
Fat collector channel



Incluye 2 espátulas
2 spatulas included



Calentamiento por infrarrojos y rápido.
Dos zonas independientes de cocción y zona de calentamiento.
6 niveles de potencia.
La placa de cocción se puede meterse en el lavavajillas.
Permite el uso de útiles de cocina metálicos.
Mejora el rendimiento eléctrico 15% en comparación con otros grilles de aluminio fundido.

Chauffe par infrarouges et rapide.
Deux zones indépendantes de cuisson et zone de chauffe.
6 niveaux de puissance.
La plaque de cuisson peut être lavée au lave-vaisselle.
Permet l'utilisation d'accessoires de cuisine métalliques.
Améliore le rendement électrique de 15% par rapport à d'autres grilles en fonte d'aluminium.

Schnelle Infrarot-Erwärmung.
Zwei unabhängige Kochfelder und Erwärmungsfeld.
6 Leistungsstufen.
Die Kochplatte kann im Geschirrüler gereinigt werdenp.
Es kann Kochgeschirr aus Metall verwendet werden.
Verbesserte die elektrische Leistung um 15% im Vergleich zu anderen Grills aus Aluminiumguß.

Fast infrared heating system.
Two independent cooking areas and heating area.
6 power levels.
The cooking plate is dishwasher friendly.
Allows the use of metal kitchen utensils.
Improves energy performance by 15% in comparison with other cast aluminium grills.

Aquecimento por infravermelhos e rápido.
Duas zonas independentes de cocção e zona de aquecimento.
6 nível de potência.
A placa de cocção pode limpir-se na máquina de lavar buça.
Permite o uso de utensílios de cozinha metálicos.
Melhora o rendimento elétrico em 15%, em comparação com outros.
grelhadores de alumínio fundido.

300ºC max · Household use ·

Plancha grill TEPPANYAKI
Grill Electrique TEPPANYAKI
Elektro-Grill, TEPPANYAKI
TEPPANYAKI Electric Grill
Grelhador Eléctrica TEPPANYAKI

Ref	€	W	U.Venta
69133	311,80	1280	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Parrilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69133	220-240 V; 50/60 Hz	1280 W	300ºC (max)	43x27 cm	60x34x8 cm	5,50 Kg

GRILL ABATIBLE

· Professional use ·

Inox · Healthy Cooking

Placa superior regulable en altura
Height adjustable top plate



Estructura de acero inoxidable
Stainless steel structure

Ideal para preparar carnes, pescados, verduras, bocadillos, etc.
Doble placa ondulada. Placa superior regulable en altura.
Bandeja recoge grasas y mango aislante térmico.

Ideal for preparing meats, fish, vegetables, sandwiches, etc.
Double ribbed plate. Height adjustable top plate.
Grease tray and thermal insulation handle.

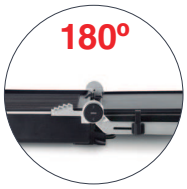


Plancha Grill
Grill
Grill
Grill
Grelhar

Ref	€	W	U.Venta	
69166	384,70	2200	1	SIMPLE
69167	600,40	4400	1	DOBLE · DOUBLE

Ref	Tensión/Voltage	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temp./Temp.	Temp./Temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69166	SIMPLE	220-240 V; 50/60 Hz	2200 W	300ºC / 572ºF (max)	50ºC / 122ºF (min)	31x31x20 cm	25 Kg
69167	DOBLE · DOUBLE	220-240 V; 50/60 Hz	4400 W	300ºC / 572ºF (max)	50ºC / 122ºF (min)	57x31x20 cm	35 Kg





Abatible a 180º
Opens 180º



Regulación en altura
Height-adjustable



Bandeja recoge grasas
Drip tray



Incluye espátula
Includes spatula

Cocina de forma más sana, sin apenas aceite
Cook more healthily with hardly any oil



Grill abatible PRO
Grill rabattable
Klappgrill
Contact grill
Grelhador rebatível

Ref	€	W	U.Venta
69574	223,40	2000	1

Inox | CE | RoHS | ECO PFOA free | Healthy Cooking

Grill de gran calidad y robusto para uso profesional.
Placas extraíbles de aluminio fundido antiadherente de gran calidad, libre de PFOA.
Doble zona de cocción:
*** Grill (27x22 cm): Ideal para asar carnes, pescados, marisco, hamburguesas o verduras.**
*** Lisa (27x22 cm): Ideal para preparar tortitas, huevos, tostadas o verduras.**
Alcanza rápidamente la temperatura indicada. Garantiza una cocción uniforme por toda la superficie.
Regulación en altura.
Regulador de potencia y temporizador de 30 minutos.
Fácil extracción (botón) y colocación de las placas para facilitar su limpieza.
Bandeja recoge grasas. Base antideslizante.
Incluye espátula para la limpieza de las placas.

Grill de grande qualité et robuste à usage professionnel.
Plaques extractibles en fonte d'aluminium antiadhésif de grande qualité, sans PFOA
Double espace de cuisson :
* Grill (27x22 cm) : Idéal pour griller des viandes, des poissons, des fruits de mer, des hamburgers ou des légumes.
* Lisse (27x22 cm) : Idéal pour préparer des petites galettes, des œufs, des toasts ou des légumes.

Atteint rapidement la température indiquée. Garantit une cuisson uniforme sur toute la surface.
Réglage en hauteur.
Régulateur de puissance et minuterie de 30 minutes.
Facile extraction (bouton) et installation des plaques pour faciliter leur nettoyage.
Plateau ramasse-graisse. Base antidérapante.
Inclut une spatule pour le nettoyage des plaques.

Hochwertiger und beständiger Grill für Gewerbe.
Entnehmbare Grillplatten aus gegossenem Aluminium mit hochwertiger Anti-Haft-beschichtung ohne PFOA.
Doppelkochbereich (52x30 cm) für die Zubereitung jede Art von Mahlzeiten:
* Grillgitter (27x22 cm): Ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Burger oder Gemüse.
* Grillplatte (27x22 cm): Ideal für die Herstellung von Pfannkuchen, Eiern, Toast oder Gemüse.

Erreicht schnell die angegebene Temperatur. Sorgt für gleichmäßiges Garen auf der gesamten Oberfläche.
Höhenverstellbar.
Leistungs- und Temperaturregler (max. 30 min).
Grillplatten lassen sich einfach per Knopfdruck entnehmen und reinigen.
Mit Fettwanne. Rutschfester Sockel.
Reinigungsschaber für Grillplatten inbegriffen.

Robust, high quality grill for commercial use.
High quality, non-stick, PFOA-free, cast aluminium grill plates.
Dual cooking area:
* Grill (27x22 cm): Ideal for grilling meat, fish, seafood, hamburgers or vegetables.
* Smooth (27x22 cm): Ideal for making pancakes, eggs, toast or vegetables.

Quickly reaches the specified temperature. Ensures even cooking across the entire surface.
Height-adjustable.
30-minute timer and power regulator.
Grill plates are easy to remove (button) and replace, making them easy to clean.
Drip tray. Non-slip base.
Includes spatula for cleaning the grill plates.

Grill robusto e de grande qualidade, para uso profissional.
Placas extraíveis de alumínio fundido, com revestimento antiaderente de grande qualidade, sem PFOA.
Dupla zona de cocção:
* Grill (24,5x30 cm): Ideal para assar carnes, pescados, mariscos, hambúrgueres e verduras.
* Lisa (24,5x30 cm): Ideal para preparar tortitas, ovos, tostas ou verduras.

Alcança rapidamente a temperatura indicada. Garante uma cocção uniforme em toda a superfície.
Regulação em altura.
Regulador de potência e temporizador de 30 minutos.
Fácil extração (botão) e colocação das placas, para facilitar a sua limpeza.
Bandeja recolhedora de gorduras. Base antideslizante.
Inclui espátula para a limpeza das placas.

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Temporizador/Timer	Parrilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69574	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	0 - 230ºC	0 - 30 min	27x22 cm	38x35x17 cm	6,0 Kg

CREPERAS · GOFRERA

· Semiprofessional use ·

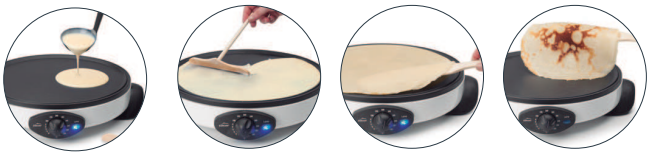
Placa de aluminio antiadherente de Ø30 cm
Non-stick aluminium plate Ø30 cm



Inox · Professional use ·

Placa crepera
Plaque crêpière
Crêpes-Kochplatte
Crepe maker
Placa crepeira

Ref	€	W	U.Venta
69196	405,60	3000	1



Crea crepes dulces y salados, pancakes y tortitas de una manera sencilla y cómoda.
Rapidez, potencia y un calentamiento uniforme.
Placa de aluminio antiadherente de Ø30 cm, perfecta para hacer crepes de gran tamaño.
Incluye rastrillo de madera para extender la masa y conseguir un grosor homogéneo y espátula para voltear el crepe.

Faites des crêpes sucrées et salées, des pancakes et des petites galettes de façon simple
et pratique.
Rapidité, puissance et une chauffe uniforme.
Plaque en aluminium antiadhésive de Ø30 cm, parfaite pour faire de grandes crêpes.
Inclut râteau en bois pour étaler la pâte et obtenir une épaisseur homogène, et une spatule pour retourner la crêpe.

Süße und salzige Crêpes, Pancakes und Buletten auf einfache und bequeme Weise zubereiten.
Schnelligkeit und Leistung bei gleichmäßiger Wärmeverteilung.
Anti-Haftbeschichtung aus Aluminium mit Ø30 cm, perfekt für große Crêpes.
Inklusive Holzspachtel, um den Teig zu verteilen und eine gleichmäßige Dicke zu erzielen, und Kelle, um die Crêpes zu wenden.

Make sweet and savoury crêpes, pancakes and pikelets easily and conveniently.
Speed, power and uniform heating.
Non-stick aluminium plate Ø30 cm, perfect for making large crêpes.
Includes a wooden scraper for spreading the batter to achieve uniform thickness and a spatula to flip the crêpe.

Para fazer crepes doces e salgados, panquecas e tortitas de maneira fácil e cómoda
Rapidez, potência e aquecimento uniforme.
Placa de alumínio antiaderente de Ø30 cm, ideal para fazer crepes de tamanho grande.
Inclui utensílio de madeira para estender a passa e conseguir uma espessura. homogénea, e uma espátula para virar os crepes.

Placa de aluminio antiadherente de Ø30 cm
Non-stick aluminium plate Ø30 cm

Incluye rastrillo y espátula de madera
Includes a wooden scraper and spatula



Crepera BLACK
Crêpière
Crêpesplatte
Crepe maker
Crepeira

Ref	€	W	U.Venta
69122	44,40	1000	1

Incluye rastrillo y espátula de madera
Includes a wooden scraper and spatula

Placa de aluminio antiadherente de Ø30 cm
Non-stick aluminium plate Ø30 cm



Crepera WHITE
Crêpière
Crêpesplatte
Crepe maker
Crepeira

Ref	€	W	U.Venta
69222	61,20	1000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Placa/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69196	220-240 V; 50/60 Hz	3000 W	50ºC - 250ºC	35 cm	45x49x22,5 cm	23 Kg
69122	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	200ºC (max)	Ø30 cm	40x36x11 cm	2,12 Kg
69222	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	240 ºC (max)	Ø30 cm	40x39x8 cm	1,72 Kg

Estructura de acero inoxidable
Stainless steel structure



Hierro colado
Cast iron

Inox 18/10

Gofrera
Gaufrier
Wendewaffleisen
Waffle maker
Maquina de fazer goffresa

Ref	€	W	U.Venta
69349	251,40	1000	1



Ø18 cm del gofre
Waffle Ø18 cm

Gofres crujientes de forma sencilla y rápida
Crunchy waffles easily and quickly



Fabricada en acero inoxidable de la máxima calidad.
Placas de calentamiento con recubrimiento antiadherente.
Rápida de calentar, alcanza fácilmente la temperatura máxima de 300°C.
Obtendrás gofres crujientes de forma sencilla y rápida.

Fabriqué en acier inoxydable de la plus grande qualité.
Plaques de chauffe avec revêtement anti-adhésif.
Rapide à chauffer, il atteint facilement la température maximale de 300°C.
Vous obtiendrez des gaufres croustillantes de façon simple et rapide.

Aus hochwertigem, rostfreiem Stahl hergestellt.
Heizplatten mit Antihaftbeschichtung.
Schnelle Erhitzung, erreicht schnell die maximale Temperatur von 300 °C.
Zur schnellen und einfachen Zubereitung von knusprigen Waffeln.

Made in top quality stainless steel.
Heating griddle with non-stick coating.
Fast heating, easily reaching maximum temperatures of 300ºC.
Make crunchy waffles easily and quickly.

Fabricada em aço inoxidável da melhor qualidade.
Placas de aquecimento com revestimento antiaderente.
Aquece rapidamente, alcançando facilmente a temperatura máxima de 300 °C.
Para conseguir gofres estaladiços de forma simples e rápida.

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperat./Temp.	Tiempo/Timer	Placa Gofre/Waffle plate	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69349	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	50ºC - 300ºC	5 min	Ø18 cm	26x44x26 cm	7 Kg

· Household use ·

Prepara fácilmente coberturas para sus postres.
Puede añadirle especias (canela, jengibre en polvo, pimientas, vainilla) para un chocolate más intenso.

Easily prepare toppings for your desserts.
You can add spices (cinnamon, ginger powder, peppers, vanilla) for a more intense chocolate.

Cazo desmontable
de acero inoxidable 18/10 de gran calidad
High quality 18/10 st. steel collapsible pan



Inox 18/10

Baño María chocolate
Bain Marie de chocolat
Bain Marie topf für Schokolade
Chocolate Bain Marie
Banho-Maria Chocolate

Ref	€	W	U.Venta
69317	34,30	70	1

Permite fundir chocolate y mantenerlo caliente
It allows you to melt chocolate and keep it hot



Inox 18/10

Fuente de chocolate
Fontaine chocolat
Schokoladen Fontäne
Chocolate fountain
Fonte chocolate

	Ref	€	W	Tower	U.Venta
A	69318	50,70	35	18 cm	1
B	69319	84,70	80	38 cm	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Torre/Tower	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69317	220-240 V; 50/60 Hz	70 W	40ºC - 50ºC	1,00 L (max)	-	29x22x12 cm	0,875 Kg
69318	220-240 V; 50/60 Hz	35 W	40ºC - 50ºC	0,50 L (max)	18 cms (Height)	Ø16x30 cm	1,15 Kg
69319	220-240 V; 50/60 Hz	80 W	40ºC - 50ºC	1,80 L (max)	38 cms (Height)	Ø23x54,5 cm	2,05 Kg

QUEMADOR

· Professional use ·



Quemador redondo
Fer à carameliser rond
Brenner, rund
Round caramelizer
Queimador redondo

Ref	€	W	U.Venta
68651	95,10	650	1
68652	109,80	1000	1

Inox 18/10

Ideal para elaboraciones de cocina y repostería que requieran caramelizar de forma rápida y homogénea (crema catalana, creme brulee, arroz con leche, etc.)
Deja una fina capa dorada y crujiente.
Fabricado en acero inoxidable con mango de plástico de excelente calidad.

Idéal pour des préparations de cuisine et de pâtisserie qui requièrent une caramélisation rapide et homogène (crème catalane, crème brûlée, riz au lait, etc.).
Laisse une fine couche dorée et croustillante.
Fabriqué en acier inoxydable avec une poignée en plastique d'excellente qualité.

Ideal für Küchengerichte und Desserts, die ein schnelles und homogenes. Karamellisieren erfordern (Katalanische Sahne, Crème Brûlée, Milchreis usw.).
Bildet einen dünnen und knusprigen Überzug.
Aus Edelstahl mit hochwertigem Kunststoffgriff.

Ideal for cooking and pastry making thatrequires quick and even caramelizing (Catalan cream, creme brulee, rice pudding, etc.).
It leaves a thin golden and crunchy layer.
Made of stainless steel with excellent quality plastic handle.

Ideal para elaborações de cozinha e pastelaria, que requeiram uma caramelização rápida e homogénea (creme catalão, creme brulée, pudim de arroz, etc.).
Cria uma capa fina dourada e estaladiça.
Feito de aço inoxidável com cabo de plástico de excelente qualidade.

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
68651	220-240 V; 50/60 Hz	650 W	Ø10 cm	1,132 Kg
68652	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	Ø12 cm	1,268 Kg

AERÓGRAFO CON COMPRESOR

Inox

New



· Professional use ·

Aerógrafo con compresor
Aérographe avec compresseur
Airbrush Spritzpistole mit Kompressor
Airbrush with compressor
Aerógrafo com compressor

Ref	€	W	Presión	Caudal	U.Venta
69450	85,60	20	0 - 2 bar	0 - 10 L/min	1

Permite obtener detalles únicos en creaciones artísticas de repostería.
Aerógrafo por gravedad de doble acción con aguja de salida de 0,3 mm.
Incluye una caja acolchada para almacenar el aerógrafo.

Lets you get unique details on artistic bakery creations.
Double action gravity feed airbrush with a 0.3 mm needle.
Includes a padded box for storing the airbrush.



Soporte
Soporte para aerógrafo de 360° para un uso práctico
360° airbrush stand for practical use

Regulador de aire
Aumenta y disminuye el caudal de salida
Increase and decrease the output flow

Compresor
Provee o inyecta el aire en el aerógrafo
Provides and feeds air into the airbrush

Ampolla de recarga Llave
Ampolla; recarga de pintura Llave; monta/desmonta la boquilla
Flask, paint refill Spanner, assemble/disassemble the nozzle

Aerógrafo
Genera un fino chorro de pintura para recubrir superficies o realizar dibujos mediante la palanca
Deposito de 7 ml
Creates a fine spray of paint for covering surfaces or making drawings by lever
7 ml tank

Tubo conector (1,8 m)
Manguera textil flexible con dos conexiones que traslada el aire del compresor al aerógrafo
Flexible cloth hose with two connections that carries air from the compressor to the airbrush

Ref	Tensión Voltage	Potencia Power	Presión Pressure	Caudal aire Air flow	Capacidad Capacity	Long. tubo aire Air tube length	Aerógrafo Airbrush	Med. compresor Compressor size	Peso Weight
69450	220-240 V ; 50/60 Hz	20 W	0 - 2 bar	0 - 10 L/min	7 ml	1,80 m	14,2x2,5x9	11,5x13,5x6 cm	800 g

PLACAS CALENTAMIENTO

· Professional use ·



Calentador BUFFET 3x GN 1/3
Chauffe
Warmer
Warmer
Aquecedor

Ref	€	W	U.Venta
69445	81,80	300	1



Placa calentamiento
Plaque pour Chauffante
Warmhalteplatte
Warming Plate
Placa aquecimiento

Ref	€	W	U.Venta
69045	77,50	300	1



Vitro

Placa calentamiento Vitrocerámica
Plaque vitrocéramique chaleur
Glaskeramikheizplatte
Hob heating plate
Placa aquecimiento vitrocerâmica

Ref	€	W	U.Venta
69145	171,40	230	1

Inox 18/10

Platos y bandejas siempre calientes

Ensures dishes and trays are always warm

Una solución perfecta para profesionales de hostelería, buffet, eventos, catering, ferias…
Ideal para mantener los alimentos calientes antes de servirlos en la mesa a una temperatura perfecta.
Termostato regulable en temperatura.
Tres contenedores de calentamiento GN 1/3 de 2,5 L con tapas transparentes de policarbonato, ideales para albergar una gran variedad de alimentos. Marco soporte de acero inoxidable (Ref.: 69445).
Puede usarlo como placa de calentamiento para calentar platos y preparados, quitando el soporte y los contenedores (Ref.: 69445).
NO cocinar sobre la misma placa.
Asas aislantes de calor y patas antideslizantes.

Une solution parfaite pour les professionnels de l'hôtellerie, buffets, événements, traiteurs, salons, …
Idéale pour garder au chaud d'aliments avant de les servir à table à une température parfaite.
Thermostat réglable en température.
Trois conteneurs de réchauffage GN 1/3 de 2,5 L avec couvercles transparents en polycarbonate, parfaits pour accueillir une grande variété d'aliments. Cadre support en acier inoxydable (Ref.: 69445).
Peut être utilisé en tant que plaque pour réchauffer des plats et des préparations culinaires, en retirant le support et les conteneurs (Ref.: 69445).
NE PAS cuisiner sur la même plaque.
Poignées isolantes de la chaleur et pieds antidérapants.

Die perfekte Lösung für Gastgewerbe, Büffets, Veranstaltungen, Catering, Messen …
Ideal zum Warmhalten von Speisen, bevor sie bei perfekter Temperatur am Tisch serviert werden.
Thermostat mit Temperaturregelung.
Drei Heizbehälter GN 1/3 mit einem Volumen von 2,5 l und durchsichtigen Polycarbonat-Decke, ideal zum Aufbewahren vielfältiger. Lebensmittel.
Tragrahmen aus Edelstahl (Ref.: 69445).
Kann bei Entfernen des Halters und der Behälter als Heizplatte zum Erwärmen von Speisen und Fertiggerichten verwendet werden (Ref.: 69445).
NICHT direkt auf der Platte kochen.
Isolierte Griffe und rutschfeste Füße.

A perfect solution for hospitality, buffet, events, catering and trade show professionals…
Ideal for keeping the food warm before serving them at a perfect temperature.
Temperature-adjustable thermostat.
Three GN 1/3 2.5 L heating containers with transparent polycarbonate lids, perfect for storing a wide variety of food. Stainless steel support frame (Ref.: 69445).
It can be used as a heating plate to warm up food or prepared dishes if the support and the containers are taken off (Ref.: 69445).
DO NOT cook on the same tray.
Heat-isolating handles and non-slip feet.

Uma solução perfeita para profissionais da hotelaria, buffets, eventos, catering, feiras…
Ideal para manter quentes os alimentos, para os servir à mesa a uma temperatura perfeita.
Termostáto de temperatura regulável.
Três recipientes de aquecimento GN 1/3 de 2,5 litros, com tampas transparentes de policarbonato, ideiais para armazenar uma grande variedade de alimentos. Marco de suporte em aço inoxidável (Ref.: 69445).
Pode utilizar-se como placa de aquecimento para aquecer pratos e preparados, retirando o suporte e os recipientes (Ref.: 69445).
NÃO cozinhar na própria placa.
Asas isoladoras do calor e patas antideslizantes.

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Contenedor/Container	Temp. máx./ Max. temp.	Placa/Plate	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69445	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	GN 1/3 - 2,5 L (3)	80ºC (max)	53x35,8 cm	65x38x15,4 cm	4,20 Kg
69045	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	-	80ºC (max)	53x35,5 cm	65x38x6,2 cm	2,60 Kg
69145	220-240 V; 50/60 Hz	230 W	-	105ºC (max)	55x36,5 cm	62x36,5x4,5 cm	4,10 Kg

CALENTADOR BUFFET

· Professional use ·



Inox

Ideal para grandes cocinas, buffet, catering o comedores.
Mantiene los platos a temperatura perfecta durante un tiempo prolongado.
Estructura de acero inoxidable de alta calidad y resistente.
Placa calentadora de acero inoxidable con regulación de temperatura entre 40ºC - 90ºC.
Lámparas halógenas para garantizar una temperatura homogénea con regulación independiente para cada una de ellas.
Pantalla protectora de plexiglás altamente resistente.

Idéal pour grandes cuisines, buffets, traiteurs ou cantines.
Maintient les plats à la température parfaite pendant un laps de temps prolongé.
Structure en acier inoxydable de grande qualité et résistant.
Plaque chauffante en acier inoxydable avec réglage de température de 40°C à 90°C.
Ampoules halogènes pour garantir une température homogène avec réglage indépendant pour chacune d'entre elles.
Écran de protection en plexiglas hautement résistant.

Ideal für Großküchen, Buffets, Catering oder Restaurants.
Hält Speisen über längere Zeit auf perfekter Temperatur.
Aus hochwertigem und widerstandsfähigem Edelstahl hergestellter Aufbau.
Heizplatte aus Edelstahl mit Temperaturreglung zwischen 40ºC bis 90ºC.
Individuell einstellbare Halogenlampen sorgen für gleich bleibende Temperatur.
Schutzschirm aus hoch widerstandsfähigem Plexiglas.

Perfect for large kitchens, buffets, catering or dining rooms.
It keeps food at the perfect temperature for an extended period.
Durable high quality stainless steel structure.
Stainless steel heating plate with adjustable temperature from 40° C to 90° C.
The halogen lamps guarantee even temperature and each one can be adjusted independently.
High impact perspex safety screen.

Ideal para cozinhas grandes, buffets, catering e refeitórios.
Mantém os pratos à temperatura perfeita durante um tempo prolongado.
Estrutura de aço inoxidável de alta qualidade e resistência.
Placa aquecedora em aço inoxidável com regulação de temperatura entre 40 - 90 ºC.
Lâmpadas de halogéneo para garantir uma temperatura homogénea, com regulação individual e independente.
Placa protetora de metacrilato, altamente resistente.



Incluye bombillas infrarrojos (Ref.: R69061A)
Includes infrared heating bulbs



Calentador BUFFET DUAL
Plaque électrique
Warmhalteplatte
Electric warming plate
Placa aquecimiento elétrico

Ref	€	W (Placa)	W (Lámp.)	U.Venta
69562	426,30	500	2 x 250	1



Calentador BUFFET TRIPLE
Plaque électrique
Warmhalteplatte
Electric warming plate
Placa aquecimiento elétrico

Ref	€	W (Placa)	W (Lámp.)	U.Venta
69563	561,80	650	3 x 250	1

Ref	Tensión/Voltage	Pot. Placa/Plate P.	Nº Lámp./Lamps	Pot. Lámp./Lamp P.	Temperatura/Temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69562	220-240 V; 50/60 Hz	500 W	2	250 W	40ºC - 90ºC	78x53x70 cm	12,5 Kg
69563	220-240 V; 50/60 Hz	650 W	3	250 W	40ºC - 90ºC	107x53x70 cm	16,5 Kg

LÁMPARAS CALENTAMIENTO

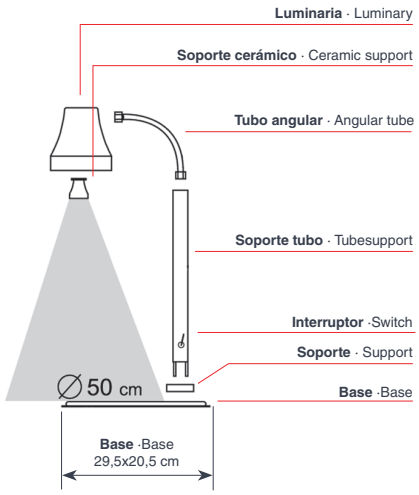
· Professional use ·

Apta para todas nuestras lámparas de calentamiento
Suitable for all our heating lamps

Bombilla infrarrojos
Ampoule infrarouge
Infrarot Glühbirne
Infrared heating bulb
Lampada infravermelho

Ref	€	W	U.Venta
R69061A	8,10	275	1





Para uso profesional en hostelería.
Mantiene calientes los platos. Calentamiento por infrarrojos.
Se aconseja mantener la lámpara a 50 - 60 cm de distancia de los platos.
Bombilla para todas nuestras lámparas de calentamiento.

Pour un usage professionnel en hôtellerie.
Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges.
Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50 - 60 cm des plats.
Ampoule pour toutes nos lampes chauffantes.

Für den Einsatz im Gastronomiebereich.
Hält die Speisen warm. Erwärmung durch Infrarotstrahlen.
Es wird empfohlen, einen Abstand von 50 bis 60 cm zwischen der Lampe und den Speisen einzuhalten.
Glühbirne für alle unsere Heizlampen.

For professional catering use.
Hält die Speisen warm. Infrared heating.
It is recommended that the lamp is kept at a distance of 50-60cm from the plates.
Bulb for all our heating lamps.

Para uso profissional em hotelaria.
Mantém os pratos quentes. Aquecimento por infravermelhos.
É recomendável manter as lâmpadas a uma distância de 50 a 60 cm dos pratos.
Bulbo para todas as nossas lâmpadas de aquecimento.



Incluye bombillas infrarrojos (Ref.: R69061A)
Includes infrared heating bulbs



AL
Aluminium

Lámpara calentamiento infrarrojos
Lampe de chauffage infrarouge
Infrarot Wärmelampe
Infrared heating lamp
Lampara calor infravermelho

	Ref	€	W	U.Venta
A	69361	87,10	275	1
B	69061	120,60	550	1



Regulable en altura
Height adjustable



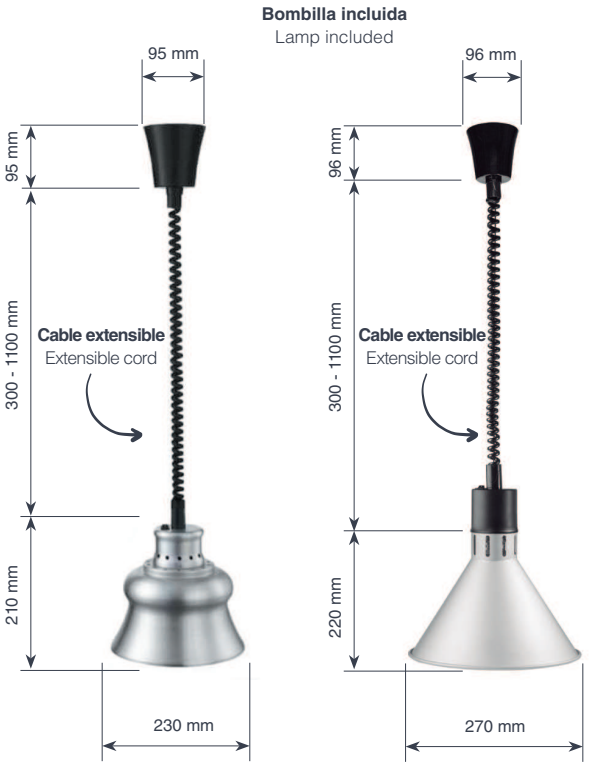
Inox 18/10

Lámpara de calentamiento infrarrojos
Lampe de chauffage infrarouge
Infrarot Wärmelampe
Infrared heating lamp
Lâmpara calor infravermelho

	Ref	€	W	U.Venta
A	69263	392,60	275	1
B	69264	510,30	550	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69361	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	34x33x56 -71 cm	1,15 Kg
69061	220-240 V; 50/60 Hz	550 W	36x45x61 - 75 cm	1,58 Kg
69263	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	79x31x23 cm	6,0 Kg
69264	220-240 V; 50/60 Hz	550 W	76x36x36 cm	7,0 Kg

LÁMPARAS CALENTAMIENTO EXTENSIBLES · Professional use ·



AL Aluminium

Para uso profesional en hostelería.
Mantiene calientes los platos. Calentamiento por infrarrojos.
Se aconseja mantener la lámpara a 50 - 60 cm de distancia de los platos.
Bombilla para todas nuestras lámparas de calentamiento.

Pour un usage professionnel en hôtellerie.
Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges.
Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50 - 60 cm des plats.
Ampoule pour toutes nos lampes chauffantes.

Für den Einsatz im Gastronomiebereich.
Hält die Speisen warm. Erwärmung durch Infrarotstrahlen.
Es wird empfohlen, einen Abstand von 50 bis 60 cm zwischen der Lampe und den Speisen einzuhalten.
Glühbirne für alle unsere Heizlampen.

For professional catering use.
Keeps the dishes warm. Infrared heating.
It is recommended that the lamp is kept at a distance of 50-60cm from the plates.
Bulb for all our heating lamps.

Para uso profissional em hotelaria.
Mantém os pratos quentes. Aquecimento por infravermelhos.
É recomendável manter as lâmpadas a uma distância de 50 a 60 cm dos pratos.
Bulbo para todas as nossas lâmpadas de aquecimento.



Incluye bombillas infrarrojos (Ref.: R69061A)
Includes infrared heating bulbs



Lámpara de calentamiento infrarrojos cable extensible
Lampe de chauffage infrarouge câble extensible
Infrarot Wärmelampe Kabel ausziehbar
Infrared heating lamp extensible
Lâmpara calor infravermelho cabo extensível

	Ref	€	W	U.Venta	
A	69266	99,50	275	1	Lijado · Sanding
B	69365	114,40	275	1	Cromado · Chrome
C	69367	114,40	275	1	Cobre · Copper



Lámpara de calentamiento extensible cónica
Lampe chauffante extensible conique
Wärmelampe Kabel ausziehbar, konisch
Conical heating lamp extensible
Lâmpada de aquecimento ext. cónica

	Ref	€	W	U.Venta	
A	69564	103,10	275	1	Lijado · Sanding
B	69566	123,70	275	1	Cromado · Chrome
C	69565	125,80	275	1	Cobre · Copper

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Dist. lámp. alimentos Lamp-food distance	Peso/Weight
69266	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	50 - 60 cm	2,00 Kg
69365	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	50 - 60 cm	2,00 Kg
69367	220-240 V;50/60 Hz	275 W	50 - 60 cm	2,00 Kg
69564	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	50 - 60 cm	1,60 Kg
69566	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	50 - 60 cm	1,60 Kg
69565	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	50 - 60 cm	1,60 Kg

CALENTADORES

· Professional use ·

Mantiene caliente todo tipo de sopas, salsas, consomés y líquidos. Ideal para cantidades grandes.

Maintenir au chaud tout type de soupes, sauces, consommés, liquides, etc. Idéal pour de grandes quantités.

Warmhalten aller Arten von Suppen, Saucen, Konsommees, Flüssigkeiten, usw. Ideal für große Mengen.

Keep all kinds of soups, sauces, consommés, liquids etc hot. Ideal for large amounts.

Manter quente todo o tipo de sopas, molhos, consomés, líquidos, etc. Ideal para grandes quantidades.

Inox 18/10



Calentador de sopa
Chauffe-soupe
Suppenwärmer
Soup heater
Aquecedor de sopa

Ref	€	W	U.Venta
69267	244,90	800	1



Olla calentador sopa
Marmite Buffet chaud
Suppen-und Speisenwärmer
Soup kettle
Panela aquecedora de sopa

Ref	€	W	U.Venta	
69037	144,20	400-475	1	Hierro esmaltado
69038	207,10	400-475	1	Inox



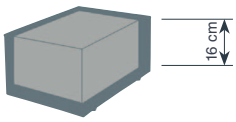
Inox



Contenedor sopa Inox 10 L
Bac pour soup en inox
Behälter für elektrischen Wärmer
St. Steel soup container
Recipiente sopa Inóx 10 L

Ref	€	Ø (cm)	L
69039	48,20	24x25	10

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69267	220-240 V; 50/60 Hz	800 W	30ºC - 90ºC	11,0 L	Ø33x32 cm	4,50 Kg
69037	220-240 V; 50/60 Hz	400 - 475 W	30ºC - 90ºC	10,0 L	Ø34,5x36 cm	4,50 Kg
69038	220-240 V; 50/60 Hz	400 - 475 W	30ºC - 90ºC	10,0 L	Ø34,5x36 cm	4,50 Kg



Combinaciones de cubetas posibles
Possible tray options


1 x GN 1/1 - 150


2 x GN 1/2 - 150


3 x GN 1/3 - 150

Inox 18/10

Baño María GN 1/1 150 mm
Bain-marie en inox GN 1/1 150 mm
Bain Marie, GN 1/1 150 mm, Rostfrei
St. Steel bain-marie GN 1/1 150 mm
Banho-maria GN 1/1 150 mm

Ref	€	W	U.Venta
69036	193,60	1300	1



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69036	230 V; 50 Hz	1300 W	85ºC	24 L	61,5x39x30 cm	8,50 Kg

CHAFING DISH ELÉCTRICO

· Professional use ·



Inox

Ideal para el sector de la hostelería, restauración y catering.
Mantiene la temperatura de los alimentos.
Más seguro al carecer de llama de los geles.
Tapa y cubeta extraible GN 1/1 H=65 mm (8,50 L) fabricados en acero inoxidable de alta calidad. Cuerpo fabricado en polipropileno.
Termostato regulable (85°C +/-10°C).
Interruptor de encendido y apagado. Indicador luminoso.
Protección contra sobrecalentamiento.
Fácil de transportar gracias a sus asas laterales.
6 pies antideslizantes y resistentes para mantener la establilidad.

Parfait pour le secteur hôtelier, la restauration et le traiteur.
Conserve la température des aliments.
Plus sûr parce qu'il n'y a pas de flamme des gels.
Couvercle et bac amovible GN 1/1 H=65 mm (8,50 L) en acier inoxydable de haute qualité. Corps fabriqué en polypropylène.
Thermostat réglable (85 °C +/- 10 °C).
Interrupteur marche/arrêt. Indicateur lumineux.
Protection contre les surchauffes.
Facile à transporter grâce à ses poignées latérales.
6 pieds antidérapants et résistants pour maintenir la stabilité.

Ideal für Hotel- und Gaststättengewerbe und Catering.
Temperatur der Nahrungsmittel bleibt erhalten.
Sicherer ohne Brennpaste/Brenngel.
Abnehmbarer Deckel und Speiseeinsatz aus hochwertigem Edelstahl (GN 1/1 H=65 mm (8,50 l)). Mit Gestell aus Polypropylen.
Einstellbares Thermostat (85 °C +/-10 °C).
Mit Ein- und Ausschalter. Kontrollleuchte.
Schutz vor Überhitzung.
Einfach an Seitengriffen zu tragen.
6 widerstandsfähige Anti-Rutschfüße für festen Stand.

Ideal for the hospitality, restaurant and catering sectors.
Maintains temperature of food.
Safer than chafing dishes that use gel fuels.
Removable lid and tray GN 1/1 H=65 mm (8.5 L) manufactured in high-quality stainless steel. Body manufactured in polypropylene.
Adjustable thermostat (85°C +/-10°C).
On / Off switch. Light indicator.
Overheating protection.
Easily portable using the side handles.
6 non-slip resistant bases to ensure stability.

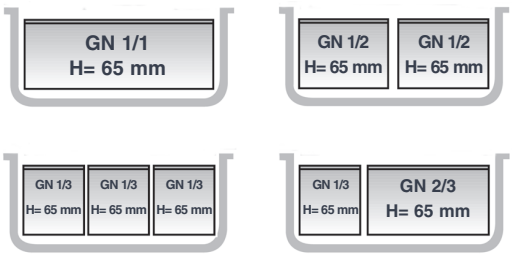
Ideal para o setor da hotelaria, restauração e catering.
Mantém a temperatura dos alimentos.
Mais seguro, ao não utilizar géis com chama.
Tampa e cuvete extraível de aço GN 1/1 H= 65 mm (8,50 L) de aço inoxidável de alta qualidade. Corpo fabricado em polipropileno.
Termóstato regulável (85°C +/-10°C).
Interruptor de ligar/desligar. Indicador luminoso.
Proteção contra sobreaquecimento.
Fácil de transportar, graças às suas asas laterais.
6 patas antideslizantes e resistentes, para maior establilidade.

Cubeta GN 1/1 en Inox (H=65 mm / 8,50 L)
GN 1/1 st steel container (H=65 mm / 8,5 L)

Tapa y cubeta en inox
Stainless steel lid and bucket



Combinaciones de cubetas posibles · Possible tray options



Chafing Dish
Chafing Dish
Chafing Dish
Chafing Dish
Chafing Dish

Ref	€	W	U.Venta
69336	146,30	900	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Temperatura/Temp.	Cubeta/Container	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69336	220-240 V; 50/60 Hz	900 W	8,50 L	85ºC (+/-10ºC)	1GN 1/1 H=65 mm	55x34,5x25 cm	3,90 Kg

CALENTADORES CHAFING DISH

· Professional use ·

Ⓐ 96ºC max



Ⓑ 92ºC max



Calentador para Chafing
Corp de chauffe pour bain marie
Heizung für Chafing Dish
Heating unit for chafing dish
Aquecedor para chafing dish

	Ref	€	W	U.Venta
Ⓐ	69002	153,90	700	1
Ⓑ	69012	178,00	700	1

Con regulador · *With regulator*

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temp./Temp.	Dimensiones/Sizes	Adapt.
69002	220-240 V; 50/60 Hz	700 W	96ºC (max)	25x20 cm	69015-69000 69001-69004 69110
69012	220-240 V; 50/60 Hz	700 W	92ºC (max)	25x20 cm	

AIRPOT

· Professional use ·



Fácil sist. de apertura
Easy open system



Nivel de indicador de líquido
Liquid level indicator



Sist. dispensador cómodo
Convenient dispensing system



Sensor de temperatura
Temperature sensor



Marcas de llenado
Fill lines



Posibilidad de graduar la temperatura
The temperature can be adjusted

Ideal para agua, café y té
Perfect for water, coffee and tea

Fabricado en acero inoxidable resistente y de alta calidad.
Dispone de un grifo dispensador con indicador de nivel de líquido.
Temperatura controlada por termostato con un rango de 60ºC a 100ºC.
Dispone de asas laterales aislantes del calor para un desplazamiento seguro.
NO USAR CON LÁCTEOS por la posible contaminación, debido a restos fermentados.

Fabriqué en acier inoxydable résistant et de grande qualité.
Dispose d'un robinet de distribution avec indicateur du niveau de liquide.
Température contrôlée par thermostat dans une tranche de 60°C à 100°C.
Dispose de poignées latérales isolantes de la chaleur pour un déplacement sûr.
NE PAS UTILISER DES PRODUITS LAITIERS en raison de l'éventuelle c ontamination due aux restes fermentés.

Aus widerstandsfähigem, hochwertigem Edelstahl hergestellt.
Verfügt über einen Spenderhahn mit Flüssigkeitsfüllstandsanzeige.
Temperaturregelung mithilfe eines Thermostats zwischen 60 und 100 °C.
Mit seitlichen, wärmeisolierten Griffen für einen sicheren Transport.
Von der VERWENDUNG VON MILCHPRODUKTEN wird wegen möglicher vorhandener vergärter Reste ABGERATEN.

Made of strong high quality stainless steel.
Includes a spigot with a level indicator.
Temperature controlled by a thermostat with a range from 60° C to 100° C.
Side mounted insulated handles for safe moving.
DO NOT USE WITH DAIRY PRODUCTS due to possible contamination from fermented residue.

Fabricado em aço inoxidável resistente e de alta qualidade.
Com torneira dispensadora com indicador de nível do líquido.
Temperatura controlada por termóstato regulável de 60 a 100° C.
Dispõe de asas laterais isoladoras do calor para uma deslocação segura.
NÃO UTILIZAR COM LÁCTEOS pela possível contaminação devido à existência restos fermentados.

Inox 18/10



Airpot
Airpot
Getrankenpender
Airpot
Airpot

Ref	€	L	U.Venta
69472	109,70	4	1
69476	118,50	6	1
69471	129,40	10	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Temperatura/Temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69472	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	4 L	60ºC - 100ºC	28x28x35 cm	1,90 Kg
69476	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	6 L	60ºC - 100ºC	28x28x40 cm	2,00 Kg
69471	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	10 L	60ºC - 100ºC	28x28x48 cm	2,20 Kg

DISPENSADOR DE AGUA CALENTE INSTANT

· Semiprofessional use ·



Inox

Ideal para oficinas, casas rurales, reuniones, etc.
Fácil llenado. Depósito extraíble de gran capacidad (2L) para llenar fácilmente el contenedor.
Display intuitivo. Elige la cantidad de agua (150 ml - 230 ml- 300 ml) y la temperatura deseada (25ºC - 70ºC - 85ºC - 95ºC).
Cuenta con función de bloqueo de seguridad.
Ahorra tiempo y energía. Proporciona la cantidad exacta de agua caliente deseada, el agua restante del depósito se mantendrá fría.
Bandeja de goteo extraíble e imantada, fácil de limpiar y colocar.

Idéal pour les bureaux, les gîtes ruraux, les réunions, etc.
Remplissage facile. Réservoir extractible de grande capacité (2L) pour remplir facilement le conteneur.
Écran intuitif. Choisissez la quantité d'eau (150 ml - 230 ml- 300 ml) et la température souhaitée (25°C – 70°C – 85°C – 95°C).
Dispose d'une fonction de blocage de sécurité.
Gain de temps et économies d'énergie. Fournit la quantité exacte d'eau chaude souhaitée, l'eau restant dans le réservoir restera froide.
Plateau d'écoulement extractible et aimanté, facile à nettoyer et à installer.

Ideal für Büros, Landhäuser, Sitzungen usw.
Einfaches Füllen. Herausnehmbarer Tank mit großem Fassungsvermögen (2L) zum einfachen Füllen des Behälters.
Intuitives Display. Wassermenge (150 ml - 230 ml- 300 ml) und erwünschte Temperatur (25°C – 70°C – 85°C – 95°C) wählbar.
Mit Sicherheitssperre.
Spart Zeit und Energie. Spendet genaue die erwünschte Menge heißes Wasser, im Tank bleibendes Wasser bleibt kalt.
Herausnehmbare und magnetische Tropfwanne, einfach zu reinigen und anzubringen.

Perfect for offices, country homes, meetings, etc.
Easy to fill. Large capacity (2L) removable tank to easily fill the container.
Intuitive display. Choose the amount of water (150 ml - 230 ml- 300 ml) and the desired temperature (25°C – 70°C – 85°C – 95°C).
Includes safety lock feature.
Save time and energy. Provides the exact amount of hot water desired, while the remaining water in the tank remains cold.
Removable and magnetic drip tray, easy to clean and replace.

Ideal para escritórios, casas de turismo rural, reuniões, etc.
Fácil de encher. Depósito extraível de grande capacidade (2L) para encher facilmente o recipiente.
Ecrã intuitivo.Selecione a quantidade de água (150/230/300 ml) e a temperatura desejada (25/70/85/95 ºC).
Função de bloqueio de segurança.
Poupa tempo e energia. Proporciona a quantidade exata de água quente desejada; a água restante do depósito manter-se-á fria.
Bandeja de gotejamento extraível e magnética, fácil de limpar e de colocar.





Dispensador de agua caliente
Distributeur d'eau chaude
Heißwasserspender
Hot water dispenser
Dispensador de água quente

Ref	€	W	L	U.Venta
69298	101,40	2400	2,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Cap.	Niveles Calentamiento Heating levels	Dispensado agua Water dispensed	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69298	220-240 V; 50/60 Hz	2400 W	2,00 L	25ºC - 70ºC - 85ºC - 95ºC	150-230-300 ml	32x16,8x32,7 cm	2,50 Kg

HERVIDORES DE AGUA

· Household use ·

New



Permite calentar el agua de manera rápida y eficiente

It can be used to heat water quickly and efficiently

Inox 18/10 CE RoHS

Hervidor de agua Retro fabricado en acero inoxidable 18/10, acabado en gris mate.
Permite calentar el agua de manera rápida y eficiente.
Botón luminoso de encendido/apagado.
Base independiente rotativa de 360º.
Control STRIX, vida útil superior al controlador estándar. Protección contra el calentamiento en vacio muy preciso.
Apagado automático.
Visor de nivel de agua. Boquilla con filtro. Mango termo resistente.

Bouilloire Rétro fabriquée en acier inoxydable 18/10, finition gris mat.
Permet de chauffer l'eau de façon rapide et efficace.
Bouton lumineux de marche/arrêt .
Base indépendante rotative à 360°.
Contrôle STRIX, durée de vie utile supérieure au contrôleur standard. Protection contre la chauffe à vide très précis.
Arrêt automatique.
Visualisation du niveau d'eau. Buse avec filtre. Poignée thermo-résistant.

Retro Wasserkocher. Material: Edelstahl 18/10. Farbe: Mattgrau.
Erhitzt Wasser schnell und sparsam.
Leuchtender Ein-/Ausschalter.
Sockel als Einzelteil um 360° drehbar.
STRIX-Steuerung mit überdurchschnittlicher Lebensdauer Äußerst zuverlässiger Leerlaufschutz.
Abschaltautomatik.
Wasserstandsanzeige. Düse mit Filter. Griff hitzebeständig.

Retro kettle made of 18/10 stainless steel with a matte grey finish.
It can be used to heat water quickly and efficiently.
Illuminated on/off button.
Independent base rotates 360°.
STRIX controller: useful life longer than a standard controller. Very precise protection against heating while empty.
Automatic Shut-off.
Water level viewer. Nozzle with filter. Heat-resistant handle.

Fervedor de água Retro, fabricado em aço inoxidável 18/10, com acabamento cinzento mate.
Permite aquecer a água de maneira rápida e eficiente.
Botão luminoso de ligar/desligar.
Base independente e rotativa de 360°.
Controlo STRIX, que proporciona uma vida útil superior à de um controlador standard. Proteção de grande precisão contra o aquecimento em vazio.
Desconexão automática.
Indicador de nível de água. Bocal com filtro. Asa termorresistente.

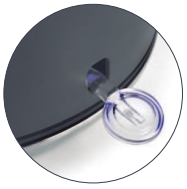


Hervidor de agua RETRO
Bouilloire électrique
Elektrische Wasserwamer
Electric kettle
Chaleira eléctrica

Ref	€	W	L	U.Venta
69397	48,30	2200	1,7	1



Base independiente rotativa de 360º
Independent base rotates 360°



Botón luminoso de encendido/apagado
Illuminated on/off button



Fácil llenado
Easy filling



Interior Inox 18/10
Calentamiento rápido
Interior 18/10 st. steel
Fast heating



Boquilla con filtro
Nozzle with filter

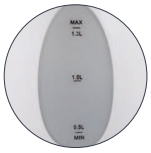


Indicador de nivel de agua
Water level indicator

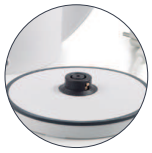
Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69397	220-240 V ; 50/60 Hz	2200 W	1,70 L	26x19,5x26,5 cm	1,20 Kg



Filtro extraíble anti-cal
Removable anti-cal filter



Visor de nivel de agua
Water level



Base rotativa de 360º
360º rotating base



Calefactor oculto
Hidden heater

Apagado automático
Se desactiva cuando alcanza el nivel de temperatura deseada
Automatic shutdown
It is deactivated when it reaches the desired temperature level

Botón apertura tapa
Cover opening button





BPA free

Hervidor de agua GREY
Bouilloire
Wasserwamer
Kettle
Chaleira

Ref	€	Color	w	L	U.Venta
69590	18,40	GREY	2200	1,30	1
69591	18,40	WHITE	2200	1,30	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69590	220-240 V; 50/60 Hz	2200 W	1,30 L	20x15x21 cm	0,740 Kg
69591	220-240 V; 50/60 Hz	2200 W	1,30 L	20x15x21 cm	0,740 Kg

Strix Technology

Botón apertura tapa
Cover opening button





Botón apertura tapa
Cover opening button



Visor de nivel de agua
Water level



Inox 18/10

Hervidor de agua
Bouilloire
Wasserwamer
Kettle
Chaleira

Ref	€	W	L	U.Venta
69277	49,50	2200	1,70	1

Inox 18/10

Hervidor de agua
Bouilloire
Wasserwamer
Kettle
Chaleira

Ref	€	W	L	U.Venta
69291	33,00	1650	1,00	1
69297	41,20	2200	1,70	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69277	220-240 V; 50/60 Hz	2200 W	1,70 L (5 min)	23x16x23 cm	1,00 Kg
69291	220-240 V; 50/60 Hz	1650 W	1,00 L (3 min)	22x16x21 cm	1,10 Kg
69297	220-240 V; 50/60 Hz	2200 W	1,70 L (5 min)	22x18x23 cm	1,65 Kg

Protección de ebullición
Boiling protection





Base para conector de 360º. Se apagará automáticamente cuando el agua hierva. Elemento de calefacción oculto. Protección de ebullición en seco. Indicador de luz de encendido/apagado. La temperatura se puede ajustar de 50ºC-95ºC. Botón de apertura de la tapa del hervidor. Almacenamiento de cable.

Base pour connecteur de 360°. S'éteint automatiquement lorsque l'eau bout. Élément de chauffe caché. Protection d'ébullition à sec. Indicateur lumineux de marche / arrêt. La température peut être réglée entre 50ºC et 95ºC. Bouton d'ouverture du couvercle de la bouilloire. Rangement du câble.

Grundplatte für eine um 360° drehbare verbindung. Schaltet sich automatisch ab, wenn das Wasser kocht. Verkleidetes Heizelement. Schutz gegen Erhitzen in leerem Zustand. Leuchtanzeige an/aus. Die temperatur kann zwischen 50ºC und 95ºc eingestellt werden. Knopf zim Öffnen des Deckels. kabelaufnahme.

Base for 360° connector. The wireless boiler will automatically switch off when the water boils. Hidden heating element. Dry boil protection. ON/OFF light. The temperature can be adjusted from 50ºC - 95ºC. button for opening the boiler cap. Cable storage.

Base para conector de 360°. Desligar-se-á automaticamente quando a água ferver. Elemento de aquecimento oculto. Proteção de ebulição a seco. Indicador de luz de ligação/desligação. A temperatura pode ser ajustada de 50ºC a 95ºC. Botão de abertura da tampa do aquecedor. Armazenamento do cabo.

Inox 18/10 | Cristal Glass

Hervidor de agua
Bouilloire
Wasserwamer
Kettle
Chaleira

Ref	€	W	L	U.Venta
69292	65,70	2200	1,70	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69292	220-240 V; 50 Hz	2200 W	50 - 95ºC	1,70 L	23x23x32 cm	1,90 Kg



Tapa extraíble con cierre
Removable lid with closure



Indicador de capacidad máxima
Maximum capacity indicator



Tapa extraíble con cierre
Removable lid with closure



Indicador de capacidad máxima
Maximum capacity indicator



Interior Inox 18/10 Calentamiento rápido
Interior 18/10 st. steel
Fast heating



Base independiente rotativa de 360º
Independent base rotates 360°

CE Ceramic

Hervidor de agua céramico GALA
Bouilloire en céramique
Keramik Wasserwamer
Ceramic kettle
Chaleira cerâmica

Ref	€	W	L	U.Venta
69276	42,10	1500	1,20	1

New



Base independiente rotativa de 360º
Independent base rotates 360°

CE Ceramic

Hervidor cerámico eléct.GALA GREY
Bouilloire électrique en céramique
Keramik Elektrische Wasserwamer
Ceramic electric kettle
Chaleira eléctrica cerâmica

Ref	€	W	L	U.Venta
69289	46,00	1200	1,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69276	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	1,2 L	24x17x25 cm	1,68 Kg
69289	220-240 V; 50/60 Hz	1200 W	1,0 L	23x16,5x23 cm	1,40 Kg

ESPUMADORES DE LECHE

· Household use ·



Disfruta de una espuma fina y cremosa en pocos segundos.
Capacidad espuma: 115 ml / Capac. calentamiento: 240 ml (69396) - 250 ml (69398).
Tecnología magnética, el movimiento de los accesorios se crea por atracción (69398).
Apagado automático.
Base independiente rotativa de 360º, fácil de rellenar y verter.
Funcionamiento silencioso.
Indicador de luz que visualiza si la leche está caliente o fría.
Apta para leches vegetales. Fácil de limpiar.

Obtenez une mousse fine et crémeuse en secondes seulement.
Capacité de mousse : 115 ml / Capacité de chauffe : 240 ml (69396) - 250 ml (69398).
Technologie magnétique, le mouvement des accessoires a lieu par attraction (69398).
Arrêt automatique.
Base indépendante rotative de 360°C, sans fil, facile à remplir et à verser.
Fonctionnement silencieux.
Indicateur lumineux qui indique si le lait est chaud ou froid.
Apte pour les laits végétaux. Facile à nettoyer.

Samtiger Schaum in nur Sekunden genussbereit.
Milchschaum: 115 ml / warme Milch: 240 ml (69396) - 250 ml (69398).
Magnettechnik, Zubehör bewegen sich durch Anziehungskraft (69398).
Abschaltautomatik.
Die Basis ist um 360° drehbar, ohne Kabel, einfaches Ein- und Ausgießen.
Geräuscharmer Lauf.
Kontrollleuchte zeigt an, ob die Milch warm oder kalt ist.
Pflanzenmilchgeeignet. Leichte Reinigung.

Enjoy a fine, creamy foam in as little seconds.
Frothing capacity: 115 ml / Heating capacity: 240 ml (69396) - 250 ml (69398).
Magnetic technology: The movement of the accessories is created with attraction (69398).
Automatic shut-off.
360° rotating independent base, easy to fill and pour.
Silent operation.
The indicator light shows whether the milk is hot or cold.
Suitable for plant milk and easy to clean.

Desfrute de uma espuma fina e cremosa em apenas umos segundos.
Capacid. de espuma: 115 ml / Capacid. de aquecimento: 240 ml (69396) - 250 ml (69398).
Tecnologia magnética: o movimento dos acessórios gera-se pela atração (69398).
Desconexão automática.
Base independente rotativa de 360°, sem cabos, fácil de encher e de verter.
Funcionamento silencioso.
Indicador luminoso, que indica se o leite está quente ou frio.
Apto para leites de origem vegetal. Fácil de limpar.

3 in 1



Calentar
Heat



Calentar y espumar. Espumar leche fría
Heat and froth. Froth cold milk





Espumador de leche
Mousseur à lait
Milchaufschäumer
Milk frother
Espumador de leite

Ref	€	W	ml	U.Venta
69396	51,20	500	240	1

New

Jarra de cristal
Glass jug





Espumador de leche MAGNETIC
Mousseur à lait
Milchaufschäumer
Milk frother
Espumador de leite

Ref	€	W	ml	U.Venta
69398	63,70	600	250	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Cap. espuma/Cap. foam	Cap. leche/Cap. milk	Base/Base	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69396	220-240 V; 50/60 Hz	500 W	115 ml	240 ml	360º	Ø10x21 cm	650 g
69398	220-240 V; 50/60 Hz	600 W	115 ml	250 ml	360º	11,8x11,8x19,5 cm	900 g

MOLINILLOS DE CAFÉ

· Household use ·



Inox | AS Plastic | CE | RoHS | BPA free | AC

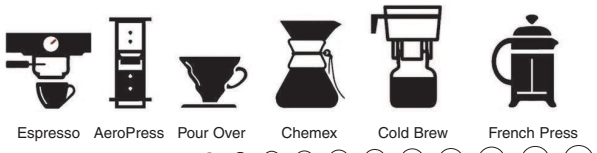
69485

Disfruta de todo el aroma y sabor de un café recién molido.
Embudo de 200g de capacidad con tapa.
Fresa cónica de acero inoxidable, muele el café uniformemente.
19 diferentes niveles de molido, se adapta a todo tipo de cafeteras y a la intensidad de sabor que se desee.
Selector de tazas de 1 a 12 tazas, mantiene los granos frescos y evita el desperdicio del café.
Contenedor transparente extraíble de 100 g. Libre de BPA.

Profitez de tout l'arôme et du goût du café fraîchement moulu.
Entonnoir d'une capacité de 200 g avec couvercle.
Une fraise conique en acier inoxydable, qui moud le café de manière régulière.
19 niveaux de mouture différents, elle s'adapte à tous les types de machines à café et à l'intensité de goût souhaitée.
Sélecteur de tasses de 1 à 12 tasses, il permet de conserver la fraîcheur des grains et d'éviter le gaspillage de café.
Récipient transparent amovible de 100 g. Sans BPA.

Enjoy the taste and aroma of freshly ground coffee.
Hopper with a capacity of 200 g with a lid.
Conical stainless steel cutter to ensure the coffee is ground uniformly.
19 different grind sizes to choose from, suitable for all types of coffee machines and for all flavour intensities.
Choose between 1 and 12 cups to keep the coffee grounds fresh and avoid wasting coffee.
Removable 100 g transparent container.BPA-free.

19 diferentes niveles de molienda · 19 different grind sizes



Número de tazas Number of cups	Tiempo de molido Grinding time
2	8 seg
4	12 seg
6	20 seg
8	24 seg
10	28 seg
12	30 seg

Ideal para moler café y otros productos como semillas, hierbas, frutos secos, cereales, sal, pimienta, azúcar o especias.
Perfect for grinding coffee or other products like seeds, herbs, nuts, grains, salt, pepper, sugar or spices.



Cuchillas de acero inoxidable de gran resistencia
High strength st. steel blades



Molinillo Inox
Moulin en inox
Mühle aus Edelstahl
St steel grinder
Moinho Inox

Ref	€	W	g	U.Venta
69385	31,10	200	60	1

New

Selector de tazas, de 1 a 12 tazas
Cup selector, 1 to 12 cups



Molinillo de café KALDI
Moulin à café
Kaffeemühle
Coffe grinder
Moedor de café

Ref	€	W	g	U.Venta
69485	97,60	200	200 / 100	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Niveles dispensado Levels dispensed	Niveles de molidos Grinding levels	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69385	220-240 V ; 50/60 Hz	200 W	60 g (9 cups)	-	-	Ø10x18 cm	780 g
69485	220-240 V ; 50/60 Hz	200 W	200 g (Granos · grains) 100 g (molido · ground)	12	19	15,2x21x26 cm	1,85 Kg

CAFETERA ESPRESSO SENCE

· Household use ·

New



Inox

Cafetera espresso ideal para preparar todo tipo de cafés, espresso, capuccino, latte machiato, etc.
Conseguirás un café perfecto y rápido gracias a sus 15 bares de presión.
Fácil de usar, muy intuitiva. Indicadores luminosos en cada función.
Función manual y automática. Permite programar el ciclo de vertido a tu gusto.
Incluye vaporizador con protección para espumar leche y preparar cappuccinos.
Brazo portafiltros con doble salida, te permite preparar uno o dos cafés a la vez .
Bandeja superior calienta tazas de acero inoxidable, calienta la taza previamente para evitar el contraste térmico.
Bandeja de goteo desmontable con indicador de nivel para facilitar la limpieza.
Sistema de ahorro energético con apagado automático.
Apta para usar con café molido y con cápsulas ESE.

Cafetière expresso idéale pour préparer tout type de café, expresso, capuccino, latte macchiato, etc.
Confère un café parfait et rapide grâce à ses 15 bars de pression.
Facile à utiliser, très intuitive. Indicateurs lumineux pour chaque fonction.
Fonction manuelle et automatique. Permet de programmer le cycle d'écoulement selon convenance.
Inclut un vaporisateur avec protection pour mousser le lait, chauffer l'eau pour les infusions et préparer des cappuccinos.
Bras porte-filtres avec double sortie, qui permet de préparer un ou deux cafés à la fois.
Plateau réchauffe-tasses en acier inoxydable, qui réchauffe les tasses au préalable pour éviter le choc thermique.
Plateau d'égouttage démontable avec indicateur de niveau pour faciliter le nettoyage.
Système d'économie d'énergie avec arrêt automatique.
Convient pour une utilisation avec du café moulu et des capsules ESE.

Espresso coffee machine, perfect for making all types of coffee, including espresso, cappuccino, latte, macchiatto, etc.
You'll have a perfect coffee in no time at all thanks to its 15 pressure bars.
It's easy to use and very intuitive. Each function is accompanied by light indicators.
Manual and automatic settings. You can personalise the pouring time.
Includes a steam wand with a protector for frothing milk, dispensing hot water for teas and preparing cappuccinos.
The two-spout filter holder allows you to make one or two coffees at the same time.
Stainless steel cup-warming tray heats up the cups before using them to keep the coffee warmer for longer.
Detachable drip tray with water level indicator to aid cleaning.
Energy-saving system with automatic shut-off.
Suitable for use with ground coffee and ESE capsules.

Extrae todo el sabor, esencia, aroma y cremosidad del café

Achieve coffee with the best flavour, smell and creaminess



Cafetera Espresso SENCE
Cafetière Espresso
Espresso-Maschine
Espresso coffee maker
cafeteira Espresso

2 posibilidades
Café molido y cápsulas ESE
2 possibilities
Ground coffee and ESE capsules

Ref	€	W	L	U.Venta
69256	149,90	850	1,50	1



Un café
A coffee



Dos cafés
Gluten free bread



Calentar y espumar leche
Heat and froth milk



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69256	220-240 V ; 50/60 Hz	850 W	15 bar	1,50 L	21x26,5x30 cm	3,60 Kg

CAFETERAS DE GOTEO

Inox

· Professional use ·



Depósito agua
Water deposit



Colocación filtro
Filter placement



Máquina de café automática
Machine à café automatique
Automatische Kaffeemaschine
Automatic coffee machine
Máquina automática do café

Ref	€	Filtro	U.Venta
69272	411,00	Ø25	1

Jarra café cristal
Basse en verre pichet
Glass Kaffee Krug
Glass coffee jug
Caneca de café em vidro



Ref	€	L	h (cm)	U.Venta
69273	24,10	1,80	17,50	1

Pack 200 filtros
Pack 200 filtres
Pack200 Filter
Pack filters U.Venta
Pack 200 filtros



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
69274	13,60	25	1
69275	11,70	20	1

Ref	Filtro/Filter	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Cap.	Placa calent./Heating plate	Jarra/Termo Pitcher/Thermo	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69272	69274	220-240 V; 50/60 Hz	2100 W	1,80 L (8 min)	2x80 W (80ºC +/-4)	1,80 L Jarra (2)	20x36x41 cm	5,82 Kg



Cafetera de goteo
Cafetière filtre électrique
Filter-Kaffeemaschine
Filter coffe machine
Café tipo filtro

Ref	€	W	L	U.Venta
69278	43,70	1000	1,25	1



Portafiltro desmontable
Removable folter holder



Base calentadora antiadherente
Anti-stick heating base

Puede dosificar la cantidad de café.
Una vez encendida nos podemos desentender de ella.
Si la jarra se completa, mantiene el café caliente y se puede consumir en cualquier momento.

Peut doser la quantité de café.
Une fois allumée, plus besoin de s'en occuper.
Si la verseuse est pleine, elle maintient le café au chaud permettant ainsi de le consommer à tout moment.

Kaffee-Dosierung möglich.
Einmal eingeschaltet brauchen wir uns nicht um sie zu kümmern.
Ist die Kanne voll, wird der Kaffee warmgehalten und er kann jederzeit genossen werden.

The amount of coffee used can be controlled. Once switched on we can forget about it and leave it to work.
If a full pot is prepared, it keeps the coffee hot and it can be consumed at any time.

Pode dosear a quantidade de café.
Uma vez ligada, não temos que nos preocupar mais.
Uma vez cheia, a cafeteira mantém o café quente, e pode consumir-se em qualquer momento.

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Tazas/Cups	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69278	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	10	1,25 L	31x21x22 cm	1,25 Kg





Portafiltro desmontable
Removable folter holder



Base calentadora antiadherente
Anti-stick heating base

Mantiene el café caliente durante 30 minutos. Se apaga automáticamente.
Función pausa (antigoteo) para servir.
Programable.

Maintient le café au chaud pendant 30 minutes. S'éteint automatiquement.
Fonction pause (anti-goutte) pour servir.
Programmable.

Hält den Kaffee 30 Minuten warm. Automatische Abschaltung.
Pause-Funktion (tropffrei) zum Ausschenken.
Programmierbar.

Keeps the coffee hot for 30 minutes. Switches off automatically.
Pause (anti-drip) function for serving.
Programmierbar.

Mantém o café quente durante 30 minutos. Apaga-se automaticamente.
Função de pausa (anti-gotejo) para servir.
Programável.

Cafetera de goteo programable
Cafetière filtre électrique programmable
Filter-Kaffeemaschine, programmierbar
Filter coffe machine
Programavel café tipo filtro

Ref	€	W	L	U.Venta
69279	61,80	1000	1,80	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Tazas/Cups	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69279	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	12	1,80 L	28x25x37 cm	3,10 Kg



Apta para todas las jarras de cristal
Suitable for all glass jars

Placa de calentamiento Ø11 cm
Heating plate Ø11 cm



Placa calentamiento jarra café
Plaque chauffante pour cruche de café
Heizplatte für Kaffeekanne
Heating plate for coffee jug
Placa de aquecimento caneca de café

Ref	€	Ø Placa	
69281	78,60	11	**Simple**
69282	98,30	11	**Doble** · Double

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69281	220-240 V; 50/60 Hz	90 W	80ºC +/-4	19x20,5x7 cm	0,80 Kg
69282	220-240 V; 50/60 Hz	180 W	80ºC + 80ºC +/-4	38x20,5x7 cm	1,50 Kg

TOSTADORAS

· Professional use ·

Inox 18/10

Tostado continuo de pan
Continuous bread toasting

69065 - 18 cm
69066 - 25,5 cm



Cinta transportadora
Conveyor belt

Doble sistema de calentamiento
Dual heating system

Tostadora de cinta transportadora
Toasteur profesionnel
Toaster
Conveyor toaster
Torradeira de tapete rolante

Ref	€	W	U.Venta
69065	693,10	1340	1
69066	799,40	2240	1

Hueco útil entre parrillas 5,5 cm
Usable gap between racks 5.5 cm

A



Calentamiento infrarrojos
Lámparas infrarrojas halógenas de cuarzo
Infrared heating
Quartz halogen infrared lamps

Bandeja recogemigas
Crumbs tray

B



5,5 cm
Hueco útil entre parillas
Useful gap between grills

Tostadora horizontal
Grille-pain horizontal
Toaster horizontal
Horizontal toaster
Torradeira horizontal

	Ref	€	W	U.Venta
A	69172	290,90	2400	1
B	69173	347,30	3150	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Producción/Product.	Lámp./Lamps	Parrilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69065	220-240 V; 50 Hz	1340 W	0,46 - 0,73 m/min.	150 h	-	-	53x37x40 cm	12,85 Kg
69066	220-240 V; 50 Hz	2240 W	0,46 - 0,73 m/min.	300 h	-	-	53x45x40 cm	15,50 Kg
69172	220-240 V; 50/60 Hz	2400 W	-	-	6 (3 + 3)	40x24 cm	50x25x28 cm	7,10 Kg
69173	220-240 V; 50/60 Hz	3150 W	-	-	9 (3 + 3 + 3)	40x24 cm	50x25x38cm	9,20 Kg



Ranuras de grandes dimensiones
Huge slots for toasting

Bandeja recogemigas
Crumbs tray



· Semiprofessional use ·

Tostadora Buffet Inox 4-6 ranuras
Grille-pain buffet pour 4-6 tranches
Buffet-Toaster für 4-6 Brotscheiben
4-6 slots st steel buffet toaster
Torradeira buffet 4-6 fatias de pão

Ref	€	Ranuras	W	U.Venta
69294	191,30	4	1800	1
69296	254,10	6	2500	1



Inox

· Household use ·

Tostadora LUXE para 2-4 ranuras
Grille-pain LUXE pour 2-4 tranches
LUXE-Toaster für 2-4 Brotscheiben
LUXE 2-4 slots toaster
Torradeira LUXE para 2-4 fatias de pão

Ref	€	W	U.Venta
69164	86,90	1400	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Selector/Selector	Ranuras/Slots	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69294	220-240 V; 50/60 Hz	1800 W	2-4 ranuras · 2-4 slots	15x3 cm	37x21x22 cm	4,80 Kg
69296	220-240 V; 50/60 Hz	2500 W	2-4-6 ranuras · 2-4-6 slots	15x3 cm	46x22,5x22 cm	6,00 Kg
69164	220-240 V; 50/60 Hz	1400 W	2-4 ranuras · 2-4 slots	14x4 cm	32x26x19 cm	2,70 Kg

Ranuras de grandes dimensiones
Big slots for toasting



A



B



Bandeja recogemigas
Crumbs tray



7 posiciones de calentamiento, tostado uniforme en ambos lados
7 heating positions, uniform toast on both sides

Inox

Tostadora automática para 2-4 ranuras
Grille-pain automatique pour 2-4 tranches
Automatik-Toaster für 2-4 Brotscheiben
Automatic 2-4 slots toaster
Torradeira automática para 2-4 fatias de pão

	Ref	€	W	U.Venta
A	69062	41,80	1000	1
B	69064	62,90	1750	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Selector/Selector	Ranuras/Slots	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69062	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	2 ranuras · 2 slots	14x4 cm	19x29x19 cm	1,40 Kg
69064	220-240 V; 50/60 Hz	1750 W	2-4 ranuras · 2-4 slots	14x4 cm	33x29x19cm	3,10 Kg

· Household use ·

A **Inox 18/10**





Gracias a su diseño y área de calentamiento podrá tostar todo tipo de panes o bollería y varias rebanadas a la vez.
Grâce à sa conception et sa zone de chauffe, vous pourrez griller tout type de pains ou de viennoiseries et plusieurs tranches à la fois.
Dank des Designs und des Erwärmungsbereichs können Sie alle möglichen Brotsorten und mehrere Scheiben gleichzeitig toasten.
Thanks to its design and heating area you will be able to toast all types of bread and pastries, and several slices at a time.
Graças ao seu desenho e área de aquecimento, poderá tostar todo o tipo de pães ou bolos, e várias fatias ao mesmo tempo.

B **Inox**





6 posiciones de calentamiento
6 heating positions



Aviso sonoro
Alarm



Bandeja recogemigas
Crumbs tray

Tostadora horizontal
Toaster horizontal
Horizontal-/Toaster
Electric toaster
Torradeira horizontal

	Ref	€	W	U.Venta
A	69163	27,40	600	1
B	69363	34,30	600	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Tostado/Toasted	Parrilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69163	220-240 V; 50/60 Hz	600 W	360ºC	6	25x20 cm	36x21x6,5 cm	1,00 Kg
69363	220-240 V; 50/60 Hz	600 W	360ºC	6	25x20 cm	42x30x9 cm	1,00 Kg

TOSTADORAS RANURA LARGA



Permite tostar de forma rápida y sencilla, sin necesidad de añadir grasa alguna.
Función de descongelación y cancelación.
Regulador ajustable de tueste, elige entre 7 niveles para tostar a tu gusto.
Ranura alargada para rebanadas extra largas o para más de una rebanada de pan.
Parrilla adicional para calentar bollos o pan (69360).
Incorpora una práctica bandeja, donde se depositan las migas.

Permet de griller de façon rapide et simple sans nécessité d'ajouter aucune graisse.
Fonction de décongélation et d'arrêt.
Régulateur de brunissage réglable : choisissez parmi 7 niveaux pour griller selon vos souhaits.
Rainure allongée pour des tranches extra larges ou pour plus d'une tranche de pain.
Grille supplémentaire pour réchauffer des viennoiseries ou du pain (69360).
Intègre un plateau pratique sur lequel se déposent les miettes.

Für einfaches und schnelles Toasten ohne Fett.
Mit Auftau- und Abbruchtaste.
Einstellbarer Regler mit 7 Bräunungsstufen ganz nach dem eigenen Geschmack.
Extra lange Röstkammer für eine große oder mehrere kleine Brotscheiben.
Zusätzliches Rost zum Erwärmen von Brötchen oder Brot (69360).
Mit praktischer Krumenwanne.

Fast and easy toasting without the need to use any fatty products.
Defrost and cancel functions.
Adjustable darkness regulator. Choose from 7 levels for toasting as you like.
Long slot for extra wide slices of bread or more than one slice of bread at once.
Additional grill to heat buns or bread (69360).
It has a practical tray for catching crumbs.

Permite tostar de forma rápida e fácil, sem necessidade de acrescentar nenhum tipo de gordura.
Função de descongelação e botão de cancelamento.
Regulador de tostagem com 7 níveis diferentes, para o ajustar ao gosto pessoal.
Ranhura longa para fatias extra longas, ou para mais do que uma fatia de pão.
Grelha adicional para aquecer bolos ou pão (69360).
Incorpora uma prática bandeja para recolher as migalhas.



Termostato
7 posiciones de tostado
Thermostat: 7 positions toasted



Dispone de función descongelar
It has a defrost function



Bandeja recogemigas
Crumb tray



Patas de apoyo antideslizantes
Non-slip supports

Ranura alargada de 25 x 4 cm
25 x4 cm slot for extra wide slices



Ranura alargada de 24,5 x 4 cm
24,5 x4 cm slot for extra wide slices



Inox

Tostadora doble ranura larga
Grille pain double rainure longue
Toaster mit doppelt langer Öffnung
Double long slots toaster
Dorradeira ranhua large duplo



Ref	€	W	U.Venta
69260	50,30	1500	1

Inox 18/10

Tostadora ranura larga
Grille-pain rainure longue
Toaster, lange öffnung
Long slots toaster
Torradeira ranhuras largas

Ref	€	W	U.Venta
69360	51,90	1000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Selector/Selector	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69260	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	Dos ranuras · Two slots	43x20x23 cm	3,10 Kg
69360	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	Una ranura · One slots	41X12X18,5 cm	1,40 Kg

EXPRIMIDORES DE ZUMO

· Household use ·

New



ABS plastic | AS Plastic Tapa/Lid | CE | RoHS 2011/65/EU | BPA free

Exprimidor totalmente automático, gracias a su innovadora tecnología la fruta se exprime pulsando solo un botón.
Mecanismo muy eficaz que exprime hasta la última gota del jugo de frutas.
Cono universal que exprime sin problemas el jugo de los pomelos, naranjas, limones o limas.
Sistema de bloqueo de salida de zumo y protección anti-goteo.
Sin salpicaduras durante el funcionamiento gracias a su tapa cerrada.
Patas de goma antideslizantes.
Todas las piezas son desmontables para una fácil limpieza y aptas para lavavajillas.
Libre de BPA.

Presse-agrumes entièrement automatique ; les fruits sont pressés en appuyant sur un bouton.
Mécanisme puissant qui presse jusqu'à la dernière goutte du jus des fruits.
Grâce à sa technologie innovante, il n'est pas nécessaire de surveiller la préparation du jus.
Cône universel qui presse sans problèmes le jus des pamplemousses, oranges, citrons ou citrons verts.
Système de blocage de sortie et protection anti-goutte.
Sans éclaboussures pendant le fonctionnement grâce à son couvercle fermé.
Pieds en caoutchouc antidérapants.
Toutes les pièces sont démontables pour un nettoyage facile, et aptes pour le lave-vaisselle.
Sans BPA.

Vollkommen automatische Saftpresse für Saft auf Knopfdruck.
Leistungsfähige Mechanik presst Fruchtsaft bis auf den letzten Tropfen aus.
Innovative Technik bereitet den Saft von allein und ohne Zutun.
Universeller Presskegel für Grapefruit, Orangen, Zitronen oder Limetten.
Mit Überlauf- und Tropfschutz.
Betrieb mit geschlossenem Deckel, sodass nichts heraus spritzt.
Rutschfeste Standfüße.
Einfache Reinigung: alle Teile sind abnehmbar und spülmaschinengeeignet.
Ohne BPA.

This totally automatic juicer squeezes fruit with the touch of a button.
It's powerful mechanism squeezes out the last drop of fruit juice.
Thanks to its innovative technology, you don't have to watch whether it makes the juice.
The universal cone easily squeezes juice from grapefruit, oranges, lemons and limes.
It has a system for juice outlet blocking and drip protection.
It doesn't splash while running thanks to its closed lid.
Non-slip rubber feet.
All the parts are removable for easy cleaning and they're also dishwasher safe
BPA free

Espremedor totalmente automático – extrai o sumo da fruta com um simples toque no botão.
Mecanismo potente, que espreme até à última gota do sumo da fruta.
Graças à sua inovadora tecnologia, não é necessário estar pendente da extração do sumo.
Cone universal, que permite espremer facilmente o sumo de pomelos, laranjas, limões e limas.
Sistema de bloqueio de saída do sumo e proteção anti-gotejamento.
A sua tampa evita as salpicaduras durante o funcionamento.
Patas de borracha antideslizantes.
Todas as peças são desmontáveis para facilitar a sua limpeza, e aptas para máquinas de lavar louça.
Não contém BPA.

Consigue un zumo de cítricos fresco y saludable

Obtain fresh and healthy citrus juice





AC

Exprimidor automático
Presse-agrumes automatique
Automatische Saftpresse
Automatic juicer
Espremedor automático

Ref	€	W	ml	U.Venta
69520	67,20	60	400	1







Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69520	220-240 V; 50/60 Hz	60 W	400 ml	20x19x31 cm	1,75 Kg







Protector de salpicaduras
Comes with a splash guard



· Professional use ·

Fe Iron | **AS** Plastic Tapa/Lid

Exprimidor Profesional
Presse-fruits Professionnelle
Profi-Zitruspresse
Profesional squeezer
Espremedor Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69286	181,10	180	1

Robusto bloque de hierro fundido
Robust cast iron block





Contenedor y cono de acero inoxidable
Container and cone of stainless steel



· Professional use ·

AL Aluminium Cuerpo/Corp | **Inox 18/10**

Exprimidor Profesional
Presse-fruits Professionnelle
Profi-Zitruspresse
Profesional squeezer
Espremedor Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69283	360,90	230	1

Robusto bloque de aluminio fundido
Robust aluminium block

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69286	220-240 V; 50/60 Hz	180 W	1.350 r.p.m.	31x22x35 cm	4,80 Kg
69283	220-240 V; 50/60 Hz	230 W	980 r.p.m	28x20x40 cm	10,50 Kg





Opción de almacenar el zumo en el contenedor o exprimirlo directamente
Doble cono para distintos cítricos
You can choose whether to juice it into a container, or directly into a cup
Double cone for different citrus fruits

· Household use · **Inox** | **PP** Polypropilene Cono/Cone | **AS** Plastic Contenedor-Container



Puesta en marcha automática al presionar la palanca
Automatic start-up upon pressing the lever

Palanca ergonómica para un mejor agarre y un menor esfuerzo
Ergonomic lever for better grip and minimal effort



Sistema de bloqueo de salida de zumo y anti-goteo
Anti-drip and juice outlet blockage system

Exprimidor de zumo con brazo
Presse-fruits avec levier
Zitruspresse mit arm
Squeezer with lever
Espremedor se sumos com braço

	Ref	€	W	U.Venta
A	69285	54,80	100	1
B	69120	78,10	160	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69285	220-240 V; 50 Hz	100 W	Ø20x29 cm	1,75 Kg
69120	220-240 V; 50/60 Hz	160 W	19,5x29x29 cm	2,50 Kg

· Household use · Inox PP Polypropilene Cono/Cone AS Plastic Contenedor-Container



Ideal para exprimir frutas cítricas
Ideal for juicing citrus fruits



Opción de almacenar el zumo en el contenedor o exprimirlo directamente al vaso
You can choose whether to juice it into a container, or directly into a cup

Accionamiento y puesta en marcha presionando el cono hacia abajo
Activate just by pressing the cone downwards

Sistema de bloqueo de salida de zumo y anti-goteo
Anti-drip and juice outlet blockage system



Accionamiento y puesta en marcha presionando el cono hacia abajo
Activate just by pressing the cone downwards

Sistema de bloqueo de salida de zumo y anti-goteo
Anti-drip and juice outlet blockage system



Exprimidor de zumos
Presse-fruit
Zitruspresse
Orange squeezer
Espremedor de sumos

Ref	€	W	U.Venta
69287	55,40	100	1

Exprimidor de zumos
Presse-fruit
Zitruspresse
Orange squeezer
Espremedor de sumos

Ref	€	W	U.Venta
69280	45,40	100	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69287	220-240 V; 50/60 Hz	100 W	18x16,5x25 cm	1,90 Kg
69280	220-240 V; 50/60 Hz	100 W	Ø14,5x25 cm	1,68 Kg



Dos conos intercambiables
Two different-sized interchangeable



Sistema de pulpa regulable
Adjustable pulp system

PP Polypropilene AS Plastic Contenedor-Container · Household use ·

Dos conos intercambiables de distintos tamaños para exprimir diferentes tamaños de fruta.
Start / Stop automático presionando el cono.
Rotación automática en ambos sentidos: Extrae más zumo que con un exprimidor tradicional.
Sistema de pulpa regulable.
Accesorios totalmente desmontables para una rápida y fácil limpieza.
Aptos para el lavavajillas.
Jarra extraíble graduada de 750 ml / 26 onzas de capacidad.
Tapa transparente protectora y sistema recogecable.

Deux cônes échangeables de différente taille pour presser différents types de fruits.
Start/Stop automatique en appuyant sur le cône.
Rotation automatique dans les deux sens : extrait plus de jus qu'un presse-agrumes traditionnel.
Système de pulpe réglable.
Accessoires totalement démontables pour un nettoyage rapide et facile. Apte pour le lave-vaisselle.
Jarre amovible graduée de 750 ml / 26 onces de capacité.
Couvercle transparent protecteur et système ramasse-câble.

Two different-sized interchangeable squeezers for juicing different sizes of fruit.
Automatic Start/Stop by pressing the squeezer.
Automatic rotation in both directions: Extracts more juice than a traditional juicer.
Adjustable pulp system.
Fully detachable parts for quick and easy cleaning. Dishwasher safe.
Removable 750ml/26oz capacity measuring jug.
Transparent protective lid and cable retraction system.



Exprimidor de zumos ZITRUS
Presse-fruit
Zitruspresse
Orange squeezer
Espremedor de sumos



Ref	€	W	L	U.Venta
69575	19,70	40	0,75	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69575	220-240 V: 50/60 Hz	40 W	750 ml (26 oz)	Ø19x20,5 cm	0,820 Kg

LICUADORAS

· Professional use ·



Inox | PP Polypropilene | AS Plastic Tapas/Lids | CE | RoHS | BPA free | Healthy Cooking

Licuadoras fabricadas en acero inoxidable de alta calidad muy robustas y potentes. Diseñadas para uso continuo.
Su potente motor, su gran velocidad y su gran orificio de entrada permiten preparar de forma rápida nutritivos zumos de frutas o verduras con expulsión automática de la pulpa.
Contenedor de residuos de gran tamaño.
Mecanismo de cierre con interruptor de seguridad.
Filtro micro perforado de acero inoxidable.
Componentes desmontables, fáciles de limpiar.

Centrifugeuses abriquées en acier inoxydable de grande qualité, très robuste et puissante. Conçue pour un usage continu.
Son puissant moteur, sa grande vitesse et son large orifice d'entrée permettent de préparer rapidement des jus de fruits ou de légumes nutritifs avec une expulsion automatique de la pulpe.
Conteneur de déchets de grande contenance.
Mécanisme de fermeture avec interrupteur de sécurité.
Filtre micro-perforé en acier inoxydable.
Composants démontables, faciles à nettoyer.

Profi-Mixer aus hochwertigem Edelstahl – sehr stabil und leistungsfähig
Auf Dauereinsatz ausgelegt.
Der leistungsfähige Motor, das hohe Drehmoment und seine große Zufuhröffnung ermöglichen nährstoffreiche Frucht- oder Gemüsesäfte im Nu zu bereiten – mit automatischem Fruchtfleischauswurf.
Großer Abfallbehälter.
Schließmechanismus mit Sicherheitsschalter.
Feinporiger Filter aus Edelstahl.
Komponenten sind leicht zu reinigen.

Extremely robust and powerful blender made of high quality stainless stee.l
Designed for continuous use.
With its powerful motor, high speed, extra large opening and automatic pulp expulsion you can make nutritious fruit or vegetable juice quickly.
Large waste container.
Closing mechanism with a safety switch.
Stainless steel micro-perforated filter.
Easy to clean removable components.

Liquidificadoras robustas e potentes, fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade. Concebidas para uso contínuo.
O seu potente motor, a sua grande velocidade e a grande abertura de entrada permitem preparar de forma rápida nutritivos sumos de frutas ou verduras, com expulsão automática da polpa.
Recipiente de resíduos de grande tamanho.
Mecanismo de fecho com interruptor de segurança.
Filtro microperfurado em aço inoxidável.
Componentes desmontáveis fáceis de limpar.



AC

Licuadora Profesional PRO
CentrifugeuseProfessionnel
Professioneller zitrus entsafter
Professional juice extractor
Liquidificador Profissional

Ref	€	W	Kg/h	U.Venta
69488	944,50	700	120	1

· Household use ·

DC



Licuadora de fruta
Fruit centrifugeuse
Zitrus entsafter
Juice extractor
Liquidificador de sumos

Ref	€	W	U.Venta
69288	80,90	850	1

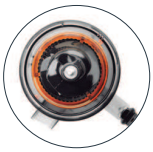
Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Par mot./M. torque	Conten. residuos/ Waste container	Ø Entrada/Entry	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69488	220-240 V; 50 Hz	700 W	2,9 Nm	6,0 L	9 cm	47,3x25,3x52,2 cm	13,20 Kg
69288	220-240 V; 50 Hz	850 W	0,387 Nm	2,0 L	7,5 cm	30x20x36 cm	4,10 Kg

SLOW JUICER

· Household use ·

Jugos de frutas y verduras 100% saludables

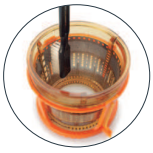
100% healthy fruit and vegetable juices













Incluyen Recetario · Recipe Book included

#lalakitchen

Tecnología "SLOW" . Mediante el sistema de rotación lenta y el método de prensado en frío, permite obtener todos los nutrientes de frutas y verduras a diferencia de los exprimidores tradicionales. Ultra silencioso. Gracias a su motor de bajas revoluciones.
Bloqueo de salida.
Mezcla frutas y verduras en el interior del recipiente antes de verterlo en la jarra.
Exprime frutas y verduras enteras.
Introduce los ingredientes enteros permitiendo acelerar el tiempo dedicado a la extracción del zumo.
Fácil limpieza. Cepillo para limpiar las partes internas. Accesorios aptos para el lavavajillas.

Technologie "LENTE" . Par son Systeme de rotation lente et la méthode de pression, celà permet de récupérer le maximum des ingrédients du fruit et légume à la différence des presses fruits traditionnels. Ultra silencieux. Grace à son moteur à basse tours.
Blocage de sortie.
Capuchon à jus permettant de mélanger les fruits et légumes à l'intérieur du récipient avant de les verser dans les pichets.
Presse les fruits et légumes entiers.
Introduire entièrement les fruits et légumes, gain de temps.
Facile à nettoyer. Brosse fournit. Accessoires compatibles lave vaisselle.

"SLOW" Rotation Engine . The slow rotation system facilitates a cold squeeze that allows the juice preserve all the nutritional properties from vegetables and fruits,unlike traditional squeezers. Ultra-silent. It´s engine works in silence and eliminates unnecessary noise.
Juice stopper.
Mixes all the desired fruits and vegetables inside the container before serving.
Whole Fruit.
The slow juicer lets you work with whole fruits and big pieces of vegetables.
Easy cleaning. A brush incorporated for the inner parts. All pieces are dishwasher compatible.



Cuerpo de acero inoxidable
Stainless steel body



Inox | DC

Exprimidor lento
Presse-agrumes lent
Langsamer Fruchtentsafter
Slow juicer
Espremedor lento

Ref	€	W	U.Venta
69372	211,70	200	1

AC

Exprimidor lento alto
Presse-agrumes lent haute
Langsamer Fruchtentsafter, Hoch
High slow juicer
Espremedor lento alto

Ref	€	W	U.Venta
69373	340,90	240	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69372	230 V; 50/60 Hz	200 W	80 r.p.m	1,0 L	30x16x41 cm	5,50 Kg
69373	230 V; 50/60 Hz	240 W	60 r.p.m	1,0 L	29x20x44 cm	7,30 Kg

BATIDORA PERSONAL PRO

· Household use ·

New



Jarras Pitchers | Inox | Jarras Pitchers Tritán Tritan | Dishwasher | AC | BPA free | Healthy Cooking

Batidora de alta calidad, elabora sin esfuerzo batidos, cremas y zumos de fruta y verdura en segundos.
Dispone de un potente motor de 1200W diseñado para batir con facilidad.
Protección contra sobrecalentamiento.
Las cuchillas de acero inoxidable pulverizan las semillas, cortan las pieles y trituran las partes densas y fibrosas de los alimentos hasta el punto de mantener la máxima cantidad de nutrientes.
Funcionamiento muy sencillo, solo hay que presionar la jarra para que el motor active las cuchillas.
Incluye dos jarras de tritán libres de BPA de 1 L y 0,5 L, dos tapas y un asa que se acopla a los vasos para facilitar su agarre.

Mixeur de grande qualité, qui prépare sans efforts des smoothies, des crèmes et des jus de fruits et de légumes en quelques secondes.
Dispose d'un puissant moteur de 1200W conçu pour battre facilement.
Protection contre la surchauffe.
Les lames en acier inoxydable pulvérisent les graines, coupent les peaux et triturent les parties denses et fibreuses des aliments afin de maintenir une quantité de nutriments maximale.
Fonctionnement très simple, il suffit d'exercer une pression le bol pour que le moteur active les lames.
Inclut deux bols en tritan sans BPA de 1 L et 0,5 L, deux couvercles et une poignée qui s'emboîte aux bols pour faciliter leur prise en main.

Hochwertiger Mixer, bereitet mühelos und in Sekundenschnelle Smoothies, Cremes sowie Obst- und Gemüsesäfte zu.
Mit leistungsstarkem 1200W Motor für leichtes Mixen.
Überhitzungsschutz.
Die Messerklingen aus rostfreiem Stahl zerkleinern die Samen, schneiden die Schale und zerkleinern die dichten und faserigen Teile der Nahrung bis zum Erhalt der maximalen Menge an Nährstoffen.
Sehr einfache Bedienung, einfach den Krug drücken, so dass der Motor das Messer aktiviert.
Enthält zwei 1 L und 0,5 L BPA-freie Tritaniumkrüge, zwei Deckel und einen Henkel, der zum leichten Greifen an den Bechern befestigt wird.

High quality blender, effortlessly prepares shakes, creams, and fruit and vegetables juices in seconds.
Equipped with a powerful 1200W motor designed for easy blending
Overheating protection.
Stainless steel blades grind seeds, cut skins, and purée dense, fibrous parts of the food to the point of maintaining the maximum amount of nutrients.
Very easy to operate. Just press the pitcher to activate the blades of the motor.
Includes two 1 L and 0.5 L BPA free blender pitchers, two lids, and a handle that attaches to the cups for easy handling.

Batedeira de grande qualidade, para preparar sem esforço batidos, cremes e sumos de fruta e verduras em poucos segundos.
Dispõe de um potente motor de 1200 W, pensado para bater e triturar facilmente os alimentos.
Proteção contra sobreaquecimento.
As lâminas de aço inoxidável pulverizam as sementes, cortam a casca e trituram as partes mais densas e fibrosas dos alimentos, conservando a máxima quantidade de nutrientes.
Funcionamento muito simples: basta com pressionar a jarra para que o motor faça mover as lâminas.
Inlcui duas jarras de Tritan, livres de BPA, com capacidade para 1 L e 0,5 L, duas tampas e uma asa que se acopla às jarras para facilitar o seu uso.

Batidora potente ideal para un estilo de vida saludable

Powerful blender ideal for a healthy lifestyle

2 jarras tritán (0,5/1 L)
Two tritan pitchers (0,5/1 L)



Batidora personal PRO
Mixeur personnel
Mini-Standmixer
Individual blender
Batedeira pessoal

Ref	€	W	L	U.Venta
69389	82,80	1200	0,5 / 1,0	1



Prepara batidos saludables en pocos segundos y disfrútalos donde quieras.
Préparez des smoothies sains en quelques secondes et savourez-les où bon vous semble.
Gesunde Smoothies in wenigen Sekunden zubereiten und überall genießen.
Prepare healthy smoothies in seconds and enjoy them wherever you want.
Prepara batidos saudáveis em poucos segundos, para desfrutar em qualquer momento.

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Jarras/Pitchers	Jarra pequeña Small jug	Jarra grande Big jug	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69389	220-240 V ; 50/60 Hz	1200 W	2	0,5 L	1 L	14x14x40,5 cm	2,40 Kg

PERSONAL BLENDER



Dos jarras portátiles de 600-300 ml de tritán
Two portable bottles (600ml and 300ml) made from Tritan



Batidora personal MIX & GO
Personnelle mixeur
Personliche mixer
Personal blender
Misturador pessoal

Ref	€	W	ml	U.Venta
69382	40,70	350	600/300	1

Ideal para preparar pequeñas cantidades de cremas, batidos y zumos de fruta y verdura al instante. Compacta y de gran potencia (350 W), dispone de 4 cuchillas de acero inoxidable especiales para triturar hielo y moler semillas, frutos secos, cereales y café. Permite preparar y transportarlo en el mismo recipiente gracias a su jarra-vaso portátil (de tritán) y cierre hermético. Como complemento, puedes adquirir la funda de neopreno (600 ml) para mantener las bebidas frías más tiempo.

Idéal pour préparer instantanément de petites quantités de crèmes, milk-shakes et jus de fruits et légumes. Compact et d'une grande puissance (350 W), il dispose de 4 lames en acier inoxydable spéciales pour piler la glace et moudre les graines, les fruits secs, les céréales et le café. Permet de préparer et de transporter les préparations dans le même récipient grâce à son pichet/verre portable (en tritan) et sa fermeture hermétique.
Vous pouvez acheter, en tant qu'accessoire, la housse en néoprène (600 ml) pour conserver les boissons froides plus longtemps.

Ideal für die schnelle Zubereitung von Cremes, Shakes und Säften aus Obst und Gemüse in kleinen Mengen. Platzsparend und leistungsstark (350W) mit 4 rostfreien Spezialmessern zum Zerkleinern von Eis und Mahlen von Samen, Trockenobst, Getreide und Kaffee. Zubereitung und Transport im selben Behälter, dank tragbarem und dicht verschließbarem Glaskrug (aus Tritan).
Neoprenhülle (600ml) als Zubehör erhältlich, um die Getränke länger kühl zu halten.

Ideal for preparing small quantities of creams, smoothies and fruit and vegetable juices instantly. Compact and powerful (350 W), it has 4 special stainless steel blades for crushing ice and grinding seeds, nuts, cereals and coffee. Enables you to prepare and transport your juices or smoothies in the same container thanks to its portable bottle-cup (Tritan) with airtight seal.
As an accessory, you can purchase the neoprene sleeve (600 ml) to keep drinks cooler for longer.

Ideal para preparar pequenas quantidades de cremes, batidos e sumos de frutas e verduras num instante. Compacta e potente (350 W), com 4 lâminas de aço inoxidável especiais para triturar gelo e moer sementes, frutos secos, cereais e café. Permite preparar e transportar os alimentos processados no mesmo recipiente, graças ao seu jarro-vaso portátil (de tritan) com fecho hermético.
Como complemento, também pode adquirir a capa de neopreno (600 ml) para manter as bebidas frias durante mais tempo.

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69382	220-240 V; 50/60 Hz	350 W	600 ml / 300 ml	12x12x40,5 cm	1,05 Kg

Accesorio

Accessoire · Zubehör · Accessorie · Acessório

Impermeable
Waterproof



Funda neopreno
Manchon neoprene
Neopren Hulle
Neoprene sleeve
Luva de neoprene

Ref	€	U.Venta
R69382F	5,10	1

**Ideal para proteger la bebida frente a los rayos ultravioleta.
Ayuda a mantener la temperatura durante un tiempo más prolongado.
Agradable al tacto.
Actúa como protector frente a posibles caídas.**

Parfait pour protéger la boisson des rayons ultraviolets.
Aide à maintenir la température pendant un laps de temps plus long.
Agréable au toucher.
Agit comme une protection face aux éventuelles chutes.

Zum Schutz des Getränks vor UV-Strahlung geeignet.
Bewahrt die Temperatur länger.
Angenehm anzugreifen.
Wirkt als Schutz bei Herunterfallen.

Ideal for protecting drinks from ultraviolet rays.
Helps to maintain the temperature for a longer time.
Pleasant to touch.
Acts as a protector against possible falls.

Válida para proteger a bebida dos raios ultravioleta.
Mantém a temperatura da bebida durante mais tempo.
Agradável ao tato.
Protege o recipiente em caso de queda.

PERSONAL BLENDER MIX & GO C/JARRA

· Household use ·



Ideal para preparar pequeñas cantidades de cremas, batidos y zumos de fruta y verdura al instante. Compacta y de gran potencia (350 W), dispone de 4 cuchillas de acero inoxidable especiales para triturar hielo y moler semillas, frutos secos, cereales y café. Permite preparar y transportarlo en el mismo recipiente gracias a su jarra-vaso portátil.

Idéal pour préparer instantanément de petites quantités de crèmes, milk-shakes et jus de fruits et légumes. Compact et d'une grande puissance (350 W), il dispose de 4 lames en acier inoxydable spéciales pour piler la glace et moudre les graines, les fruits secs, les céréales et le café. Permet de préparer et de transporter les préparations dans le même récipient grâce à son pichet/verre portable.

Ideal für die schnelle Zubereitung von Cremes, Shakes und Säften aus Obst und Gemüse in kleinen Mengen. Platzsparend und leistungsstark (350W) mit 4 rostfreien Spezialmessern zum Zerkleinern von Eis und Mahlen von Samen, Trockenobst, Getreide und Kaffee Zubereitung und Transport im selben Behälter, dank tragbarem und dicht verschließbarem Glaskrug.

Ideal for preparing small quantities of creams, smoothies and fruit and vegetable juices instantly. Compact and powerful (350 W), it has 4 special stainless steel blades for crushing ice and grinding seeds, nuts, cereals and coffee. Enables you to prepare and transport your juices or smoothies in the same container thanks to its portable.

Ideal para preparar pequenas quantidades de cremes, batidos e sumos de frutas e verduras num instante. Compacta e potente (350 W), com 4 lâminas de aço inoxidável especiais para triturar gelo e moer sementes, frutos secos, cereais e café. Permite preparar e transportar os alimentos processados no mesmo recipiente, graças ao seu jarro-vaso portáti.



Incluye 4 pajitas desechables de papel ecológico
Includes 4 disposable straws made from eco-friendly paper

Jarra de vidrio templado (500 ml)
high quality toughened glass (500 ml)





Cuchillas de acero inoxidable especiales para triturar hielo y moler semillas, frutos secos, cereales y café.
Special stainless steel blades for crushing ice and grind seeds, nuts, cereals and coffee



Jarra de vidrio templado de gran grosor, alta calidad, duradera y resistente. Apta para el lavavajillas
Durable, sturdy jug made from very thick, high quality toughened glass. Dishwasher safe



Tapa de metal con rosca
Metal lid with screw cap

Batidora personal MIX & GO con jarra de cristal
Mixeur personnel MIX & GO avec bol en verre
Mini-Standmixer MIX & GO mit Glasbehälter
MIX & GO individual blender with glass jug
Batedeira pessoal MIX & GO com jarra de vidro

Ref	€	W	U.Venta
69386	37,90	350	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Altura jarra/Height jar	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69386	220-240 V; 50/60 Hz	350 W	500 ml	23 cm	Ø12 x 31 cm	1,50 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Perfecta para servir todo tipo de bebidas como batidos, zumos, tés, etc.
Vidrio templado de gran grosor, alta calidad, duradera y resistente.
Tapa de metal con orificio central para introducir la pajita.

Ideal for serving all kinds of drinks, such as smoothies, juices, tea etc.
Durable, sturdy jug made from very thick, high quality toughened glass.
Metal lid with central hole for straw insertion.
Strong disposable straws made from eco-friendly paper.



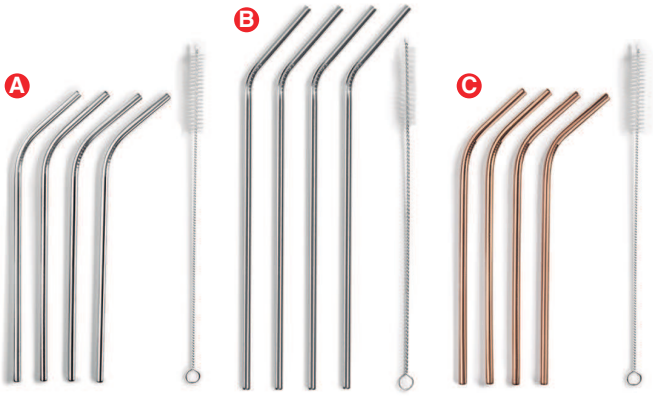
Cristal — Glass — Dishwasher

Set 2 jarras de cristal
Set de 2 pichets en verre
2er-Set Glasbehälter
Set of 2 glass pitchers
Conjunto de 2 jarras de vidro

Ref	€	ml	U.Venta
69387	15,80	500	1

Pajitas reutilizables de acero inoxidable de gran calidad.
No se oxidan, agrietan, rayan o rompen.
La referencia 63132 destaca por su elegante acabado en color cobre.
La mejor alternativa a las pajitas de plástico de un solo uso.
Ecológicas, respetuosas con el medio ambiente.
Incluye cepillo para facilitar la limpieza. Aptas para el lavavajillas.

High quality reusable stainless steel straws.
They don't rust, crack, scratch or break.
Reference 63132 stand out thanks to their elegant finish in copper color.
The ideal alternative to single-use plastic straws. Environmentally friendly.
Comes with a brush for easy cleaning. Dishwasher safe.



Inox 18/10 — Dishwasher

Set 4 pajitas + cepillo
Set de pailles + brosse
4er-Set Strohhalme mit Reinigungsbürste
Set of 4 straws + cleaning brush
Conjunto de 4 palhinhas + escova

	Ref	€	Color	Ø (mm)	h (cm)	U.Venta
A	63131	4,10	Inox	6	21,5	1
B	69338	3,80	Inox	6	25,5	1
C	63132	6,10	Copper	6	21,5	1

Biodegradables. No se deforman y ni transmiten ningún sabor.
Ideal para disfrutar todo tipo de refrescos.
Certificación FDA, apta para el uso alimenticio.

Biodegradable. They don't distort or transfer any flavour.
Perfect for enjoying all kinds of drinks.
FDA certified, suitable for use with food.

Muy resistentes
Very resistant



Set 50 pajitas de papel Ecológicas
Set de 50 pailles en papier écologiques
Papierstrohhalme umweltfreundlich 50-er-Set
Set of 50 eco-friendly paper straws
Conjunto de 50 palhinhas de papel Ecológicas

Ref	€	Ø (mm)	h (cm)	e (mm)	g/mm2	U.Venta
69339	4,00	6	23	0,3	310	1

Fabricadas en cristal borosilicato de máxima calidad, resistente a los golpes.
Extremadamente duraderas y seguras de usar. Esquinas redondeadas.
Reutilizables, higiénicas y ecológicas.
Fácil limpieza. Incluye cepillo. Aptas para el lavavajillas.

Made of high-quality impact-resistant borosilicate glass.
Extremely durable and safe to use. Rounded corners.
Reusable, hygienic, and ecological.
Easy cleaning. Includes brush. Dishwasher-safe.



Cristal — Glass — Dishwasher

Set 4 pajitas + cepillo GLASS
Set de pailles + brosse
4er-Set Strohhalme mit Reinigungsbürste
Set of 4 straws + cleaning brush
Conjunto de 4 palhinhas + escova

Ref	€	Ø (mm)	h (cm)	U.Venta
63133	2,50	6	21,5	12

BATIDORAS PROFESIONALES

· Professional use ·



Incluyen RECETARIO
RECIPE BOOK included
Lauri Bengochea

Potencia y resultados profesionales.
Disfruta del placer de cocinar con la Batidora Profesional.
Gracias a su gran rendimiento, pontente motor, calidad y durabilidad lograrás resultados extraordinarios.
La batidora ofrece una gran versatilidad y es ideal para elaborar todo tipo de zumos, batidos, sopas, salsas, patés, granizados, helados etc.
Incluye un completo recetario con todo tipo de recetas diseñado por Lauri Bengochea (www.mitallerdebienestar.com) en exclusiva para Lacor.

Performance et résultats professionnels.
Cuisinez avec plaisir grâce au Blender Professionnel. Sa performance, son puissant moteur, sa qualité et durée de vie vous donneront des résultats extraordinaires.
Le blender offre une grande flexibilité et est idéal pour élaborer tout type de jus, smoothies, soupes, sauces, pâtés, granizado (boissons rafraîchissantes), glaces, etc.
Il contient un livre de recettes élaboré par Lauri Bengochea (www.mitallerdebienestar.com) en exclusivité pour Lacor.

Meisterliche Leistung und Ergebnisse.
Mit diesem Profi-Mixer macht Kochen Spaß. Dank seiner Ergiebigkeit, Power, Qualität und Langlebigkeit gelingt alles bestens.
Der Mixer ist sehr vielseitig und eignet sich perfekt zum Bereiten von Säften, Shakes, Suppen, Saucen, Pasteten, Slush, Eis usw.
Samt Rezeptheft von Lauri Bengochea mit vielen leckeren Rezeptideen (www.mitallerdebienestar.com) - speziell für Lacor.

Power and Professional Results.
Enjoy the pleasure of cooking with the Professional Mixer.
Thanks to its high performance, powerful motor, quality and durability you'll get extraordinary results.
The mixer is extremely versatile and perfect for making all kinds of juices, shakes, soups, sauces, pâtés, iced drinks, ice cream and more.
It comes with a complete cookbook with all kinds of recipes designed exclusively for Lacor by Laura Bengochea (www.mitallerdebienestar.com).

Potência e resultados profissionais.
Desfruta do prazer de cozinhar com a Batedeira Profissional.
De grande qualidade e durabilidade, o seu grande rendimento e o seu potente motor permitir-te-ão alcançar resultados extraordinários.
De grande versatilidade, a batedeira é ideal para elaborar todo o tipo de sumos, batidos, sopas, molhos, patés, granizados, gelados, etc.
Inclui um completo livro com todo o tipo de receitas, da autoria de Lauri Bengochea (www.mitallerdebienestar.com) criado em exclusivo para Lacor.



Batir, picar y moler
Battre, hacher et moudre
Blend, chop and grind



Batidora Profesional BLACK
Batteur Professional
Profi-Mixer
Professional blender
Batedor Profissional

Ref	€	W	L	U.Venta
69195	402,70	1200	2,0	1



Batidora Profesional WHITE
Batteur Professional
Profi-Mixer
Professional blender
Batedor Profissional

Ref	€	W	L	U.Venta
69295	348,30	1200	1,5	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69195	220-240 V; 50/60 Hz	1200 W	13.300 - 38.000 r.p.m	2,0 L	28x26x52 cm	5,00 Kg
69295	220-240 V; 50/60 Hz	1200 W	13.000 - 38.000 r.p.m	1,5 L	18x24x42 cm	4,00 Kg

Resultados profesionales · Résultats professionnels · Professional results

Gran rendimiento, versatilidad y durabilidad · Grand rendement, versatilité et durabilité · Great performance, versatility and durability






Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Apta para las batidoras 69195 y 69295
Apte pour les mixeurs 69195 et 69295
Geeignet für die Mixer 69195 und 19295
Apt for blenders 69195 and 69295
Apta para as batedeiras 69195 e 69295

tritan material



Dishwasher | BPA free

Jarra batidora con cuchillas
Pot batteur avec lamestl
Krug mit Messer für Mixer
Blender jug with blades
Jarra batedora com lâminas

Ref	€	L	U.Venta
R69195N	158,00	2,0	1

Apta para las batidoras 69195 y 69295
Apte pour les mixeurs 69195 et 69295
Geeignet für die Mixer 69195 und 19295
Apt for blenders 69195 and 69295
Apta para as batedeiras 69195 e 69295

tritan material



Dishwasher | BPA free

Jarra batidora con cuchillas
Pot batteur avec lamestl
Krug mit Messer für Mixer
Blender jug with blades
Jarra batedora com lâminas

Ref	€	L	U.Venta
R69295A	155,90	1,5	1



Aísla y reduce el nivel de ruido un 80%. Apta para las batidoras 69195 y 69295
Isole et réduit le niveau de bruit de 80%. Apte pour les mixeurs 69195 et 69295
Isoliert und reduziert den Geräuschpegel um 80%. Geeignet für die Mixer 69195 und 19295
Isolates and reduces the noise level by 80%. Apt for blenders 69195 and 69295
Isola e reduz em 80% o nível de ruído. Apta para as batedeiras 69195 e 69295

NOTA
La carcasa solo es valida si las batidoras llevan la jarra baja (R69295A), NUNCA con la jarra alta (R69195N).

REMARQUE
La carcasse n'est valable que si les mixeurs possèdent un bol bas (R69295A), JAMAIS avec un bol haut (R69195N).

ANMERKUNG
Das Gehäuse kann nur verwendet werden, wenn die Mixer mit einem niedrigen Krug ausgestattet sind (R69295A), KEINESFALLS mit dem hohen Krug verwenden (R69195N).

NOTE
The casing is only valid if the blender comes with a lower recipient (R69295A), NEVER for a higher recipient (R69195N).

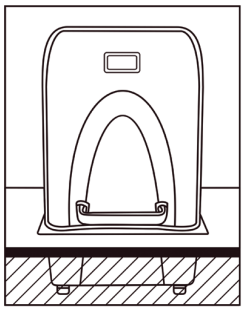
NOTA
A carcaça só é utilizável se as batedeiras utilizam o jarro baixo (R69295A). NUNCA utilizar se a batedeira utiliza o jarro alto (R69195N).

PC
Polycarbonate

Carcasa aislante de ruido
Boîtier isolant du bruitl
Geräuschdämpfendes Gehäuse
Noise reducing enclosure
Carcaça isolante do ruído

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
R69295B	202,40	25x30	46	1





Posibilidad de encastrar
Dimensiones del agujero: 25,5 x 26,5 cm
Possibilité d'encastrar
Dimensions du trou : 25,5 x 26,5 cm
Möglichkeit von encastre
Abmessungen des Lochs: 25,5 x 26,5 cm
Encastrable option
Dimensions of the hole: 25,5 x 26,5 cm
Possibilidade de encastrar
Dimensões do furo: 25,5 x 26,5 cm

BATIDORAS





69581 - Batidora INOX

Ideal para elaborar todo tipo de zumos, batidos, cremas, salsas, granizados, etc.
Potente motor de 1000 W para licuar, mezclar y triturar de manera rápida y eficaz.
Control de velocidad variable con display luminoso, seleccione la velocidad. deseada con la ruleta.
Tres funciones pre-establecidas; Pulse · Ice crush · Smoothie.
Velocidad PULSE para batir al gusto a máxima velocidad.
Velocidad ICE CRUSH, función especial para picar hielo.
Jarra de vidrio borosilicato con escala (ml / cups / oz) de alta calidad. resistente a los arañazos de 1,50 L.
Vaso medidor de 50 ml / 1-3 / 4 oz.
6 cuchillas lisas desmontables de acero inoxidable de alta calidad.
Cuerpo en acero inoxidable. Pies antideslizantes, aportan estabilidad a la hora del uso.

Idéal pour préparer tout type de jus, milk-shakes, crèmes, sauces, granités, etc.
Puissant moteur de 1000 W pour mixer, mélanger et triturer de façon rapide et efficace.
Contrôle de vitesse variable avec affichage lumineux, sélection de la vitesse souhaitée avec le bouton rotatif
Trois fonctions préétablies : Pulse · Ice crush · Smoothie.
Vitesse PULSE pour mixer à sa guise à la vitesse maximum.
Vitesse ICE CRUSH, fonction spéciale pour piler la glace.
Bol en verre borosilicate avec graduations (ml / cups / oz) de grande qualité. résistant aux rayures de 1,50 L.
Verre doseur de 50 ml / 1-3 / 4 oz.
6 lames lisses démontables en acier inoxydable de grande qualité.
Corps en acier inoxydable. Pieds antidérapants, qui apportent une stabilité lors de l'utilisation.

Ideal for making all types of juices, smoothies, creams, sauces, slushies, etc.
Powerful 1000 W motor to liquefy, mix, and chop quickly and efficiently.
Variable speed control with illuminated display, select the desired speed using the selector knob.
Three pre-set functions, Pulse · Ice Crush · Smoothie.
PULSE speed to blend foods to desired texture at maximum speed.
ICE CRUSH speed, special function for crushing ice.
High-quality scratch-resistant borosilicate glass pitcher (ml / cups / oz) 1.5 L.
Measuring cup 50 ml / 1-3/4 oz.
6 detachable high quality stainless steel flat blades.
Stainless steel body. Anti-slip base, provides stability in operation.

69587 - Batidora WHITE

Ideal para elaborar todo tipo de zumos, batidos, cremas, salsas, granizados, etc.
Potente motor de 700 W para licuar, mezclar y triturar de manera rápida y eficaz.
2 velocidades + Pulse, seleccione la velocidad deseada con la ruleta.
Velocidad PULSE para batir al gusto a máxima velocidad.
Jarra de cristal con escala (ml / cups / oz) de alta calidad resistente a los arañazos de 1,50 L con cierre de seguridad.
Vaso medidor de 50 ml / 1-3/4 oz.
4 cuchillas lisas desmontables de acero inoxidable de alta calidad.
Pies antideslizantes, aportan estabilidad a la hora del uso.

Idéal pour élaborer tous types de jus, smoothies, soupes, sauces, crèmes, granités, etc.
Puissant moteur de 700 W pour mixer, mélanger et triturer de façon rapide et efficace.
2 vitesses + Pulse, sélection de la vitesse souhaitée avec le bouton rotatif.
Vitesse PULSE pour mixer à la vitesse maximum.
Bol en verre avec graduation (ml / cups / oz) de grande qualité résistant aux rayures de 1,50 L avec fermeture de sécurité.
Verre mesureur de 50 ml / 1-3/4 oz.
4 lames lisses démontables en acier inoxydable de grande qualité.
Pieds antidérapants, qui apportent une stabilité lors de l'utilisation.

Perfect for making all kinds of juices, shakes, soups, sauces, patés, smoothies, etc.
Powerful 700 W motor for blending, mixing and grinding quickly and effectively.
2 speeds + Pulse, select the speed you want with the dial.
PULSE speed for beating food as you like at maximum speed.
High quality 1.5 L scratch resistant glass pitcher with measurements (ml/cups/oz) with safety latch.
50 ml / 1 3/4 oz measuring cup.
4 high quality stainless steel removable smooth blades.
Non-slip feet provide stability during use.

Sistema Patentado

Eje central conjunto · Axe central de l'ensemble · Central assembly axis

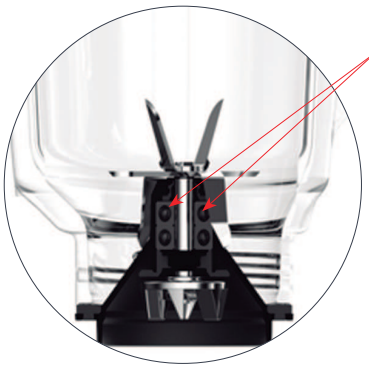
Eje central cuchillas· Axe central des lames · Central blades axis



Eje central de las cuchillas descentrada respecto al eje central del conjunto
Crea vórtices irregulares, evita obstrucciones y genera cortes más profundos

Axe central des lames décentré par rapport à l'axe central de l'ensemble
Crée des vortex irréguliers, évite les obstructions et génère des coupes plus profondes

Central blade axis offset from the central assembly axis
Creates uneven vortices, avoid blockages and make deeper cuts



Doble rodamiento · Double ball bearing

Alarga la vida útil de las cuchillas
Allonge la durée de vie des lames
Verlängert die Lebensdauer der Messer
Extend the lifespan of the blades
Prolonga a vida útil das lâminas

Cierre de seguridad
Safety latch

Jarra marcada en mililitros, cups y onzas
Jug marked in mililitres,cups and onces







Cuerpo de acero inoxidable
Stainless steel body

Jarra marcada en mililitros, cups y onzas
Jug marked in mililitres,cups and onces







Inox

Batidora INOX
Mélangeur
Mixer
Blender
Batedor

Ref	€	W	L	U.Venta
69581	130,90	1000	1,50	1

Batidora WHITE
Mélangeur
Mixer
Blender
Batedor

Ref	€	W	L	U.Venta
69587	67,00	700	1,50	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Cap.Capacity	Medidor/ Measurer	Cuchillas/Blades	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69581	220-240 V; 50 Hz	1000 W	11.000 - 16.500 r.p.m.	1,50L (6 cups/48oz)	50 ml	6	20,5x20x41,5 cm	4,00 Kg
69587	220-240 V; 50 Hz	700 W	14.392 - 16.000 r.p.m.	1,50L (6 cups/48oz)	50 ml	6	22x18x40 cm	3,40 Kg



Inox

Batidor con jarra de cristal
Mixer avec jarre en verre
Mixer mit Glaskrug
Blender with glass jug
Batedor com jarra de vidro

Ref	€	W	L	U.Venta
69081	70,20	500	1,5	1



Batidor con jarra
Mixer avec jarre
Mixer mit krug
Blender with jug
Batedor com jarra

Ref	€	W	L	U.Venta
69194	154,20	750	1,5	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad./Spped	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69081	220-240 V; 50/60 Hz	500 W	10.000 - 12.000 r.p.m.	1,50 L	21x23x40 cm	3,24 Kg
69194	220-240 V; 50/60 Hz	750 W	20.500 r.p.m.	1,50 L	19,5x21x41 cm	4,25 Kg



Batidora para sopa
Blender chauffaur
Suppenhersteller
Soup maker
Máquina a sopa

Ref	€	W	L	U.Venta
69380	178,00	450	1,7	1

Inox

Cocine sopas caseras, salsas, purés, cremas, batidos, zumos, cócteles, etc..
Saltear ingredientes, cocinar a fuego lento o hervir sopas.
Mezcla los ingredientes durante el proceso de cocción.
Pica hielo en menos de 50 segundos y mezcla desde batidos hasta cócteles congelados.

Cuisinez des soupes maison, des sauces, des purées, des crèmes, des milk-shakes, des jus de fruit, des cocktails, etc
Sauter les ingrédients, cuisiner à feu doux ou faire bouillir des soupes.
Mélange les ingrédients pendant le processus de cuisson.
Pile la glace en moins de 50 secondes et mélange aussi bien des milk-shakes que des cocktails congelés.

Bereiten Sie hausgemachte Suppen, Püree, Cremes, Shakes, Säfte, Cocktails usw. zu.
Anbraten von Zutaten, langsamen Kochen oder Brühen von Suppen. Die Zutaten werden während des Kochvorgangs gemischt.
Eis wird in unter 50 Sekunden zerkleinert und es werden Shakes und sogar gefrorene Cocktails gemischt.

Prepare home-made soups, sauces, purées, creams, milkshakes, juices, cocktails, etc.
Sautéing ingredients, cooking at low heat or boiling soups. Mixes the ingredients during the cooking process.
Crushes ice in under 50 seconds and mixes anything from milkshakes to frozen cocktails.

Elabore sopas caseiras, molhos, purés, cremes, batidos, sumos, cocktails, etc.
Saltear ingredientes, cozinhar a fogo lento ou ferver sopas.
Misturando os ingredientes durante o processo de cocção.
Pica gelo em menos de 50 segundos, e mistura desde batidos até cocktails congelados.

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Calentamiento/Heating	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69380	220-240 V; 50/60 Hz	450 W	700 - 900 W	17.000 r.p.m.	1,70 L	25x21x45 cm	2,40 Kg

COCCIÓN Y CONSERVACIÓN AL VACÍO

¿Qué es la cocción al vacío?

Beneficios de la cocción a baja temperatura:

Entre las nuevas técnicas de restauración, la más importante es la cocción y conservación al vacío. Las ventajas que ofrece esta técnica aseguran su introducción y adaptación a las necesidades de cada cocina: ganar tiempo, mejora de costes, mejor organización del personal y mayor duración de los productos, manteniendo sus cualidades higiénicas y organolépticas, son algunas de las principales razones que auguran su éxito e introducción en la Restauración.
Hablamos de productos sometidos a un proceso de envasado al vacío y expuestos a temperaturas que nunca superan los 100ºC. Debido a la diferencia de presión, conseguimos temperaturas de ebullición del agua a baja temperatura y la penetración de temperatura a corazón de producto es lineal, es decir, no encuentra moléculas de aire y no produce una reacción radial, por lo que el tratamiento y los resultados obtenidos con el producto están perfectamente controlados.

La forma más sencilla de explicar la cocción al vacío es decir que en vez de guisar, como es tradicional, los alimentos a 130ºC de calor por un periodo relativamente corto, aquí se cuecen entre 65ºC y 99ºC en tiempos más prolongados según la naturaleza del género y su peso. Es, pues, una cocción larga y a baja temperatura. En un horno convencional, una pieza de carne se cuece a 200ºC de temperatura, lo que ocasiona que el exterior se tueste. Sin embargo, la temperatura en el corazón de la pieza rara vez supera los 50ºC. Por lo tanto, sólo es necesaria una temperatura igual o ligeramente superior a los 65ºC para cocer un alimento, evitando el resecamiento y el endurecimiento de la fibra muscular así como la sobrecocción.

Qu'est-ce que la cuisson sous-vide ?

Avantages de la cuisson à basse température :

Parmi les nouvelles techniques de restauration, la plus importante est la cuisson et la conservation sous-vide. Les avantages qu'offre cette technique garantissent son introduction et son adaptation aux besoins de chaque cuisine : gagner du temps, améliorer les coûts, une meilleure organisation du personnel et une plus grande durée de conservation des produits, en maintenant leur qualités hygiéniques et organoleptiques, sont quelques-unes des raisons principales qui expliquent son succès et son introduction dans la restauration.
Nous parlons de produits soumis à un processus de conditionnement sous-vide et exposés à des températures toujours inférieures à 100ºC. En raison de la différence de pression, on obtient des températures d'ébullition de l'eau à basse température et la pénétration de la température au cœur du produit est linéaire, c'est-à-dire qu'elle ne rencontre pas de molécules d'air et ne produit aucune réaction radiale, c'est pourquoi le traitement et les résultats obtenus avec le produit sont parfaitement contrôlés.

La façon la plus simple d'expliquer la cuisson sous-vide est de dire qu'au lieu de cuisiner, comme c'est le cas traditionnellement, les aliments à une température de 130ºC pendant un laps de temps relativement court, ils sont ici cuits entre 65ºC et 99ºC pendant un laps de temps plus long selon la nature du genre et le poids. Il s'agit donc d'une cuisson longue et à basse température. Dans un four conventionnel, une pièce de viande est cuite à une température de 200ºC, ce qui provoque le brunissage de l'extérieur. Cependant, la température au cœur de la pièce dépasse rarement 50ºC. Par conséquent, il suffit d'une température égale ou légèrement supérieure à 65ºC pour cuire un aliment, évitant ainsi le dessèchement et le durcissement de la fibre musculaire ainsi que la surcuisson.

What is Sous Vide?

The benefits of low-temperature cooking

Among the new techniques for cooking professionals, the most important one is cooking and storing food in vacuum sealed pouches. The advantages of the technique mean it will be used in and adapted to the needs of every kitchen. Some of the main reasons why it will be successful and widely used in the hospitality industry are the savings in time and money, better staff organisation and being able to store products longer without sacrificing organoleptic qualities or hygiene.
Sous vide refers to products that are vacuum sealed and never exposed to temperatures above 100° C. Because of the difference in pressure, water boils at a low temperature and heat penetrates into the heart of the product in a linear fashion which means there is no interference from air molecules and a radial reaction does not occur so consequently product manipulation and results can be perfectly controlled.

The simplest way to explain sous vide is to say that instead of the traditional method of cooking food at 130ºC for a relatively short time food is cooked at 65ºC to 99ºC for a longer time, depending on the type of product and how much it weighs. It's essentially slow cooking at a low temperature. In a conventional oven, a piece of meat is cooked at 200ºC, which makes the outside brown and crispy. However, the temperature in the centre rarely exceeds 50ºC. So you can see that meat only needs to be cooked at 65ºC or a little hotter, which prevents it from drying out or getting tough as well as over cooking.

Tabla orientativa · Tableau d'orientation · Guidance table

Almacén 25ºC Storehouse +/- 2ºC										
Almacenamiento normal Normal storage life					**1-2 semanas** 1-2 weeks	**3-4 días** 3-4 days	**2-4 días** 2-4 days	**1 semana** 1 week	**5-6 meses** 5-6 monts
Sellado al vacío Vacuum sealed life					**2-4 semanas** 2-4 weeks	**2 semanas** 2 weeks	**2 semanas** 2 weeks	**2-4 semanas** 2-4 weeks	**1 año** 1 year
Frigorifico 5ºC Fridge +/- 2ºC									
Almacenamiento normal Normal storage life	**1-2 semanas** 1-2 weeks	**1 semana** 1 week	**1 semana** 1 week	**3-4 días** 3-4 days	**2-4 semanas** 2-4 weeks	**1-2 semanas** 1-2 weeks	**1-2 semanas** 1-2 weeks	**1-2 semanas** 1-2 weeks	**2-3 días** 2-3 days
Sellado al vacío Vacuum sealed life	**1 mes** 1 month	**2-4 semanas** 2-4 weeks	**2-4 semanas** 2-4 weeks	**2 semanas** 2 weeks	**1 mes** 1 month	**1 mes** 1 month	**6-12 semanas** 6-12 weeks	**6-12 semanas** 6-12 weeks	**1 semana** 1 week
Congelador -18ºC Freezer +/- 2ºC									
Almacenamiento normal Normal storage life	**6 meses** 6 monts	**6 meses** 6 monts	**6 meses** 6 monts	**1-2 semanas** 1-2 weeks	**8 meses** 8 monts	**8 meses** 8 monts	**6-12 semanas** 6-12 weeks	**4 meses** 4 monts	
Sellado al vacío Vacuum sealed life	**2-3 años** 2-3 years	**2-3 años** 2-3 years	**2-3 años** 2-3 years	**2 años** 2 years	**2-3 años** 2-3 years	**2-3 años** 2-3 years	**6 meses** 6 monts	**1 año** 1 year	

MÁQUINAS DE VACÍO CAMPANA

· Professional use ·

Altura interior útil 11 cm
11 cm useful interior height



Inox



Admite la aspiración de líquidos y salsas, sin necesidad de congelarlos antes.
Envasado por mediación de un COMPRESOR DE AIRE.
Compresor con pistón, dispone de válvula de entrada y salida de aire.
Al no ser de aceite no suele precisar mantenimiento alguno.

Permet l'aspiration de liquides et de sauces, sans avoir à les congeler auparavant.
Mise sous vide au moyen d'un COMPRESSEUR D'AIR.
Compresseur avec piston, dispose de valve d'entrée et de sortie d'air.
Dans la mesure où il n'y a pas d'huile, aucun entretien n'est nécessaire.

Ermöglicht das Absaugen von Flüssigkeiten und Soßen im Beutel, ohne dass diese vorher eingefroren werden müssen.
Abfüllung mit Hilfe eines DRUCKLUFTKOMPRESSORS.
Kolbenkompressor mit Druckluftein- und -ausgangsventil.
Da kein Öl komprimiert wird, ist normalerweise keine Wartung erforderlich.

Enables liquids and sauces to be aspirated in the bag with no need to freeze them first.
U.Ventaaging using an AIR COMPRESSOR.
Compressor with piston, has an air inlet/outlet valve.
As it is not oil-based, no maintenance is required.

Admite a aspiração de líquidos e de molhos, sem necessidade de os congelar previamente.
Embalagem por meio de um COMPRESSOR DE AR.
O compressor de pistão dispõe de válvula de entrada e saída de ar.
Ao não utilizar óleo, não querer qualquer tipo de manutenção.

Máquina de vacío campana
Machine sous vide à cloche
Vakuumiergeräte
Bell-shaped vacuum machine
Máquina de vácuo tipo câmara

Ref	€	W	U.Venta
69116	1.431,50	630	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Vacío/Vacuum	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal lenght	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69116	220-240 V; 50 Hz	630 W	0,9 bar	83 L/min	29 cm	4 cm	42x36x36,5 cm 35x30x5 cm (cámara · chamber)	24,5 Kg



Inox





Bobina incluida
Coil tube included

Realización de bolsas.
Admite la aspiración de líquidos y salsas, sin necesidad de congelarlos antes.

Réalisation de sachets.
Permet l'aspiration de liquides et de sauces, sans avoir à les congeler auparavant

Erstellung von Beutel.
Ermöglicht das Ansaugen von Flüssigkeiten und Soßen ohne vorheriges Gefrieren in die VerU.Ventaung.

Mmaking bags.
Enables liquids and sauces to be aspirated in the bag with no need to freeze them first.

Confecionar sacos.
Admite a aspiração de líquidos e de molhos, sem necessidade de os congelar previamente.

Máquina de vacío campana
Machine sous vide à cloche
Vakuumiergeräte
Bell-shaped vacuum machine
Máquina de vácuo tipo câmara

Ref	€	W	U.Venta
69352	814,10	350	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Vacío/Vacuum	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal lenght	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69352	220-240 V; 50/60 Hz	350 W	0,9 bar	60 L/min	30 cm	2,5 cm	42x38x27 cm 30,5x32,2x8 cm (cámara · chamber)	10 Kg

MÁQUINAS DE VACÍO PROFESIONALES

· Professional use ·



Conserva la calidad, frescor y sabor de los alimentos durante mucho más tiempo

Conserve la qualité, la fraîcheur et la saveur des aliments beaucoup plus longtemps

Bewahrt Qualität, Frische und Geschmack der Nahrungsmittel über eine wesentlich längere Zeit

Preserves the quality, freshness and taste of food for much longer

Conserva a qualidade, a frescura e o sabor dos alimentos durante muito mais tempo



Inox

Máquina de envasado al vacío profesional, prestaciones de primer nivel
Ideal para preparar Sous vide, marinar platos, almacenar distintos alimentos naturales o cocinados, etc.
Un buen sellado hermético garantiza el sabor, el valor nutricional, la frescura y la protección de los alimentos, aumentando la vida útil entre 2 y 4 veces más
Funcionamiento intuitivo y sencillo
Doble bomba de vacío muy potente, garantiza un vacío óptimo
Ciclo de envasado totalmente automático
Función de sellado continuo
Función marinado, muy útil para ahorrar tiempo frente a los marinados convencionales
Equipada con una barra de sellado extra ancha de 5 mm
Carcasa externa de acero inoxidable, robusta e higiénica
Gracias a su asa en la tapa el envasado al vacío será más cómodo
Bandeja extraíble para pequeñas cantidades de líquidos
Incluye 2 pestañas en su parte posterior para adaptar el soporte para rollo (No incluido)
Se apoya en cuatro pies de goma para una mayor estabilidad

Machine professionnelle d'emballage sous vide, performances de premier ordre
Idéale pour préparer Sous vide, faire mariner des plats, stocker différents aliments naturels ou cuisinés, etc.
Un bon scellage hermétique garantit le goût, la valeur nutritionnelle, la fraîcheur et la protection des aliments, 2 à 4 fois plus de durée de conservation
Fonctionnement simple et intuitif
Pompe à vide double très puissante, assure un vide optimal
Cycle d'emballage entièrement automatique
Fonction de scellage continue
Fonction marinade, très utile pour gagner du temps par rapport aux marinades conventionnelles
Équipée d'une barre de scellage extra large de 5 mm
Carcasse externe robuste et hygiénique en acier inoxydable
Grâce à sa poignée sur le couvercle, l'emballage sous vide sera plus pratique
Plateau pour petites quantités de liquides amovibles
Comprend 2 languettes à l'arrière pour adapter le porte-rouleau (Non inclus)
Quatre pieds en caoutchouc pour une plus grande stabilité

Professionelles Vakuumiergerät, erstklassige Leistungsfähigkeit
Ideal zum Vakuumgaren, Marinieren, Aufbewahren verschiedener Lebensmittel, ob unbehandelt, gekocht usw.
Ein guter luftdichter Verschluss garantiert Geschmack, Nährwert, Frische und Schutz der Lebensmittel und verlängert ihre Haltbarkeit um das 2- bis 4-fache
Intuitive und einfache Funktionsweise
Doppelte Vakuumpumpe, sehr leistungsfähig
Vollautomatischer VerU.Ventaungsvorgang
Durchgehende Verschweißung
Marinierfunktion, ermöglicht Lebensmittel schneller als gewohnt zu marinieren
Extra breiter Schweißbalken: 5 mm
Gehäuse aus Edelstahl, robust und hygienisch
Griff am Deckel erleichtert das Vakuumieren
Herausnehmbarer Einsatz zum Sammeln kleiner Mengen Flüssigkeit
2 Leisten auf der Rückseite zum Justieren des Rollenhalters (nicht inbegriffen)
Vier Gummifüßen für bessere Standfestigkeit

Professional vacuum U.Ventaaging machine, top quality features
Ideal to prepare Sous vide, marinate dishes, and store different raw or cooked foods, etc.
A proper airtight seal guarantees the flavour, nutritional value, freshness, and protection of food extending its useful life between 2 and 4 times
Intuitive and simple operation
Very powerful dual vacuum pump, guarantees optimal vacuum
Fully automatic U.Ventaaging cycle
Continuous sealing function
Marinate function, very useful to save time compared to conventional marinating
Equipped with an extra-wide 5mm sealing bar
Sturdy and hygienic stainless steel outer housing
The lid handle provides improved comfort for vacuum U.Ventaaging
Tray for small amounts of extractable liquids
Includes 2 tabs on the back to adapt the support for the roll (not included)
Includes four rubber support bases for greater stability

Máquina de embalar a vácuo profissional, com excelentes prestações
Ideal para preparar pratos marinados e "sous vide", para conservar alimentos naturais ou cozinhados, etc.
Uma boa selagem hermética garante o sabor, o valor nutricional, a frescura e a proteção dos alimentos, alargando 2 a 4 vezes a sua vida útil
Funcionamento simples e intuitivo
Dupla bomba de vácuo, de grande potência, para um vácuo perfeito
Ciclo de embalagem totalmente automático
Função de selagem contínua
Função de marinar, para poupar tempo em comparação com os marinados convencionais
Barra de selagem extra larga de 5 mm
Carcaça externa de aço inoxidável, robusta e higiénica
A asa da tampa facilita a embalagem a vácuo
Bandeja extraível para pequenas quantidades de líquidos
2 pestanas na parte posterior para adaptar o suporte pra rolo (não incluído)
Quatro patas de borracha para maior estabilidade

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios



Función canister
Canister function

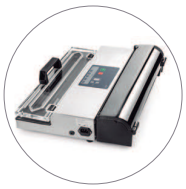


Grado de protección IP20
IP20 degree of protection

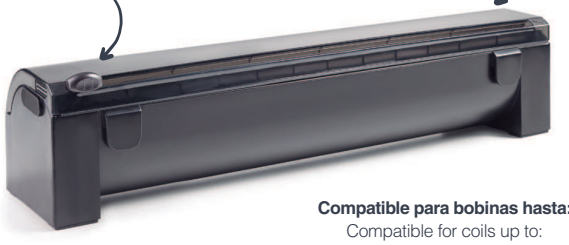
Máquina de vacío PROFESIONAL
Machine sous vide
Vakuumiergerät
Vacuum pack machine
Máquina de vácuo

Ref	€	W	L (cm)	U.Venta
69530	454,50	700	30	1
69540	505,00	650	40	1

Pestañas para colocar en la máquina de vacío PROFESIONAL
Eyelashes to place in the PROFESSIONAL vacuum machine



Cuchilla interna deslizante, proporciona un corte limpio y preciso
The internal sliding blade makes a clean and precise cut



Compatible para bobinas hasta:
Compatible for coils up to:
69531 - 30 cm
69541 - 40 cm





Soporte para rollo
Porte-rouleau
Rollenhalter
Roll holder
Suporte de rolo

Ref	€	L (cm)	U.Venta	
69531	20,70	30	1	Compatible con la máquina de vacío 69530
69541	25,20	40	1	Compatible con la máquina de vacío 69540

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal lenght	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69530	220-240 V; 50-60 Hz	700 W	0,9 bar	16 L/min (2 pumps)	31 cm	5 mm	39x27,5x13 cm	6,90 Kg
69540	220-240 V; 50-60 Hz	650 W	0,9 bar	16 L/min (2 pumps)	40 cm	5 mm	49x26x12,5 cm	8,50 Kg



Inox · Semiprofessional use ·

Máquina de vacío EFFICIENT
Machine sous vide
Vakuumiergerät
Vacuum Pack machine
Máquina de vácuo

Ref	€	U.Venta
69353	189,40	1

Doble bomba de vacío muy potente, garantiza un vacío óptimo.
Ciclo de envasado automático. 2 niveles de presión automáticos (Gentle y Normal).
Función MARINATE, muy útil para ahorrar tiempo frente a los marinados convencionales.
Función PULSE, para obtener presión de vacío adecuada en el caso de alimentos frágiles (pescado por ejemplo).
3 niveles de tiempo de sellado para distintos tipos de alimentos (secos, húmedos...).
Compartimento para bobina.

Very powerful dual vacuum pump, guarantees optimal vacuum.
Fully automatic U.Ventaaging cycle. Two automatic pressure levels (Gentle and Normal).
MARINATE function, very useful to save time compared to conventional marinating.
PULSE function, to obtain adequate vacuum pressure for fragile foods (fish, for example).
Three levels of sealing time for different types of food (dry, wet, etc.).
Compartment for coil tube.

Barra para corte instantáneo
Bar for instant cutting



Bobina
de 28 cm x 5 m (incluida)
28 cm x 5 m coil tube (included)

Orificio para la aspiración de los botes
Opening for the sealingof canisters

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal lenght	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69353	220-240 V; 50 Hz	130 W	0,9 bar	20 L/min (2 pump)	30 cm	2 mm (2)	40x19,4x11 cm	2,90 Kg

MÁQUINAS DE VACÍO DOMÉSTICAS

· Household use ·



Vacuum & Seal
Vacuum and Seal

Seal
Seal

Pulse Vacuum
Manual vacuum





Orificio para la aspiración de los botes
Opening for the sealing of canisters

Inox

Envasadora al vacío doméstica y compacta, perfecta para uso diario. Ideal para el almacenamiento de alimentos a largo plazo, aumentando la vida útil entre 2 y 4 veces más y conservando el sabor, el valor nutricional y la frescura. Perfecta para alimentos crudos y cocinados.
Funcionamiento intuitivo y sencillo.
Tres funciones disponibles:
1) Función de sellado de bolsa.
2) Función automática, perfecta para conservar alimentos secos y duros (semillas, granos de café, frutos secos, pasta, hortalizas duras, etc.).
3) Función manual, cuando queremos conservar alimentos frágiles como pescados, frutas, champiñones, pan, bizcochos, etc.
Contiene un orificio para la aspiración de los botes.

Scelleuse sous-vide domestique et compacte, parfaite pour une utilisation quotidienne. Idéal pour conserver des aliments à long terme, augmente de 2 à 4 fois leur vie utile tout en conservant leur goût, la valeur nutritionnelle et la fraicheur.
Parfaite pour des aliments crus et cuisinés.
Fonctionnement intuitif et simple.
Fonctions possibles :
1) Fonction de soudure de sachet.
2) Fonction automatique, parfait e pour conserver les aliments secs et durs (graines, grains de café, fruits secs, pates, légumes, etc…).
3) Fonction manuelle, pour garder des aliments plus fragiles comme le poisson, les fruits, des champignons, du pains, des biscuits etc.
Avec orifice pour aspirer les pots.

Kompakter Haushaltsvakuumierer, perfekt für den täglichen Gebrauch.
Ideal für die langfristige Aufbewahrung von Lebensmitteln. 2- bis 4-fache Verlängerung der Haltbarkeit unter Beibehaltung von Geschmack, Nährwert und Frische.
Perfekt für rohe und gekochte Lebensmittel.
Intuitive, einfache Handhabung.
Drei Funktionen:
1) Beutelversiegelung
2) Automatikbetrieb, perfekt für die Aufbewahrung von trockenen, harten Lebensmitteln (Samen, Kaffeebohnen, Trockenfrüchte, Nudeln, harte Gemüsesorten usw.).
3) Manuelle Betätigung für die Konservierung empfindlicher Produkte wie Fisch, Obst, Champignons, Brot, Kuchen usw.
Mit Öffnung zum Absaugen von Vakuumbehältern.

Compact vacuum packing machine, perfect for daily home use.
Ideal for long-term storage of food, making shelf-life to about 2 to 4 times more while preserving the flavour, nutritional value and freshness. Perfect for raw and cooked foods.
Intuitive and simple operation.
There are three functions available:
1) Bag sealing function.
2) Automatic, ideal function for preserving dry and hard foods (seeds, coffee beans, nuts, pasta, hard vegetables, etc.).
3) Manual function, for preserving fragile food like fish, fruits, mushrooms, bread, biscuits... etc.
A hole for drawing out air from canisters.

Máquina de selar a vácuo doméstica e compacta, perfeita para uso diário.
Ideal para o armazenamento de alimentos a longo prazo, aumentando a vida útil entre duas a quatro vezes mais e conservando o sabor, o valor nutricional e a frescura. Perfeita para alimentos crus e cozinhados.
Funcionamento intuitivo e fácil.
Tem três funções disponíveis:
1) Função de selagem de saco.
2) Função automática, perfeita para conservar alimentos secos e duros (sementes, grãos de café, frutos secos, massa, legumes duros, etc.).
3) Função manual, quando queremos conservar produtos frágeis como peixe, frutas, cogumelos, pão, bolos... etc.
Contém um orifício para a aspiração das embalagens.

Máquina de vacío SLIM
Machine sous vide
Vakummiergerät
Vacuum pack machine
Máquina de vácuo

Ref	€	W	U.Venta
69354	67,20	80	1



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal lenght	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69354	220-240 V; 50 Hz	80 W	0,5 bar	5 L/min (1 pump)	30 cm	2 mm	38,4x9,7x5,7 cm	1,00 Kg

Con orificio para la aspiración de los botes
With opening for the sealing of canisters



Incluye 10 bolsas de vacío (20x30 cm)
Includes 10 vacuum bags (20x30 cm)

Incluye 10 bolsas de vacío
5 de 20x30 cm y 5 de 28x40 cm
Includes 10 vacuum bags
20x30 cm (5) / 28x40 cm (5)



Máquina de vacío HOME
Machine sous vide
Vakuumiergerät
Vacuum pack machine
Máquina de vácuo

Ref	€	W	U.Venta
69050	90,80	110	1

Máquina de vacío LUXE
Machine sous vide
Vakuumiergerät
Vacuum pack machine
Máquina de vácuo

Ref	€	W	U.Venta
69151	102,90	120	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69050	220-240 V; 50 Hz	110 W	0,8 bar	9 l/min	28 cm (max)	35,7x14,8x8,7 cm	1,40 Kg
69151	220-240 V; 50 Hz	120 W	0,4 - 0,8 bar	9 l/min	30 cm (max)	37x14,4x7,4 cm	1,55 Kg



Sella herméticamente los alimentos aumentando de 3 a 5 veces más tiempo su durabilidad
Expulsa el aire y la humedad, manteniendo sus sabores y nutrientes
Hermetically seals the food, increasing its shelf life by 3 to 5 times
Expels air and moisture, maintaining the food's flavours and nutrients



Posibilidad de realización de bolsas
Bobina incluida - 22 cm x 3 m
Possibility of making bags
Coil tube included - 22 cm x 3 m



Orificio para la aspiración de los botes
Opening for the sealing of canisters

Máquina de vacío MAXI
Machine sous vide
Vakuumiergerät
Vacuum pack machine
Máquina de vácuo

Ref	€	W	U.Venta
69350	126,30	120	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal lenght	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69350	220-240 V; 50/60 Hz	120 W	0,6 - 0,8 bar	12 l/min	30 cm	3 mm	43,5x21x10 cm	2,05 Kg



Sella herméticamente los alimentos aumentando de 3 a 5 veces más su durabilidad.
Expulsa el aire y la humedad, manteniendo sus sabores y nutrientes.
Panel de control táctil, 2 niveles de envasado al vacío: alimentos húmedos y secos.
Bandeja para recoger líquidos en la parte posterior de la máquina.
Gracias a su diseño vertical ocupa poco espacio.

Scellage hermétique des aliments, augmentant ainsi de 3 à 5 fois leur durabilité.
Expulse l'air et l'humidité, en conservant leurs saveurs et leurs nutriments.
Tableau de contrôle tactile, 2 niveaux de conditionnement sous vide : aliments humides et aliments secs.
Plateau pour recueillir les liquides dans la partie arrière de la machine.
Prend moins de place grâce à sa conception verticale.

Versiegelt die Nahrungsmittel luftdicht und verlängert deren Haltbarkeit um das 3- bis 5-fache.
Es werden Luft und Feuchtigkeit abgeleitet und der Geschmack sowie die Nährstoffe bewahrt.
Sensorbedienfeld, 2 Vakuumierstufen: feuchte und trockene Nahrungsmittel.
Auffangwanne für Flüssigkeiten auf der Rückseite des Geräts.
Dank des vertikalen Designs platzsparend.

Hermetically seals the food, increasing its shelf life by 3 to 5 times.
Expels air and moisture, maintaining the food's flavours and nutrients.
Touch control panel, 2 levels of vacuum packaging: moist and dry foods.
Liquid collection tray on the back of the machine.
Takes up little space thanks to its vertical design.

Sela hermeticamente os alimentos, aumentando de 3 a 5 vezes a sua validade.
Expulsa o ar e a humidade, conservando os sabores e os nutrientes.
Painel de controlo tátil, 2 níveis de embalagem em vácuo: alimentos húmidos e secos.
Bandeja para recolher líquidos na parte posterior da máquina.
O seu desenho vertical economiza espaço.

Conserva la calidad, frescor y sabor de los alimentos durante mucho más tiempo

Preserves the quality, freshness and taste of food for much longer



El mejor sellado para alimentos tanto húmedos como secos
Le meilleur scellage pour les aliments aussi bien humides que secs
Die beste Versiegelung sowohl für feuchte als auch trockene Nahrungsmittel
The best seal for both moist and dry food
A melhor selagem para alimentos, húmidos e secos



Compartimento para líquidos
Compartiment pour liquides
Abteil für Flüssigkeiten
Compartment for liquids
Compartimento para líquidos

Incluye:
5 bolsas de 20x30cm
Bobina de 20cmx2m
Tubo canister de 40 cm de largo
Includes
5 20x30cm bags
20cmx2m coil tube
40 cm-long canister hose



Orificio para la aspiración de los botes
Opening for the sealing of canisters



Máquina de vacío EXTREME
Machine de conditionnement sous vide
Vakuumiergerät
Vacuum machine
Máquina de vácuo

Ref	€	W	U.Venta
69355	122,50	110	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Cap. bomba/Pump Cap.	L. Sellado/Seal	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69355	220-240 V; 50 Hz	110 W	0,8 bar	12 L/min	30 cm (W=2,5 mm)	42x9,5x15 cm	1,70 Kg

BOLSAS · BOBINAS · BOTES VACIO



PA Polyamide | PE Polyethilene | BPA free | Healthy Cooking

Apto para uso alimenticio.
Recomendada para uso con máquina de vacío de la marca LACOR.
No se recomienda su reutilización tras el uso con carnes, pescados y otros alimentos deteriorables, tan solo tras el uso en productos secos, legumbres, frutos secos, etc.

Adaptée au conditionnement de denrées alimentaires.
Recommandée pour être utilisée avec la machine à emballer sous vide LACOR.
Son utilisation est déconseillée pour reconditionner de la viande, du poisson et d'autres denrées alimentaires périssables. Elle peut être réutilisée pour reconditionner des fruits secs, des légumes, des fruits secs, etc.

Lebensmittelgeprüft.
Empfohlen für den Einsatz mit Vakuumgerät der Marke LACOR.
Nicht empfohlen wird die Wiederverwendung nach Verwendung für Fleisch, Fisch und sonstigen verderblichen Lebensmitteln. Wiederverwendung nur nach Verwendung für trockene Produkte, Hülsenfrüchte, Trockenfrüchte etc.

Suitable for use with food.
Recommended for use with vacuum packer of the LACOR brand.
Not recommended to be reused afteruse with meats, fish and other fresh foods, only after use with dried products, pulses, nuts, etc.

Adequado para uso de alimentos.
Recomendado para usar com máquina de vácuo do marca LACOR.
Não recomendado para reutilização após a utilização com carnes, peixes e outros alimentos perecíveis, somente após a utilização em produtos secos, legumes, nozes, etc.

Bobina tubo vacío
Bobine de tube
Vakuumbeutel Rollen
Coil tube
Bobina manga



Ref	€	Bobina	Micras	U.Venta
69052	11,70	28cmx5m 22cmx5m	105	1
69057	7,90	14cmx10 m	105	6
69059	11,00	22cmx10m	105	1
69058	14,30	28cmx10m	105	1
69451	16,10	40cmx10m	105	1
69259	7,40	28cmx5m	105	1
69458	9,50	28cmx5m	90	1
69459	7,60	22cmx5m	90	6
69462	8,00	28cmx5m 22cmx5m	105	1
69463	7,10	22cmx10m	105	1
69464	8,90	28cmx10m	105	1

Lisas
Flat

Bolsas vacío
Sacs de conservation sous vide
Vakuumbeutel, 100 Stueck
Vacuum bags
Sacos de vácuo



Ref	€	Bolsa	Unidades	Micras	U.Venta
69053	4,20	16x20	25	105	6
69054	7,20	20x30	25	105	6
69055	9,70	24x36	25	105	1
69056	12,20	28x40	25	105	1
69042	26,70	20x30	100	105	1
69046	39,00	25x35	100	105	1
69047	53,10	30x40	100	105	1
69048	106,60	40x60	100	105	1
69453	5,00	16x20	25	90	6
69454	9,10	20x30	25	90	1
69455	12,80	24x36	25	90	1
69460	4,60	20x30	25	105	1
69461	8,40	28x40	25	105	1

Lisas
Flat



Ideal para embutidos
Ideal for sausages

Bobina tubo vacío
Bobine de tube
Vakuumbeutel Rollen
Coil tube
Bobina manga



Ref	€	Bobina	Micras	U.Venta
69452	5,00	12 cm x 10 m	105	6

SAN Plastic Contenedor Container | PP Polypropilene Tapa / Lid | BPA free

Set 3 botes vacio hogar + adaptador
3 boîte sous vide + Adaptateur
3 Vakuum-Behälter-Set + Adapter
3 Shape canister set + Adapter
Conj. 3 caixas vácuo domésticas + Adaptador



Ref	€	L	U.Venta
69051	30,10	0,7-1,4-2,0	1

Máquina de vacío / Vacuum Pack machine

				69116	69352	69530	69540	69353	69050	69151	69350	69354	69355
													
ROLLO · COIL TUBE	69052	28cmx5m/22cmx5m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69057	14cmx10m	Gofrada	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓
	69059	22cmx10m	Gofrada	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓
	69058	28cmx10m	Gofrada	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓
	69451	40cmx10m	Gofrada				✓						
	69259	28cmx5m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69458	28cmx5m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69459	22cmx5m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69462	28cmx5m/22cmx5m	Lisa	✓	✓								
	69463	22cmx10m	Lisa	✓	✓								
	69464	28cmx10m	Lisa	✓	✓								
BOLSAS · BAGS	69053	16x20	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69054	20x30	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69055	24x36	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69056	28x40	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69042	20x30	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69046	25x35	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69047	30x40	Gofrada		✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓
	69453	16x20	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69454	20x30	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69455	24x36	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	69460	20x30	Lisa	✓	✓								
	69461	28x40	Lisa	✓	✓								
	69048(*)	40x60	Gofrada				✓						
BOBINA EMBUTIDOS COIL TUBE FOR SAUSAGES 	69452	12cmx10m	Gofrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SET 3 BOTES VACÍO 3 SHAPE CANISTER SET 	69051	0,7 - 1,4 2, 0 L				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

(*) Apta para la máquina de vacío 69040 (descatalogada)

Bolsas y rollos para uso exclusivo del SOUS VIDE

SOUS VIDE



Técnica culinaria que prima la calidad del producto.
Resultados sorprendentes; alimentos más jugosos, tiernos y suculentos.
Preserva las cualidades del producto y realza su sabor y textura.

Technique culinaire qui privilégie la qualité du produit.
Résultats surprenants ; aliments plus juteux, tendres et succulents.
Préserve les qualités du produit et améliore sa saveur et sa texture.

Kochmethode zur Verfeinerung von Gargut.
Lebensmittel sind erstaunlich saftig, zart und schmackhaft.
Erhält die Eigenschaften des Produkts und verbessert seinen Geschmack und seine Textur.

Culinary technique that enhances the quality of the product.
Amazing results; juicier, more tender and more succulent foo.
Preserves the qualities of the product and enhances its flavour and texture.

Técnica culinária que preserva a qualidade do produto.
Resultados surpreendentes; alimentos mais ternos e suculentos.
Preserva as qualidades do produto e aprimora seu sabor e textura.

Cocinando paso a paso...



Sazonamos los alimentos a cocinar
Assaisonner les aliments à cuisiner
Gargut würzen
Season the ingredients for cooking
Condimentamos os alimentos a cozinhar



Envasamos al vacío los alimentos
Conditionner les aliments sous vide
Gargut vakuumverpacken
Vacuum pack the ingredients
Embalamos os alimentos em vácuo



Llenamos una olla con agua
Remplir une marmite d'eau
Topf mit Wasser füllen
Fill a cooking pot with water
Enchemos uma panela com água



Programamos el tiempo y la temperatura
Programmer la durée et la température
Garzeit und -temperatur einstellen
Programme in the time and the temperature
Programamos o tempo e a temperatura



Esperamos a que emita un pitido
Atteindre l'émission d'un signal sonore
Pfeifton abwarten
Wait for the beep
Esperamos que emita um aviso sonoro



Introducimos la bolsa dentro de la olla
Introduire le sachet dans la marmite
Vakuumbeutel in den Topf geben
Place the bag into the pot
Introduzimos o saco com os alimentos dentro da panela



Retiramos la bolsa y ¡A disfrutar!
Retirer le sachet et, bonne dégustation !
Vakuumbeutel entnehmen - Guten Appetit!
Remove the bag and… Enjoy!
Retiramos o saco... e a desfrutar!

SOUS VIDE	CIRCULACIÓN CIRCULATION	CAUDAL BOMBA PUMP FLOW	VOLUMEN (máx) VOLUME (max)	POTENCIA POWER	TEMPERATURA TEMPERATURE	DESVIACIÓN DESVIATION	ALT. MIN. DE AGUA MIN. WATER HEIGHT
 **69192**	**BOMBA** PUMP	6 L/min	40 L	1500 W	5ºC - 99ºC	0,1ºC	12 cm
 **69304**	**BOMBA** PUMP	4,5 L/min	30 L	1200 W	5ºC - 99ºC	0,1ºC	11 cm
 **69302 - 69303**	**EJE VENTILADOR** FAN SHAFT	N/A	15 L	1200 W	20ºC - 90ºC	1ºC	6 cm

Características de nuestros SOUS VIDE portátiles:

Resistencia de calentamiento: **Elemento encargado de calentar el agua. Cuanto mayor es la potencia de la resistencia, mayor es la capacidad de calentamiento del agua y menor el tiempo de espera hasta alcanzar la temperatura programable.**

Estabilidad de la temperatura: **Cuanto mayor sea la capacidad de la bomba (L/min), mayor será la estabilidad de la temperatura en el recipiente.**

Resolución: **Escalado de la temperatura a la que se puede programar el agua.**

Desviación de la temperatura: **La máxima diferencia entre temperatura programada y la temperatura del agua.**

Grado de protección contra el agua: **Grado de protección IPX7 frente a innersiones temporales en agua. Esto garantiza que el aparato acepta la innersión a 1 metro de profundidad durante 30 minutos sin que sea un peligro ni para el propio artículo ni para el usuario.**

Caractéristiques de nos SOUS VIDE portables :

Résistance de chauffe : Élément chargé de chauffer l'eau. Plus la puissance de la résistance est importante, plus la capacité de chauffe de l'eau est grande et moins le temps d'attente pour atteindre la température programmable est long.

Stabilité de la température : Plus la capacité de la pompe est grande (L/min), plus la stabilité de la température dans le récipient sera importante.

Résolution : Progression de la température à laquelle peut être programmée l'eau.

Écart de la température : La différence maximale entre la température programmée et la température de l'eau.

Degré de résistance à l'eau : Degré de protection IPX7 face à des immersions temporaires dans l'eau. Cela garantit que l'appareil est étanche à 1 mètre de profondeur pendant 30 minutes sans que cela ne représente un danger ni pour l'appareil ni pour l'utilisateur.

Merkmale unserer tragbaren Vakuumgarer:

Heizwiderstand: Erhitzt das Wasser. Je größer die Widerstandsleistung desto größer ist die Heizkapazität und desto kürzer die Wartezeit, bis die voreingestellte Temperatur erreicht wird.

Temperaturkonstanz: Je größer die Pumpenkapazität (l/min) desto höher ist die Temperaturkonstanz im Behälter.

Skalierung: Temperaturskala für die mögliche Voreinstellung der Wassertemperatur.

Temperaturabweichung: Die maximale Differenz zwischen voreingestellter Temperatur und Wassertemperatur.

Wasserschutzklasse: Schutzklasse IPX7 gegen Eindringen von Wasser beim kompletten Eintauchen für begrenzte Zeit. D. h. das Gerät lässt sich sicher für 30 Minuten 1 Meter tief eintauchen, ohne dass dadurch für den Anwender oder das Gerät eine Gefahr besteht.

Characteristics of our portable SOUS VIDE:

Heating element: Component that heats the water The greater the power of the heating element the greater capacity it has for heating water and the less time you have to wait for the water to reach the programmable temperature.

Temperature stability: The greater the capacity of the pump (L/m) the better the temperature stability in the container.

Resolution: Scale of the temperatures the water can be programmed to.

Temperature variation: The maximum difference between the programmed temperature and the water temperature.

Level of waterproofing protection: IPX7 level protection against temporary immersion in water. This guarantees that the device can withstand being immersed 1 metre deep for 30 minutes with no risk to the device or the user.

Características dos nossos SOUS VIDE portáteis:

Resistência de aquecimento: Elemento destinado a aquecer a água. Quando maior for a potência da resistência, maior a capacidade de aquecimento da água, e menor o tempo de espera até alcançar a temperatura programável.

Estabilidade da temperatura: Quando maior for a capacidade da bomba (litros/min), maior a estabilidade da temperatura no recipiente.

Resolução: Escala de temperatura segundo a qual se pode programar a temperatura da água.

Desvio da temperatura: Diferença máxima entre a temperatura programada e a temperatura da água.

Grau de proteção contra a água: Grado de proteção IPX7 contra a imersão temporária em água, que garante que o aparelho suporta a imersão a 1 metro de profundidade durante 30 minutos sem que tal represente qualquer perigo para o aparelho ou para o utilizador.



Protection Against Temporary inmersion

Nutrientes 100 % Nutrient








Bomba
La circulación mejora y garantiza una distribución uniforme del agua y la estabilidad de la temperatura
Pump
Circulation improves and ensures uniform water distribution and temperature stability

Inox 18/10

· Professional use ·

Sous Vide PRO
Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide

Su diseño compacto hace que sea fácilmente almacenable y transportable. Se sujeta a cualquier tipo de olla, cazuela o cubeta que pueda contener 40 L.

Sa conception compacte lui permet d'être plus facilement stockable et transportable.
Se fixe sur tout type de casserole, de marmite ou de cuve pouvant contenir 40 L.

Auf Grund des kompakten Designs ist das Gerät einfach zu lagern und zu transportieren.
Kann an Töpfe, Kasserollen oder Behältnisse mit 40 l Fassungsvermögen befestigt werden.

Its compact design makes it easy to store and transport.
It is attached to any type of pot, saucepan or tray that can contain 40 L.

O seu desenho compacto faz com que seja fácil de armazenar e de transportar.
Sujeita-se a qualquer tipo de panela, caçarola ou recipiente que possa conter 40 L.

Ref	€	W	U.Venta
69192	387,30	1500	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Caudal bomba/Pump flow	Temperat./Temp.	Precisión/Precision	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69192	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	6 L/min.	5 - 99ºC	0,1ºC	40 L	14x14x33 cm	1,93 Kg

Protection Against Temporary inmersion

Nutrientes 100 % Nutrient








Bomba:
La circulación mejora y garantiza una distribución uniforme del agua y la estabilidad de la temperatura
Pump:
Circulation improves and ensures uniform water distribution and temperature stability

Inox 18/10

· Semiprofessional use ·

Sous Vide PRECISE
Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide

Diseño compacto, anclaje sencillo y fácilmente almacenable y transportable. Se sujeta a cualquier tipo de olla, cazuela o cubeta que pueda contener 30 L.

Conception compacte, ancrage simple et facile à ranger et à transporter.
Se fixe sur tout type de casserole, de marmite ou de cuve pouvant contenir 30 L.

Platzsparendes Design, leicht zu fixieren, gut verstau- und transportierbar.
Kann an Töpfe, Kasserollen oder Behältnisse mit 30 l Fassungsvermögen befestigt werden.

Compact design, simple fastening and easy to store and transport.
It is attached to any type of pot, saucepan or tray that can contain 30 L.

Desenho compacto, fixação simples e fácil de armazenar e de transportar.
Sujeita-se a qualquer tipo de panela, caçarola ou recipiente que possa conter 30 L.

Ref	€	W	U.Venta
69304	257,50	1200	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Temperat./Temp.	Capacidad/Cap.	Temp./Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69304	220-240 V; 50/60 Hz	1200 W	4,5 L/min.	5ºC-99ºC (Precision 0,1ºC)	30 L	99 h	8x16x33 cm	1,40 Kg



Soft Touch
Soft Touch



Pantalla táctil
Touchscreen



Fácil anclaje
Easy to attach



Regulador Led
LED controller



Circulador de agua
Water circulator



Fácil limpieza
Easy to clean



Protection Against Temporary inmersion

Nutrientes 100 % Nutrient

Inox 18/10

· Household use ·

Sous Vide GOURMET
Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide

	Ref	€	W	U.Venta
A	69302	170,10	800	1
B	69303	170,10	800	1

A



B











Incluye Recetario
Recipe Book included

Por Miriam Garcia (invitadoinvierno.com) en exclusiva para Lacor
By Miriam Garcia (invitadoinvierno.com) exclusively for Lacor

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperature/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69302	220-240 V; 50/60 Hz	1200 W	20-90ºC (1ºC)	15 L	Ø10x37 cm	1,0 Kg
69303	220-240 V; 50/60 Hz	1200 W	20-90ºC (1ºC)	15 L	Ø10x37 cm	1,0 Kg

SOUS VIDE CON TAPA

· Semiprofessional use ·

Inox 18/10

Se emplean bolsas herméticas que se sumergen en el agua caliente por debajo del punto de ebullición.
Pantalla táctil: Tiempo, temperatura, inicio y stop.

Des sachets hermétiques sont utilisés pour immerger les aliments dans l'eau chaude en-deçà du point d'ébullition, soit environ.
Écran tactile : heure, température, start et stop.

Es werden dicht abschließende Beutel verwendet, die in das heiße Wasser eingetaucht werden, unterhalb des Siedepunkts.
Touchscreen: Zeit, Temperatur, Start und Stop.

Uses hermetically sealed bags that are submerged into hot water below boiling point.
Touch screen: time, temperature, start and stop.

Utiliza bolsas herméticas, que se podem mergulhar em água quente abaixo do ponto de ebulição.
Tela de toque: tempo, temperatura, start e stop.







Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide

Ref	€	W	L	U.Venta
69193	604,20	620	11 - 12,5	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Caudal bomba/Pump flow	Temperat./Temp.	Precisión/Precision	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69193	220-240 V; 50/60 Hz	620 W	6 L/min	5 - 99ºC	0,1ºC	11 -12,5 L	27x29x42 cm	6,30 Kg

REJILLA PARA SOUS VIDE

· Professional use ·



Ideal para la sujeción en vertical de 4 bolsas
Its design is ideal for holding 4 vacuum bags



Inox 18/10

Su diseño es ideal para la sujeción en vertical de 4 bolsas de vacío.
Evita que las bolsas floten y entren en contacto con las paredes o fondo de las cubetas.
Permite la circulación del agua entre las bolsas en todo momento, consiguiendo una cocción uniforme.
Agiliza introducir y retirar las bolsas con facilidad.

Sa forme est idéale pour faire tenir à la verticale 4 sachets pour sous vide.
Évite que les sachets flottent et entrent en contact avec les parois ou le fond des cuves.
Permet la circulation constante de l'eau entre les sachets, obtenant ainsi une cuisson uniforme.
Permet d'introduire et de retirer les sachets plus facilement et rapidement.

Ideale Form für die senkrechte Fixierung von 4 Vakuumbeuteln.
Beutel bleiben unter Wasser und kommen nicht mit Wand oder Boden von Behältern in Kontakt.
Ermöglicht die dauernde Wasserzirkulation zwischen den Beuteln und erzielt dadurch einen gleichmäßigen Kochvorgang.
Vereinfacht das Einlegen und Entnehmen von Beuteln.

Its design is ideal for holding 4 vacuum bags vertically.
Prevents bags from floating and coming into contact with the sides or bottom of the container.
Enables water to flow between the bags at all times, resulting in even cooking.
Makes it quicker and easier to insert and remove the bags.

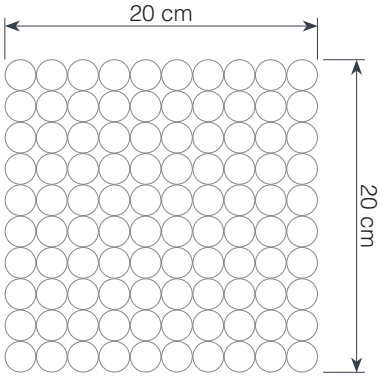
Design ideal para suportar na vertical 4 sacos para cocção a vácuo.
Evita que os sacos flutuem e entrem em contacto com as paredes ou com o fundo dos recipientes.
Permite a circulação da água entre os sacos em todo o momento, para uma cocção uniforme.
Permite introduzir e retirar facilmente os sacos.

Rack para SOUS VIDE
Rack pour Sous Vide
Rack für Sous Vide
Rack for sous vide
Cremalheira para sous Vide

Ref	€	cm	Ø Varilla (mm)	U.Venta
67051	13,20	20x13,5x13,5	4	1

BOLAS AISLANTES PARA SOUS VIDE

· Professional use ·



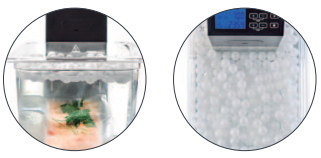
Área para 100 bolas (Ø2 cm) es de 400 cm^2
The area for 100 balls (Ø2 cm) is 400 cm^2



PP Polypropilene | BPA free | Healthy Cooking

Bolas aislantes huecas y flotantes de polipropileno (PP), libres de BPA, para dispositivos sous-vide.
Crean una capa de aislamiento evitando la pérdida de calor en un 75% y en un 90% la evaporación del agua.
Permiten hervir agua durante horas sin tener que echar más, gracias al mínimo contacto entre agua y aire.
Aumentan la precisión de la temperatura y ayudan a mantener los envasados al vacío bajo el agua.
Reducen humos y riesgos de salpicaduras.
Soportan hasta 150ºC sin ningún problema.
Compatibles con recipientes de todas las formas y tamaños.
Se presenta con una práctica malla con cierre de cordón.

Hollow, floating, BPA-free polypropylene (PP) insulation balls for sous-vide devices.
Create an insulation layer reducing heat loss by 75% and water evaporation by 90%.
Enable you to boil water for hours without having to add more, thanks to the minimal contact between water and air.
Increase temperature accuracy and help keep vacuum packs submerged.
Reduce smoke and the risk of splashes.
Withstand up to 150°C without any problem.
Compatible with containers of all shapes and sizes.
Come with a handy mesh drawstring bag.



Perfecta capa de aislamiento
Perfect insulation layer

Bolas aislantes para Sous Vide
Billes isolantes p/appareils de conditionnement Sous-Vide
Isolationskugeln für Sous-Vide
Sous Vide Insulation Balls
Esferas isolantes para Sous Vide

Ref	€	Ø (cm)	Unidad	U.Venta
69219	23,40	2,0	100	1

VINOTECA

· Semiprofessional use ·



Diseñada para refrigerar eficazmente botellas de vino y otras bebidas.
La temperatura interior puede ser ajustada mediante el control electrónico.
Destaca por su elegante diseño y por su control táctil de temperatura.
Incorpora una práctica luz interior.
Deje suficiente espacio en la parte trasera (mínimo 5 cm) para permitir la salida del calor y una adecuada ventilación.

Conçue pour réfrigérer efficacement les bouteilles de vin et autre boissons.
La température intérieure peut être réglée à l'aide du contrôle électronique.
Elle se distingue par son design élégant et son contrôle de température tactile.
Dispose d'un éclairage intérieur très pratique.
Laissez suffisamment d'espace dans la partie arrière (minimum 5 cm) pour permettre la sortie de la chaleur et une bonne ventilation.

Für die leistungsstarke Kühlung von Wein und anderen Getränken.
Die Innentemperatur lässt sich elektronisch einstellen.
Besonders durch elegantes Design und touchfähige Temperatureinstellung ausgezeichnet.
Mit praktischer Innenbeleuchtung.
Zur Gewährleistung der Wärmeabstrahlung und Belüftung genügend Abstand (5 cm) zur Wand halten.

Designed to effectively cool bottles of wine and other beverages.
The internal temperature can be adjusted using the electronic control.
Stands out thanks to its elegant design and fingertip temperature control.
Incorporates a practical interior light.
Leave enough space at the back (minimum 5 cm) to allow heat to escape and adequate ventilation.

Desenhado para refrigerar eficazmente garrafas de vinho e outras bebidas.
Controlo eletrónico regulável da temperatura interior.
Destaca-se pelo seu design elegante e pelo controlo tátil da temperatura.
Incorpora uma prática luz interior.
Recomendamos deixar um espaço suficiente entre o armário e a parede de trás (mínimo de 5 cm) para permitir a saída do calor e uma ventilação adequada.



DISPLAY



New

Armario refrigerador de compresor
Refroidisseur à vin à compresseur
Weinkühler mit Kompressor
Compressor type winw cooler
Refrigerador de vinho do tipo compresso

Ref	€	Botellas	U.Venta
69238	379,50	28	1

Ref	Tensión/Voltage	Botellas/Bottles	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Consumo Consump.	Ruido/Noise	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69238	220-240 V ; 50/60 Hz	28	85 W	5ºC-18ºC	189 kWh/annum	42 dB	43x45x84 cm	24 Kg









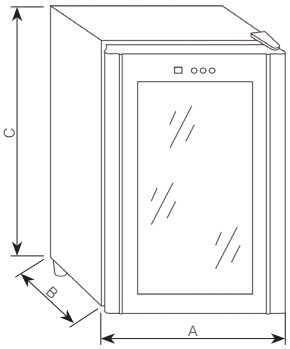
Doble cámara · Double camera



Display temperatura · Temperature display
Control de temperatura (+/-) · Temperature touch control
Control de luz (ON/OFF) · Light control (ON/OFF)







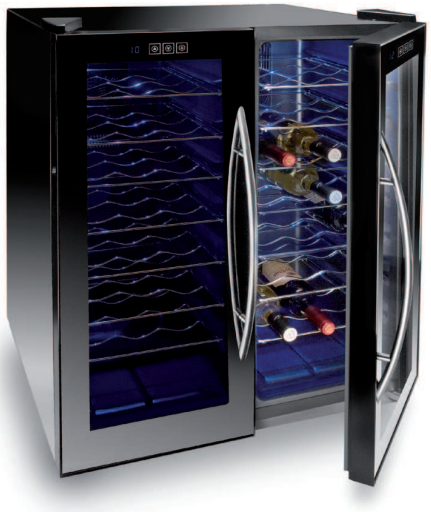
Armarios refrigeradores BLACK
Refroidisseur à vin
Thermo Weinkühler
Thermo wine cooler
Armário refrigerador

	Ref	€	U.Venta
A	69178	201,60	1
B	69171	279,00	1
C	69175	308,70	1
D	69187	201,60	1
E	69186	256,20	1
F	69185	342,30	1
G	69184	746,30	1

Doble cámara · Double camera



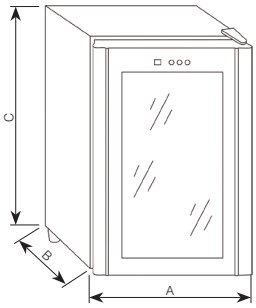
Doble cámara · Double camera



Doble cámara · Double camera

Ref	Tensión/Voltage	Botellas/Botlles	Potencia/Power	Capacidad/Cap.	Temperature/Temp.	Consumo/Consump.	Dimensiones/Sizes A x B x C	Peso/Weight
69178	220-240 V; 50/60 Hz	8	50 W	23 L	8 - 18ºC	162 kWh/annum	28x51,5x47 cm	9,40 Kg
69171	220-240 V; 50/60 Hz	18	70 W	48 L	12 - 18ºC	171 kWh/annum	38x50x65 cm	14,84 Kg
69175	220-240 V; 50/60 Hz	28	70 W	65 L	12 - 18ºC	182 kWh/annum	48x54x74cm	19,3 Kg
69187	220-240 V; 50/60 Hz	8	70 W	23 L	8 - 18ºC	183 kWh/annum	42x28,5x50,5 cm	8,0 Kg
69186	220-240 V; 50/60 Hz	16	70W	46 L	12 - 18ºC	189 kWh/annum	44x48x51 cm	15,5 Kg
69185	220-240 V; 50/60 Hz	18	100 W	48 L	8 - 18ºC / 12 - 18ºC	197 kWh/annum	36x50x65 cm	16,0 Kg
69184	220-240 V; 50/60 Hz	48	180 W	140 L	10 - 18ºC / 12 - 18ºC	297 kWh/annum	70x52x85 cm	41,5 Kg

VINOTECA TERMOELÉCTRICA: el control y regulación de la temperatura, dependerá de la temperatura ambiental del establecimiento
THERMOELECTRIC WINE COOLER: Temperature control and regulation depend on the ambient temperature of the establishment





Control electrónico de temperatura
Puerta inoxidable
Luz en el interior

Electronic temperature control
Rust-proof door
Light inside







Armarios refrigeradores INOX
Refroidisseur à vin
Thermo Weinkühler
Thermo wine cooler
Armário refrigerador

	Ref	€	U.Venta
A	69078	217,80	1
B	69071	258,80	1
C	69072	336,40	1

Ref	Tensión/Voltage	Botellas/Botlles	Potencia/Power	Capacidad/Cap.	Temperature/Temp.	Consumo/Consump.	Dimensiones/Sizes A x B x C	Peso/Weight
69078	220-240 V; 50/60 Hz	8	70 W	25 L	8 - 18ºC	162 kWh/annum	25x49x54 cm	4,40 Kg
69071	220-240 V; 50/60 Hz	16	70 W	46 L	12 - 18ºC	189 kWh/annum	44x48x51 cm	13,2 Kg
69072	220-240 V; 50/60 Hz	28	80 W	75 L	12 - 18ºC	182 kWh/annum	46x53x73 cm	17,2 Kg

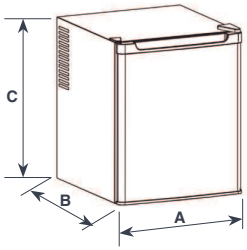
VINOTECA TERMOELÉCTRICA: el control y regulación de la temperatura, dependerá de la temperatura ambiental del establecimiento
THERMOELECTRIC WINE COOLER: Temperature control and regulation depend on the ambient temperature of the establishment



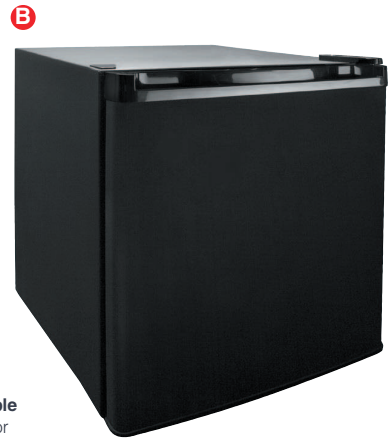
No introduzca alimentos o bebidas calientes
Do not introduce hot food or drinks

· Professional use ·

Diseñado para refrigerar y mantener los alimentos y bebidas frescos
Designed to refrigerate and maintain fresh food and drinks







Puerta reversible
Reversible door

Refrigerador Mini-Bar
Mini frigo bar
Minibar Kühlschrank
Mini-Bar refrigerator
Refrigerador Mini-Bar

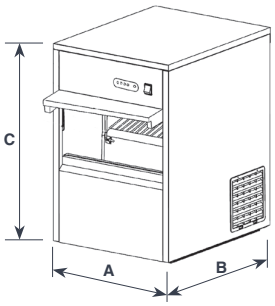
	Ref	€	W	U.Venta
A	69070	209,30	70	1
B	69075	209,30	70	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capac.	Temperatura/Temp.	Consumo/Cons.	Dimensiones/Sizes A x B x C	Peso/Weight
69070	220-240 V; 50/60 Hz	70 W	40 L	5ºC - 12ºC	197 kWh/annum	43x41x51 cm	9,0 Kg
69075	220-240 V; 50/60 Hz	70 W	40 L	5ºC - 12ºC	197 kWh/annum	43x41x51 cm	9,0 Kg

REFRIGERADOR TERMOELÉCTRICo: el control y regulación de la temperatura, dependerá de la temperatura ambiental del establecimiento
THERMOELECTRIC REFRIGERATOR: Temperature control and regulation depend on the ambient temperature of the establishment

MÁQUINAS DE HIELO

Inox 18/10 CE

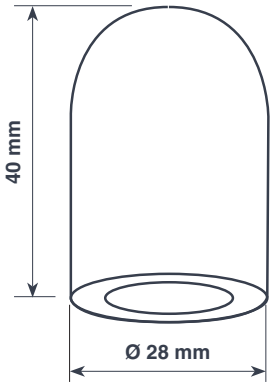


Perfecta para una producción de grandes volumenes
Perfect for large volume production

Contenedor de 4 kg de capacidad
Container 4 kg capacity



Tamaño y forma cubito hielo
Escala: 1:1



· Professional use ·

Máquina de hielo
Machine à fabriquer des glançons
Eiswürfelmaschine
Ice maker
Máquina de gelo

Ref	€	W	U.Venta
69320	887,20	170	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Cap. contenedor hielo Ice container cap.	Producción/Produt.	Cubo/Ice (Sizes)	Dimensiones/Sizes A x B x C	Peso/Weight
69320	220-240 V; 50/60 Hz	170 W	4 Kg	>20 Kg/24h	Ø28x40 mm	38x48x59 cm	27 Kg

Compacto, no ocupa mucho espacio y puede trasladarse fácilmente
Compact, it does not take up much space and can be easily moved

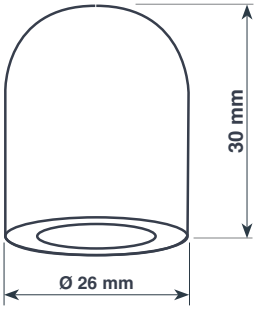
Dispone de programador
It has a programmer







Tamaño y forma cubito hielo
Escala: 1:1



Aproximadamente en 10 ó 12 minutos, obtendrá cubitos de hielo.
ECO: Ahorro de energia y bajo nivel de ruido.

En 10 ou 12 minutes environ, vous obtiendrez des glaçons.
ECO: Économie d'énergia et faible bruit.

In ca. 10 bis 12 Minuten erhalten Sie Eiswürfel.
ECO: Energiesparen und Rauscharme.

In approximately 10 to 12 minutes you will have ice cubes.
ECO: Power save and low noise.

Cubos de gelo em aproximadamente 10 ou 12 minutos.
ECO: Economia de energia e baixo nível de ruído.

BPA free · Household use ·

Máquina cubitos hielo
Machine à glaçons
Eiswürfelmaschine
Ice cubes maker
Maquina de fazer gelo

Ref	€	W	U.Venta
69314	342,70	150	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Contenedor/Cont.	Producción/Produt.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69314	220-240 V; 50/60 Hz	150 W	1,50 L	600 g	10-15 Kg/24h	32x32x38 cm	11,30 Kg

PICADORAS DE HIELO

· Semiprofessional use ·



Inox 18/10 | CE | RoHS | AC | BPA free

Ideal para la preparación de cócteles, combinados, granizados, limonadas, refrescos, postres fríos, etc.
Una manera simple y rápida de obtener hielo picado en 30 segundos.
Cuerpo de acero inoxidable.
Anclajes de seguridad en el recipiente de recogida.
Todas las partes desmontables son aptas para lavavajillas.
4 patas con ventosas, aporta estabilidad a la hora del uso.

Idéal pour la préparation de cocktails, mélanges, granités, limonades, rafraîchissements, desserts froids, etc.
Une façon simple et rapide d'obtenir de la glace pilée en 30 secondes.
Corps en acier inoxydable.
Ancrages de sécurité sur le récipient d'accueil.
Toutes les parties démontables son aptes pour aller au lave-vaisselle.
4 pieds avec ventouses qui confèrent une stabilité lors de l'utilisation.

Ideal für die Zubereitung von Cocktails, Drinks, Sorbets, Limonaden, Erfrischungsgetränke, kalten Nachspeisen usw.
Eine einfache und schnelle Art, um innerhalb von 30 Sekunden durch.
Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
Sicherheitsverriegelungen am Auffangbehälter.
Alle abbauen Teile sind für den Geschirrspüler geeignet.
4 Füße mit Saugnäpfen für erhöhte Stabilität im Betrieb.

Ideal for preparing cocktails, drinks, slushies, lemonade, soft drinks, cold desserts, etc.
A simple quick way to make crushed ice in 30 seconds.
Stainless steel body.
Safety anchors on the crushed ice container.
On/off switch.
All removable parts are dishwasher safe.
4 legs with suction cups, provides stability in operation.

Ideal para preparar cocktails, combinados, granizados, limonadas, refrescos, sobremesas frias, etc.
Uma maneira simples e rápida de obter gelo picado em 30 segundos.
Corpo de aço inoxidável.
Fixações de segurança no recipiente de recolha.
Todas as partes desmontáveis são aptas para máquinas de lavar louça.
4 patas com ventosas, para maior estabilidade durante a utilização.

Compacto, no ocupa mucho espacio y puede trasladarse fácilmente
Compact, it does not take up much space and can be easily moved



Cuchilla de acero inoxidable
Stainless steel blade

Picadora hielo
Broyeur à glaçons
Eis-Crusher
Ice crusher
Picadora de gelo

Ref	€	W	L	U.Venta
69310	71,20	100	0,50	1

Compatible con las máquinas de hielo LACOR
Compatible with LACOR ice machines

Embudo de llenado extraíble
Removable cone



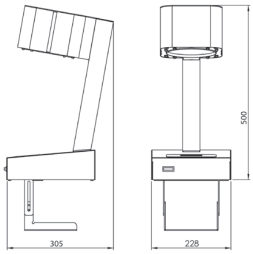
Picadora de hielo PRO
Broyeur à glace
Eis-Crusher
Ice crusher
Picadora de gelo

Ref	€	W	L	Producción (Kg/h)	U.Venta
69313	91,60	80	2,80	12	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Cap. hielo/Ice cap.	Capacidad/Capacity	Embudo/Funnel	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69310	220-240 V; 50/60 Hz	100 W (5.500 r.p.m.)	-	0,50 L	-	18x20,5x46,5 cm	5,10 Kg
69313	220-240 V; 50/60 Hz	80 W	12 Kg/h	2,80 L	Ø14 cm	17x29x47,5 cm	11,30 Kg

FREEZE

· Professional use ·





Gracias a su diseño, la FREEZE es perfecta para cualquier local ya que se adapta a todo tipo de superficies, ocupando el mínimo espacio.
Se puede ubicar donde se precise según las necesidades de cada ocasión.
Perfecta para negocios de mucha actividad.
Fabricado en acero inoxidable.
Conexión a botella de CO_2 de 28 ó 36 Kg.
Contador de operaciones.
Luces tipo LED de activación por impulsos de gas.
Sistema de conexión a botella con sistema de seguridad incluido.

Thanks to its design, the FREEZE is perfect for any local adapts to all types of surfaces, taking up a minimum of space.
Can be placed where required according to the needs of each occasion.
Perfect for busy business.
Made of steel stainless.
Connection to CO_2 bottle of 28 or 36 Kg.
Counter operations.
Lights activation type LED by impulses from gas.
Bottle with safety system including system.

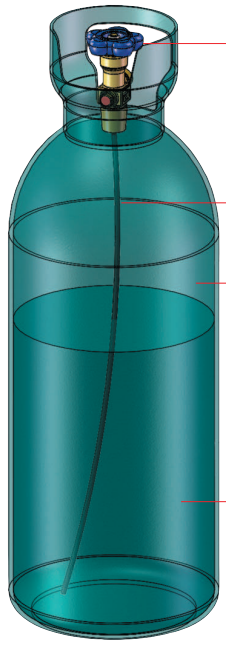
Máquina enfriacopas FREEZE
Machine à givrer les verres
Gläser-Kühlmaschine
Glass cooler machine
Máquina para enfriar copas

Precios NO sujetos al sistema de descuentos habitual de LACOR
Prix non soumis au système habituel de remises de LACOR
Prices not subject to the usual discount system of LACOR

Ref	€	W	U.Venta
69300	2.910,00	25	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Programas/Program.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69300	220-240 V; 50/60 Hz	25 W	4	22,8x30,5x 50 cm	12 Kg

PRAXAIR



¿Qué tipo de gas utilizamos?
El gas que utilizan nuestras máquinas es Gas carbónico alimentario en estado líquido. El Dióxido de Carbono, también denominado óxido de carbono (IV), gas carbónico y anhídrido carbónico, CO_2, es insípido, incoloro, inodoro y no inflamable.
Aunque la forma más común en que se encuentra el CO2 es en estado gaseoso, bajo determinadas condiciones se puede encontrar también en estado líquido o sólido.
Estas botellas están destinadas para uso médico y alimentario y lo que las diferencia del resto es que en su interior cuenta con una sonda que extrae el líquido criogénico que al liberarse alcanza una temperatura de -79,8 C°

Seguridad LACOR
1.- Funcionamiento a base de gas carbónico líquido alimentario
2.- Control de presión de gas. Control de temperatura de congelación del gas ajustable de -8 a -55°C
3.- Fabricado en Acero Inoxidable de uso médico y alimentario. Todos los conductos interiores están fabricados en AISI-316 garantizando las óptimas condiciones alimentarias e higiénico-sanitarias
4.- Adaptable a cualquier tamaño de copa o vaso
5.- Exclusivo sistema de seguridad patentado y control para presiones superiores a 100 bar

Nuestros artículos cumplen las siguientes normativas:
1.- Directiva 2006/95/CE de seguridad eléctrica
2.- Directiva 2006/108/CE de compatibilidad electromagnética
3.- Directiva 2006/42/CE de máquinas
4.- Norma UNE-EN ISO 12100-1:2004
5.- Norma UNE-EN ISO 12100-2:2004
6.- Norma EN 614-1:1996
7.- Norma UNE-EN ISO 13850:2007
8.- Norma UNE-EN 60335-1

What type of gas do we use?
Our machines use liquid food grade Carbon dioxide gas. Carbon Dioxide, also called carbon oxide (IV), carbonic gas and carbon anhydride, CO2, is insipid, colourless, odourless and not flammable.
Although the most common state of CO2 is gaseous, under certain conditions it can also be found in liquid or solid state. These bottles are used for medical and food uses and they are different from the rest in that their interiors have a probe that extracts the cryogenic liquid which when freed reaches temperatures of -79.8 °C

LACOR Safety
1.- Operability based on liquid food grade carbon dioxide gas
2.- Control of gas pressure. Control of freezing temperature of the gas adjustable from -8 to -55 °C
3.- Manufactured from Stainless Steel for medical and food use. All the internal conducts are manufactured from AISI-316 guaranteeing optimal food and hygienic-health conditio
4.- Adaptable to any size of glass
5.- Exclusive patented safety system and control for pressures above 100 bar

Our articles fulfil the following standards:
1.- Directive 2006/95/CE for electrical safety
2.- Directive 2004/108/EC for electromagnetic compatibility
3.- Directive 2006/42/CE for machinery
4.- UNE-EN ISO 12100-1:2004 Standard
5.- UNE-EN ISO 12100-2:2004 Standard
6.- EN 614-1:1996 Standard
7.- UNE-EN ISO 13850:2007 Standard
8.- UNE-EN 60335-1 Standard



PIZARRAS

8 colores para usar con la pizarra eléctrica Led
8 colors to use with the Led electric board



No tóxicos
fácil de limpiar
Non toxic, easy to clean

Rotuladores fluorescentes 8 colores
Marqueurs fluorescents 8 couleurs
8-Farben fluoreszierenden marker
Fluorescent markers 8 colors
Maracadores fluirescentes 8 cores

Ref	€	cm	U.Venta
39161	27,00	10	1

Sistema de gran impacto visual. Crea tus propios diseños.
Muy fácil de usar, dibuja o escribe encima con los rotuladores fluorescentes especiales, pero NUNCA con la pizarra encendida.
Se borra con un trapo.
Se pueden colocar tanto vertical como horizontalmente.
Consume muy poco.

Système d'un grand impact visuel. Concevez vos propres créations.
Très facile à utiliser, dessinez ou écrivez dessus avec les feutres fluorescents spéciaux mais JAMAIS lorsque le tableau est allumé.
S'efface avec un chiffon.
Peut être installé aussi bien à la verticale qu'à l'horizontale.
Consomme très peu.

System mit Blickfang-Effekt. Schaff Dein eigenes Design.
Ganz einfach im Gebrauch, schreib oder zeichne mit den fluoreszierenden Spezialstiften, aber NIE wenn die Tafel eingeschaltet ist.
Mit Lappen auswischen.
Lässt sich sowohl waagrecht als auch senkrecht aufhängen.
Gering im Verbrauch.

Very eye-catching system. Create your own designs.
Very easy to use; draw or write on it with the special fluorescent markers, but NEVER when the blackboard is on.
Wipes clean with a cloth.
Can be placed both vertically and horizontally.
Consumes very little power.

Sistema de grande impacto visual, para criar os seus próprios desenhos.
Muito fácil de utilizar, permite desenhar ou escrever em cima com os rotuladores fluorescentes especiais.
NUNCA escreva no quadro com este ligado.
A escrita apaga-se com um trapo.
Podem colocar-se vertical ou horizontalmente.
Baixo consumo.

Limpieza muy sencilla
Cleaning very simple

Crea tus propios diseños
Create your own designs

Sistema llamativo
Gran impacto visual
Eye-catching system
Great visual impact



NO incluidos
NOT included





Pizarra LED
Tableau lumeneux à LED
LED Tafel
Blackboard LED
Ardósia LED

	Ref	€	W	U.Venta
A	39140	83,60	2	1
B	39160	114,80	2	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Funcioned/Functions	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
39140	220-240 V; 50/60 Hz	2 W	38	40x60 cm	2,35 Kg
39160	220-240 V; 50/60 Hz	2 W	38	60x80 cm	4,50 Kg

BÁSCULAS PROFESIONALES

· Professional use · Inox



Cabezal orientable y abatible
Retractable, swivelling head

Plataforma inoxidable 53x44cm (21"x17")
Batería interna recargable (Autonomía 15 días)
Cuerpo aluminio fundido
Patas de apoyo regulables
Visor de nivel, planitud
Avisador acústico de sobrecarga
Teclado intuitivo y de fácil uso
Funciones de calculadora
Acumulación de importes
Unidades de medida (Kgs., Oz., Libras)
Función de tara
Libro de instrucciones en 7 idiomas

Plateau Inoxydable 53x44 cm
Batterie interne rechargeable (Autonomie 15 jours)
Corp en aluminium moulé
Pieds réglables
Indicateur de niveau, de planéité
Avertisseur acoustique de surcharge
Clavier intuitif d´utilisation facile
Fonctions de calculatrice
Accumulation de sommes
Unités de mesure: (Kgs., Oz, Livres)
Fonction de tare
Mode d´emploi en 7 langues

Rostfrei Auflagefläche 53x44 cm
Integrierte aufladbare Batterie (Leistungsdauer 15 Tage)
Geräterumpf aus Aluminiumguss
Regulierbare Stützfläche
Nivellierung-, Planheitsanzeige
Akustischer Warnton bei Überlastung
Berührungsempfindliche, einfach anzuwendende Tastatur
Rechenfunktionen
Kumulierung mrhrerer Beträge
Gewichteinheiten: (Kgrs., Oz, Pfund)
Tara- funktion
Handbuch in 7 Sprachen

St. Steel platform, 53x44 cm
Rechargable internal battery (Last 15 days)
Cast aluminium case
Adjustable support feet
Level and fatness indicator
Overload alarm
ntelligent and easy-to-use keyboard
Calculator funtions
Total counter
Measurement units: (Kgrs, Oz, pounds)
Tare function
Instructions book in 7 languages

Plataforma inóxidável 53x44 cm
Bateria interna recarregável (Autonomia 15 dias)
Corpo alimínio fundido
Patas de apoi reguláveis
Vidor de nível, plnitude
Avisador acústico de sobrecarga
Teclado intuitivo e de fácil uso
Função de calculadora
cumulação de portes
Unidades de medida (Kgrs, Oz, pounds)
Função de tara
Livro de instruções em 7 idiomas

Báscula electrónica con base cuadrada 150 Kg (20 g)
Balance professionel electronique 150 Kgs. (20g)
Elektronische Küchenwaage mit rechteckigem Oberteil 150 Kg (20g)
Electronic bench scale w/square base 150 Kg (20g)
Balança electrónica com base quadrada 150 Kg (20 g)

Ref	€	U.Venta
61700	950,80	1

Ref	Tensión/Voltage	Tara/Tare	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
61700	220-240 V / 50-60 Hz	150 Kgr (20 g)	49x75x90 cm	45 Kg

CERTIF.: 89/336/ECC, 91/263/EEC, 92/31/ECC, 93/68/EEC en 50 082 - 1:1992



Plataforma inoxidable 30x24 cm (12"x9 1/2")
Cable conexión 230V 50 Hz
Batería interna recargable (Autonomía 15 días)
Doble display
Plataforma extraíble, fácil limpieza
Patas de apoyo regulables
Visor de nivel, planitud
Avisador acústico de sobrecarga
Teclado intuitivo y de fácil uso
Funciones cambio
Seis memorias programables
Unidades de medida (Kgs., Oz., Libras)
Función de tara
Libro de instrucciones en 7 idiomas

Plateau Inoxydable 30x24 cms. (12"x9 1/2")
Câble connexion 230 V 50 Hz
Batterie interne rechargeable (Autonomie 15 jours)
Double display
Plateau amovible, nettoyage facile
Pieds réglables
Indicateur de niveau, de planéité
Avertisseur acoustique de surcharge
Clavier intuitif d´utilisation facile
Fonctions changement
Six mémoire programmable
Unités de mesure: (Kgs., Oz, Livres)
Fonction de tare
Mode d´emploi en 7 langues

Rostfrei Auflagefläche 30x24 cms. (12"x9 1/2")
Anschlusskable 230 V 50 Hz
Integrierte aufladbare Batterie (Leistungsdauer 15 Tage)
Doppeltes Display
Abnehmbare Stützfläche einfache Reinigung
Regulierbare Stützfläche
Nivellierung-, Planheitsanzeige
Akustischer Warnton bei Überlastung
Berührungsempfindliche, einfach anzuwendende Tastatur
Tauschfunktionen
Sechs programmierbare Speicher
Gewichteinheiten: (Kgrs., Oz, Pfund)
Tara- funktion
Handbuch in 7 Sprachen

St. Steel platform, 30x24 cms. (12"x9 1/2")
230 V 50 Hz connection cable
Rechargable internal battery (Last 15 days)
Double display
Removable, easy-to-clean platform
Adjustable support feet
Level and fatness indicator
Overload alarm
Intelligent and easy-to-use keyboard
Change funtions
Six programmable memories
Measurement units: (Kgrs, Oz, pounds)
Tare function
Instructions book in 7 languages

Plataforma inóxidável 30x24 cms. (12"x9 1/2")
230 V 50 Hz cabo de ligação
Bateria interna recarregável (Autonomia 15 dias)
Duplo avanço
Plataforma extraível, fácil limpeza
Patas de apoi reguláveis
Vidor de nível, plnitude
Avisador acústico de sobrecarga
Teclado intuitivo e de fácil uso
Função de mudança
Seis memória programável
Unidades de medida (Kgrs, Oz, pounds)
Função de tara
Livro de instruções em 7 idiomas

Báscula electrónica con base cuadrada
Balance de cuisine electronique
Elektronische Küchenwaage mit rechteckigem Oberteil
Electronic scale w/square base
Balança electrónica com base quadrada

Ref	€	Tara
61716	391,50	15kg/5g
61730	421,30	30kg/10g

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Tara/Tare	IP	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
61716	220-240 V / 50-60 Hz	0,2 W (max)	15 Kgr (5 g)	IPX 54	30x32x12 cm	4,60 Kg
61730	220-240 V / 50-60 Hz	0,2 W (max)	30 Kgr (10 g)	IPX 54	30x32x12 cm	4,60 Kg

CERTIF.: OIML R76 Clase III, 60/384/ECC

AFILADORES

· Household use ·





Afilador de cuchillos
Affûteuse de couteaux
Schärfmaschine
Knife sharpener
Afiador de facas

Ref	€	W	U.Venta
69141	26,30	60	1

Cuchillos
lisos y dentados
Smooth and serrated knives



Afilador de cuchillos
Affûteuse de couteaux
Schärfmaschine
Knife sharpener
Afiador de facas

Ref	€	W	U.Venta
69261	103,00	80	1

Fase 1 Fase 2 Fase 3



Fase 1: Alta abrasividad · High abrasiveness
Fase 2: Afilado fino · Thin sharp
Fase 3: Micro-afilado · Micro-sharp





Afilador de cuchillos
Affûteuse de couteaux
Schärfmaschine
Knife sharpener
Afiador de facas

Ref	€	W	U.Venta
60359	40,70	60	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69141	220-240 V; 50 Hz	60 W	13,5x15x9 cm	0,64 Kg
69261	220-240 V; 50/60 Hz	80 W	32x11,5x10 cm	2,20 Kg
60359	220-240 V; 50/60 Hz	60 W	16x11x7,5 cm	0,56 Kg

ESTERILIZADORES

· Professional use ·

Esterilización mediante rayos ultravioletas germicidas que transforman el oxigeno en ozono, destruyendo bacterias, hongos y virus
Sterilisation by ultraviolet germicidal rays that transform oxygen into ozone, destroying bacteria, fungi and viruses

IP21



Armario esterilizador cuchillos ultravioleta
Armoire à stériliser
Sterilisierungsschank
Knife sterilization
Armário esterilizador facas

	Ref	€	W	U.Venta	
A	39012	544,00	15	1	**10 cuchillos** · 10 Knifes
B	39124	729,20	15	1	**20 cuchillos** · 20 Knifes

A



B



Ref	Cuchillos/Knifes	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
39012	10	230 V; 50/60 Hz	15 W	120 min	36x13x57 cm	4,785 Kg
39124	20	230 V; 50/60 Hz	15 W	120 min	45x13x57 cm	5,630 Kg

MATA MOSQUITOS

· Professional use ·



Perfecto para el uso en lugares públicos como bares, restaurantes, hoteles, etc.
Su elegante diseño es ideal para darle un toque moderno a cualquier espacio.
Discreto, silencioso y seguro, sin descarga eléctrica.
Es una alternativa perfecta a los insecticidas y mata-moscas tradicionales.
No contamina (sin químicos ni venenos), evita la fragmentación del insecto y la dispersión de las bacterias.
La luz ultravioleta atrae todo tipo de insectos voladores los cuales se eliminan mediante el papel adhesivo.
El papel adhesivo se sustituye en segundos, ofreciendo una limpieza fácil y rápida.

Parfait pour une utilisation dans des lieux publics tels que des bars, restaurants, hôtels, etc.
Son style est idéal pour apporter une touche moderne à tout type d'espace.
Discret, silencieux et sûr, sans décharge électrique.
Il s'agit d'une excellente alternative aux insecticides et tue-mouches traditionnels.
Ne pollue (pas de produits chimiques ou de poisons), évite la fragmentation de l'insecte et la dispersion des bactéries.
La lumière ultraviolette attire tout type d'insectes volants, qui sont éliminés à travers le papier adhésif.
Le remplacement du papier adhésif s'effectue en quelques secondes, permettant ainsi un nettoyage facile et rapide.

Ideal zum Einsatz in öffentlichen Bereichen wie Gaststätten, Restaurants, Hotels, usw.
Sein elegantes Design verleiht ihm ein modernes Aussehen in allen Räumen.
Diskret, leise und sicher, ohne elektrische Entladungen.
Eine perfekte Alternative zu herkömmlichen Insekten- und Fliegenbekämpfungsmitteln.
Es erfolgt keine Kontaminierung (keine Chemikalien oder Gifte), Insekt nicht fragmentiert und die Bakterien nicht verbreitet werden.
Das UV-Licht zieht alle möglichen fliegenden Insekten an, die mithilfe des Klebpapiers eliminiert werden.
Der Austausch des Klebpapiers erfolgt sekundenschnell für eine einfache und schnelle Reinigung.

Perfect for public places like bars, restaurants, hotels, etc.
It's elegant design is perfect for giving a modern touch to any space.
It's discrete, quiet and safe and doesn't produce electric shocks.
It's a perfect alternative to insecticides and traditional.
Doesn't pollute (no chemicals or poisons), it doesn't crush insects and spread bacteria.
The UV light attracts all kinds of flying insects which get eliminated using adhesive paper.
The adhesive paper can be changed in seconds for fast and easy cleaning.

Perfeito para uso em lugares públicos, como bares, restaurantes, hotéis, etc.
O seu design elegante é ideal para dar um toque moderno a qualquer espaço.
Discreto, silencioso e seguro, sem descargas elétricas.
Uma alternativa perfeita aos insecticidas e mata-moscas tradicionais.
Não contamina (sem produtos químicos ou venenos), evitando a fragmentação dos insetos e a dispersão das bactérias.
A luz ultravioleta atrai todo o tipo de insetos voadores, que são eliminados pelo papel adesivo.
O papel adesivo substitui-se em segundos, proporcionando uma limpeza fácil e rápida.



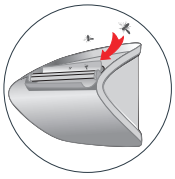
Sin descargas eléctricas
Doesn't produce electric shocks



ABS
Plastic

Matamosquitos DECOR
Anti-moustiques
Fliegenfänger
Moskito killer
Mata mosquitos

Ref	€	W	Área Protección	U.Venta
39135	84,20	35	60 m2	1







Set de 3 láminas adhesivas
Ensemble de 3 feuilles adhesives
Set von 3 Klebe Folie
Set of 3 adhesives sheet
Conjunto de 3 folhas adesivas

Ref	€	U.Venta
R39135C	10,90	1

*** Se recomienda reemplazar el papel adhesivo cada 10 días pero si más de 2/3 del papel está cubierto de moscas, reemplace el papel**
It is recommended that you replace the sticky fly paper every 10 days but if more than 2/3 of the paper is covered in flies, replace the paper

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Área protec./Prot. area	Lámparas/Lamps	L. cable./Cord length	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
39135	220-240 V; 50/60 Hz	35 W	60 m2	2 x 15W	115 cm	42x23,8x17,3 cm	1,36 Kg

New

Vida útil de trabajo: 10.000 h
Useful working life: 10,000 h



PP
Polypropylene

Matamosquitos WHITE
Anti-moustiques
Mückenfalle
Mosquito killer
Mata-mosquitos

Ref	€	W	Área protección	U.Venta
39129	53,80	3,5	50 m2	1

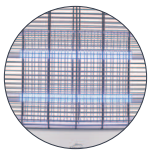
Uso interior: hogar, oficinas, hoteles, locales comerciales, restaurantes, etc.
Dispone de 2 lámparas LED de alta calidad y con una longitud de onda óptima para atraer a todo tipo de insectos voladores.
Una alternativa perfecta a los insecticidas, libre de contaminación e inocuo para los humanos.
Rejilla metálica de 2500V en el interior donde los insectos son electrocutados.

Utilisation en intérieur : logements, bureaux, hôtels, boutiques, restaurants, etc.
Dispose de 2 ampoules LED de grande qualité et d'une longueur d'onde optimale pour attirer tout type d'insectes volants.
Une alternative parfaite aux insecticides, sans contamination et inoffensive pour les humains.
Dispose d'une grille métallique de 2500V à l'intérieur, où les insectes sont électrocutés.

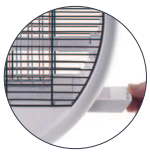
Für Haushalt, Büro, Läden, Restaurants und weitere Innenbereiche.
Wellenlänge der beiden hochwertigen LED-Leuchten zieht alle möglichen Fluginsekten an.
Insektenbekämpfungsmittel ohne Schadstoffe und für Menschen harmlos.
Eingebaute 2.500 V Gitterplatte tötet Insekten durch Stromschlag.

Designed for indoor use: Home, offices, hotels, businesses, restaurants, etc.
It has 2 high quality LED lights with an optimal wavelength for attracting all kinds of flying insects.
It's a perfect alternative to insecticide because it's pollution free and innocuous to humans.
It has a 2500 V metal screen inside where insects are electrocuted.

Uso interior em moradias, escritórios, hotéis, estabelecimentos comerciais, restaurantes, etc.
Dispõe de 2 lâmpadas LED de alta qualidade, com um comprimento de onda otimizado para atrair todo o tipo de insetos voadores.
Uma alternativa perfeita aos insecticidas, não contaminante e inócua para as pessoas .
Equipada com uma grelha metálica de 2500 V no interior, que eletrocuta os insetos.



2 lámparas LED
2 LED lights



Bandeja extraible
Removable tray



Incluye cuerda para colgar
Includes a cord for hanging

Ref	Tensión/Voltage	Potencia Power	Longitud onda Wavelength	Descarga eléct. Electric shock	Área protección Protection area	Vida útil Useful life	Cable Cord	Dimensiones Sizes	Peso Weight
39129	220-240 V; 50/60 Hz	3,5 W	398 nm	2500 V	50 m2	10.000 h	1,50 m	Ø36,6x8,3 cm	1,40 Kg

A



Luz ultravioleta
Ultraviolet light

B



ABS Plastic | **AL** Aluminium

Matamosquitos
Appareil anti-moustiques
Fliegenfänger
Moskito killer
Mata mosquitos

	Ref	€	W	Área Protección	U.Venta
A	39128	76,40	22	60 - 80 m²	1
B	39137	94,00	33	100 - 1200 m²	1

La luz ultravioleta atrae a los mosquitos y gracias a una pequeña descarga eléctrica, son fulminados en el acto
Funciona mediante corriente eléctrica, libre de productos tóxicos
Bandeja extraíble para una fácil limpieza
Diseñado para uso interior: hogar, oficinas, hoteles, locales comerciales, restaurantes, fábricas, etc.

La lumière ultraviolette attire les moustiques qui sont immédiatement foudroyés grâce à une petite décharge électrique
Fonctionnement par courant électrique, sans produits toxiques
Plateau amovible pour un nettoyage facile
Conçu pour un usage intérieur : foyers, bureaux, hôtels, établissements commerciaux, restaurants, usines, etc.

Das ultraviolette Licht zieht Mücken an und diese werden anhand einer kleinen elektrischen Entladung sofort vernichtet
Betrieb mit elektrischem Strom, frei von giftigen Bestandteilen
Herausziehbares Blech für einfache Reinigung
Für Verwendung in geschlossenen Räumen konzipiert: Haushalt, Büros, Hotels, Läden, Restaurants, Fabriken, etc.

The ultraviolet light attracts mosquitoes and, thanks to a small electric shock, they are killed instantly
Powered by electric current, free from toxic products
Removable tray for easy cleaning
Designed for indoor use: home, offices, hotels, business premises, restaurants, factories, etc.

A luz ultravioleta atrai os mosquitos, que são fulminados instantaneamente por uma pequena descarga elétrica
Funciona com corrente elétrica, sem produtos tóxicos
Bandeja extraível para facilitar a limpeza
Concebido para uso interior: em casa, no escritório, hotéis, estabelecimentos comerciais, restaurantes, fábricas, etc.

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Lámparas/Lamps	Area protec./Prot. area	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
39128	220-240 V / 50-60 Hz	22 W	2 x 10W	60 - 80 m²	33,8x9,9x26 cm	2,20 Kg
39137	220-240 V / 50-60 Hz	33 W	3 x 10W	100 - 1200 m²	50,3x10x26 cm	2,83 Kg

Diseñado para lugares públicos como bares, restaurantes, hoteles, etc.
Una alternativa perfecta a los insecticidas, libre de contaminación e inocuo para los humanos.
Dispone de rejilla metálica de alto voltaje (4000V) en el interior donde los insectos son electrocutados con una tasa de eliminación instantánea del 100%.
Bandeja desmontable recoge insectos en la parte inferior, facilita la limpieza.

Conçu pour des lieux publics tels que les bars, les restaurants, les hôtels, etc.
Une alternative parfaite aux insecticides, sans contamination et inoffensif pour les humains.
Dispose d'une grille métallique de haut voltage (4000V) à l'intérieur où les insectes sont électrocutés avec un taux d'élimination instantanée de 100%.
Plateau démontable ramasse-insectes dans la partie inférieure, qui facilite le nettoyage.

Konzipiert für öffentliche Bereiche wie Kneipen, Restaurants, Hotels usw.
Eine perfekte Alternative zu Insektenbekämpfungsmitteln, schadstofffrei und ungiftig für Menschen.
Im Inneren befindet sich ein unter Hochspannung stehendes Metallgitter (4000 V), an dem die Insekten per Stromschlag sofort und zu 100 % getötet werden.
Demontierbare Insekten-Auffangwanne im Inneren, um die Reinigung zu erleichtern.

Designed for public spaces such as bars, restaurants, hotels, etc.
A perfect alternative to insecticides, free from contamination and harmless to humans.
It has an internal high-voltage metal grill (4000V) that instantaneously electrocutes insects with a 100% elimination rate.
Removable tray that collects insects on the bottom, facilitating cleaning.

Desenhado para lugares públicos, como bares, restaurantes, hotéis, etc.
Uma alternativa perfeita aos inseticidas, não contaminante e inócua para os seres humanos.
Com rede metálica de alta voltagem (4000 V) no interior, que eletrocuta instantaneamente 100% dos insetos.
Bandeja recolhedora de insetos desmontável localizada na na parte inferior, que facilita a limpeza do aparelho.

B



A

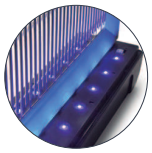


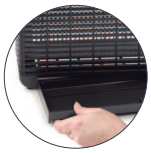
Vida útil de trabajo
Functional lifespan
20.000 h

ABS
Plastic

Matamosquitos LUCE
Anti-moustiques
Fliegenfänger
Moskito killer
Mata mosquitos

	Ref	€	W	Área Protección	U.Venta
A	39126	74,20	11	150 m²	1
B	39127	90,80	13	300 m²	1






Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Bombillas/Bulbs	Area protec./Prot. area	L. cable./Cord length	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
39126	220-240 V; 50/60 Hz	11 W	16 UV-A LED	150 m²	1,10 m	33x10x36,3 cm	1,50 Kg
39127	220-240 V; 50/60 Hz	13 W	20 UV-A LED	300 m²	1,10 m	47x10x36,3 cm	3,00 Kg

Luz ultravioleta
Ultraviolet light

B

A



ABS
Plastic

Matamosquitos negro
Appareil anti-moustiques noir
Fliegenfänger, schwartz
Moskito killer black
Mata mosquitos preto

	Ref	€	W	Área Protección	U.Venta
A	39138	17,10	4	40 m²	1
B	39139	19,40	6	60 m²	1

Luz ultravioleta
Ultraviolet light



ABS
Plastic

Mata mosquitos
Appareil anti-moustiques
Fliegenfänger
Moskito killer
Mata mosquitos

Ref	€	W	Área Protección	U.Venta
39133	29,30	12	50 m²	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Area protec./Prot. area	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
39138	220-240 V; 50/60 Hz	4 W	40 m²	Ø12x25 cm	350 g
39139	220-240 V; 50/60 Hz	6 W	60 m²	Ø12x33 cm	875 g
39133	220-240 V; 50/60 Hz	13 W	50 m²	Ø27x27 cm	950 g

CALENTADORES ELÉCTRICOS

· Professional use ·



Ideal para bares y restaurantes con mesas en el exterior.
Funciona mediante lámparas de calentamiento halógeno infrarrojos.
Malla protectora para evitar quemaduras.
Resistente al polvo y agua (IP).

Idéal pour les bars et les restaurants ayant des tables à l'extérieu.r
Fonctionne à l'aide de lampes de réchauffement halogènes par infrarouges.
Maillage de protection pour éviter les brûlures.
Résistant à la poussière et à l'eau (IP).

Ideal für Bars und Restaurants mit Tischen im Freien.
Arbeitet mit infraroten Halogenheizlampen.
Gitter schützt vor Verbrennungen.
Staub- und Wasserabweisend.

Ideal for bars and restaurants with tables outside.
Powered by infrared halogen heating lamps.
Protective mesh to prevent burns.
Dust and water resistant (IP).

Ideal para bares e restaurantes com mesas no exterior.
Funciona com lâmpadas de aquecimento de halogéneo por infravermelhos.
Malha de proteção para evitar queimaduras.
Resistente ao pó e à água (IP).

¿Qué es la clasificación IP? · What is the IP classification?

IP54

1º digito; protección contra objetos y polvo 1st digit; protection against objects and dust	**2º digito; protección contra líquidos** 1st digit; protection against liquids
IP0: Sin protección · Without protection **IP1: Protección contra objetos con un Ø mayor de 50 mm** Protection against objects with Ø greater than 50 mm **IP2: Protección contra objetos con un Ø mayor a 12 mm** Protection against objects with Ø greater than 12 mm **IP3: Protección contra objetos con un Ø mayor a 2,5 mm** Protection against objects with Ø greater than 2,5 mm **IP4: Protección contra objetos con un Ø mayor a1 mm** Protection against objects with Ø greater than 1 mm **IP5: Protección contra polvo** · Protection against dust **IP6: A prueba de polvo** · Testing against dust	**IPX0: Sin protección** · Without protection **IPX1: Protección contra gotas de agua** Protection against water drops **IPX2: Protección contra el goteo de agua con una inclinación de 15º** · Protection against dripping water with an inclination of 15º **IPX3: Protección contra pulverización** Protection against spray **IPX4: Protección contra salpicaduras** · Splash protection **IPX5: Protección contra chorros de agua** Protection against water jets **IPX6: Protección contra aguaceros** Protection against downpours **IPX7: Protección conta la inmersión durante un tiempo determinado** · Protection against immersion for a certain time **IPX8: Protección contra permanencia bajo agua** Protection against permanence under water

CALENTADORES PIE

New



AL
Aluminium



Desmontable en 3 partes, lo cual facilita el almacenaje de larga duración.
El cabezal del calentador tiene un radio de giro de 40º.
Base redonda y pesada para una mejor estabilidad y seguridad.
Seguro y respetuoso con el medio ambiente, no produce ni ruidos ni olores.
Incluye unos accesorios para el anclaje del calefactor.

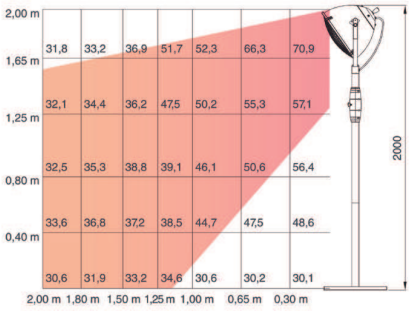
Démontable en 3 parties, ce qui facilite le rangement de longue durée.
La tête du chauffage a un rayon de rotation de 40º.
Base ronde et lourde pour une meilleure stabilité et sécurité.
Sûr et respectueux de l'environnement, ne produit ni bruit ni odeurs.
Inclut des accessoires pour l'ancrage du chauffage.

Can be disassembled into 3 parts for easy long term storage.
The head of the heater has a 40º rotation radius.
Heavy round base for better stability and safety.
Safe and environmentally friendly. Does not produce noise or odours.
Includes accessories for anchoring the heater.

Calentador eléctrico pie
Chauffage électrique sur pied
Standheizstrahler
Free standing electric heater
Aquecedor elétrico de pé

Ref	€	W	U.Venta
69414	374,00	2100	1

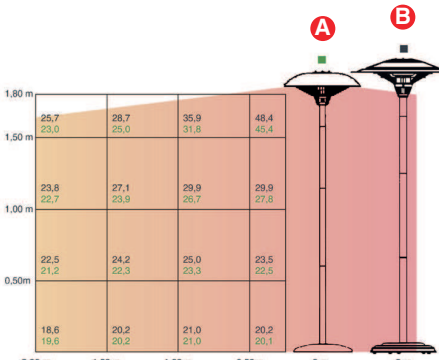
Área de calentamiento · Heating area



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Lámparas Lamps	N. calentamiento Heating levels	Ángulo de giro Angle of ratation	Nivel protección Protection level	Dimensiones Sizes	Peso/Weight
69414	220-240 V ; 50/60 Hz	2100 W	2	3 (900/1200/2100W)	40º	IP54	45x45x210 cm	17,0 Kg



Área de calentamiento · Heating area



AL
Aluminium

Inox
Barra/Stick

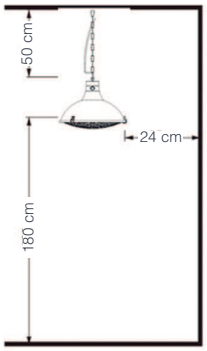
Calentador pie
Rechauffeur pied
Heizung m/Ausziehbarer Fuß
Lamp
Aquecedor com pé

	Ref	€	U.Venta
A	69410	282,70	1
B	69411	335,20	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	IP	Altura/Height	Cable/Cord	Calent./Heating	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69410	220-240 V; 50/60 Hz	900/1200/2100 W	IP44	2,10 m	3,5 m	Lámp. calentamiento Halógeno infrarrojos Halogen infrared heating lamp	Ø58,5x1,6 - 2,05 m	13,35 Kg
69411	220-240 V; 50/60 Hz	1200/1800/3000 W	IP44	2,10 m	3,5 m		Ø76x2,10 m	14,40 Kg

LÁMPARAS CALENTADORAS

New





Rejilla protectora
Protective grill

Fácil de montar, incluye una cadena de 1 m de longitud para instalarla en el techo.
Cuenta con un control remoto para encender y apagar la lámpara calentadora.
Calor instantáneo, tiene 3 niveles de calentamiento (900 / 1200 / 2100 W).
Seguro y respetuoso con el medio ambiente, no produce ni ruidos ni olores.

Facile à monter, il inclut une chaîne de 1 m de longueur pour l'installer au plafond.
Dispose d'une télécommande pour allumer et éteindre le chauffage.
Chaleur instantanée, dispose de 3 niveaux de chauffe (900 / 1200 / 2100 W).
Sûr et respectueux de l'environnement, ne produit ni bruit ni odeurs.

Easy to assemble. Includes a 1m chain for ceiling installation.
The lamp heater has a remote control to turn it on and off.
Instant heat. It has 3 heating levels (900 / 1200 / 2100 W).
Safe and environmentally friendly. Does not produce noise or odours.

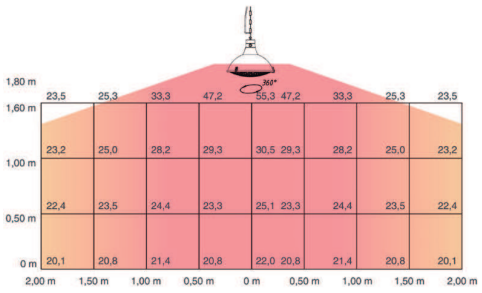
Para instalar el calentador tenga en cuenta las distancias mínimas de seguridad que aparecen en la imagen
Be aware of the minimum safety distances shown in the image when installing the heater

AL
Aluminium

Lámpara calentadora eléctrica de techo
Parasol chauffant électrique suspendu
Elektrischer Deckenheizstrahler
Electric hanging lamp heater
Candeeiro aquecedor elétrico de telo

Ref	€	W	U.Venta
69422	172,40	1200	1

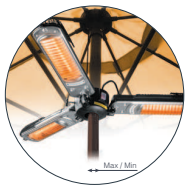
Área de calentamiento · Heating area



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Lámparas Lamps	N. calentamiento Heating levels	Long. cadena Chain length	Nivel protección Protection level	Dimensiones Sizes	Peso/Weight
69422	220-240 V; 50/60 Hz	2100 W	2	3 (900/1200/2100W)	1,0 m	IP44	43x43x36 cm	3,15 Kg

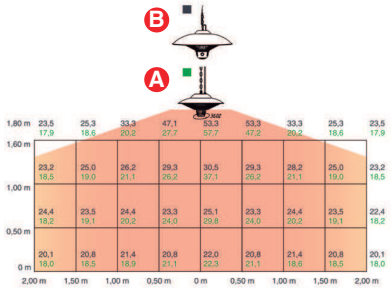






Max: Ø6 cm
Min: Ø2, 5 cm

Área de calentamiento · Heating area

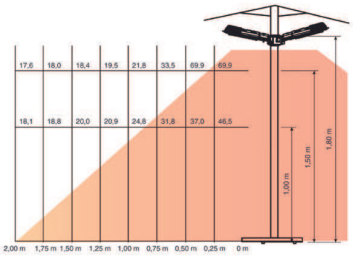


AL
Aluminium

Lámpara calentador
Lampe chauffe
Heizelement, freihängend
Lamp
Lâmpada aquecedora

	Ref	€	W	U.Venta
A	69420	144,60	1500	1
B	69421	194,80	900/1200/1500	1

Área de calentamiento · Heating area



AL Aluminium | **Fe** Iron

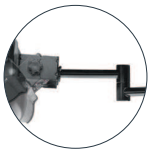
Calentador brazos abatibles
Lampe chauffege bras rebattables
Heizgerät Arme ausklappbar
Heating lamp arms fold-away
Aquecedora braços rebatíveis

Ref	€	W	U.Venta
69423	192,30	2000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	IP	Calent./Heating	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69420	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	IP24	Lámp. calentamiento Halógeno infrarrojos	Ø42,5x25 cm	2,40 Kg
69421	220-240 V; 50/60 Hz	900/1200/2100 W	IP24		Ø58,5x35 cm	2,75 Kg
69423	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	IP34	Halogen infrared heating lamp	Ø100x8,5 cm	3,60 Kg

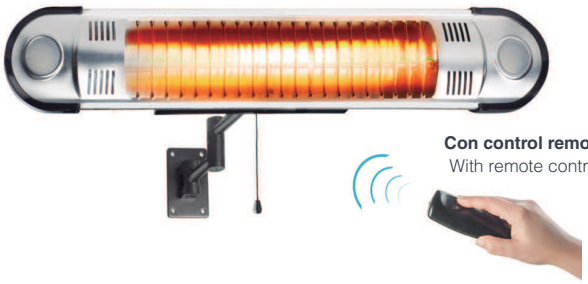
CALENTADORES PARED

New

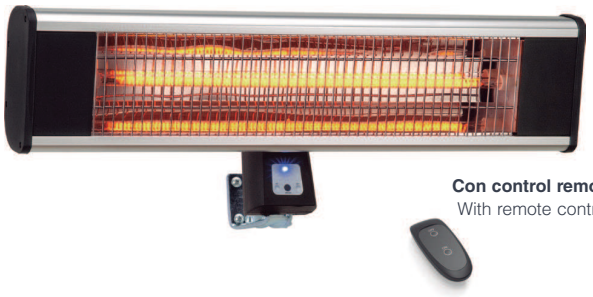


Soporte abierto · Support open: 28,5 cm
Soporte cerrado · Support closed: 17 cm

Calefactor de fibra de carbono de alta eficiencia
Incluye un soporte de pared con regulación angular
High Efficiency Carbon Fibre Heating
Includes a wall bracket with angular adjustment



Con control remoto
With remote control



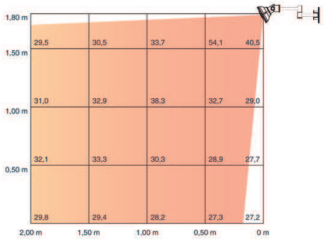
Con control remoto
With remote control

AL
Aluminium

Calentador de pared
Chauffe de mur
Heizung, Hängeleiste
Wall lamp
Aquecedora de parede

Ref	€	W	U.Venta
69424	250,50	1500	1

Área de calentamiento · Heating area



ABS Plastic | **AL** Aluminium

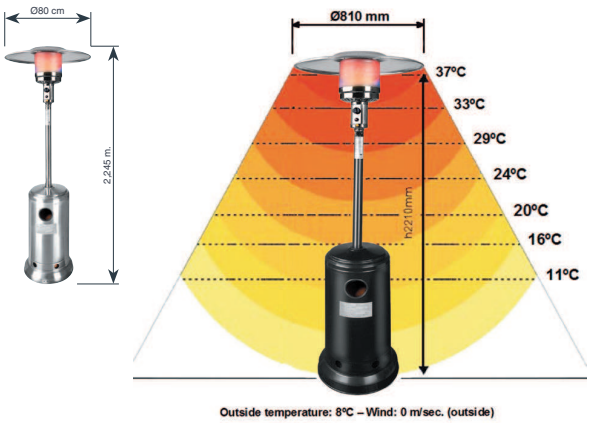
Calentador eléctrico de pared
Chauffe électrique de mur
Elektrische Heizung, Hängeleiste
Wall electric lamp
Aquecedora elétrica de parede

Ref	€	W	U.Venta
69425	165,50	1800	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Lámparas Lamps	N. calentamiento Heating levels	Ángulo de giro Angle of ratation	Nivel protección Protection level	Dimensiones Sizes	Peso/Weight
69424	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	1	1	25º (eje vertical/vertical axis)	IP55	75x13x13cm	3,60 Kg
69425	220-240 V; 50/60 Hz	1800 W	1	1	25º (eje vertical/vertical axis)	IP44	65x21,5x24,5 cm	2,40 Kg

CALENTADORES GAS

Solo para uso en exteriores · Only for outdoor use





Calentador terraza a gas
Chauffage de terrasse à gaz
Gas-Terrassenheizstrahler
Outdoor gas heater
Aquecedor a gás para terraços

	Ref	€	U.Venta	
	69400	309,10	1	España
A	69400F	309,10	1	Francia
	69400P	309,10	1	Portugal
	69401	233,80	1	España
B	69401F	233,80	1	Francia
	69401P	233,80	1	Portugal

Inox | AL Aluminium | CE | RoHS

Ideal para bares y restaurantes con mesas en el exterior.
Indicado única y exclusivamente para exteriores.
Disponible en dos acabados diferentes: Acero inoxidable · Negro.
Malla protectora para evitar quemadura.

Idéal pour les bars et les restaurants ayant des tables à l'extérieur.
Destiné uniquement et exclusivement pour un usage en extérieur.
Disponible en deux finitions différentes : Acier inoxydable · Noir.
Maille de protection pour éviter les brûlures.

Ideal für Bars und Restaurants mit Tischen im Freien.
Nur für den Außenbereich geeignet.
In zwei verschiedenen Ausführungen erhältlich: Edelstahl · Schwarz.
Schutzgitter zum Vermeiden von Verbrennungen.

Ideal for bars and restaurants with tables outside.
Exclusively for outdoor use.
Available in two different finishes: Stainless steel · Black.
Protective mesh to prevent burns.

Ideal para bares e restaurantes com mesas no exterior.
Indicado única e exclusivamente para exteriores.
Disponível em dois acabamentos diferentes, aço inoxidável e preto.
Rede protectora para evitar queimaduras.

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios



PE Polyethilene

Funda para calentador terraza a gas
Housse pour hauffage de terrasse à gaz
Abdeckung für Gas-Terrassenheizstrahler
Cover for outdoor gas heater
Capa protectora para aquecedor a gás para terraços

Ref	€	U.Venta
R69400N	13,60	1

A



B



Jgo. ruedas acero para calentador terraza
Ensemble de roves pour hauffage de terrasse à gaz
Rollen für Gas-Terrassenheizstrahler
Wheel set for outdoor gas heater
Jogo de rodas para aquecedor a gás para terraços

	Ref	€	U.Venta
A	R69400B	8,70	1
B	R69400R	8,70	1

Ref	Potencia/Power	Posición piloto/Pilot posit.	Altura/Height	Peso/Weight
69400	14 KW (max)	870 g/h	2,245 m	20 Kg
69401	14 KW (max)	870 g/h	2,245 m	22 Kg

Funciona con gas propano o butano · Uses propane or butane gas only