

12.1 COCCIÓN / COOKING / COUSSION / KÜCHENMASCHINEN 288

Placas inducción / Induction units / Plaque induction / Induktionseplatten	292
Placas inducción mantenedoras / Warming induction units / Plaque induction de maintien température / Warmhalte-induktionsplatte	295
Hornos y micro-ondas / Ovens & micro-waves / Fours et micro-ondes / Ofen und mikrowellen	297
Freidoras / Fryers / Friteuses / Friteusen	299
Crepera & gofrera / Crepe & waffle equipment / Crêpière & gaufrier / Crepes & waffel	300

12.2 TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO / TOASTEURS & CONTACT GRILLS / TOASTER ET GRILL DE CONTACT / TOASTER - KONTACKGRILL 302

Tostadoras / Toasters / Toasteurs / Toaster	302
Grill de contacto / Contact grill / Grill de contact / Kontaktgrill	308

12.3 PROCESADORES DE ALIMENTOS / FOOD PROCESSORS / ROBOTS MULTIFONCTION / LEBENSMITTELMASCHINE 309

Batidoras planetarias / Mixers / Mélangeurs / Mixers	310
Corta fiambres / Slicing machines / Trancheurs / Aufschnittmaschine	311
Brazos trituradores / Stick blenders / Bras mixeurs / Mixer	312
Batidoras / Blenders / Mixeurs / Mixer	315

12.4 MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA / FOOD WARMING EQUIPMENT / APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN 323

Retermalizadores / Rethermalizers / Appareil de remise en température / Rethermalisier	326
Baños maría / Bain marie / Bain-marie / Wasserbad	330
Lámparas mantenedoras / Heating lamps / Lampe chauffante / Wärmelampen	335
Armarios calientes / Hot banquet trolleys / Armoires chaudes / Warmhalteschranke	339

12.5 MAQUINARIA HELADERÍA / ICE-CREAM MACHINES / TURBINES À GLACE / EISMASCHINEN 342

PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION HOBS / PLAQUES INDUCTION / INDUKTIONSFELDER

La nueva forma de cocinar: más eficiente,
más rápida, más segura y más precisa /

*The new way of cooking: more efficient, faster,
safer and more precise /*

La nouvelle manière de cuisiner : plus
efficace, plus rapide, plus sûre et plus précise /

*Die neue form zu kochen: effizienter, schneller,
sicherer und präziser*



1 Rapidez / Speed / Rapidité / Schnelligkeit

Siendo transmitido directamente a la olla,
el calor, se concentra donde se necesita
ahorrando energía y, obviamente, tiempo /

*As heat is directly transmitted to the pan, it will
be concentrated where it is needed, saving both
energy and time /*

La chaleur étant transmise directement à
la casserole, elle se concentre là où elle est
nécessaire en économisant de l'énergie et, bien
sûr, du temps /

*Da die hitze direkt auf den topf übertragen wird
diese konzentriert und so energie und natürlich
zeit gespart*

2 Precisión / Precision / Précision / Präzision

Gracias a su sensibilidad, las placas de inducción
conceden al cocinero una capacidad de control
incomparable con las cocinas tradicionales /

*Thanks to their sensitivity, induction hobs give the chef an
unbeatable ability to control the heat when compared to
traditional hobs /*

Grâce à leur sensibilité, les plaques à induction offrent
au cuisinier une capacité de contrôle sans comparaison
avec les cuisinières traditionnelles /

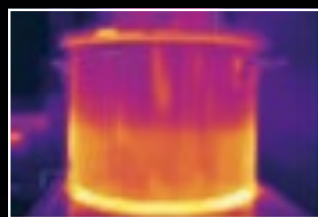
*Dank ihrer sensibilität bieten die induktionsplatten dem
koch eine unvergleichliche kontrolle gegenüber traditioneller
herde*



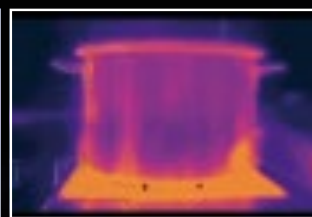
Cocina de inducción /
Induction hob /
Cuisinière à induction /
Induktionsherd



Cocina de gas /
Gas hob /
Cuisinière à gaz /
Gasherd



Cocina de inducción / Induction hob /
Cuisinière à induction / Induktionsherd



Cocina de gas / Gas hob /
Cuisinière à gaz / Gasherd

3

Eficiencia energética / Energy efficient / Efficacité énergétique / Energieeffizienz

El campo electromagnético producido por las placas de inducción transmite el calor directamente a la pieza evitando la dispersión de energía que se genera cocinando con gas /

The electromagnetic field produced by induction hobs transmits the heat directly to the pan, avoiding the dispersal of energy that happens when cooking with gas /

Le champ électromagnétique produit par les plaques à induction transmet la chaleur directement à la pièce en évitant la déperdition d'énergie générée quand on cuisine au gaz /

Das elektromagnetische feld, das durch die induktionsplatten entsteht, überträgt die hitze direkt auf den topf. So wird eine hitzestreuung, die bei gasherden auftritt, vermieden

4

Seguridad / Safety / Sécurité / Sicherheit

Sin una pieza específica que active el campo magnético, las placas de inducción no se calientan /
Without anything on the hob to activate the magnetic field, the induction hobs do not heat up /

À défaut d'une pièce adaptée capable d'activer le champ magnétique, les plaques ne chauffent pas /

Ohne ein spezialteil, das das magnetfeld aktiviert, erwärmen sich die induktionsplatten nicht








12.1 COCCIÓN / COOKING / CUISSON / KÜCHENMACHINEN

PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION UNITS / PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONSPLATTEN

COCINADO / COOKING / CUISSON / KOCHGERÄT

Marca / Brand / Marque / Marke					
---	---	---	---	---	---



Modelo / Model / Modèle / Modell	59650	59601	6954702	P15078	P15072
Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) / Leistung (W)	1.800	1.800	3.800	3.500	3.500
Diámetro máx. (cm) / Max. diameter (cm) / Diamètre max. (cm) / Max. Durchmesser (cm)	26	36	30 x 2	26	26
Disipación calor / Heat dissipation / Dissipation de chaleur / Wärmeabgabe					
Tipo / Type / Type / Typ	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät
Apto / Suitable / Convient / Geeignet	Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen	Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen	Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen	Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen	Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen
Uso / Use / Usage / Gebrauch	Intensivo Intensive Intensif Intensiv	Intensivo Intensive Intensif Intensiv	Intensivo Intensive Intensif Intensiv	Semi-intensivo Semi-intensive Semi-intensif Häufig	Semi-intensivo Semi-intensive Semi-intensif Häufig

PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION UNITS /
 PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONSPLATTEN

MANTENIMIENTO TEMPERATURA /
 TEMPERATURE MAINTENANCE /
 MAINTIEN EN TEMPÉRATURE /
 WARMHALTEN

pujadas
 A VOLLRATH COMPANY

pujadas
 A VOLLRATH COMPANY

pujadas
 A VOLLRATH COMPANY

VOLLRATH®

VOLLRATH®

VOLLRATH®



P15079	P15077	P688065	595027502	595087502	59641
3.500	2.000	3.100	300	375	650
26	26	40	40	60	36
Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Sobremesa Counter-top À poser sur table Tischgerät	Encastrable Be built-in Encastrable Einbaubar
Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen	Ollas / Sartenes Pots / Pans Casseroles / Poêles Töpfe / Pfannen	Wok	Ollas / Chaffing Pots / Chaffing dishes Casseroles / Chauffe-plats Töpfe / Warmhalten	Ollas / Chaffing Pots / Chaffing dishes Casseroles / Chauffe-plats Töpfe / Warmhalten	Ollas / Chaffing Pots / Chaffing dishes Casseroles / Chauffe-plats Töpfe / Warmhalten
Semi-intensivo Semi-intensive Semi-intensif Häufig	Moderado Moderate Modéré Mäßig	Semi-intensivo Semi-intensive Semi-intensif Häufig	Intensivo Intensive Intensif Intensiv	Intensivo Intensive Intensif Intensiv	Intensivo Intensive Intensif Intensiv

mirage®

INDUCTION

100
Niveles de potencia /
Power levels /
Niveaux de puissance /
Leistungsstufen

1-180 min
Temporizador /
Timer /
Minuterie /
Timer

LED
Pantalla /
Display /
Ecran /
Display

Memoria de temperatura –permite usar el último ajuste de temperatura programado. Cuadro de selección de temperatura y potencia /

Temperature memory — powers up to the last used temperature setting. Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment /

Mémoire de température – offre la possibilité d'utiliser le dernier réglage de température. Cadran de réglage avant-gardiste permettant un réglage rapide de la température et de la puissance /

Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet. Hochmoderne Wählscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe.

Resistente caja de acero inoxidable con superficie cerámica 100% sellada /

Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability /

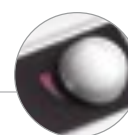
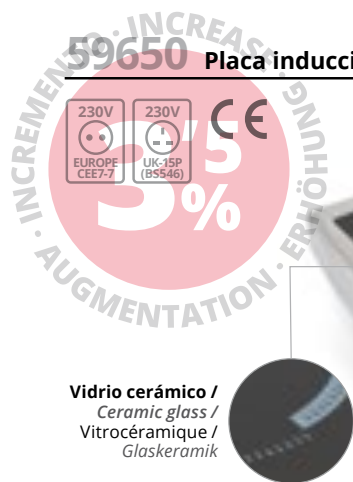
Boîtier inox solide avec une surface supérieure à 100 % en céramique afin de garantir de une durée de vie plus longue /

Robustes Edelstahlgehäuse mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit.



59650 Placa inducción / Induction cooker / Plaque induction / Induktionskochplatten

REF	Ø MÀx cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	📦
59650	26	230	1.800	7,8	EU	50/60	824,45	1
59651	26	230	1.800	7,8	UK	50/60	824,45	1



Potenciómetro regulable /
Adjustable potentiometer /
Potentiomètre réglable /
Temperaturregler



Carcasa antirradiación /
Anti-radiation housing /
Carcasse antiradiation /
Strahlenschutzgehäuse

Vidrio cerámico /
Ceramic glass /
Vitrocéramique /
Glaskeramik

59601 Placa inducción encastrable / Drop in induction cooker / Plaque induction encastrable / Einsetzbare Induktionsplatte

REF	Ø MÀx cm	cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	📦
59601	36	34 x 30	230	1.800	7,8	EU	50/60	905,25	1
59602	36	34 x 30	230	1.800	7,8	UK	50/60	905,25	1



Control con ajuste de alta velocidad para nivel de potencia y temperatura. Cuerpo resistente de acero inoxidable con superficie cerámica. Memoria de temperatura, permite utilizar el último ajuste de temperatura usado.

Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment. Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability. Temperature memory — powers up to the last used temperature setting.

Cadran de réglage à la pointe de la technique permettant le réglage rapide de la température et de la puissance. Boîtier inox solide avec dessus 100 % céramique pour plus de durabilité. Mémoire de température – monte au dernier réglage de température utilisé.

Hochmoderne Wählscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe. Robustes Edelstahlgehäuse mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit. Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet.

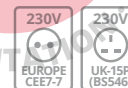
69547 Placa inducción doble / Double induction plate / Plaque à induction double / Doppel-Induktionskochplatte

CE



NEW!

REF	Ø cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	1
6954702	30 x 2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60	1.890,70	1
6954703	30 x 2	208-240	3.800	15,8	UK	50/60	1.890,70	1



**Placas inducción estándar / Standard Induction /
Plaque induction standard / Induktionsplatten standard**

P688065 Placa de inducción wok / Wok induction cooker / Plaque à induction wok / Induktionskochfeld wok

CE



NEW!

REF	Ø cm	V	W	ENCH. PLUG	Hz	€/u	1
P688.065	36/40	220-240	3.100	EU	50/60	487,20	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Temperatura 60-240 °C. 4 ventiladores.

St/steel housing. Timer (0-180 minutes). LED display. Temperatures: 60-240 °C. 4 fans.

Corps en acier inoxydable. Minuteur (0-180 minutes). Ecran LED. Températures: 60-240 °C. 4 ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer (0-180 Minuten). LED Display. Temperaturbereich von 60-240 °C. 4 Kühlventilatoren.

P15078 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld

CE



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	€/u	1
P15.078	26	220 - 240	3.500	50/60	409,80	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED con control táctil. Regulador de temperatura 1-10 (500-3500W). Rango temperatura 60-240 °C. Cuatro ventiladores de refrigeración.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Touch control. 1-10 Power level (500-3500W). Temperatures: 60-240 °C. Four fans.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Tactile. 1-10 Niveau de puissance (500-3500W). Températures: 60-240 °C. Quatre ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer. Timer (0-180 Minuten). LED Display mit Touch control. Temperaturregler 1-10 (500-3500W). Temperaturbereich von 60-240 °C. 4 Kühlventilatoren.

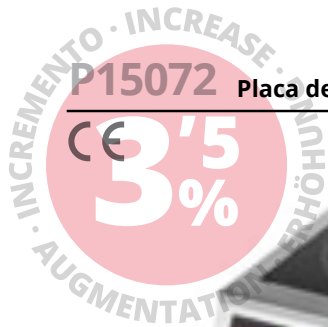
Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 64

P. 69

WOKS





P15072 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø Mâx cm	V	W	Hz	€/u	
P15.072	26	230	3.500	50/60	433,15	1

Cuerpo en acero inoxidable. Mando digital de tiempo de 0-180 minutos. Temperatura de 60-240 °C. Potencia de 500-3500 W. 4 Ventiladores.

Corps en acier inoxydable. Minuterie digitale de 0-180 minutes. Température de 60-240 °C. Puissance: 500-3500 W. 4 Ventilateurs.

St/Steel housing. Digital regulation of time 0-180 minutes, thermostat 60-240 °C and power 500-3500 W. 4 Fans.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Digitale Timersteuerung von 0-180 Minuten. Temperatur von 60-240 °C. Leistung von 500-3500 W. 4 Kühlventilatoren.

P15079 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø Mâx cm	V	W	Hz	€/u	
P15.079	26	230	3.500	50/60	350,60	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Rango temperatura 60-240 °C. Un ventilador de refrigeración.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C. Un ventilateur.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C. One fan.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer von 0-180 Minuten. LED Display. Temperaturbereich von 60-240 °C. 1 Kühlventilator.

P15077 Placa de inducción pequeña / Induction cooker / Plaque induction petite / Kleines induktionskochfeld



REF	Ø Mâx cm	V	W	Hz	€/u	
P15.077	26	230	2.000	50/60	164,00	1

Cuerpo en plástico con panel control táctil LCD. Reloj temporizador (0-180 minutos). Rango temperaturas: 60-240 °C.

Corps en plastique avec écran LCD tactile. Minuteur (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C.

Plastic housing with touch control LCD panel. Timer (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C.

Gehäuse aus Plastik. Touch Control LCD Bildschirm. Timer (0-180 Minuten). Temperaturbereich von 60-240 °C.

MIRAGE®

INDUCTION



**BUFET CALENTADORES INDUCCIÓN /
 BUFFET INDUCTION WARMER /
 BUFFET RECHAUD INDUCTION /
 BÜFFET-INDUKTIONS-RECHAUD**

Mantener la comida caliente durante el servicio.
Low wattage to keep food warm during serving.
 Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.
 Geringer Wattverbrauch zum Warmhalten der Speisen beim Servieren.

Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.
With less than 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.

Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.
 Mit weniger als 400 W sind sie das effizienteste und umweltfreundlichste System auf dem Markt.

Parte superior de cristal templado negro.
Tempered, black glass top.
 Plateau en verre noir trempé.
 Haube aus schwarzem gehärtetem Glas.

Con 4 ajustes de potencia. Indicadores luminosos LED en el panel de control.
Touch control, 4 power settings. LED indicator lights on control panel & glass.
 Contrôle tactile, 4 réglages de puissance. Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.
 Touch Control mit 4 Stufen. LED-Anzeigeleuchten auf Steuerpanel und Glas.



Conecte hasta 3 placas a la vez.
Connect up to 3 units together with interconnect cords.
 Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.
 Schließen Sie bis zu 3 Geräte mit einer Weiterverbindungs-Geräteanschlussleitung an.

595027502 **Placa inducción mantenedora de temperatura / Buffet induction warmer /**
Plaque induction de maintien température / Warmehalte-Induktionsplatte



REF	mm	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	☐
595027502	400 x 400 x 80	230	300	1,30	EU	50/60	884,45	1
595027503	400 x 400 x 80	230	300	1,30	UK	50/60	884,45	1
595087502	600 x 400 x 80	230	375	1,63	EU	50/60	1.103,55	1
595087503	600 x 400 x 80	230	375	1,63	UK	50/60	1.103,55	1



595087502
595087503



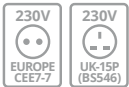
595027502
595027503

12.1 MANTENEDORES DE TEMPERATURA / WARMING EQUIPMENT /
MAINTENANCE DE TEMPÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN



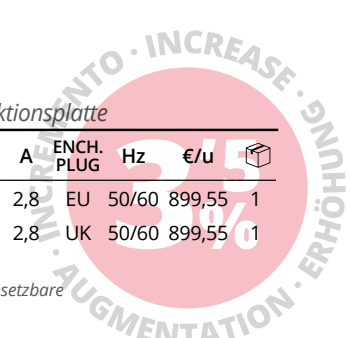
59641 Placa inducción mantenedora de temperatura encastrable / Drop in warmer /
Plaque induction de maintien température encastrable / Einsetzbare Warmhalte-Induktionsplatte

CE



REF	Ø MAX cm	cm*	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
59641	36	34 x 30	230	650	2,8	EU	50/60	899,55	1
59642	36	34 x 30	230	650	2,8	UK	50/60	899,55	1

* **Encastrable / Drop in / Encastrable / Einsetzbare**



P15035 Horno multifuncional de convección / Convection oven /
Four à air pulse / Multifunktionskonvektionsbackofen



REF	Rejilla / Grill / Grille / Rost	V	W	€/u	
P15.035	43 x 32	230	2.670	797,15	1

4 rejillas incluidas / 4 grids included / 4 grilles incluses / 4 Roste inklusive

Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass.

Avec minuterie, voyants lumineux, thermostat (max. 300 °C), thermostat de sécurité et avec double vitre. mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double.

Timer, Kontrollleuchten, Thermostat (max. 300 °C), Sicherheitsthermostat und Doppelglas gegen Verbrennungen.

P688010 Microondas profesional "magnetron" / "magnetron" professional micro - waves /
Four micro - ondes professionnel "magnetron" / Professionelle "magnetron" Mikrowelle



OUTPUT 1800 W

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	Lts	Kg	Dim int / Inner sizes / Dim. int. / Innenmasse cm	V	W	Hz	€/u	
P688.010	30,00	35	39 x 37 x 19	230	2.800	50	1.201,15	1

**2 magnetrones / 2 magnetrons /
2 magnétrons / 2 Magnetrones**

10 Programas. 3 Velocidades. Programa descongelación
10 Program options. 3 Speeds. Defrost system
10 Programmes. 3 Puissances. Décongélation
10 verschiedenen Programmen. Drei Geschwindigkeiten

Contiene / Contents / Livré / enthält:
Fuente cerámica + bandeja 39x37 cm
Ceramic plate + tray of 39x37 cm
Plaque céramique + plaque 39x37 cm
Keramische Platte + Zwischentablett von 39x37 cm.

P15080 Microondas combi / Combi micro - wave / Four micro - ondes / Kombi - Mikrowelle



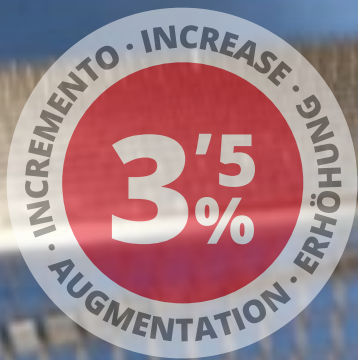
REF	Lts	Dim int / Inner sizes / Dim. int. / Innenmasse cm	V	Max W	Hz	€/u	
P15.080	25,0	33,5 x 33,5 x 17	230	1.950	50	307,95	1

Input: 1.400 W
Output: 900 W
Grill: 1.950 W
Convección / Convection / Konvektion: 1.950 W

**Ø plato giratorio / Glass round dish /
Plateau tournant / Drehplatte 27 cm**

Funciones: descongelar, gratinar y calentar
Functions: defrosting, baking and heating
Fonctions: décongeler, gratiner et chauffer
Funktionen: Auftauen, überbacken und erhitzen

10
**Niveles de potencia / Power levels /
Niveaux de puissance / Leistungsstufen**



Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadores y zona fría. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza. Temperatura variable hasta 190 °C. Las cubas llevan asas entrantes móviles (15070, 15071, 15000, 15001).

The deep fat fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning. Variable temperature control up to 190 °C. Removable inner pan with recessed handles (15070, 15071, 15000, 15001).

Les friteuses sont équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, des voyants lumineux et une zone froide. Resistance amovible pour faciliter le nettoyage. Température variable jusqu'à 190 °C. Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles (15070, 15071, 15000, 15001).

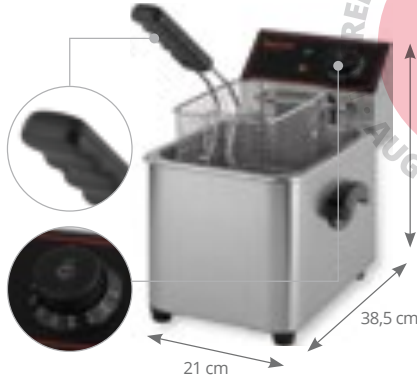
Fritteuse hergestellt ausgestattet mit EGO-Thermostat, ein Sicherheitsthermostat, Kontrolllichter und kalte Zone. Zur besseren Reinigung lassen sich die Hitzelemente einfach herausnehmen und zusammenbauen. Variable Temperatur bis 190 °C. Die Frittierkörbe werden mit abnehmbaren Griffen geliefert (15070, 15071, 15000, 15001).

P15070 Freidora 5 lts / 5 lts fryer /
Friteuse 5 lts / 5 Liter Fritteuse

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Mango termoresistente /
Thermo-resistant handle /
Manche thermorésistant /
Hitzebeständiger Griff

Control de temperatura /
Temperature control /
Contrôle de la température /
Temperaturregler



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	☐
P15.070	5,00	230	2.000	50/60	238,35	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 21 x 14 x 12,5 cm

P15071 Freidora 5+5 lts / 5+5 lts fryer /
Friteuse 5+5 lts / 5+5 Liter Fritteuse

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	☐
P15.071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2.000	50/60	481,25	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 21 x 14 x 12,5 cm

P15000 Freidora 8 Lts / 8 Lts Fryer /
Friteuse 8 Lts / 8 Liter Fritteuse

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	☐
P15.000	8,00	230	3.250	50/60	298,55	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

P15001 Freidora 8+8 Lts / 8+8 Lts Fryer /
Friteuse 8+8 Lts / 8+8 Liter Fritteuse

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



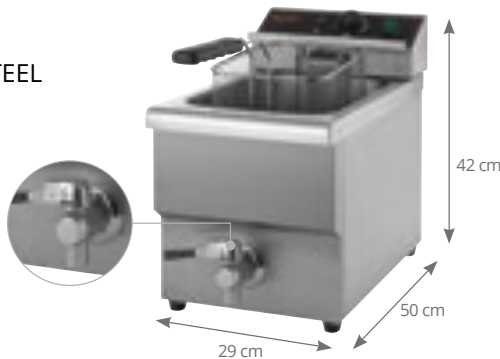
REF	Lts	V	W	Hz	€/u	☐
P15.001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	602,30	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

P15002 Freidora 8 Lts con grifo de vaciado /
8 Lts fryer with drainage tap /
Friteuse 8 Lts avec robinet vidange /
8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Grifo de drenaje /
Drain valve /
Robinet de vidange /
Ablasshahn

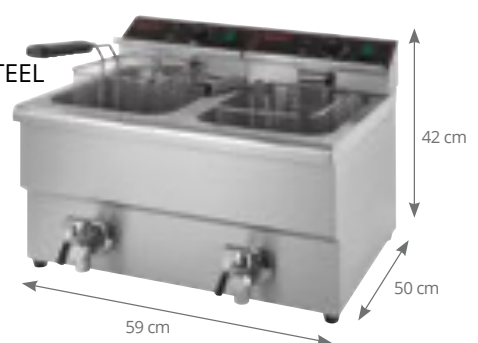


REF	Lts	V	W	Hz	€/u	☐
P15.002	8,00	230	3.250	50/60	435,10	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

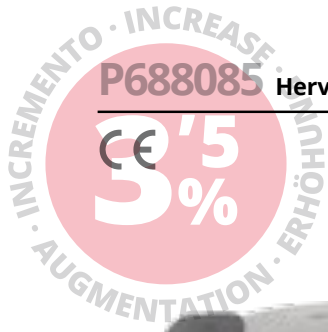
P15003 Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado /
8+8 Lts fryer with drainage tap /
Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange /
8+8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	☐
P15.003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	753,95	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm



P688085 Hervidor de arroz / Rice cooker / Cuisneur à riz / Reiskocher

REF	Ø cm	Capacidad arroz / Rice capacity / Riz capacité / Reis kapazität Kg	Lts	H cm	V	W	Hz	€/u	
P688.085	46	3,0	5,40	40	220-230	1.950	50/60	325,90	1
P688.087	56	6,1	8,20	40	220-240	2.500	50/60	447,95	1



Ø cm
 Ref: P688.085



Ref: P688.087



P15075 Crêpera / Crêpe maker / Crêpière / Crêpe

Termostato / Thermostat / Thermostat / Thermostat :
 Temp. Max 300 °C

REF	Ø cm	cm	V	W	Hz	€/u	
P15.075	40	45 x 49	230	3.000	50/60	706,45	1



Acero inoxidable con planchas de
 hierro fundido teflonadas.
 Indicador temperatura, cajón y
 espátula.

Acier inoxydable avec plaques en
 fonte avec revêtement en téflon.
 Témoin de contrôle, tiroir/plaque
 chauffante et étaleur de pâte.

St/Steel with cast iron teflon coated
 plates. Indicator light, drawer/
 warming tray and batter spreader.

Rostfreier Stahl und Platten aus
 Teflon- Gusseisen. Temperaturanzeige,
 Schublade und Spachtel.

BUBBLE WAFFLE

Gofrera con base de burbujas / Waffle-press with bubbled base /
 Gaufrier à bulles / Waffeleisen mit Bubble-Backplatte



REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
WBW300XCE	25 u/h	sencilla/single	19	230	1.200	50/60	853,00	1



Moldes con triple capa antiadherente,
 para retirar fácilmente los gofres y
 limpiar rápidamente el aparato.

Plaques à triple revêtement antiadhésif,
 pour retirer facilement les gaufres et
 nettoyer rapidement.

Triple-coated nonstick plates allow for easy
 removal of waffle and quick cleanup.

Formen mit dreifacher
 Antihafbeschichtung, um die Waffeln
 einfach abzulösen und für eine einfache
 und schnelle Reinigung.

WW180E / WW200E

Gofrera profesional / Heavy-duty waffle maker /
Gaufrier professionnelle / Professionelles Waffeleisen



Ref. WW200E

REF	Cap. Max.	Max. U Día / DAY / JOURNÉE / TAG	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	€/u	📦
WW180E	25 u/h	100	sencilla/ single	19,5	230	1.200	50/60	543,50	1
WW200E	50 u/h	200	doble/ double	19,5 x 2	230	1.400	50/60	760,70	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Formen mit dreifacher Antihftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

Ø 18 cm
H 2,5 cm
 Gofre / Waffle /
 Gaufre / Waffel



Ref. WW180E

WWCM180E

Máquina profesional para hacer conos de galleta / Professional machine for making waffle cones /
Machine professionnelle pour faire des cônes en biscuit / Gewerbliche Maschine zur Herstellung von Waffeltüten



3 mm
Espesor conos galleta / Waffle cones thickness /
Epaisseur cônes biscuit / Waffeltüten dicke



REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	€/u	📦
WWCM180E	60 u/h	sencilla/ single	19	230	1.200	50/60	863,10	1

Resistente base de fundición. Placas con triple capa antiadherente. Indicadores de "encendido", "listo para cocer" y "listo para comer".

Durable cast-iron base. Plates with triple non-stick layer. "Power on", "ready to cook" and "ready to eat" indicators.

Résistant base en fonte. Plaques à triple couche anti-adhérente. Voyants "allumage", "prêt à cuire" et "prêt à manger".

Solides Gusseisengestell. Dreifach-antihftbeschichtete Platten Signalleuchten: "ein", "kochbereit" und "gar/essfertig".



Ref. CAC121

Incluido / Included / Inclus / Inklusiv

GELATO PANINI PRESS

Gofrera panini de helado / Ice cream panini press / Presse à panini Gelato / Waffeleisen Eis-Panini



NEW!

REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	€/u	📦
WICSP180E	25 u/h	sencilla/ single	10	230	1.200	50/60	991,45	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Moulds with triple non-stick layer, to easily remove waffles and quickly clean the appliance.

Moules à triple couche antiadhésive, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement l'appareil.

Backplatten mit dreifacher Antihftbeschichtung zum einfachen Lösen der Waffeln und zur schnellen Reinigung des Gerätes.



**Ahorre hasta un 75% de energía* /
Save up to 75% energy* /
Économisez jusqu'à 75% d'énergie*
Sparen Sie bis zu 75% Energie***

**TOSTADORAS CON
CORREA TRANSPORTADORA**

La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

*La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.

CONVEYOR TOASTERS

Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

* The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.

GRILLE-PAIN CONVOYEURS

La convection forcée et les résistances à quartz énergétiquement efficaces offrent un grillage uniforme et rapide.

*La fonction Stand by permet d'économiser 75% d'énergie aux moments de faible demande.

DURCHLAUFSTOASTER

Durch die erzwungene Konvektion und die energieeffizienten Quarzwiderstände kann eine gleichförmige und schnelle Bräunung erreicht werden.

* Die Stand-by-Funktion spart 75% Energie für Momente mit geringerer Nachfrage.

CT4-3600W Tostadora continua / Conveyor toaster / Grille - pain à convoyeur / Durchlaufstoaster

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	€/u	
CT4-2301000	230	3.600	50/60	15	35 x 46	60	2.084,60	1



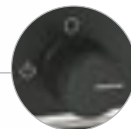
1.000
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde



**Control de temperatura /
Temperature control /
Contrôle de la température /
Temperaturregler**



**Control de velocidad /
Speed control /
Contrôle de vitesse /
Geschwindigkeitsregler**

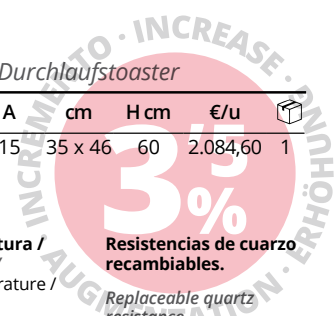


**Sistema stand-by /
Stand-by system /
Système stand-by /
Stand-by-System**

**Resistencias de cuarzo
recambiables.**

Replaceable quartz
resistance.
Résistances à quartz
remplaçables.
Austauschbare
Quarzwiderstände.

Entregado sin clavija.
Delivered without plug
(stripped ends).
Livré sans prise.
Lieferung ohne Stecker.



CT4-2800W Tostadora continua / Conveyor toaster / Grille - pain à convoyeur / Durchlaufstoaster

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	€/u	
CT4-23080002	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36	60	EU	1.721,95	1
CT4-23080003	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36	60	UK	1.721,95	1



450-800
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde



**Dispone de control de velocidad y
temperatura. Resistencias de cuarzo
recambiables.**

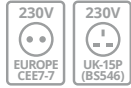
Avec contrôle de la vitesse et
température. Résistances à quartz
remplaçables.

Speed and temperature control.
Replaceable quartz resistance.

Geschwindigkeits- und
Temperatursteuerung.
Austauschbare Quarzwiderstände.

CT2-1500W Tostadora continua / Conveyor toaster / Grille - pain à convoyeur / Durchlaufstoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	€/u	📦
CT2-23035002	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36	41	EU	1.500,35	1
CT2-23035003	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36	41	UK	1.500,35	1

**Dispone de control de velocidad.
Resistencias de cuarzo recambiables.**

Speed control.
Replaceable quartz resistance.

Avec contrôle de la vitesse.
Résistances à quartz remplaçables.

Geschwindigkeitssteuerung.
Austauschbare Quarzwiderstände.

350

**Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde**

HORNO CINTA / CONVEYOR HEATING OVEN / FOUR CHAUFFANT À BANDE / FÖRDERBAND-AUFWÄRMOFEN

Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.

Conçu pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace.

Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.

Zum Erwärmen von Snacks aller Art und zum Schmelzen von Käse auf eine schnelle und effiziente Weise. Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl mit Geschwindigkeits- und Temperatur-Steuervorrichtung sowohl oberhalb als auch unterhalb des Förderbands. Enthält Krümelauffangschale. Durch sein Umluftsystem und die Möglichkeit, die Bandhöhe einzustellen, werden eine gleichmäßige Bräunung und eine höhere Energieeffizienz sichergestellt. Um Platz zu sparen, können mit einem Zubehörteil zwei Geräte gleichzeitig montiert werden.

SO2-2800W Horno calentador de cinta / Conveyor heating oven / Four chauffant à bande / Förderband-Aufwärmofen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



NEW!



26,7 cm

**Ancho de cinta / Belt width /
Largeur de la bande / Bandbreite**

3,8 - 7,6 cm

**Altura entrada ajustable /
Adjustable entrance height /
Hauteur de l'entrée réglable /
Einstellbare Eintrittshöhe**

SO2-3600W Horno calentador de cinta / Conveyor heating oven / Four chauffant à bande / Förderband-Aufwärmofen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



NEW!

36,8 cm

**Ancho de cinta / Belt width /
Largeur de la bande / Bandbreite**

3,8 - 7,6 cm

**Altura entrada ajustable /
Adjustable entrance height /
Hauteur de l'entrée réglable /
Einstellbare Eintrittshöhe**


Tostadoras Estándar / Standard Toasters /
Toasteurs Standard / Toasters Standard

P15042 Tostadora continua / Conveyor toaster / Toasteur convoyeur / Durchlauftoastler

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

500

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

REF	V	W	Hz	€/u	
P15.042	230	2.240	50/60	1.082,40	1

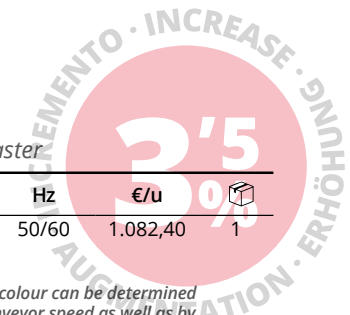


El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200) y 3 hileras (tipo 300).

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances contrôlées indépendamment. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La Largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200 et 3 rangées, type 300.

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surroundings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows for toast, 200 type and 3 rows, 300 type.

Die Farbe der Toasts kann durch die Geschwindigkeit des Laufbands bestimmt werden, sowie durch die oberen als auch durch die unteren Heizelemente, welche unabhängig von einander kontrolliert werden können. Das Gerät ist komplett isoliert um die Umgebungstemperatur minimal zu beeinflussen. Ein/ Aus Schalter mit extra Standby Position. Die Breite des Laufbands erlaubt 2 Toastreihen (Typ 200) y 3 Toastreihen (Typ 300).




CTS1000E Tostadora comercial de servicio pesado con transportador / Heavy - Duty Commercial Conveyor Toaster /
Grille - pain à convoyeur à usage intensif / Kommerzieller Hochleistungs - Durchlauftoastler



450

Rebanadas por hora / Slices per hour /
Tranches heure / Scheiben pro Stunde

REF	V	W	A	Hz	€	
CTS1000E	230	2.700	11,25	50/60	1.201,60	1



Pre-calentamiento ultra rápido de 5 minutos.
Ancha abertura de 5 cm para tostar rebanadas gruesas y panecillos.
Modo de espera para ahorrar energía.
Transportador con velocidad variable.
Permite tostar por una sola cara.

Mise à température rapide (5 minutes).
Ouverture de 5 cm, pour les tranches épaisses.
Mode veille pour économiser de l'énergie.
Convoyeur à vitesse variable.
Permet de griller d'un seul côté.

Ultra-fast, 5-minute heat-up time.
Large 5 cm opening accommodates thick breads and bagels.
Energy-saving standby function
Conveyor speed control to suit all toasting preferences.
Allows toasting on one side only.

Ultra schnelle Vorerhitzung von 5 Minuten.
Öffnungshöhe von 5 cm zum Toasten von dicken Scheiben und Brötchen.
Energiesparende Standby Funktion.
Laufband mit regulierbarer Geschwindigkeit. Einseitiger Toaster.

P15038 Tostadora / Sandwich toaster / Toasteur / Sandwichtoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

80-100

Rebanadas por hora / Slices per hour /
Tranches heure / Scheiben pro Stunde



REF	V	W	Hz	€/u	
P15.038	230	1.700	50/60	315,10	1

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quartz heating elements.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quartz.

Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 4 Quarzrohre.

Se entregan con 3 pinzas para sandwich / Delivered with 3 sandwich tongs / Livrées avec 3 pinces à sandwich / Lieferung mit 3 Sandwichzangen

P15039 Tostadora / Sandwich toaster / Toasteur / Sandwichtoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

120-130

Rebanadas por hora / Slices per hour /
Tranches heure / Scheiben pro Stunde



REF	V	W	Hz	€/u	
P15.039	230	3.000	50/60	360,95	1

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 9 tubos de cuarzo.

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 9 quartz heating elements.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 9 tubes quartz.

2 Ebenen. Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 9 Quarzrohre.

Se entregan con 6 pinzas para sandwich / Delivered with 6 sandwich tongs / Livrées avec 6 pinces à sandwich / Lieferung mit 6 Sandwichzangen

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P.
464

**PINZA DE PAN DE MADERA /
WOODEN BREAD SPOON /
PINCE À PAIN EN BOIS /
HOLZBROTZANGE**



Ideal para manipular las tostadas / Ideal for handling toast / Idéal pour manipuler le pain grillé / Ideal zum Servieren von Toasts

P15040 / P15041 Tostadora / Toaster / Toasteur / Toaster



Ref. P15.040

120

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde



REF	Ranuras / Slots / Fentes / Schlitze	V	W	Hz	€/u	
P15.040	4	230	1.800	50/60	234,15	1
P15.041	6	230	2.500	50/60	290,30	1

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía
para decidir la cantidad de
rebanadas a tostar.
2 ó 4 (ref.15040)
3 ó 6 (ref.15041).
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide
how many slices to toast.
2 or 4 (ref.15040)
3 or 6 (ref.15041).
With timer.
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur
pour choisir le nombre de tranches
à griller:
2 ou 4 (ref. 15040)
3 ou 6 (ref. 15041).
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Hergestellt aus rostfreiem Stahl. Mit
energiesparendem Schalter um die
Anzahl der zu toastenden Scheiben zu
bestimmen.
2 oder 4 (Art.Nr.15040)
3 oder 6 (Art.Nr.15041).
Mit Timer.
Schlitz: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Ref. P15.041



WCT708E Tostadora de servicio mediano de 4 rebanadas / 4 - Slice Medium - Duty Toaster /
Grille - pain à usage moyen / 4 Scheiben Mittelleistungs Toaster



REF	Ranuras / Slots / Fentes / Schlitze	V	W	A	Hz	€/u	
WCT708E	4	230	1.800	7,8	50/60	311,15	1

225

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde



3,5 x 13,5 x 13,5 cm

Ranura / Slot / Fente / Schlitz

Con expulsión automática /
With pop up system /
Avec éjection automatique /
Automatischer Auswurf



MACQUINARIA /
EQUIPMENT /
EQUIPEMENT

Planchas de fundición.
Bandeja y recoge jugos.
Borde antisalpicaduras.
Luces piloto.
Termostato ajustable hasta 300 °C.

Plaque en fonte.
Tiroir de propreté.
Bordure anti projections haute.
Voyants lumineux.
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

Cast iron griddle plates.
Large drip tray.
High turned-up spatter rim.
Indicator lights.
Adjustable thermostat to 300 °C.

Grillplatten aus Gusseisen.
Fettauffangschale.
Seiten mit Antispritzschutz.
Kontrollleuchten.
Einstellbares Thermostat bis 300 °C.

Incluido en el precio / Included on the price /
Inclus dans le prix / Inklusiv im Preis

Ref. P818.000



Ver productos en / See products on /
Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 119

MOLDE HUEVO SANDWICH CUADRADO /
SQUARED EGG MOULD /
MOULE À OEUF CARRÉ /
RECHTECKIGE SPIEGELEIERFORM



Grill de contacto "SOLO COMPACT" / "SOLO COMPACT" Contact grill /
Grill de contact "SOLO COMPACT" / "SOLO COMPACT" Kontaktgrill

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Ranura arriba y abajo /
Upper and lower grooves /
Quadrillage en haut et en bas /
Schlitz oben und unten



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	Hz	€/u	📦
P15.004	22 x 23	230	1.800	50/60	433,55	1



Control de temperatura /
Temperature control
Contrôle de la température /
Temperaturregler



Bandeja recoge grasa /
Fat collection tray /
Bac de récupération de graisse /
Fettauffangschale

P15005 Grill de contacto "SOLO GRANDE" /
"SOLO GRANDE" Contact grill /
P15006 Grill de contact "SOLO GRANDE" /
"SOLO GRANDE" Kontaktgrill

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Ranura arriba y abajo /
Upper and lower grooves /
Quadrillage en haut et en bas /
Schlitz oben und unten
P15.005

Ranura arriba /
Upper groove /
Quadrillage en haut /
Schlitz oben
P15.006



P15007 Grill de contacto "DUETTO COMPACT" /
"DUETTO COMPACT" Contact grill /
P15008 Grill de contact "DUETTO COMPACT" /
"DUETTO COMPACT" Kontaktgrill

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



Ranura arriba y abajo /
Upper and lower grooves /
Quadrillage en haut et en bas /
Schlitz oben und unten
P15.007

Ranura arriba /
Upper groove /
Quadrillage en haut /
Schlitz oben
P15.008



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	Hz	€/u	📦
P15.005	32 x 21	230	2.200	50/60	467,25	1
P15.006	32 x 21	230	2.200	50/60	467,25	1

REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	Hz	€/u	📦
P15.007	47 x 23	230	3.600	50/60	713,25	1
P15.008	47 x 23	230	3.600	50/60	713,25	1



MACQUINARIA /
EQUIPMENT /
EQUIPEMENT

BATIDORAS PLANETARIAS / MIXERS / MÉLANGEURS / MIXERS

Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso/

Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation/

Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux/

Zahnräder und Wellen aus wärmebehandeltem legiertem Stahl gewährleisten eine lange Lebensdauer und einen leiseren Betrieb

Acción de batido elíptico /

Planetary mixing action /

Mélangeur planétaire /

Planetenrad-Misch-getriebe

Incluye / Comes with / Livré avec / Standardausstattung:



Batidor varilla /
Wire Wishk /
Fouet à fil /
Schlagbesen



Gancho para masa /
Dough hook /
Crochet de pâte /
Knehtaken



Espátula /
Spatula /
Spatule /
Schaber



Bol acero inoxidable /
S/Steel mixing bowl /
Bol mélangeur en acier inoxydable /
Edelstahl-Mischschüssel

Paro automático por sobre calentamiento /
Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage /
Arrêt automatique par la surchauffe /
Wärmeüberlastschutz schaltet den Mixer zur Schadens-verhütung automatisch aus

Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica /

30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal /

Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore /

30-Minuten-Digitalzeituhr mit automatischem Stopp und akustischem Abschaltsignal

Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen /

Consistent mixing speeds regardless of volume/
Vitesses de mélange uniformes, quel que soit le volume /

Gleichmäßige, von der Menge unabhängige Mischgeschwindigkeiten

Protección Seguridad /

Safety guard /

Protecteur de sécurité /

Schutzblende

Construcción extra robusta /

Heavy-duty construction /

Construction robuste /

Stark belastbare Ausführung



Amasadora sobre mesa / Countertop Mixers /
Mélangeurs de comptoir / Arbeitsflächen-Mixer

4075502
CE 3'5
1/3 HP / 250 W / 3 A

REF	Lts.	cm (W X D X H)	Velocidad / Speed / Vitesse / Geschwindigkeit	V	Enchufe / Plug / Prise / Stecker	€/u	
4075502	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	Europe	1.716,55	1
4075503	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	UK	1.716,55	1
4075602	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	Europe	1.922,40	1
4075603	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	UK	1.922,40	1

REF	Para / For / Pour / Für (Lts)	€/u		REF	Para / For / Pour / Für (Lts)	€/u	
Batidor varilla / Wire Wishk / Fouet à fil / Schlagbesen				Espátula/ Spatula / Spatule / Schaber			
XMIX0705	6.6	130,15	1	XMIX0703	6.6	105,50	1
40762	9.5	111,55	1	40764	9.5	105,50	1
Gancho para masa / Dough hook / Crochet de pâte / Knehtaken				Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel			
XMIX0704	6.6	112,60	1	XMIX0702	6.6	281,00	1
40763	9.5	112,60	1	40761	9.5	218,80	1

Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando

Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

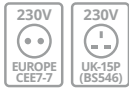
Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.

Digitalbedienfeld ermöglicht einfache Drehzahländerungen bei laufendem Gerät



4075503

4075702 Amasadora de pié / Floor-Bench mixers /
Mélangeurs au sol-sur plan de travail / Boden-Tisch-Mixer



4075702

REF	Lts.	cm (W X D X H)	Velocidad / Speed / Vitesse / Geschwindigkeit	V	HP	W	A	Enchufe / Plug / Prise / Stecker	€/u	
4075702	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	Europe	3.733,85	1
4075703	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	UK	3.733,85	1
4075802	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	Europe	5.864,80	1
4075803	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	UK	5.864,80	1
4075902	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1.120	11	Europe	8.002,50	1
4075903	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1.120	11	UK	8.002,50	1

REF	Para / For / Pour / Für (Lts)	€/u		REF	Para / For / Pour / Für (Lts)	€/u	
Batidor varilla / Wire Wishk / Fouet à fil / Schlagbesen				Espátula / Spatula / Spatule / Schaber			
40766	19	164,25	1	40768	19	152,15	1
40770	28	509,80	1	40772	28	386,75	1
40774	38	720,00	1	40776	38	528,35	1
Gancho para masa / Dough hook / Crochet de pâte / Knethaken				Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel			
40767	19	152,15	1	40765	19	349,50	1
40771	28	451,75	1	40769	28	1.314,55	1
40775	38	528,35	1	40773	38	1.475,90	1

P15089 / P15090 / P15091 Cortadora eléctrica de fiambres / Electric slicing machine /
Trancher électrique / Elektrische Aufschnittmaschine



Cuerpo: aluminio pintado.
Body: painted aluminium.
Corps: aluminium peint.
Körper: Aluminiumbeschichtet.

REF	V	Hz	W	Ø Cuchilla Blade Lame Messer cm	Espesor corte Slicer thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite mm	Dim cm	Kg	€/u	
P15.089	230	50	120	22	0-9	48 x 40 x 37	14,8	477,95	1
P15.090	230	50	150	25	0-9	48 x 40 x 37	16,0	573,85	1
P15.091	230	50	250	30	0-11	59 x 38 x 43	22,6	919,65	1

Ref. P15.090

Ø 25 cm
Cuchilla / Blade /
Lame / Messer



Ref. P15.091

Ø 30 cm
Cuchilla / Blade /
Lame / Messer



Ref. P15.089

Ø 22 cm
Cuchilla / Blade /
Lame / Messer

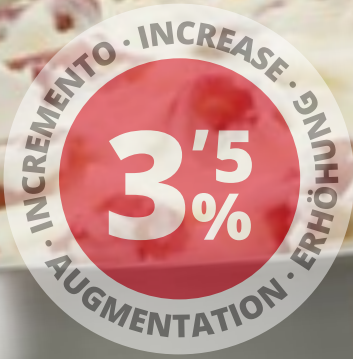


Ver productos en / See products on /
Voir produits en page / Siehe produkte in

P.
135

GEL LUBRICANTE SANITARIO /
SANITARY GEL LUBRICANT /
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE /
MEDIZINISCHES GLEITGEL





Lleve a cabo cualquier tarea de mezclado/licuado con los brazos trituradores portátiles Waring Commercial. Desde el versátil modelo QuickStik hasta el modelo de servicio pesado de 1 HP Big Stix, estos brazos trituradores son herramientas básicas para las cocinas más atareadas de hoy. Con varillas de 17.75 a 53.5 cm, permiten procesar desde 11.5 hasta 200 litros a la vez. Las cuchillas multifunción de acero inoxidable garantizan un licuado homogéneo, y el cómodo mango ofrece mayor control. ¡Licue, bata, mezcle y haga purés sin esfuerzo gracias a Waring!

Power through any mixture with the portable handheld Waring Commercial Immersion Blenders. From the versatile QuikStik to the heavy-duty 1 HP Big Stix, these are essential tools for today's busy kitchens. The shaft sizes range from 17.75 cm to 53.5 cm with capacities from 11.5 to 200 liters. The all-purpose stainless steel blades ensure smooth, consistent blending, and the comfort grips keep the user in control. Blend, whisk, mix, purée and whip with Waring!

Mixez en toute facilité grâce aux mixeurs Waring Commercial. Du plus pratique (le QuikStik) au plus puissant (le Big Stix de 1 HP), ce sont des outils essentiels pour les cuisines modernes. Leurs pieds de 17,75 à 53,5 cm permettent de mixer 11,5 à 200 L à la fois. Leurs lames en acier inoxydable garantissent des résultats homogènes. Leurs poignées ergonomiques offrent un maximum de confort. Mixez, fouettez, mélangez et réduisez en purée sans effort grâce à Waring !

Leistungsstarkes Mixen und Verflüssigen mit den Stabmixern Waring Commercial. Von dem vielseitigem Modell QuickStik bis hin zum robusten 1 HP Big Stix sind diese Stabmixer heutzutage ein wesentliches Werkzeug der vielbeschäftigten modernen Küchen. Mit Stablängen von 17.75 bis 53.5 cm kann man von 11.5 bis 200 Liter auf einmal bearbeiten. Die Multifunktionsmesser aus rostfreiem Stahl garantieren ein homogenes Zerkleinern und die bequemen Griffe bieten eine gute Kontrolle. Verflüssigen, Mixen und Pürieren Sie mühelos mit Waring!

Brazo triturador de servicio pesado Big Stix / Heavy-Duty Big Stix / Bras mixeur à usage intensif Big Stix / Einarmiger Hochleistungsstabmixer Big Stix

Bloque motor universal adaptable a todos los brazos y batidores. Motor de servicio pesado de 1 HP (potencia de entrada máxima). Velocidad variable. 18 000 RPM a velocidad alta (1600 RPM con los batidores). Función de encendido continuo. Acoplamientos (bloque-motor y varilla) reemplazables por el usuario. Cómodo mango cubierto de caucho y empuñadura auxiliar, para mayor control y seguridad. Varilla de acero inoxidable sellada, removible y apta para lavavajillas.

Universal power pack fits all shafts and whisk attachments. 1 peak input HP heavy-duty motor. Variable speed operation. 18,000 RPM on high (1,600 for whipping paddles). Continuous ON feature. User-replaceable couplings on power pack and shaft. Rubberized comfort grip and second handle for safe and controlled operation. Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe.

Bloc-moteur universel adaptable à tous les pieds et fouets. Moteur haute performance de 1 HP (puissance d'entrée maximale). Vitesse variable. 18.000 tr/mn à haute vitesse (1 600 tr/mn avec les fouets). Marche continue. Accouplements (bloc-moteur et pied) faciles à changer. Poignée caoutchoutée et poignée auxiliaire, pour davantage de confort et de sécurité. Pied hermétique en acier inoxydable, amovible et compatible lave-vaisselle.

Universeller Motorblock geeignet für alle Stablängen und Halter. Hochleistungsmotor von 1 HP (max. Eingangsleistung). Variable Geschwindigkeit. Max. 18.000 U/min (1.600 U/min. Rührbesen). Funktion Dauerbetrieb. Durch Kopplung (Motorblock-Stab) vom Benutzer austauschbar. Bequemer Griff mit Kautschukbeschichtung und Hilfsgriff bieten eine höhere Kontrolle und Sicherheit. Stab aus versiegeltem rostfreiem Stahl, austauschbar und Spülmaschinen geeignet.



Sistema bloqueo para trabajar sin operador /
Locking system to work without operator /
Système de blocage pour fonctionnement sans opérateur /
Sperrvorrichtung für den Einsatz ohne Bediener /

Doble asa /
Double handle /
Double poignée /
Doppelgriff /

Velocidad regulable /
Adjustable speed /
Vitesse réglable /
Verstellbare Geschwindigkeit /

WSBPPCE **Bloque motor / Power Pack** Bloc-moteur / Motorblock

REF	W	Hz	€/u	
WSBPPCE	1 HP / 750 W	50/60	388,95	1

WSB50ST WSB55ST WSB60ST WSB65ST WSB70ST



Varilla / Shaft / Pied / Stab

REF	Varilla extraíble / <i>Removable Shaft /</i> Pied amovible / <i>Abnehmbarer Stab</i>	Capacidad / <i>Capacity /</i> Capacité / <i>Kapazität</i>	€/u	
WSB50ST	30,5 cm	40 L	222,85	1
WSB55ST	35,5 cm	60 L	230,00	1
WSB60ST	40,5 cm	100 L	244,40	1
WSB65ST	45,5 cm	140 L	258,90	1
WSB70ST	53,5 cm	200 L	273,20	1

Triple sellado del brazo / Triple sellado del brazo /
Triple sellado del brazo / Triple sellado del brazo



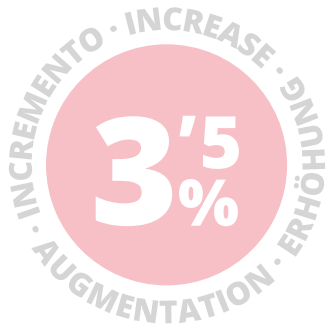
WSBPPCE
+WSB50ST
30,5 cm / 40 L

WSBPPCE
+WSB55ST
35,5 cm / 60 L

WSBPPCE
+WSB60ST
40,5 cm / 100 L

WSBPPCE
+WSB65ST
45,5 cm / 140 L

WSBPPCE
+WSB70ST
53,5 cm / 200 L



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



WSB2W

Accesorio batidor / Whisk Attachment /
Fouets / Rührbesen Zubehör

REF	L cm	€/u	
WSB2W	25,5	297,10	1

Caja de engranaje de fundición, para mejor desempeño. Die-cast gears for optimal performance.

Engrenage en acier moulé, pour des performances optimales.

Gegossenes Getriebegehäuse für eine bessere Performenz.



LOW: 17.000 RPM
HIGH: 18.000 RPM



WSB40E

Brazo triturador de servicio mediano /
Quik Stik Plus / Medium-Duty Quik Stik Plus /
Bras mixeur Quick Stik Plus à usage moyen /
Stabmixer mittlerer Gebrauch Quik Stik Plus

REF	Hz	€/u	
WSB40E	50/60	389,35	1

Motor de servicio pesado de ½ HP, con 2 velocidades/370 W.
Varilla fija de 25.5 cm.
Capacidad de 23 litros .
230V, 50 Hz, 1.5 A.
Homologado CE y RoHS.

½ HP, 2-speed.
heavy-duty motor/370 W.
25.5 cm fixed shaft.
23-liter capacity.
230 volts, 50 Hz, 1.5.
amps. CE, RoHS.

Puissant moteur de ½ HP, à deux vitesses/370 W.
Pied fixe de 25,5 cm.
Capacité de 23 litres.
230V, 50 Hz, 1,5A.
Homologué CE et RoHS.

Ochleistungsmotor von ½ HP, mit 2 Geschwindigkeiten /370 W. Fester Stab von 25.5 cm. Bearbeitungsvermögen 23 Liter. 230 V, 50 Hz, 1,5 A, Zertifiziert mit CE und RoHS.



LOW: 14.500 RPM
HIGH: 15.000 RPM



WSB33XE

Brazo triturador de servicio ligero Quik Stik /
Light-Duty Quik Stik /
Bras mixeur Quick Stik à usage léger /
Stabmixer leichter Gebrauch Quik Stik

REF	Hz	€/u	
WSB33XE	50/60	141,45	1

Motor de alta eficacia, con dos velocidades.
Varilla fija de 17.75 cm.
Capacidad de 11.5 litros.
230V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W.
Homologado CE y RoHS.

2-speed high-efficiency motor.
17.75 cm fixed shaft.
11.5-liter capacity.
230 volts, 50 Hz, 0.4 amps,
175 W. CE, RoHS.

Moteur hautement efficace à deux vitesses.
Pied fixe de 17,75 cm.
Capacité de 11,5 litres.
230V, 50 Hz, 0,4A, 175 W.
Homologué CE et RoHS.

Motor mit hoher Leistung und zwei Geschwindigkeiten und festem Stab von 17.75 cm Länge. Bearbeitungsvermögen 11.5 Liter. 230 V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W. Zertifiziert mit CE und RoHS



Una batidora de vaso para cada necesidad / A Blender For Every Need /
Un blender pour tous les besoins / Ein Standmixer für jedes Bedürfnis



BLADE

TORQ
SERIES

HEAVY DUTY
XTREME

Batidora de vaso para cócteles
Bar Blender
Blender de bar
Barcocktailstandmixer

Batidoras de vaso profesionales
NuBlend Commercial Blenders
Blenders professionnels NuBlend
NuBlend professioneller Standmixer

Torq Series

Batidoras de vaso de servicio pesado
Heavy Duty Blenders
Blenders haute puissance
Hochleistungsstandmixer

Batidoras de vaso de 4 L
4-Liter Food Blenders
Blenders de 4 L
4 Liter Standmixer

BEBIDAS POR DÍA / DRINKS PER DAY / BOISSONS - JOUR / GETRÄNKE PRO TAG

1 - 25

25 - 49

50 - 74

75 +

100 +

USO Y SERVICIO / USAGE AND APPLICATION TYPE / UTILISATION / GEBRAUCH UND EINSATZMÖGLICHKEIT

Preparación de bebidas
Servicio ligero a mediano

Light to Medium Beverage
Prep

Préparation de boissons
Usage léger à moyen

Zubereitung von Getränken
Gering- oder Mittelgebrauch

Preparación de alimentos y bebidas
Servicio ligero a mediano

Light to Medium Food
and Beverage Prep

Préparation de boissons et culinaire,
usage léger et moyen

Zubereitung von Lebensmittel und
Getränken
Gering- oder Mittelgebrauch

Preparación de alimentos y bebidas
Servicio mediano a pesado

Medium to Heavy Food and Beverage
Prep

Préparation de boissons et préparation
culinaire
Usage moyen à intensif

Zubereitung von Lebensmittel und
Getränken
Mittel- und Vielgebrauch

Preparación de bebidas y alimentos
Servicio pesado

Heavy Food and
Beverage Prep

Préparation de boissons et
préparation culinaire
Usage intensif

Zubereitung von Lebensmittel und
Getränken
Vielgebrauch

Preparación de alimentos
Servicio pesado

Heavy Food Prep

Préparation culinaire
Usage intensif

Zubereitung von Lebensmittel
Vielgebrauch

IDEAL PARA / GREAT FOR USE IN / TYPES DE COMMERCE / IDEAL FÜR

Bares

Bares, restaurantes
pequeños y heladerías

Bares, restaurantes
y heladerías

Heladerías, cafeterías,
restaurantes, bares,
establecimientos de cuidado de la
salud, escuelas, instituciones

Restaurantes grandes,
establecimientos de cuidado de la
salud, escuelas, instituciones

Bars

Bars, Small Restaurants,
Smoothie Shops

Bars, Restaurants,
Smoothie Shops

Smoothie Shops, Coffee Shops,
Restaurants, Bars, Healthcare, Schools,
Institutions

Large Restaurants, Healthcare,
Schools, Institutions

Bars

Bars, petits restaurants,
commerces de jus de fruits frais

Bars, restaurants, commerces de jus de
fruits frais

Bars/Commerces de jus de fruit,
salons de thé, restaurants, centres
de remise en forme, établissements
scolaires ou médicaux, institutions

Restaurants, brasseries,
établissements scolaires ou
médicaux, institutions

Bars

Bars, kleine Restaurants und Eisdielen

Bars, Restaurants und Eisdielen

Eisdielen, Bsitros, Restaurants, Bars,
Wellnesseinrichtungen, Schulen, Institute

Grosse Restaurants,
Wellnesseinrichtungen, Schulen,
Institute

APLICACIONES RECOMENDADAS / RECOMMENDED APPLICATIONS / IDÉAL POUR LA PRÉPARATION DE / IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG VON

Bebidas heladas, batidos de fruta, margaritas y mucho más

Frozen Drinks, Smoothies,
Margaritas and More

Milkshakes, boissons glacées,
cocktails, Margaritas, etc.

Gefrorene Getränke,
Fruchtcocktails, Magaritas und
vieles mehr

Cócteles helados, batidos de helado, salsas frías y calientes, aderezos y más

Frozen Cocktails, Ice Cream Drinks,
Dips, Salsas, Sauces
and More

Boissons glacées, milkshakes,
cocktails, sauces, etc.

Eiscocktails, Eishakes, kalte und heiße
Sossen, Dressings und vieles mehr

Margaritas, daiquiris, granitas, salsas, sopas y más

Margaritas, Daiquiris,
Granitas, Sauces, Soups and more

Margaritas, Daiquiris,
Granitas, sauces, soups, etc.

Magaritas, Daiquiris, Granitas, Sossen,
Suppen und vieles mehr

Batidos de fruta, bebidas de café helado, cócteles helados, salsas, aderezos, sopas, postres, aliños y mucho más

Fruit Smoothies, Iced Coffee Drinks,
Frozen Cocktails, Salsas, Sauces, Soups,
Desserts, Dressings and more

Smoothies, café glacé, cocktails glacés,
sauce, crèmes, soups, desserts,
vinaigrettes, etc.

Fruchtcocktails, gefrorene
Kaffegetränke, Eiscocktails, Sossen,
Nachtsch, Dressings und vieles mehr

Aliños, salsas, aderezos, sopas y más

Dressings, Salsas, Sauces, Soups and
More

Vinaigrettes, sauces, crèmes, soups,
etc.

Dressing, Sossen, Suppen und vieles
mehr

MAQUINARIA /
EQUIPMENT /
EQUIPMENT



Las batidoras de vaso profesionales Waring Commercial son herramientas esenciales para cualquier bar o restaurante. Esta línea clásica siempre logra resultados profesionales, gracias a características profesionales: resistentes jarras de alta capacidad de acero inoxidable, copoliéster sin bisfenol-A o cristal; potentes motores de hasta 1120W y cuchillas de acero inoxidable que siempre logran resultados rápidos y homogéneos. ¡Pique hielo y prepare bebidas en tan sólo segundos con las potentes licuadoras profesionales Waring Commercial!

The staple in any bar or restaurant, the Waring Commercial Blender consistently delivers a professional blend. This classic product line offers a variety of sizes, styles and capacities in durable stainless, BPA-free copolyester, or glass containers. Powerful, professional motors with up to 1120W HP drive stainless steel cutting blades for quick, consistent results. Crush ice in seconds and make drinks instantly with the power of Waring Commercial!

Les blenders Waring Commercial sont les outils de base par excellence pour tout type de bar ou restaurant. Disponibles en plusieurs tailles et styles (acier inoxydable, copolyester sans BPA, verre), ces outils classiques sont équipés de puissants moteurs professionnels jusqu'à 1120W et de couteaux en acier inoxydable, pour des résultats rapides et homogènes. Broyez de la glace et préparez des boissons en quelques secondes grâce aux puissants bols mixeurs Waring Commercial!

Die professionellen Standmixer von Waring Commercial sind essentielle Werkzeuge für jede Bar oder Restaurant. Die klassische Produktlinie bietet immer professionelle Ergebnisse, dank seiner professionellen Eigenschaften: Resistente Behälter von grossem Fassungsvermögen aus rostfreiem Stahl, Glas oder Copolyester ohne Bisfenol-A (BPA); leistungsstarken Motoren von bis zu 1120W und messer aus rostfreiem Stahl, die immer für ein schnelles und homogenes Ergebnis sorgen. Zerkleinern Sie Eis und bereiten Sie Getränke in Sekundenschnelle mit den leistungsstarken Mixern von Waring Commercial!

BB340E

Batidora de vaso comercial Blade Series / Blade Series Commercial Blender / Mixeur à jarre commerciale Blade Series / Gewerblicher Standmixer Blade Series

BLADE



21.700 RPM - 3,6 A



25-49

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



REF	V	W	Hz	€/u	
BB340E	220-240	1 HP / 750 W	50/60	598,30	1

Jarra copoliéster.
Controles electrónicos: Alto, Bajo,
Apagado y Pulso.
Con temporizador de cuenta
regresiva de 99 segundos.

Copolyester.
Contrôle électronique: Haut, Bas,
Arrêt et Pulse.
Avec minuteur de 99 secondes

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse electronic
controls.
With 99-second countdown timer.

Copolyester.
Elektronische Kontrolle: High, Low, Off
und Puls.
Mit 99 Sekunden Countdown Timer.

BB300E

Batidora de vaso comercial Blade Series / Blade Series Commercial Blender / Mixeur à jarre commerciale Blade Series / Gewerblicher Standmixer Blade Series

BLADE



21.700 RPM - 3,6 A



25-49

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



REF	V	W	Hz	€/u	
BB300E	220-240	1 HP / 750 W	50/60	574,75	1

Jarra copoliéster.
Controles mecánicos: Alto, Bajo,
Apagado y Pulso.

Bol en copolyester.
Interrupteurs à bascule: Haut, Bas,
Arrêt et Pulse.

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse toggle
switches.

Behälter aus copolyester.
Mechanische Kontrolle: High, Low, Off
und Puls.

CAC132

Jarra / Container / Bol / Karaffen

REF	Lts	€/u	
CAC132	1,40	202,70	1

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar



Compatible / Compatible /
Compatible / Kompatibel
BB340 - BB300

BB255E

Batidoras de vaso para cócteles básicas / Basic Bar Blenders / Blenders de bar / Basis Cocktail Mixer



21.000 RPM - 2,2 A



1-25

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
BB255E	1,30	220-240	3/4 HP / 550 W	50/60	362,90	1

2 velocidades. Resistente cuchilla
de acero inoxidable de dos piezas.
Acoplamiento de goma reforzado
con metal y reemplazable por el
usuario. Jarra copoliéster.

2 vitesses. Couteau 2 pièces robuste
et en acier inoxydable.
Bol en copolyester.

2 speeds. Rugged, two-piece stainless
steel cutting blade. User-replaceable,
metal-reinforced rubber drive
coupling.
Copolyester container.

2 geschwindigkeiten. Zweiteilige
robuste Edelstahl Klingen
Behälter aus copolyester.

CAC134

Jarra / Container / Bol / Karaffen

REF	Lts	€/u	
CAC134	1,30	154,00	1



TORQ
2.0

INCREMENTO · INCREASE · ZUNEHMUNG
3'5%
AUGMENTATION · ERHÖHUNG

**Tapa para alimentos/
líquidos calientes de vinilo
con tapón extraíble.**

*Vinyl lid for hot food/
beverage blending and
removable center cap
that locks into place or
can be removed to feed
ingredients while blending.*

Couvercle en vinyle pour
aliments/liquides chauds
avec bouchon doseur
amovible.

*Deckel für heiße
Lebensmittel/
Flüssigkeiten aus Vinyl
mit abnehmbaren
Verschlusskopf.*

**Jarra apilable transparente
de 1.4 L resistente, de
servicio pesado y de
calidad profesional. Diseño
único, para máxima
eficacia y
rendimiento.**

*1.4L clear-view stackable jar
- commercial grade, heavy-
duty and breakresistant.
Uniquely shaped for
maximum efficiency and
performance.*

Bol transparent empilable de
1,4 L résistant, à usage
intensif et de qualité
professionnelle.
Spécialement conçu pour
maximiser l'efficacité et le
rendement.

*1,4 l stapelbarer transparenter
Behälter, resistent gegen
häufigen Gebrauch und mit
professioneller Qualität.
Einzigartiges Design für
höchste Effizienz und Leistung.*

**Resistente cuchilla de
acero inoxidable con
robustas piezas de
acero, hechas para durar
pero reemplazables por
el usuario. Su forma
"agresiva" ha sido
especialmente diseñada
para este vaso y es capaz
de picar hielo al instante.**

*Heavy-duty stainless steel
blade with solid steel blending
assembly - built to last but
completely user-replaceable.
This aggressive blade design is
configured specifically for this
jar and is engineered to crush
ice instantly.*

Couteau en acier inoxydable
avec pièces en acier massif
construits pour durer mais
remplaçables par l'utilisateur.
Couteau "agressif"
spécialement conçu pour le
bol et capable de broyer la
glace instantanément.

*Resistente Messer aus
rostfreiem Stahl mit robusten
Stahlteilen, gemacht für
Langlebigkeit aber auch durch
den Benutzer austauschbar.
Die "aggressive" Form ist
speziell für den Behälter
disignt und ist in der Lage Eis
sehr schnell zu crashen.*

**Controles HI/LO/STOP/
PULSE con temporizador
de cuenta progresiva de
60 segundos (modelos
sin temporizador
también disponibles) -
Las batidoras de vaso
Margarita Madness®
Elite vienen equipadas
con tres tipos de
controles: mecánicos,
electrónicos y
electrónicos con
temporizador.**

*HI/LO/STOP/PULSE controls
with 60-second countdown
timer (non-timer versions
available) - the Margarita
Madness Elite Series
Blenders feature three
control styles - a simple
toggle switch control,
electronic keypad and
electronic keypad with
60-second countdown
timer.*

Commandes HAUT/BAS/
ARRÊT et PULSE avec
minuteur de 60 secondes
(modèles sans minuteur
également disponibles).
Les bols mixeurs de la
série Margarita Madness
Elite sont disponibles en
trois styles : commandes
mécaniques, commandes
électroniques ou
commandes électroniques
avec minuteur de 60
secondes.

*HI/LO/STOP/PULSE Kontrolle
mit 60 Sekunden Countdown.
(Modelle ohne Timerfunktion
auch erhältlich) - Die Mixer
Margarita Madness® Elite
sind ausgestattet mit 3
verschiedenen Kontrollen:
Mechanisch, Elektronisch
oder Elektronisch mit
Timerfunktion.*

**Base resistente y
compacta con potente
motor de 2 HP/1490
vatios y cojinete
amortiguador removible
para facilitar la limpieza.**

*Heavy-duty base with
powerful 2 HP, 1490W
motor - this amazing
combination makes for big
power yet small foot print
and includes a removable
jar pad for easy cleanup.*

Boitier résistant et compact
avec puissant moteur
de 2 HP/1490W et coussin
amortisseur amovible
pour faciliter le nettoyage.

*Resistente und kompakte
Basis mit einem
leistungsstarkem
Motor von 2 HP, 1490W
und mit abnehmbarer
Stossdämpfungseinheit zur
einfachen Reinigung*



TORQ 2.0

2 HP / 1490 W
24.500 - 27.000 RPM - 6,1 A

1,4 Lts
Jarra.
Container.
Bol.
Karaffen.



Capaz de preparar 3 margaritas de 470 ml en 8 segundos o menos.
Blend three 470 ml margaritas in 8 seconds or less.
Permet de préparer 3 margaritas de 470 ml en 8 secondes ou moins.
Fähig 3 margaritas von 470 ml in 8 oder weniger Sekunden herzustellen

50-74
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



TBB145E

Batidora de vaso Torq / Torq blender /
Blender Torq / Mixer der Torq



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
TBB145E	1,40	220-240	2 HP / 1.400 W	50/60	734,40	1

Controles mecánicos clásicos.
Classic toggle switch.
Interrupteur à bascule.
Klassischer.

TBB160E

Batidora de vaso Torq / Torq blender /
Blender Torq / Mixer der Torq



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	
TBB160E	1,40	220-240	2 HP / 1.400 W	50/60	823,30	1

Controles electrónicos con temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos.
Electronic keypad with 60-second countdown timer.
Contrôle électronique avec minuteur de 60 secondes.
Elektronische Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown Timer.

CAC139

Jarra / Container / Bol / Karaffen

REF	Lts	€/u	
CAC139	1,40	285,80	1



INCREMENTO · INCREASE · ZUNAHME
3%
AUGMENTATION · ERHÖHUNG

Cojinete amortiguado de una sola pieza extraíble y apto para lavavajillas.

One-piece dishwasher-safe removable jar pad.

Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle.

Stossdämpfereinheit aus einem Stück.



REF	Lts	W	Hz	€/u	📦
MX1500TXSEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	50	1.661,65	1

4 botones programables para preparar bebidas
Pantalla LCD con retroiluminación azul, para mayor comodidad
Contador de bebidas con total y total diario
Velocidad variable
Función de pulso con control de velocidad programable
Con recinto de insonorización.

4 reprogrammable beverage stations
LCD display with blue backlight for easy viewing and program selection
Daily and total drink counter display
Adjustable speed controls
Dual PULSE feature with reprogrammable speed control.
With sound enclosure.

Quatre boutons programmables pour la préparation des boissons
Écran numérique avec rétro-éclairage
Compteur qui affiche le total de préparations du jour et le grand total
Vitesse variable
Double fonction PULSE avec vitesse programmable Avec système d'insonorisation.

Station mit 4 programmierbaren Knöpfen zur Getränkezubereitung.
LCD Display mit blauer Beleuchtung, für die einfache Handhabung.
Gesamt- und Tageseinheitenzähler.
Variable Geschwindigkeit
PULSE Funktion mit programmierbarer Geschwindigkeit.
Gehäuse mit Geräuschisolierung.



45.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /

Hi-Power Variable Speed Blender /

Blender haute puissance à vitesse variable /

Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit

MX1200TXEE

REF	Lts	W	Hz	€/u	📦
MX1200TXEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	50	1.289,70	1



Cojinete amortiguador de una pieza, extraíble y apto para lavavajillas.
Jarras y recintos de insonorización disponibles.

One-piece dishwasher-safe removable jar pad. All units available with the following jars and sound enclosures.

Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle.
Bols et systèmes d'insonorisation disponibles.

Stossdämpfereinheit aus einem Stück, austauschbar und spülmaschinengeeignet. Behälter und Gehäuse mit Geräuschisolierung erhältlich.



20.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



Ideal para amasar masa de pan, montar claras, licuar sopas y batidos y mucho más.

Ideal for whipped egg whites, soups, smoothies and everything in between.

Idéal pour pain aux blancs d'œufs en neige, soupes, milk-shakes et plus encore.

Ideal für durchzuführen, Durchkneten von Teigmassen, Eiweiss schlagen, Suppen verflüssigen, Mischen und vieles mehr.

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /
Hi-Power Variable Speed Blender /
Blender haute puissance à vitesse variable /
Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit

MX1100XTXSEE



45.000 RPM

+75

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



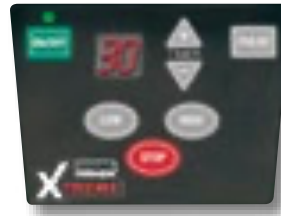
REF	Lts	W	€/u	☐
MX1100XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	1.327,30	1

Controles electrónicos fáciles de limpiar con funciones de ENCENDIDO/APAGADO, ALTO, BAJO, PAUSA y PULSO. Temporizador electrónico de cuenta regresiva de 30 segundos. Con recinto insonorización.

Easy-to-clean electronic membrane keypad with simple ON/OFF, HIGH, LOW, STOP and PULSE controls. 30-second electronic countdown timer. With sound enclosure.

Contrôle électronique facile à nettoyer avec boutons MARCHÉ/ARRÊT, HAUT, BAS, PAUSE et PULSE. Minuteur électronique de 30 secondes. Avec système d'insonorisation.

Elektronische Kontrolle einfach zu reinigen mit Funktionen ON/OFF, HIGH, LOW, STOP und PULSE. Elektronischer Timer mit 30 Sekunden Countdown Funktion. Gehäuse mit Geräuschisolierung



MX1000XTXEE

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /Hi-Power Variable Speed Blender /
Blender haute puissance à vitesse variable /Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit



30.000 RPM

+75

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



REF	Lts	W	€/u	☐
MX1000XTXEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	1.075,60	1

Sencillos controles mecánicos: ALTO/BAJO/APAGADO y PULSO.

Simple HIGH, LOW, OFF and PULSE paddle switches.

Interrupteurs à bascule HAUT/BAS/ARRÊT et PULSE.

Einfache mechanische Kontrolle: HIGH, LOW, OFF und PULSE.



ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU:



CAC95I

REF	L	€/u	☐
CAC95I	2	322,45	1

Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.



CAC93XI

REF	L	€/u	☐
CAC93XI	1,4	279,25	1

Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.

12.3 PROCESADORES DE ALIMENTOS / FOOD PROCESSORS / ROBOTS MULTIFONCTION / LEBENSMITTELMASCHINE

6001X

Licuada de servicio pesado / Heavy-Duty Juice Extractor /
Centrifugeuse à usage intensif / Hochleistungs Entsafter

3600 RPM - 1,4 A



REF	V	W	Hz	€/u	
6001X	230	330	50/60	727,85	1



Cuchilla flotante de acero inoxidable, para extraer el zumo y eliminar la pulpa rápidamente.

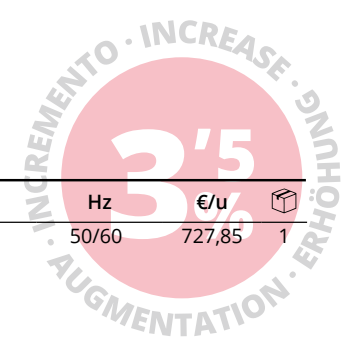
Stainless steel blade speeds up juice flow with faster distribution of pulp.

Lame flottante en acier inoxydable qui extrait le jus rapidement, réduisant ainsi la quantité de pulpe.

Messer aus rostfreiem Stahl, zum schnellen Entsaften und Fruchtfleischartfernung.

8,00 - 10,00 L

Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation /
Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung



WKS800E

Afilador de cuchillos comercial / Commercial Knife Sharpener
Aiguiser électrique commercial / Kommerzieller Messerschärfer



REF	V	W	Hz	A	€/u	
WKS800E	230	25	50/60	0,1	316,60	1



Dos ruedas de afilar (fino/grueso) y una rueda de pulir.
Afila a un ángulo de 18-22°, el ángulo recomendado por los fabricantes de cuchillos.
La rueda de pulir gira en dirección opuesta para remover las asperezas en el filo del cuchillo de manera óptima y lograr un pulido más efectivo

Two grinding wheels (fine/coarse), one stropping wheel.

Grinds at 18-22° angles — optimum angles recommended by knife manufacturers.

Stropping wheel also operates in reverse direction, allowing for a more efficient removal of burrs and polishing of the blade.

Deux meules d'affûtage (grains fins/grossiers) et une meule de polissage. Aigüise à un angle de 18-22°, l'angle recommandé par les fabricants de couteaux.
La meule de polissage tourne dans les deux sens, pour un meilleur affilage.

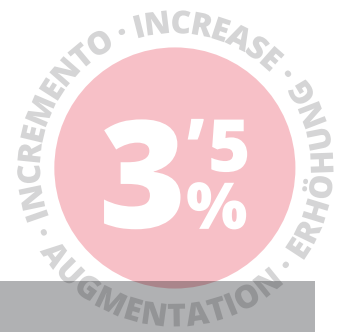
Zwei Schärfräder (fein/grob) und ein Polierrad.

Schärfwinkel 18-22°, von den Messerhersteller empfohlen. Das Polierrad dreht sich in der entgegengesetzten Richtung, um die Schärfrückstände optimal zu entfernen und um eine effiziente Polierung zu erreichen.



MACQUINARIA /
EQUIPMENT /
EQUIPEMENT

12.4 MANTENEDORES DE TEMPERATURA / WARMING EQUIPMENT / MAINTENANCE DE TEMPÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN



Guía de selección: calentadores y retermalizadores / Rethermalizer and Warmer: selection guide /

Guide de sélection: appareils de remise à température et appareils de maintien à température /
Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich Auswahlübersicht

RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / AP. DE REMISE EN TEMPÉRATURE / RETHERMALISIERER

Diseñado para calentar y mantener alimentos a la temperatura deseada. Incluso permite calentar comidas salidas directamente del refrigerador en menos de 90 minutos.

Designed to take a container of prepared food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.

Conçu pour chauffer un aliment préparé congelé jusqu'à la température de service en moins de 90 minutes.

Ausgelegt, um einen Behälter mit gekühlten zubereiteten Speisen in weniger als 90 Minuten auf Temperatur zu bringen.

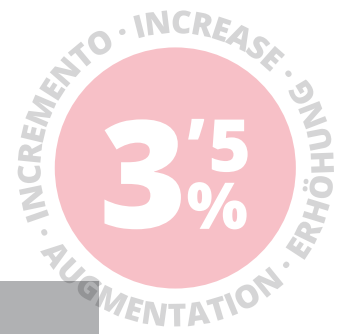
Aplicación
Retermaliza alimentos fríos.
Mantiene calientes los alimentos.

Application
Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.

Aplicación
Remise à température des aliments réfrigérés. Tenir les aliments chauffés.

Anwendung
Aufwärmen von gekühlten Speisen. Halten der Temperatur von aufgewärmten Speisen.

	INDUCTION 3D	RETRO	CAYENNE	CAYENNE
				
Calentadores y retermalizadores / Warmer and rethermalizer / Ap. de remise à température et ap. de maintien à température / Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich	✓	✓	✓	✓
Solo calentador / Warmer only / Chauffant seulement / Nur speisenwärmer				
Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) / Leistung (W)	800	800	800	1000
Calentamiento a través de contacto directo / Direct contact heating system / Système de chauffage par contact direct / Direktkontakt Erhitzungssystem			✓	✓
Agua / Water / Eau / Wasser		✓	✓	✓
Luz indicadora nivel de agua bajo / Low water light / Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux / Wassertiefstandsanzeige			✓	✓
Inducción / Induction / Induction / Induktion	✓			
Capacidad (L) / Capacity (L) / Capacité (L) / Fassungsvermögen (L)	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	20
Control de Temperatura / Temperature control / Contrôle de température / Temperaturüberwachung	✓	✓	✓	✓



CALENTADORES / WARMERS / CHAUD / SPEISEWÄRMER

Diseñado para mantener calientes las comidas preparadas.

Designed to hold heated prepared foods.

Conçu pour contenir des aliments préparés et chauffés.

Ausgelegt auf das Halten der Temperatur von aufgewärmten zubereiteten Speisen.

Aplicación
Mantiene calientes los alimentos.

Application
Hold Heated Food.

Application
Tenir les aliments chauffés.

Anwendung
Halten der Temperatur von aufgewärmten Speisen.

OLLA ELÉCTRICA / SOUP KETTLE / MARMITE CHAUD / ELEKTRISCHER BUFFERTOP	BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN MARIE / WASSERBAD	CHAFING DISH	BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN MARIE / WASSERBAD
			
✓	✓	✓	✓
400	1200		
✓	✓	✓	✓
			●
10	20	9	3,10 - 5,00
✓	✓		

✓ **INCLUIDO / INCLUDED / INCLUS / INBEGRIFFEN**

● **CON PLACAS DE INDUCCIÓN / WITH INDUCTION HOB / SUR PLAQUE INDUCTION / MIT INDUKTIONSKOCHPLATTE**

MAQUINARIA /
EQUIPMENT /
EQUIPMENT

INDUCTION 3D

REHERMALIZER

MIRAGE®



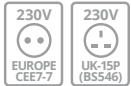
Inducción 3D de bajo consumo, sin necesidad de utilizar agua. Tiempo de rethermalización rápido (50-60 min). Los alimentos no necesitan ser precalentados. Directamente del congelador al Rethermalizador. Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

Low power, 3D induction, without the need to use water. Rapid heating time (50-60 min). Food does not need to be pre-heated. Directly from the freezer to the Rethermalizer. Pre-selection menu and precise temperature regulator.

Induction 3D basse consommation, sans nécessité d'utiliser de l'eau. Temps de rethermalisation rapide (50-60 min). Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés. Directement du congélateur au rethermalisateur. Menu de présélection et régulateur de température précis.

3D-Induktion mit niedrigem Stromverbrauch, Verwendung von Wasser nicht erforderlich. Schnelle Rethermalisierungszeit (50 - 60 Min.). Die Speisen brauchen nicht vorgewärmt werden. Direkt vom Tiefkühler in den Rethermalisierer. Vorauswahl-Menü und Regler für präzise Temperatureinstellung.

747-7411 Retermalizador de inducción Mirage® / Mirage® Induction Rethermalizers /
 Appareil de remise en température à induction Mirage® / Mirage® Induktions Rethermalisierer



REF	L	cm (Ø x H)	Prof. cm	Volt. CA / AC	W	A	Ench. Plug	Hz	€/u	📦
NEW 7470210	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	847,65	1
7470240	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	847,65	1
7470310	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	847,65	1
7470340	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	847,65	1
74110210	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	869,50	1
74110240	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	869,50	1
74110310	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	869,50	1
74110340	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	869,50	1

■ Natural / Natural / Naturel / Naturfarben

■ Rojo / Red / Rouge / Rot



747D-7411D Retermalizador de inducción Mirage® encastrable / Mirage® Drop-In Induction /
 Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage® / Mirage® Einbau-Induktionswärmer



1,8 m



1,5 m



REF	L	cm (Ø x H)	Prof. cm	Volt. CA / AC	W	A	Ench. Plug	Hz	€/u	📦
74702D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	893,05	1
74703D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	893,05	1
741102D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	922,65	1
741103D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	922,65	1

Drop-In / Drop-In / Encast. / Einbau

88184 Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D /
 Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction Rethermalizers /
 Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D /
 Behälter geeignet für Mirage® 3D Rethermalizer



REF	L	Para abertura Fits opening cm	Prof. cm	€/u	📦
88184	6,6	21,6	20,8	66,00	6
88204	10,4	26,7	20,8	73,50	6

47488 Tapa con visagra y orificio / Lid with hinge / Couvercle / Deckel



REF	Para For	Ø cm	€/u	📦
47488	78184 / 88184	24,0	44,70	6
47490	78204 / 88204	28,7	52,70	6

Retro



El Retermalizador Retro calienta los productos con agua, como cualquier baño maría. Calienta la comida fría hasta una temperatura deseada en menos de 90 minutos.

El elemento de base cerámica garantiza un arranque rápido y un rendimiento uniforme. El cuerpo exterior no se calienta durante el uso del Retermalizador. Los cacillos se venden por separado.

Retro Rethermalizer unit heats products with water, like any bain marie. Heats food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.

Ceramic base element ensures a fast start-up and consistent performance. Heavy duty exterior body ensures the unit remains cool to the touch while operating. Ladles sold separately.

L'unité de remise à la température Retro chauffe les produits avec de l'eau, comme tout bain marie. Chauffe les aliments d'un état réfrigéré à une température en moins de 90 minutes.

L'élément de base en céramique garantit un démarrage rapide et une performance homogène. L'extérieur ultra-robuste garantit que l'appareil reste frais au toucher tout en fonctionnant.

Der Retro Rethermalisierer erhitzt Speisen mit Wasser wie im Wasserbad. Er erhitzt gekühlte Speisen in weniger als 90 Minuten.

Keramik-Grundelement garantiert ein schnelles Aufwärmen beim Einschalten und eine gleichmäßige Leistung. Strapazierbare Ummantelung gewährleistet, dass das Gerät sich während des Betriebs kalt anfühlt.

7217 Retermalizadores Estilo Retro / Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers /
Marmite de remise en température Rétro / Retro-Suppenkessel-Rethermalisierer

Retro CE

Natural /
Natural /
Naturel /
Naturfarben

Rojo /
Red /
Rouge /
Rot

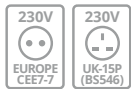
Blanco perla /
Blanc cassé /
Pearl white /
Perlweiß

Negro /
Black /
Noir /
Schwarz



REF	L	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	€/u	☐
7217810	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	757,60	1
7217910	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	757,60	1
7217850	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	757,60	1
7217950	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	757,60	1
7217855	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	757,60	1
7217955	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	757,60	1
7217860	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	757,60	1
7217960	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	757,60	1
7217310	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	771,65	1
7217410	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	771,65	1
7217350	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	771,65	1
7217450	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	771,65	1
7217355	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	771,65	1
7217455	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	771,65	1
7217360	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	771,65	1
7217460	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	771,65	1

Ø 31 cm
Ø Max. 42 cm
H 34,5 cm



4980 Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool-Touch® / One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool-Touch® Handles /
Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool-Touch® / Einteilige Ergo Grip™ Schöpflöffel mit Kool-Touch® Griffen



REF	ml	BOL/ BOWL Ø cm	TOTAL cm	*cm	€/u	☐
4980422	118,3	7,9	33,3	27,6	25,65	6
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	26,65	6

***Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa /**
*Length from bowl bottom to bend in handle /
*Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche /
*Länge von der Unterseite der Höhlung bis zur Krümmung im Griff

Construcción de una sola pieza en acero inoxidable.
Asas revestidas de plástico que resisten el calor hasta 82 °C.

One-piece construction.
Stainless steel.
Plastic-coated handles are heat resistant to 82 °C.

Construction monobloc Inox.
Manches plastifiés résistant à 82 °C.

Einteilige Ausführung.
Präzise Schöpftelabmessungen.
Kunststoffbeschichtete Griffe sind bis 82 °C hitzebeständig.

46527 Tapa con visagra y orificio / Lid with hinge / Couvercle / Deckel

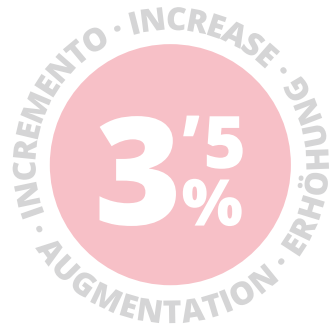
Retro CE



REF	Ø cm	€/u	☐
46527	24,0	60,05	6



BAÑO MARÍA / BAIN MARIES / BAIN-MARIE / WASSERBAD



Cuerpo de resina reforzada con fibra termofijada auto aislante. Máxima eficiencia energética. Fácil de limpiar.

Thermoset Fiber-Reinforced Resin Well Selfinsulating. Maximum energy efficiency. Easy to clean.

Compartiment en résine thermodurcie renforcée Isotherme. Rendement énergétique maximal. Nettoyage facile.

Faserverstärkte Duroplast-Wanne Selbstisolierend. Maximale Energieeffizienz. Einfach zu reinigen.

Borde superior diseñado para evitar goteos y drenar la humedad.

Upper rim designed to prevent drips and to drain off the moisture.

Bordure supérieure conçue pour éviter l'égouttement et drainer l'humidité.

Der obere Rand ist darauf ausgelegt, Tropfenbildung zu verhindern und Feuchtigkeit abzuleiten.

Calentador con cúpula usa hasta un 25% menos de energía. La superficie antiadherente evita la acumulación de comida, facilitando la limpieza y prolongando la vida útil. Resistencia incrustada que alarga la vida útil y ayuda a difundir mejor el calor. Concentra la energía dentro del recipiente; produce vapor rápidamente.

Dome Heater. Uses up to 25% less energy. Non-stick surface prevents scale build-up for easy cleaning and longer operating life. Cast-in heating element for longer service life and greater energy transfer. Concentrates energy into the well - producing steam quickly.

Élément chauffant avec dôme qui utilise jusqu'à 25 % d'énergie en moins La surface anti-adhésive empêche l'accumulation de dépôts calcaires pour faciliter le nettoyage et prolonger la durée de vie Élément chauffant moulé pour prolonger la durée de service et augmenter le transfert d'énergie Concentre l'énergie dans le compartiment ; produit rapidement de la vapeur.

Haubenheizung Verbraucht bis zu 25 % weniger Energie. Antihaftoberfläche verhindert Kalkablagerungen, vereinfacht das Reinigen u. gewährleistet eine längere Nutzungsdauer Eingegossenes Heizelement stellt längere Nutzungsdauer und besseren Energietransfer sicher Konzentriert die Energie in der Wanne für eine schnelle Dampferzeugung.

Termostato de tubo capilar, suministra energía solamente cuando es necesario, para alcanzar la temperatura deseada.

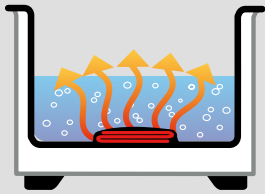
Capillary tube thermostat, provides energy only when it is required to reach the desired temperature.

Thermostat à tube capillaire, il fournit de l'énergie que lorsque c'est nécessaire pour atteindre la température souhaitée.

Ein Thermostat mit Kapillarrohr liefert Energie nur bei Bedarf, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

**Pies antideslizantes / Non-skid Feet /
Pieds antidérapants / Rutschsichere Standfüße**





SIN VENTILACIONES
NO VENTS
SANS VENTILATION
KEINE ENTLÜFTUNGSÖFFNUNGEN



ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY
TRÈS ÉCOÉNERGÉTIQUE
HOHE EFFIZIENZ

SISTEMA DE CALENTAMIENTO DE CONTACTO DIRECTO / DIRECT CONTACT HEATING SYSTEM /
SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR CONTACT DIRECT / DIREKTKONTAKT-HEIZSYSTEM

La última palabra en rendimiento y eficiencia / The ultimate in performance and efficiency /
Performance et efficacité maximales / Ultimative Leistung und Effizienz

La resistencia está en contacto directo con el agua, transfiriendo el calor de una forma más eficiente. Esto se combina con el exclusivo cuerpo de resina reforzada, permitiendo un máximo aislamiento y máxima eficiencia energética. No necesita ventilación.

L'élément chauffant est en contact direct avec l'eau afin de permettre un transfert de la chaleur le plus efficace possible. De plus, le compartiment exclusif de Vollrath en résine thermodurcie renforcée offre une isolation supérieure rendant possible un rendement écoénergétique maximum. La conservation de chaleur est telle qu'il est inutile d'utiliser des éventails.

The heating element is in direct contact with the water for the most efficient heat transfer possible. This is coupled with Vollrath's exclusive Thermoset fiber-reinforced resin well, which provides superior insulation for maximum energy efficiency. So much heat is saved that there is no need for vents.

Das Heizelement befindet sich in direktem Kontakt mit dem Wasser und gewährleistet dadurch einen möglichst effizienten Wärmetransfer. In Verbindung mit Vollraths exklusiver, faserverstärkter Duroplast-Wanne ist für eine hervorragende Isolierung und damit eine maximale Energieeffizienz gesorgt. Es wird so viel Wärme gespart, dass keine Entlüftungsöffnungen notwendig sind.

Mayor capacidad de agua reducen los costos de mano de obra. Mejoran la calidad de la comida manteniendo el máximo calor húmedo.

Increased Water Capacity. Reduce labor costs. Improve food quality by maintaining maximum moist heat.

Capacité d'eau supérieure ayant pour conséquence une diminution des frais de main-d'oeuvre Amélioration de la qualité des aliments grâce au maintien d'un maximal de chaleur humide.

Erhöhtes Wasservolumen Arbeitskosten werden gesenkt. Durch Aufrechterhaltung eines Maximums an feuchter Wärme wird die Speisenqualität verbessert.

Exterior más fresco concentra el calor dentro del receptáculo, no en la superficie exterior ni en el reborde.

Cooler Exterior Concentrates heat inside the well, not to the outside surface and rim.

Extérieur plus frais qui concentre la chaleur à l'intérieur du compartiment et non sur la surface extérieure ou sur le rebord.

Kühlere Außenausführung Konzentriert die Wärme in der Wanne, nicht aber an den Außenflächen oder am Rand.

Cable eléctrico con salida inferior se adapta a la ubicación de la toma de corriente para una instalación segura. Permite controlar la ubicación en 360°. Largo estándar del cable de 183 cm.

Low positioning of electrical cord outlet adapts to the location of the power socket for safe installation. Allows the location to be controlled 360°. Standard cable length of 183 cm.

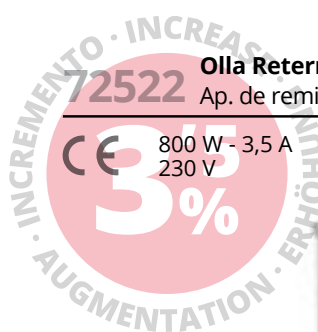
Câble d'alimentation muni d'une sortie située à la base S'adapte à la prise de courant pour une installation sûre. Permet le positionnement des commandes à 360 degrés. Câble d'une longueur standard de 183 cm.

Unten aus dem Gerät austretendes Netzkabel Lässt sich der Steckdosenposition anpassen und ermöglicht so eine sichere Installation Ermöglicht eine 360-Grad Platzierung des Steuerteils. 183 cm langes Standardkabel.

12.4 MANTENEDORES DE TEMPERATURA / WARMING EQUIPMENT /
MAINTENANCE DE TEMPÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN

BANOS MARIA / BAIN MARIE /
BAIN-MARIE / WASSERBAD

CAYENNE®



72522 Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve / Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer /
Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne® / Runde Cayenne® Heat 'N Serve-Rethermalisierer

800 W - 3,5 A
230 V



HS-11

REF	cm (Ø x H)	L	V	W	ENCH. PLUG	€/u	📦
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	403,95	1

Con recipiente interior y tapa con visagra /
With inset, hinged cover /
Avec conteneur et couvercle /
Mit Einsatz, Scharnierdeckel.

78204 Recipiente interior / Insert container /
Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne® / Einsatzbehälter



REF	PARA FOR	Ø cm	AL cm	L	€/u	📦
78204	72522	28,7	20,8	10,4	62,75	6

***Cubeta no apta para Inducción /**
**Not induction-ready insert /*
**Conteneur non Induction /*
**Behälter nicht für Induktion geeignet.*

47488 / 47490 Tapa con visagra y orificio / Lid with hinge / Couvercle / Deckel



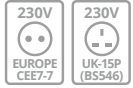
REF	PARA FOR	Ø cm	€/u	📦
47488	78184 / 88184	24,0	44,70	6
47490	78204 / 88204	28,7	52,70	6

**Retermalizador Cayenne® Heat'N'Serve 1/1 Gastronorm /
Rethermalizer Cayenne® Heat'N'Serve full size /**

72630 / 72550

Appareils de remise en temp. Cayenne® Heat'N Serve 1/1 Gastronorme /
Cayenne® Heat'N Serve-Rethermalisierer in Standardgröße

CE 1.000 W -
230 V



REF	PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm	ENCH. PLUG	€/u	
72630	16,8	EU	355,30	1
72550	16,8	UK	355,30	1

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato /

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /

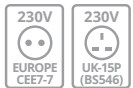
Compartment en résine thermodurcie renforcée — isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /

Faserverstärkte Duroplastwanne — selbstisolierend und maximale Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

72958 / 72958

**Cayenne® Calentador con grifo de drenaje / Cayenne® Heater with drain valve /
Cayenne® Bain-marie avec robinet de vidange / Cayenne® Speisenwärmer mit Ablasshahn**

CE 1.200 W - 5,2 A
230 V



REF	PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm	ENCH. PLUG	€/u	
72959	16,5	EU	282,70	1
72958	16,5	UK	282,70	1

Recipiente de acero inoxidable pulido serie 300. Con grifo de drenaje. Capacidad para cubetas de tamaño completo y fraccionales, hasta 10 cm de profundidad.

300 series brushed stainless steel well. With drain valve. Holds up to 10 cm deep pans — full and fractional sizes.

Compartment en inox brossé série 300. Avec robinet de vidange. Bacs d'une profondeur maximale de 10 cm — grande taille et fractions de taille.

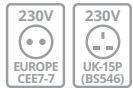
Gebürstete Edelstahlwanne, 300er Serie. Mit Ablasshahn. Nimmt bis zu 10 cm tiefe Schalen auf — Standard- und Bruchteilgrößen.

**Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo drenaje /
Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drain valve /**

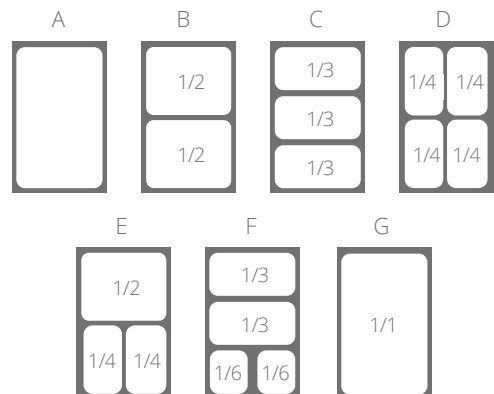
P15020

Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorm avec robinet de drainage /
Wasserbad 1/1 Gastronorm / Wasserbad 1/1 Gastronorm mit Ablasshahn

CE +30 °C
+90 °C

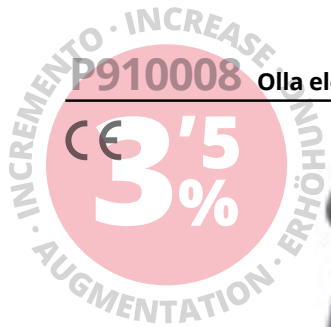


REF	TIPO / TYPE	V	W	Hz	€/u	
P15020	A	230	1.200	50/60	267,65	1



Max H 100 mm

Sin cubetas / Without bags / Sans bacs / Ohne Behälter



P910008 Olla eléctrica para buffet / Soup kettle / Marmite buffet chaud / Elektrischer Buffettopf



Cuerpo de aluminio con baño epoxy.

External aluminium body with epoxy coating.

Corps en aluminium laque epoxy.

Aluminiumkörper mit Epoxybeschichtung.

REF	mm	L	€/u	
P910.008	345 x 360	10,0	131,60	1

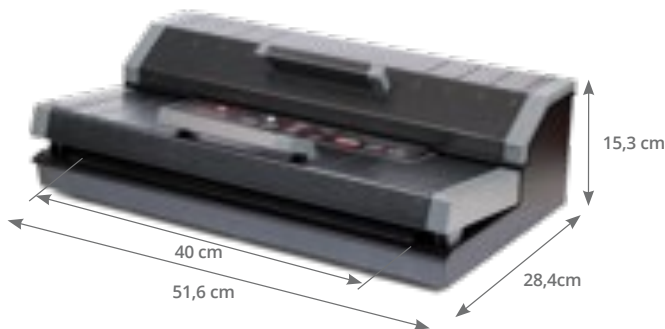
Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.

Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Cuve intérieure en acier inox. capacité 10 lts.

Temperaturkontrolle. Kotrollleuchten. Deckel Thermostat regulierbar Heizelement 400W, 1,9 A, 230V, 50/60 Hz. Edelstahldeckel. Innenbehälter aus Edelstahl mit Fassungsvermögen von 10 Liter.

P688130 Envasadora al vacío / Vacuum sealer / Machine sous vide / Vakuumiergerät



REF	V	W	Hz	Kg	€/u	
P688.130	230	200	50	7,5	649,00	1



Envasadora al vacío compacta CATERCHEF.

Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.

Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxígeno.

Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.

- 400mm de banda de soldadura
- Función de vacío para cubetas
- Función marinado / Líquidos
- Función vacío parcial
- 20 L/min bomba vacío
- Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas

CATERCHEF compact vacuum sealer.

Food sealed under vacu-um can be preserved for much longer periods.

With the absence of oxygen, microorganisms do not develop.

You can save time by cooking more than you need and keeping the excess in perfect condi-tion for later use.

- 400mm sealing width
- Vacuum function for table pans
- Marinated / Liquids function
- Partial vacuum function
- 20 L/min vacuum pump
- Possibility of using as bag sealer only

Machine sous vide com-pacte CATERCHEF.

Les durées de conserva-tion des aliments sous vide sont largement supérieures.

Les microorganismes ne se développent pas en raison de l'absence d'oxygène.

Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites condi-tions pour une consom-mation ultérieure.

- Bande de soudure de 400 mm
- Fonction sous vide pour bacs
- Fonction marinade / Liquides
- Fonction sous vide partiel
- 20 L/min pompe à vide
- Peut s'utiliser comme scelleuse de sachets

Kompaktes CATERCHEF Vakuumiergerät.

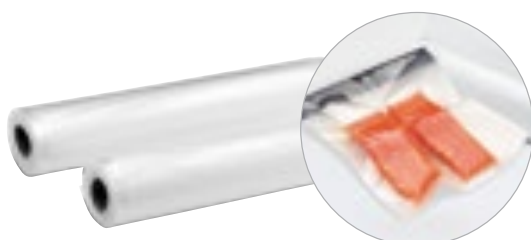
Die Konservierungszei-ten für vakuumierte Lebensmittel sind viel länger.

Durch den fehlenden Sauerstoff können sich keine Mikroorganismen entwickeln.

Sie können sich die Zeit eines übermäßigen Einkochens sparen und Speisen für einen späte-ren Gebrauch in ein-wandfreiem Zustand konservieren.

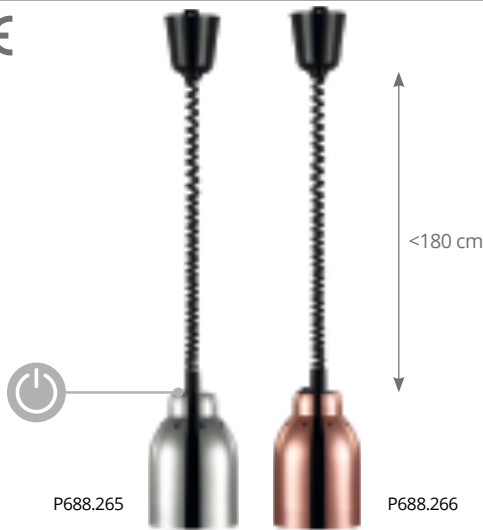
- 400 mm Schweißnaht
- Vakuumierfunktion für Behälter
- Marinierfunktion / Flüssigkeiten
- Teilvakuum-Funktion
- 20 l/min Vakuumpum-pe
- Kann nur zur Beutel-versiegelung benutzt werden

P688133 / P688134 Bolsas vacío / Vacuum bags / Sachets sous vide / Vakuumierbeutel



REF	L m	W cm	€/u	
P688.133	6	30	21,90	1
P688.134	6	40	28,90	1

P688265 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade /
Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe



REF	Ø cm	V	W	Hz	€/u	☐	
P688.265	Inox / St/Steel / Edelstahl	23	230	250	50/60	240,05	1
P688.266	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	23	230	250	50/60	240,05	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

Cable extensible hasta 180 cm.
Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.
Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.
Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P688045 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade /
Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe



REF	Ø cm	V	W	Hz	€/u	☐
P688.045	23	230	250	50/60	168,95	4

Aluminio. Con interruptor. Se entrega sin lámpara. Cable extensible hasta 180 cm.

Aluminium with on/off switch. Delivered without bulb. Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.

Aluminium avec interrupteur. Livraison sans ampoule. Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.

Aluminium. Mit Schalter. Lieferung ohne Birne. Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P15029 / P15030 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp /
Abat - jour pour lampe chauffante infra-rouge / Wärmelampe



REF	Ø cm	V	W	Hz	€/u	☐
P15.029	23	230	250	50/60	262,65	1
P15.030	23	230	250	50/60	287,80	1

Cable extensible
Rise&fall cable
Cable extensible
Festes Kabel

Se entrega con lámpara roja
Delivered with red bulb
Livraison avec ampoule rouge
Lieferung mit roter Lampe

Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionamiento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 140 cm).

Aluminium or copper. With on/off switch. It gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces, gravies, etc. Simple to install. Delivered with bulb (250 W max). Cable with rise and fall mechanism (max. 140 cm).

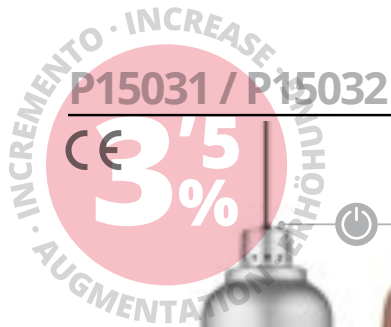
Aluminium ou cuivre. Avec interrupteur. Mise en service rapide. Chaleur pénétrante sans coaguler la surface des sauces, etc. Facile à installer. Livraison avec ampoule (250 W max). Avec cable extensible (max. 140 cm).

Aluminium oder Kupfer. Mit Schalter. Schnelles Einschalten und verteilt eine durchdringende Wärme ohne die Oberfläche der Sossen zu verbrennen. Einfache Installierung. Lieferung mit Birne (250 W max). Mit ausziehbarem Kabel (máx. 140 cm).

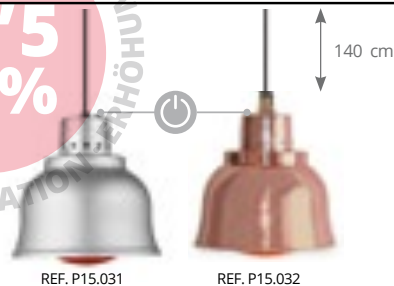
P15033 / P15034 Bombilla / Bulb only / Ampoule seule / Ersatzbirnen



REF	Color / Colour / Couleur / Farbe	W	€/u	☐
P15.033	rojo / red / rouge / Rot	175	28,00	1
P710.205	rojo / red / rouge / Rot	250	40,45	1
P15.034	blanco / white / blanc / Weiss	175	28,00	1
P710.206	blanco / white / blanc / Weiss	250	40,45	1



P15031 / P15032 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp /
Abat - jour pour lampe chauffante infra - rouge / Wärmelampe



REF	Ø cm	V	W	Hz	€/u	
P15.031	23	230	250	50/60	243,35	1
P15.032	23	230	250	50/60	253,00	1

250 W
Cable fijo / Fixed cable / Cable fixe / Festes Kabel
Se entrega con bombilla roja. / Delivered with red bulb. / Livraison avec ampoule rouge. / Lieferung mit roter Lampe.
Aluminio o cobre. / Aluminium or copper. / Aluminium ou cuivre. / Aluminium oder Kupfer.

P688260 Lámpara mantenedora de comida caliente con mármol / Heat shade with marble /
Abat - jour pour lampe chauffante avec marbre / Wärmelampe mit marmor



REF		cm	H cm	V	W	Hz	€/u	
P688.260	Inox / St/Steel / Edelstahl	50 x 45	70	230	250	50/60	741,30	1
P688.261	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	50 x 45	70	230	250	50/60	741,30	1

Bombilla no incluida. / Bulb not included. / Ampoule non comprise. / Glühbirne nicht inklusive.

P688250 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade /
Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe



REF		Ø cm	H cm	V	W	Hz	€/u	
P688.250	Inox / St/Steel / Edelstahl	24	70	230	250	50/60	430,60	1
P688.251	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	24	70	230	250	50/60	430,60	1

Bombilla no incluida. / Bulb not included. / Ampoule non comprise. / Glühbirne nicht inklusive.

P508015 Lámpara mantenimiento comida caliente con soporte mesa / Heat shade with table support /
Lampe chauffante avec support / Wärmelampe mit Tischständer



REF	cm	V	W	Hz	€/u	
P508.015	22 x 22 x 65	230	250	50/60	629,45	1

Lámpara adaptada para mantener caliente todos platos. Estructura compuesta de lámpara infrarrojos con base en acero inoxidable. Bombilla roja (250 W) incluida en el precio.

Appliance adapted to heat and keep warm snacks and ready meals. Structure is composed by an infrared lamp with a stainless steel base. Delivered with red bulb (250 W).

Lampe adaptée pour maintenir au chaud tous vos plats. Structure composée par lampe infrarouge avec base en inoxydable. Livrée avec ampoule rouge (250 W).

Lampe geeignet zum Warmhalten von allen Speisen. Struktur zusammengebaut aus Infrarotbirne mit Gehäuse aus rostfreien Stahl. Rote Birne (250 W) im Preis inklusive.

**ESTACIÓN BUFFET TRINCHANTE /
CONTOURED CARVING STATION /
STATION DE DÉCOUPAGE CONCAVE /
GEWELTE TRANCHIERSTATION**



2 x 175 W (Ref. P15033 / P15034)

Lámparas calentadoras dobles.
Dual heat lamps.
Deux lampes chauffantes.
Zwei Heizlampen.

Pantallas de aluminio para disipar el calor /
Spun aluminum shades for heat dissipation /
Abat-jour en aluminium repoussé pour
dissiper la chaleur /
Schirme aus gedrehtem Aluminium zur
Wärmeabfuhr.

**Protección contra aliento con vidrio
templado transparente /**
Clear tempered glass customer breath guard /
Pare-haleine en verre trempé transparent /
Durchsichtiger Kundenatemschutz aus
gehärtetem Glas

**Marco de acero cromado altamente
resistente /**
Heavy-duty steel frame, chrome-plated /
Cadre en acier chromé extra-robuste /
Strapazierfähiger Stahlrahmen, verchromt.

**Piés antideslizantes que ofrecen una
mayor estabilidad /**
Rubber feet provide stability and protect tabletop /
Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table /
GummifüÙe sorgen für Stabilität und Schutz der Tischfläche

**Atractiva estación trinchante (para
carnes) con lámparas calentadoras.
Interruptor iluminado de
encendido/apagado en la base.**

Station de découpage attrayante
disposant de lampes pour plus de
chaleur durant le service. Interrupteur
lumineux de marche/arrêt sur la base.

**Attractive Carving Station with lamps
for additional heat while serving.
On/off lighted switch on base.**

**Attraktive Tranchierstation mit Lampen
für zusätzliche Wärme beim Servieren.
Ein/Aus-Schalter an der Basis.**



**Base y parte superior elegantes con
superficie lisa /**

Stylish solid surface base & top /
Surface pleine esthétique (base et
dessus) /

Oberflächen, Schneidfläche und Oberteil
sind elegant und solide ausgeführt

**Incluye tabla de corte, apta para
Certificación NSF /**

Knife-friendly, dishwasher safe NSF
Certified cutting board included /

Planche à découper certifiée NSF incluse;
apte pour le lave-vaisselle /

Messerfreundliches, spülmaschinenfestes
Schneidbrett mit NSF Zertifizierung
inbegriffen.

**La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta
para goteo retirable /**

Recessed base channels liquids into removable drip pan /
La base renforcée conduit les liquides dans un plateau
ramasse-gouttes /

Eingesenkter Boden leitet Säfte in entnehmbare Abtropfwanne ab

**4667 Estación buffet trinchante / Contoured Carving Station /
Station de découpage concave / Gewellte Tranchierstation**



**Cable / Cord / Cordon / Kabel
L: 1,8 m.**



REF	mm	VOLT. CA / AC	ENCH. PLUG	Hz	€/u	
46671	610 x 559 x 686	230	EU	50/60	2.133,40	1
46672	610 x 559 x 686	230	UK	50/60	2.133,40	1

**Bombilla de infrarrojos / Infrared bulb /
Ampoule infrarouge / Infrarot-Lampe**

Incluye 2 bombillas de infrarrojos

2 Infrared bulb included
Inclus 2 ampoules infrarouges
Inklusive 2 infrarot-Lamp

P15.033

12.4 MANTENEDORES DE TEMPERATURA / WARMING EQUIPMENT / MAINTENANCE DE TEMPÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN

INCREMENTO · INCREASE
ERHÖHUNG
AUGMENTATION

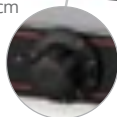
P15073 / P15074

**3'5%
3%**

Placa caliente / Heating plate / Plaque chauffante / Heizplatte



Control de temperatura /
Temperature control /
Contrôle de la température /
Temperaturregler



REF	mm	V	W	Hz	€/u	☐
P15.073	600 x 400	230	600	50/60	254,85	1
P15.074	530 x 325	230	600	50/60	234,00	1

(gastronorm 1/1)

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 °C. Con interruptor central y piloto de control.

18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C. With on / off switch and indicator light.

Habillado en inox 18/10. Termostato regulable hasta 75 °C. Interruptor central et voyant de contrôle.

Hergestellt aus Edelstahl 18/10. Thermostat regulierbar bis 75 °C. Mit zentralem Schalter und Kontrollleuchten.

46110 Elemento eléctrico universal para chafing dish / Universal electric chafing heater / Résistance électrique pour chafers / Universelle Rechaud-Elektroheizung

CE



REF	Para / For	V	W	A	Ench. Plug	€/u	☐
46110	EU	230	120/230	1.0	EU	310,15	1
46115	UK	230	120/230	1.0	UK	310,15	1

Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Sized to fit standard fuel opening.

Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.
Abmessungen sind kompatibel mit den Öffnungen für Standardbenzin.

P950000 Elemento eléctrico para chafing dish / Electric heating unit for chafing dish / Corps de chauffe pour chafing dish / Elektrisches Element für chafing dish

CE

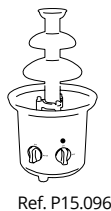


REF	W	€/u	☐
P950.000	240	166,45	1

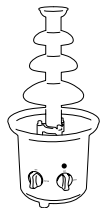
Para / For / Pour / Für: P379.065, P387.065

P15096 / P15097 Fuente Fondue chocolate / Chocolate fountain / Fontaine à chocolat / Schokoladenbrunnen

CE



Ref. P15.096



Ref. P15.097

REF	ml	Niveles / Levels / Niveaux / Ebenen	V	Hz	Ø cm	H cm	W	€/u	☐
P15.096	700	3	230	50	21	38,0	250	83,35	1
P15.097	1200	4	230	50	23	45,0	250	104,85	1

Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

St/Steel body and parts. Temperature and control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Corps et composants en acier inoxydable. Regulateur température. Très facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

Gehäuse und Teile aus rostfreiem Stahl. Eingebauter Temperaturregler. Einfach auseinander zu nehmen und zu reinigen. Regulierbarer Fuss für einen stabilen Stand.

P15010 Baño maría chocolate / Chocolate warmer / Chauffe-chocolat / Wasserbad

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10
Temp. Max 40 °C



REF	Unidades / Units / Unités / Einheit	Lts	V	W	€/u	☐
P15.010	1	3,50	230	250	463,75	1



Especial chocolate
Special chocolate
Spécial chocolat
Spezial Schokolade

Nueva gama de carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 °C.

New range of heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 °C.

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquetes et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualité maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 °C.

Neue Produktpalette von Warmhalteschränken für Banquets und Catering, um die Küche dem Kunden anzunähern, um ihm eine maximale Qualität und eine Speisenerlieferung von über 65 °C zu versichern.

UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / EVEN CIRCULATION OF HOT AIR / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD / EINHEITLICHE HEISSLUFTZIRKULATION

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

La circulación d'air chaud est uniforme et constant grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.

Einheitliche und konstante Heissluftzirkulation dank eines einzigartigen Systems, welches den Kontakt der Behälter mit den Böden oder Wänden unmöglich macht.



1 AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA / ROCKWOOL INSULATION / ISOLATION EN LAINE DE ROCHE / ISOLIERUNG MIT STEINWOLLE

+ DURADERO

Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ AHORRO ENERGÉTICO

Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ HIGIÉNICO

Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+LONG LASTING

Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.

+ENERGY SAVING

Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.

+HYGIENE

With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is greater, easier and faster.

+DURABLE

Isolation thermique en laine de roche pour éviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile de l'armoire.

+HYGIÉNIQUE

Grâce au système exclusif de glissières monobloc (sans soudures) le nettoyage intérieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Grâce à l'extraordinaire système d'isolation thermique, la température souhaitée s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

+ LANGLEBIGKEIT

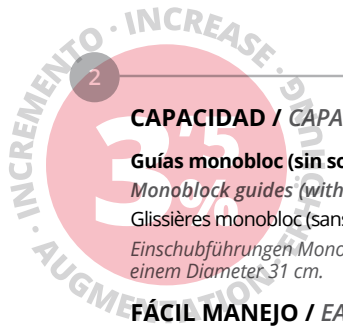
Hitzeisolierung durch Steinwolle, welche eine Hitzedeformierung ausschliesst und die Gebrauchsdauer verlängert.

+ ENERGIEERSPARNIS

Dank des aussergewöhnlichen Isolierungsystems lässt sich die gewünschte Temperatur schnell erreichen und sie wird für einen längeren Zeitraum beibehalten.

+ HYGIENE

Mit dem Einschubführungssystem Monoblock (ohne Verschweissungen) ist die Reinigung des Inneren besser, einfacher und schneller.



2

CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / KAPAZITÄT

Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1. Para platos hasta diámetro 31 cm.

Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1. For dishes up to 31 cm diameter.

Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1. Pour des assiettes jusqu'à 31 cm diamètre.

Einschubführungen Monoblock (ohne Verschweißungen) für Roste aus rostfreiem Stahl und Gastronormbehälter 2/1 und 1/1. Für Teller bis zu einem Diameter 31 cm.

FÁCIL MANEJO / EASY HANDLING / MANUPULATION AISÉE / EINFACHE HANDHABUNG

**Asas posteriores.
Ruedas pivotantes & 360°.
Dos con freno**

*Back side handles.
Rotating wheels 360°.
Front wheels with brakes*

*Poignées postérieures.
Roues pivotantes 360°.
Roues avant avec freins*

*Griffe hinten.
Räder 360° drehbar.
Zwei mit Bremsen.*

3

BLOQUE CALÓRICO / HEAT BLOCK / BLOC CHAUFFANT / HITZEBLOCK

Extraíble sin necesidad de herramientas. Termostato regulador temperatura 0 °C a 100 °C. Recipiente humidificador integrado.

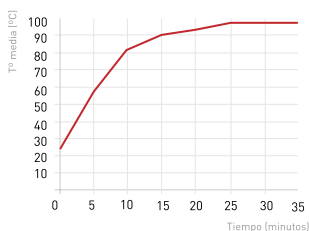
Extractable without the need of tools. Thermostat for regulation of temperature 0 °C to 100 °C. Provided with humidification container.

Amovible sans besoin d'outils. Thermostat régulateur de température 0 °C - 100 °C. Bac humidification intégré.

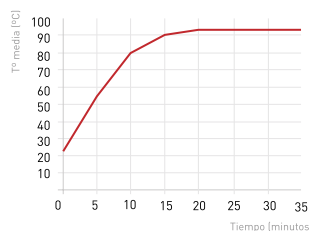
Auseinandernehmbar ohne den Bedarf von Werkzeugen. Regulierbares Thermostat von 0 °C a 100 °C. Integrierter Behälterluftbefeuchter.

P810

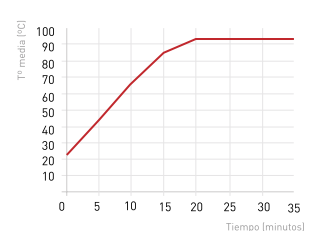
Ref. P81.000



Ref. P81.010



Ref. P81.020



REF	Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse	Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen	W	V	€/u	
P81.000	GN 2/1	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	3.000	230 V II	3.357,35	1
P81.010	GN 2/1	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	3.000	230 V II	4.351,35	1
P81.020	GN 2/1	40 GN 2/1 - 80 GN 1/1	4.000	230 V II	6.245,60	1



P15027 / P15028 Calentador de platos / Hot cupboards / Chauffe - assiettes / Tellerwärmer



REF	Capacidad platos / Capacity plates / Capacité assiettes / Tellerkapazität	V	W	€/u	📦
P15.027	60	230	750	697,50	1
P15.028	120	230	1.250	1.243,70	1

Ref. P15.027



**Medidas interiores / Inner sizes /
 Mesures intérieures / Innenmasse**
41 x 38 x 66,5 cm

Calentadores de platos Cater Chef. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente. Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraíbles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated. With thermostat and switch with indicator light, removable and adjustable shelves. Door with heavy duty hinges. Diameter max. plates 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très résistantes. Diametre max. assiettes 32 cm.

Tellerwärmer Cater Chef aus rostfreiem Stahl, Doppelwändig, komplett wärmeisoliert. Mit Thermostat und Schalter mit Kontrollleuchten. Innere Einlegeböden regulierbar und herausnehmbar. Türen mit verstärkten Scharnieren. Max. Tellerdiameter 32 cm.

P15.028



**Medidas interiores / Inner sizes /
 Mesures intérieures / Innenmasse**
70 x 35 x 80 cm

12.5 GUÍA DE SELECCIÓN / SELECTION GUIDE /
GUIDE DE SÉLECTION / AUSWAHLÜBERSICHT

**HELADO SOFT / SOFT ICE-CREAM /
GLACE À L'ITALIENNE / SOFTAEIS UND FROZEN YOGURT**

SERIE / SERIES / SÉRIE / SERIE	111	131	231	411	431	144	AUTOVEND
							
ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / ALIMENTATION / BEFÜLLUNG	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	BOMBA / PUMP / POMPE / PUMPE	BOMBA / PUMP / POMPE / PUMPE	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT
SABORES / FLAVOURS / PARFUMS / GESCHMACKSRI- CHTUNGEN	1	2+1	2+1	1	2+1	SOFT+ MILKSHAKE	2+1 +TOPPINGS
TIPO / TYPE / TYPE / TYP	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT

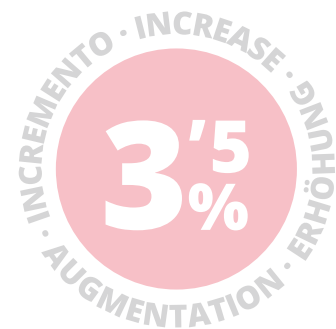


**BEBIDAS FRÍAS Y GRANIZADOS / COLD & FROZEN BEVERAGE /
BOISSONS FROIDES ET GRANITÉS / KALTGETRÄNKE UND SLUSH EIS**

SERIE / SERIES / SÉRIE / SERIE	118*	112	122	212	412	157	257	218	328
									
ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / ALIMENTATION / BEFÜLLUNG	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	BOMBA / PUMP / POMPE / PUMPE	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT
SABORES / FLAVOURS / PARFUMS / GESCHMACKSRI- CHTUNGEN	1	1	2	1	1	1	1	1	2
TIPO / TYPE / TYPE / TYP	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT

**HELADORA CUSTARD / CUSTARD ICE-CREAM /
GLACES CUSTARD / CREMEIS UND EISCREMES**

SERIE / SERIES / SÉRIE / SERIE	101	202	303
			
ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / ALIMENTATION / BEFÜLLUNG	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT
SABORES / FLAVOURS / PARFUMS / GESCHMACKSRI- CHTUNGEN	1	2	3
TIPO / TYPE / TYPE / TYP	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT



SOLUCIONES PARA LA HELADERÍA /

ICE-CREAM AND BEVERAGE
SOLUTIONS /

SOLUTIONS POUR
GLACIERS /

SPEISEEISLÖSUNGEN /



Para más detalles descargar
catálogo Stoelting en

*For mor details please download
Stoelting catalogue from*

Pour plus amples détails, veuillez
télécharger le catalogue Stoelting sur

*Für weitere Informationen laden
Sie den Stoelting Katalog herunter*

www.pujadas.es



Máquina de gravedad de sobremesa, un sabor /
Single flavor counter-top, gravity /

Machine à gravité de comptoir, un parfum /

Tischgerät mit Schwerkraftbefüllung, eine Geschmacksrichtung

C111 / E111 / F111



1

Sabor /
Flavor /
Parfum /
Geschmacksrichtung



Gravedad / Gravity /
Gravité / Schwerkraft

AISI 304

Cuerpo en acero inoxidable /
Stainless steel body /
Corps en acier inoxydable /
Gehäuse aus edelstahl

Puerta transparente /
Transparent door /
Porte transparente /
Transparente tür



REF	Producción / Production / Production / Produktion		Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität (L)		Refrigeración / Refrigeration / Réfrigération / Kühlung	V / HZ / FASE	€/u	📦
	L/H	CONES/H	Cuba / Container / Cuve / Behälter	Cilindro / Cylinder / Cylindre / Zylinder				
C111-302	16	150	4,00	2	Aire / Air	220 / 50 / I	7.870,00	1
E111X-302I-A	19	175	11,35	2,46	Aire / Air	220 / 50 / I	10.628,30	1
F111X-302I2	30	289	11,35	3,22	Aire / Air	220 / 50 / I	12.948,65	1

Los datos en la tabla tienen carácter indicativo /
The data in the table is for indication only /
Les données du tableau sont indiquées à titre informatif /
Die in der Tabelle aufgeführten Daten sind Richtwerte

Otras combinaciones, consultar /
Ask for other versions /
Autres combinaisons, nous consulter /
Andere Kombination bitte anfragen



Depósito / Hopper /
Rervoir / Die speicher

Sistema de control intellitec™ /
Intellitec™ control system /
Système de contrôle intellitec™ /
Intellitec™ kontrollsystem



3/4 HP Potencia / Power /
Puissance / Leistung



E111 F111
3.550 Btu / hr 5.450 Btu / hr

Compresor / Compressor /
Compresseur / Kompressor

Sobremesa / Countertop /
De comptoir / Tischgerät

VENTAJAS / ADVANTAGES / AVANTAGES / VORTEILE

- **Máquina de helado soft compacta capaz de soportar las condiciones más exigentes de demanda y temperatura gracias a su sistema de refrigeración de alta eficiencia.**
- **El sistema Intellitec controla la máquina para obtener los mejores resultados de consistencia y durabilidad.**
- **Válvulas autónomas que aseguran usar la máxima cantidad de producto y evitar mermas.**
- **Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad.**
- **Diseñada para una limpieza fácil y rápida.**
- **Posibilidad de convertirla en un modelo de suelo con la FS.**
- *Compact soft ice cream machine able to withstand the most exacting conditions of demand and temperature thanks to its high efficiency refrigeration system.*
- *The Intellitec system controls the machine in order to obtain the best results in consistency and durability*
- *Self-closing valves that ensure the maximum product yield and avoid wastage.*
- *Lower maintenance costs due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability.*
- *Designed for quick and easy cleaning.*
- *Possibility of converting it into a floor-standing model using the floor.*
- *Machine à glace à l'italienne / soft compacte capable de résister aux conditions les plus exigeantes en matière de température et de demande grâce à son système de réfrigération de haut rendement.*
- *Le système Intellitec contrôle la machine pour obtenir les meilleurs résultats en termes de consistance et de durabilité.*
- *Valves autonomes qui permettent d'utiliser une quantité maximale de produit et qui évitent les pertes.*
- *Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur plus grande durabilité.*
- *Conçu pour un nettoyage rapide et facile.*
- *Possibilité de le convertir en modèle de sol avec le FS.*
- *Kompakte Softeismaschine, die dank ihres hocheffizienten Kühlsystems für starke Beanspruchung und anspruchsvolle Temperaturen geeignet ist.*
- *Das Intellitec-System kontrolliert die Maschine, um die besten Ergebnisse für Widerstandfähigkeit und Langlebigkeit zu erzielen.*
- *Autonome Ventile, um die maximale Produktmenge zu nutzen und Verluste zu vermeiden.*
- *Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandfähigkeit.*
- *Einfache und schnelle Reinigung.*
- *Kann mit FS in ein Standgerät verwandelt werden.*

Máquina de gravedad de sobremesa, dos sabores /

Twin twist, counter-top, gravity /

Machine à gravité de comptoir, deux parfums + mélange /

Tischgerät mit Schwerkraftbefüllung, zwei Geschmacksrichtungen + kombiniert

E131 / F131



2+1

Sabor /

Flavor /

Parfum /

Geschmacksrichtung

+

Combinado /

Combined /

Combiné /

Kombiniert

REF	Producción / Production / Production / Produktion		Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität (L)		Refrigeración / Refrigeration / Réfrigération / Kühlung	V / HZ / FASE	€/u	📦
	L/H	CONES/H	Cuba / Container / Cuve / Behälter	Cilindro / Cylinder / Cylindre / Zylinder				
E131X-30212	32	300	11,35 x 2	2,46	Aire / Air	220 / 50 / I	20.595,15	1
F131X-30212	44	415	11,35 x 2	3,22	Aire / Air	220 / 50 / I	22.688,10	1

Los datos en la tabla tienen carácter indicativo /

The data in the table is for indication only /

Les données du tableau sont indiquées à titre informatif /

Die in der Tabelle aufgeführten Daten sind Richtwerte

Otras combinaciones, consultar /

Ask for other versions /

Autres combinaisons, nous consulter /

Andere Kombination bitte anfragen



WIFI
VERSION



Gravedad / Gravity /

Gravité / Schwerkraft

AISI 304

Cuerpo en acero inoxidable /

Stainless steel body /

Corps en acier inoxydable /

Gehäuse aus edelstahl

Puerta transparente /

Transparent door /

Porte transparente /

Transparente tür



Depósito / Hopper /

Rervoir / Die speicher

Sistema de control intellitec2™ /

Intellitec2™ control system /

Système de contrôle intellitec2™ /

Intellitec2™ kontrollsystem



2 x 3/4 HP Potencia / Power /

Puissance / Leistung



E131 8.600 Btu / hr F131 12.000 Btu / hr

Compresor / Compressor /

Compresseur / Kompressor

Sobremesa /

Countertop /

De comptoir /

Tischgerät

VENTAJAS / ADVANTAGES / AVANTAGES / VORTEILE

- **Máquina de helado Soft de 2 sabores y combinado compacta capaz de soportar las condiciones más exigentes de demanda y temperatura gracias a su sistema de refrigeración de alta eficiencia.**
- **El sistema IntelliTec2 dispone de una pantalla LCD que muestra como operar la máquina.**
- **Válvulas autónomas que aseguran usar la máxima cantidad de producto y evitar mermas.**
- **Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad.**
- **Diseñada para una limpieza fácil y rápida.**
- **Posibilidad de convertirla en un modelo de suelo con la FS.**
- *Compact soft ice cream machine with 2 single flavors or in combination, able to withstand the most exacting conditions of demand and temperature thanks to its high efficiency refrigeration system.*
- *The IntelliTec2 system has an LCD screen that shows how to operate the machine.*
- *Self-closing valves that ensure the maximum product yield and avoid wastage.*
- *Lower maintenance cost due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability.*
- *Designed for quick and easy cleaning.*
- *Possibility of converting it into a floor model with the Floor Stand.*
- *Machine de glace à l'italienne / soft 2 saveurs et mélange compacte capable de résister aux conditions les plus exigeantes en matière de demande et de la température grâce à son système de réfrigération à haut rendement.*
- *Le système IntelliTec2 possède un écran LCD indiquant comment utiliser la machine.*
- *Valves autonomes qui permettent d'utiliser une quantité maximale de produit et qui évitent les pertes.*
- *Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur plus grande durabilité.*
- *Conçue pour un nettoyage rapide et facile.*
- *Possibilité de la convertir en modèle au sol avec le FS.*
- *Kompakte Softeismaschine mit 2 Geschmacksrichtungen + kombiniert, die dank ihres hocheffizienten Kühlsystems für starke Beanspruchung und anspruchsvolle Temperaturen geeignet ist.*
- *Das IntelliTec2-System bietet einen LED-Bildschirm, der den Maschinenbetrieb anzeigt.*
- *Autonome Ventile, um die maximale Produktmenge zu nutzen und Verluste zu vermeiden.*
- *Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandsfähigkeit. Kann mit FS in ein Standgerät verwandelt werden.*

Máquina de gravedad de suelo, dos sabores /

Twin twist, floor, gravity /

Machine à gravité au sol, deux parfums + mélange /

Standgerät mit Schwerkraftbefüllung, zwei Geschmacksrichtungen + kombiniert

F231



2+1

Sabor /

Flavor /

Parfum /

Geschmacksrichtung

+

Combinado /

Combined /

Combiné /

Kombiniert



Gravedad / Gravity /

Gravité / Schwerkraft

Puerta transparente /

Transparent door /

Porte transparente /

Transparente tür

AISI 304

Cuerpo en acero inoxidable /

Stainless steel body /

Corps en acier inoxydable /

Gehäuse aus edelstahl

REF	Producción / Production / Production / Produktion		Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität (L)		Refrigeración / Refrigeration / Réfrigération / Kühlung	V / HZ / FASE	€/u	1
	L/H	CONES/H	Cuba / Container / Cuve / Behälter	Cilindro / Cylinder / Cylindre / Zylinder				
F231X-302I2P	44	424	11,35 x 2	3,22	Aire / Air	220 / 50 / I	23.675,10	1

Los datos en la tabla tienen carácter indicativo /
The data in the table is for indication only /
Les données du tableau sont indiquées à titre informatif /
Die in der Tabelle aufgeführten Daten sind Richtwerte

Otras combinaciones, consultar /
Ask for other versions /
Autres combinaisons, nous consulter /
Andere Kombination bitte anfragen



Depósito / Hopper /
Rervoir / Die speicher

Sistema de control intellitec2™ /

Intellitec2™ control system /

Système de contrôle intellitec2™ /

Intellitec2™ kontrollsystem



3/4 HP Potencia / Power /
Puissance / Leistung



12.000 Btu / hr

Compresor / Compressor /
Compresseur / Kompressor

Suelo /

Floor /

Au sol /

Standgerät

VENTAJAS / ADVANTAGES / AVANTAGES / VORTEILE

- El Control ECM y el Sistema de Refrigeración de Alta Eficiencia aseguran la mayor calidad de producto con el menor coste energético.
- Overrun ajustable para dar la consistencia deseada al helado.
- Válvulas autónomas que aseguran usar la máxima cantidad de producto y evitar mermas.
- Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad.
- Diseñada para una limpieza fácil y rápida.
- Puerta transparente que permite al cliente ver el producto.
- The ECM Control and the High Efficiency Refrigeration System ensure the highest product quality with the lowest energy cost.
- Adjustable overrun gives the desired consistency to the ice cream.
- Self-closing valves ensure the maximum product yield and avoid wastage.
- Lower maintenance cost due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability.
- Designed for quick and easy cleaning.
- Transparent door that allows the customer to see the product.
- Le contrôle ECM et le Système de Réfrigération à Haute Efficacité garantissent la plus haute qualité de produit avec le coût énergétique le plus bas.
- Overrun réglable pour donner la consistance souhaitée à la glace.
- Valves autonomes qui permettent d'utiliser une quantité maximale de produit et qui évitent les pertes.
- Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur plus grande durabilité.
- Conçue pour un nettoyage facile et rapide.
- Porte transparente qui permet au client de voir le produit.
- Die ECM-Steuerung und das hocheffiziente Kühlsystem garantieren höchste Produktqualität bei geringsten Energiekosten.
- Verstellbarer Overrun für die gewünschte Eiskonsistenz.
- Autonome Ventile, um die maximale Produktmenge zu nutzen und Verluste zu vermeiden.
- Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandsfähigkeit.
- Einfache und schnelle Reinigung.
- Transparente Tür, damit der Kunde das Produkt sehen kann.

Máquina de gravedad sobremesa de un sabor + bebidas frías /

Counter top, gravity-fed soft-serve ice cream and milkshake machine /

Machine à gravité de comptoir un parfum + boissons froides /

Eismaschine mit Schwerkraft-Einspeisung, Thekeneinheit, eine Geschmacksorte + kalte Getränke

F144 / SF144



1+1

Sabor /

Flavor /

Parfum /

Geschmacksrichtung

+

Batido /

Shake /

Shake /

Shake

REF	Producción / Production / Production / Produktion		Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität (L)		Refrigeración / Refrigeration / Réfrigération / Kühlung	V / HZ / FASE	€/u	📦
	L/H	CONES/H	Cuba / Container / Cuve / Behälter	Cilindro / Cylinder / Cylindre / Zylinder				
F144X-30212	26-42	320	11,35 x 2	3,22 x 2	Aire / Air	220 / 50 / I	22.101,10	1
SF144X-30212	26-42	320	11,35 x 2	3,22 x 2	Aire / Air	220 / 50 / I	22.314,90	1

Los datos en la tabla tienen carácter indicativo /
The data in the table is for indication only /

Les données du tableau sont indiquées à titre informatif /
Die in der Tabelle aufgeführten Daten sind Richtwerte

Otras combinaciones, consultar /

Ask for other versions /

Autres combinaisons, nous consulter /

Andere Kombination bitte anfragen

WIFI
VERSION



Gravedad / Gravity /
Gravité / Schwerkraft

Puerta transparente /

Transparent door /

Porte transparente /

Transparente tür

AISI 304

Cuerpo en acero inoxidable /

Stainless steel body /

Corps en acier inoxydable /

Gehäuse aus edelstahl



Depósito / Hopper /
Rervoir / Die speicher

Sistema de control intellitec2™ /

Intellitec2™ control system /

Système de contrôle intellitec2™ /

Intellitec2™ kontrollsystem



2 x 3/4 HP Potencia / Power /
Puissance / Leistung



12.000 Btu / hr

Compresor / Compressor /
Compresseur / Kompressor

Sobremesa /

Countertop /

De comptoir /

Tischgerät



F144



SF144

Incluye batidora /

Includes blender /

Batteur inclus /

Mit Mixer

VENTAJAS / ADVANTAGES / AVANTAGES / VORTEILE

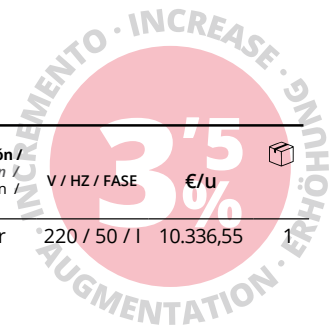
- **Máquina que combina un cilindro para helado Soft y un segundo cilindro que refrigera y dispensa batidos con la que se pueden ofrecer a los clientes los productos por separado o combinados.**
Machine that combines a cylinder for Soft-serve ice cream and a second cylinder that refrigerates and dispenses milkshakes which means the products can be offered to the customers separately or combined.
- **La gama SF incluye una batidora de alta capacidad que ahorra tiempo de preparación.**
The SF range includes a high capacity blender that saves preparation time.
- **Ideal para todo tipo de negocios que no disponen de un gran espacio y quieren ofrecer una gran variedad de productos a sus clientes.**
Ideal for all types of businesses that do not have a large floor space and wish to offer a wide variety of products to their customers.
- **Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad.**
Lower maintenance cost due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability.
- **Diseñada para una limpieza fácil y rápida.**
Designed for quick and easy cleaning.
- **Machine qui combine un cylindre pour glace à l'italienne et un deuxième cylindre qui réfrigère et distribue des milk-shakes, avec laquelle les produits peuvent être proposés aux clients séparément ou combinés.**
La gamme SF comprend un batteur haute capacité qui permet de gagner du temps de préparation.
- **Idéal pour tous les types d'entreprises qui ne disposent pas d'un grand espace et veulent offrir une grande variété de produits à leurs clients.**
Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur plus grande durabilité.
- **Conçue pour un nettoyage rapide et facile.**
Maschine mit einem Zylinder für Softeis und einem zweiten Zylinder zur Kühlung und Dosierung von Shakes, um den Kunden die Produkte getrennt oder kombiniert anzubieten.
- **Die SF-Reihe umfasst einen Hochleistungsmixer, der Zubereitungszeit spart.**
Ideal für alle Geschäftsmodelle, die über wenig Platz verfügen und ihren Kunden eine große.
- **Produktvielfalt anbieten wollen.**

E112

Dispensador de un sabor de sobremesa, capacidad media /
Counter top. Shake or slush freezer, medium capacity /
Distributeur de boisson, de comptoir, capacité moyenne /
Eisspender, eine Geschmackssorte, Thekeneinheit, mittlere Kapazität



REF	Producción / Production / Production / Produktion		Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität (L)		Refrigeración / Refrigeration / Réfrigération / Kühlung	V / HZ / FASE	€/u	1
	L/H	CONES/H	Cuba / Container / Cuve / Behälter	Cilindro / Cylinder / Cylindre / Zylinder				
E112X-302	68-45	-	13,73	4,73	Aire / Air	220 / 50 / I	10.336,55	1



1

Sabor /
Flavor /
Parfum /
Geschmacksrichtung



Gravedad / Gravity /
Gravité / Schwerkraft

Puerta transparente /
Transparent door /
Porte transparente /
Transparente tür

AISI 304

Cuerpo en acero inoxidable /
Stainless steel body /
Corps en acier inoxydable /
Gehäuse aus edelstahl



Depósito / Hopper /
Rervoir / Die speicher



1/3 HP Potencia / Power /
Puissance / Leistung



6.000 Btu / hr
Compresor / Compressor /
Compresseur / Kompressor

Sobremesa /
Countertop /
De comptoir /
Tischgerät

VENTAJAS / ADVANTAGES / AVANTAGES / VORTEILE

- **Máquina dispensadora de batidos, bebidas granizadas, smoothies o cocktails de gran capacidad.**
- **Sistema de alarma de nivel de mezcla baja.**
- **Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad.**
- **Dispone de modo limpieza automática.**
- *Large capacity machine for dispensing milkshakes, frozen drinks, smoothies or cocktails.*
- *Low mix level alarm system.*
- *Lower maintenance costs due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability.*
- *It has an automatic cleaning mode.*
- *Distributeur grande capacité de milk-shakes, de boissons granités de smoothies ou de cocktails Le système IntelliTec2 possède un écran LCD qui montre comment utiliser la machine.*
- *Système d'alarme de faible niveau de mélange.*
- *Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur grande durabilité.*
- *Il dispose d'un mode nettoyage automatique.*
- *Verkaufsautomat für Shakes, Slush Eis-Getränke, Smoothies oder Cocktails mit hoher Kapazität.*
- *Das IntelliTec2-System bietet einen LED-Bildschirm, der den Maschinenbetrieb anzeigt Hinweissystem für niedrigen Füllstand.*
- *Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandfähigkeit.*
- *Einfache und schnelle Reinigung.*

MAQUINARIA /
EQUIPMENT /
EQUIPMENT

Dispensador de un sabor de sobremesa, capacidad media /
Counter top. Shake or slush freezer, medium capacity /
Distributeur de boisson, de comptoir, capacité moyenne /
Eisspender, eine Geschmackssorte, Thekeneinheit, mittlere Kapazität

F112



1
Sabor /
Flavor /
Parfum /
Geschmacksrichtung

REF	Producción / Production / Production / Produktion		Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität (L)		Refrigeración / Refrigeration / Réfrigération / Kühlung	V / HZ / FASE	€/U	1
	L/H	CONES/H	Cuba / Container / Cuve / Behälter	Cilindro / Cylinder / Cylindre / Zylinder				
F112X-302	91-68	-	20,35	8,04	Aire / Air	220 / 50 / I	11.026,90	1



Depósito / Hopper /
Rervoir / Die speicher



Gravedad / Gravity /
Gravité / Schwerkraft

Puerta transparente /
Transparent door /
Porte transparente /
Transparente tür

AISI 304

Cuerpo en acero inoxidable /
Stainless steel body /
Corps en acier inoxydable /
Gehäuse aus edelstahl



1/3 HP Potencia / Power /
Puissance / Leistung



6.000 Btu / hr
Compresor / Compressor /
Compresseur / Kompressor


Sobremesa /
Countertop /
De comptoir /
Tischgerät

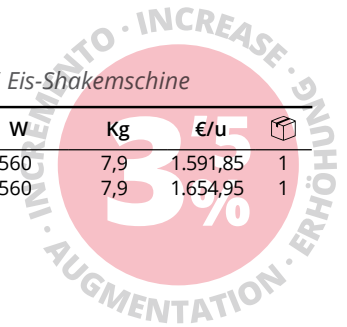
VENTAJAS / ADVANTAGES / AVANTAGES / VORTEILE

- Máquina dispensadora de batidos, bebidas granizadas, smoothies o cocktails de gran capacidad.
- Sistema de alarma de nivel de mezcla baja.
- Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad.
- Dispone de modo limpieza automática.
- Large capacity machine for dispensing milkshakes, frozen drinks, smoothies or cocktails.
- Low mix level alarm system.
- Lower maintenance costs due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability.
- It has an automatic cleaning mode.
- Distributeur grande capacité de milk-shakes, de boissons granités de smoothies ou de cocktails Le système IntelliTec2 possède un écran LCD qui montre comment utiliser la machine.
- Système d'alarme de faible niveau de mélange.
- Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur grande durabilité.
- Il dispose d'un mode nettoyage automatique.
- Verkaufsautomat für Shakes, Slush Eis-Getränke, Smoothies oder Cocktails mit hoher Kapazität.
- Das IntelliTec2-System bietet einen LED-Bildschirm, der den Maschinenbetrieb anzeigt Hinweissystem für niedrigen Füllstand.
- Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandfähigkeit.
- Einfache und schnelle Reinigung.

521035 / 521030 Batidora helado / Mix-in blenders / Blenders mixeurs / Eis-Shakemschine

0-3000 RPM

REF	cm	H cm	W	Kg	€/u	
521035	19 x 20,5	62	560	7,9	1.591,85	1
521030	19 x 20,5	62	560	7,9	1.654,95	1



521035



521030








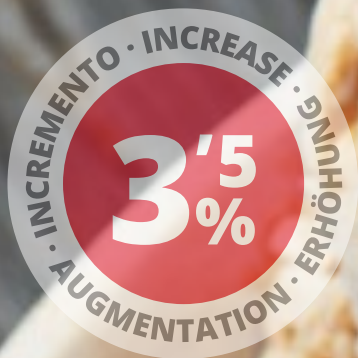
Clavija / Plug / Tige / Stecker:
SCHUKO 55272
UK 55271

Se vende por separado /
Sold separately /
Vendu séparément /
Separat erhältlich

- Ventosas de fijación en la base.
- Control de dial (521035) o control de velocidad variable operado con el pie (521030). Deja tus manos libres para una mezcla rápida y fácil.
- Protección anti salpicaduras prácticamente irrompible que mantiene el área de trabajo limpia.
- Esquinas interiores curvadas que facilitan la limpieza.
- Ventilación forzada de aire para aumentar la vida útil del motor y del cojinete.
- Cuerto estanco fabricado en acero inoxidable.
- El motor de velocidad variable ofrece versatilidad ideal para batidos con helados.
- Bottom-mounted stay-in-place suction cups.
- Dial Control (521035) or Foot-Operated (521030) variable-speed control leaves your hands free for quick and easy mix-in blending.
- Virtually unbreakable lexan splatter guard keeps work area neat and slides off easily for clean up.
- Curved inside corners and easy-to-clean cup-saver mixing head.
- Forced air ventilation for long bearing and motor life.
- Attractive stainless steel cabinet.
- Variable-speed blender motor offers versatility and control.
- The versatile blender also doubles to make standard shakes, smoothies, freezes, and sodas.
- Ventouses de fixation au bas de la machine.
- Commande via molette (521035) ou commande au pied (521030) à vitesse variable de façon à avoir les mains libres pour un mélange facile et rapide.
- Pare-éclaboussures en lexan pratiquement incassable, garde la zone de travail propre et se démonte facilement pour le nettoyage.
- Coins intérieurs incurvés et tête de mélange facile à nettoyer.
- Ventilation forcée pour une longue durée de vie des roulements et des moteurs.
- Corps en acier inoxydable élégant.
- Le moteur à vitesse variable du mixeur offre polyvalence et contrôle.
- Le mélangeur polyvalent permet également de réaliser des milk-shakes des smoothies, des freezes et des sodas.
- Feste, bodenmontierte Saugnäpfe.
- Drehzahlregelung per Wählscheibensteuerung (521035) oder Fußsteuerung lässt (521030) die Hände frei und gestattet schnelles und einfaches Mixen.
- Ein Spritzschutz aus praktisch unzerbrechlichem Lexan hält den Arbeitsbereich sauber und lässt sich zum Reinigen einfach entfernen.
- Ein Spritzschutz aus praktisch unzerbrechlichem Lexan hält den Arbeitsbereich sauber und lässt sich zum Reinigen einfach entfernen.
- Gerundete Innenkanten und einfach zu reinigender Mixerkopf, der Näpfe spart.
- forcierte Lüftung für lange Lebensdauer von Lager und Motor.
- Attraktives Edelstahlgehäuse.
- Mixermotor mit variabler Drehzahl für Vielseitigkeit und individuelle Steuerung.
- Der vielseitige Mixer kann gleichzeitig für normale Shakes, Smoothies, Freezes und Sodas verwendet werden.

12.5 MAQUINARIA HELADERÍA / ICE-CREAM MACHINES / TURBINES À GLACE / EISMASCHINEN

	GELATO 5K CREA SC	GELATO 5K SC	GELATO 3K TOUCH	GELATO CHEF 5L AUTOMATIC	GELATO CHEF 3L AUTOMATIC
COMPARATIVA / COMPARISON / COMPARATIF / VERGLEICH					
Alimentación / Power supply / Alimentation / Befüllung	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 / 60Hz	220-240 V 50 / 60Hz
Potencia / Power / Puissance / Leistung	650 W	600 W	350 W	280 W	200 W
Revoluciones por minuto / Revolutions per minute / Tours par minute / Umdrehungen pro Minute	70 RPM	70 RPM	63 RPM	63 RPM	63 RPM
Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Behältergröße	3,20 L	3,20 L	1,70 L	2,50 L	2 L
Desagüe / Drain / Vidange / Wasserablaufsystem	✓	✓			
Cubeta extraíble / Removable pail / Cuve amovible / Herausnehmbarer Behälter			✓	✓	✓
Capacidad productiva por ciclo / Production capacity per cycle / Capacité productive par cycle / Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb	1,25 Kg / 1,75 L	1,25 Kg / 1,75 L	0,8 Kg / 1,20 L	1 Kg / 1,50 L	1 Kg / 1,50 L
Tiempo de preparación / Preparation time / Temps de préparation / Zubereitungszeit	12-15 min.	12-15 min.	12-15 min.	20-30 min.	20-30 min.
Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation / Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung	5 Kg / 7,00 L	5 Kg / 7,00 L	3 Kg / 4,40 L	2 Kg / 3,20 L	1,7 Kg / 3 L
Programa de producción y conservación automática / Automatic production and preservation programme / Programme de production et conservation automatique / Programm für die automatische Produktion und Lagerung	✓				
Dimensiones / Dimensions / Dimensions / Abmessungen	465 x 480 x 395 mm 34 Kg	465 x 480 x 395 mm 34 Kg	340 x 430 x 250 mm 21 Kg	450 x 320 x 315 mm 20 Kg	325 x 405 x 300 mm 19 Kg



GELATO 5K CREA SC

La mantecadora más compacta totalmente automática / *The most compact completely automatic ice-cream maker /*
La turbine à glace la plus compacte totalement automatique / *Die kompakteste vollautomatische Eismaschine*



REF	Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L	Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	1
P38.250.250	3,20	5 / 7	650	220-240	50	34	5.895,10	1

AUTOMATIC



Mantecadora para producir, almacenar y distribuir helado.

- Produce helado de forma automática y en poco tiempo.
- Conserva el helado dentro de la máquina.
- Distribuir el helado directamente.
- Los 4 programas de mantecación.
 - Gelato clásico.
 - Gelato semi-soft.
 - Granita (Granizado).
 - Abatidor rápido de temperatura.
- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Desagüe de limpieza.
- Cuerpo y pala en acero inoxidable.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker to produce, store and dispense ice-cream.

- Quickly and automatically produce ice-cream.
- Conserve the ice-cream inside the machine.
- Dispense ice-cream directly.
- The 4 ice-cream making programmes.
 - Classic ice-cream.
 - Semi-soft ice-cream.
 - Granita (crystallised ice).
 - Fast chiller.
- Automatic density control. The blade stops automatically when the ice cream is ready.
- Cleaning drain.
- Stainless steel body and blade.
- Air cooling.

Turbine à glace pour produire, conserver et distribuer des glaces.

- Produit des glaces de façon automatique et en peu de temps.
- Conserve la glace dans la machine.
- Distribue directement les glaces.
- Les 4 programmes de malaxage.
 - Gelato classique.
 - Gelato semi-soft.
 - Granita (Granité).
 - Refroidisseur rapide de température.
- Contrôle de densité automatique. La pale s'arrête automatique quand la glace est prête.
- Écoulement de nettoyage.
- Corps et pale en acier inoxydable.
- Réfrigération à l'air.

Eismaschine für die Herstellung, Aufbewahrung und Ausgabe von Eis

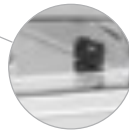
- Automatische, schnelle Eisherstellung
- Aufbewahrung des Eis in der Maschine
- Ausgabe des Eis direkt aus der Maschine
- Die vier Eiszubereitungsprogramme
 - Klassisches Eis
 - Halbweiches (semi-soft)Eis
 - Granita (Slush – sizilianische Eispeise).
 - Schnellfrierprogramm
- Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Rührklinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Ablaufreinigung.
- Körper und Klinge aus rostfreiem Stahl.
- Luftkühlung.

GELATO 5K SC

Mantecadora / Ice-cream maker / Turbine à glace / Eismaschine

IDEA! Ideal para pequeños restaurantes.
Ideal for small restaurants.
Idéal pour les petits restaurants.
Ideal für kleine Restaurants.

REF	Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L	Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	📦
P38.240.250	3,20	5 / 7	600	220-240	50	34	4.789,80	1



Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.



Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Raclours réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.



Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.

Mantecadora para producir helados y sorbetes.

- Control de la densidad automática.
- La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.

- Automatic density control.
- The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
- Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
- Air cooled.

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.

- Contrôle automatique de densité.
- La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets

- Automatische Kontrolle der Festigkeit.
- Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Luftkühlung.

GELATO 3K TOUCH

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

REF	Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L	Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	📦
P38.550.250	1,70	3 / 4,4	350	220-240	50	21	3.438,80	1



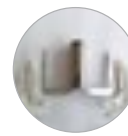
Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.



Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.



Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Raclours réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

Mantecadora para producir helados y sorbetes.

- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.

- Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
- Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
- Air cooled.

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.

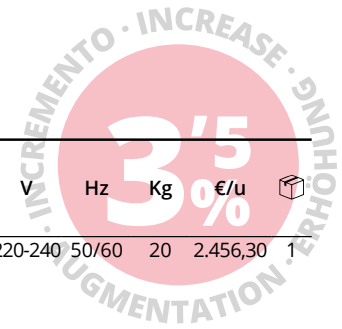
- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets

- Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Luftkühlung.

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine



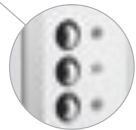
REF	Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L	Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	1
P36.790.250	2,50	2 / 3,2	280	220-240	50/60	20	2.456,30	1



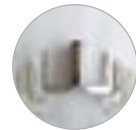
Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Cubeta extraíble (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).



Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.



Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Racloirs amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

Mantecadora para uso profesional.

- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
- Timer mecánico de 60 minutos.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker for professional use.

- Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
- Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
- 60 minute mechanical timer.
- Air cooled.

Turbine à glace à usage professionnel.

- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Minuteur mécanique de 60 minutes.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die professionelle Nutzung.

- Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.
- Luftkühlung.

GELATO CHEF 3L AUTOMATIC

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine



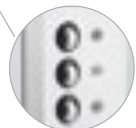
REF	Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L	Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	1
P38.420.250	2	1,7 / 3	200	220-240	50	19	1.842,20	1



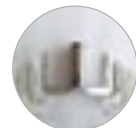
Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Cubeta extraíble (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).



Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.



Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Racloirs amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

Mantecadora para uso profesional.

- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
- Timer mecánico de 60 minutos.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker for professional use.

- Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
- Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
- 60 minute mechanical timer.
- Air cooled.

Turbine à glace à usage professionnel.

- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Minuteur mécanique de 60 minutes.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die professionelle Nutzung.

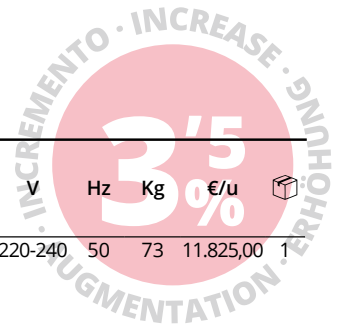
- Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.
- Luftkühlung.

GELATO 12K ST

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine



REF	Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L	Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L	W	V	Hz	Kg	€/u	
P38.160.250	6	12 / 16	1.300	220-240	50	73	11.825,00	1



Cubeta de conservación
Storage vat
Bac de conservation
Aufbewahrungsbehälter



Control de temperatura
Temperature control
Contrôle de la température
Temperaturkontrolle

La mantecadora Gelato 12k ST es capaz de producir 3 kg de helado en un ciclo de 15 minutos. La velocidad de rotación es regulable entre 60 y 130 rpm para conseguir la textura deseada.

Este modelo cuenta con extracción frontal del helado pero también con cuba de conservación cuya temperatura puede ser seleccionada por el usuario.

La Gelato 12k ST gracias a la tecnología empleada tiene un peso reducido y se puede transportar y mover fácilmente, estando equipada con 4 ruedas, las cuales se pueden bloquear. De fácil limpieza todas las piezas están hechas de acero inoxidable. Refrigerada por aire.

The Gelato 12k ST churn is capable of producing 3 kg of ice cream in a 15-minute cycle. The rotation speed is adjustable between 60 and 130 rpm for achieving the desired texture.

This model has front extraction of the ice cream but also has a storage vat where temperature can be selected by the user.

Thanks to the technology used, the Gelato 12k ST is lighter and can be easily transported and moved about, having 4 wheels which can be locked. Easy to clean as all parts are made of stainless steel. Air-cooled.

Turbine à glace Gelato 12k ST peut produire 3 kg de glace en un cycle de 15 min. La vitesse de rotation est réglable entre 60 et 130 rpm pour obtenir la texture souhaitée.

De la glace est également doté d'un bac de conservation dont la température peut être sélectionnée par l'utilisateur.

Grâce à la technologie appliquée la Gelato 12k ST a un faible poids et peut être transportée et déplacée facilement, étant équipée de 4 roues blocables. Nettoyage facile de toutes les pièces qui sont en acier inoxydable. Refroidissement par air.

Die Gelato 12k ST Eismaschine ist in der Lage, 3 kg Eis in einem 15-minütigen Zyklus zuzubereiten. Die Drehgeschwindigkeit ist zwischen 60 und 130 U / min einstellbar, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Dieses Modell verfügt über eine frontale Eisentnahme und auch über einen Aufbewahrungsbehälter, dessen Temperatur vom Bediener eingestellt werden kann.

Dank der eingesetzten Technologie hat die Gelato 12k ST Eismaschine ein geringes Gewicht und kann leicht transportiert und bewegt werden, da sie mit 4 Rädern ausgestattet ist, die blockiert werden können. Alle Teile sind für eine leichte Reinigung aus Edelstahl gefertigt. Luftgekühlt.



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



2000 RPM

2 velocidades (1-2 minutos).
2 speeds (1-2 minutes).
2 vitesses (1-2 minutes).
2 geschwindigkeiten (1-2 minuten).



H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

Colores / Colours / Couleurs / Farben



Cada pack contiene 10 u. de cada color.
Each pack contains 10 units of each colour.
Chaque pack contient 10 u. de chaque couleur.
Jedes Set enthält zehn Stück jeder Farbe.

FRIX'AIR

Emulsionador y procesador de alimentos / Food emulsifier and processor /
Émulsionneur et processeur d'aliments / Emulgator und Küchenmaschine

REF	W	V	Hz	Kg	€/u	
P94.500.250	600	220-240	50/60	21	3.807,25	1

Procesador profesional que permite emulsionar, mezclar y triturar tanto alimentos congelados como frescos.

Frix'Air funciona con recipientes monodosis de 180 ml con muchas ventajas:
- Máxima higiene.
- Congelación muy rápida.
- Disponibilidad inmediata de varias preparaciones.
- Garantiza la cadena de frío.
- Ocupan poco espacio.
- Apilables.

Robot professionnel à émulsionner, mixer et mouliner des aliments surgelés ou frais.

Frix'Air fonctionne à l'aide de récipients monodose de 180 ml offrant de nombreux avantages :
- Hygiène maximum.
- Congélation très rapide.
- Disponibilité immédiate de plusieurs préparations.
- Garantit la chaîne du froid.
- Prend peu de place.
- Empilables.

Professional processor that allows emulsifying, mixing and blending of both frozen and fresh food.

Frix'Air works with 180 ml single-dose containers with many advantages:
-Maximum hygiene.
-Very quick freezing.
-Immediate availability of various preparations.
-It guarantees the cold chain.
-They take up little space.
-Stackable.

Profi-Processor, zum Emulgieren, Mischen und Zerkleinern von sowohl gefrorene und als auch frische Lebensmittel.

Frix'Air arbeitet mit 180 ml Einzelbehältern mit vielen Vorteilen:
- Maximale Hygiene.
- Sehr schnelles Einfrieren.
- Sofortige Verfügbarkeit der verschiedenen Zubereitungen.
- Gewährleistet Kühlkette.
- Raumsparend.
- Stapelbar.



Ideal para preparar mousses, sorbetes, helados, salsas, sopas, cócteles y aperitivos.
Ideal for preparing mousses, sorbets, ice-creams, sauces, soups, cocktails and aperitifs.
Idéal pour préparer des mousses, sorbets, glaces, sauces, soupes, cocktails et apéritifs.
Ideal für die Herstellung Mousses, Sorbets, Eis, Soßen, Suppen, Cocktails und Aperitifs.

Set recipientes Frix'Air en plástico para congelador y microondas /

Set of Frix'Air plastic containers for freezers and microwaves /
Set récipients Frix'Air en plastique pour congélateur et micro-ondes /
Plastikbehälter Frix'Air zum Einfrieren und für die Mikrowelle

REF	ml	Ø mm	H mm	€/u	
P99.000.000	180	72	95	184,25	50

Accesorios incluidos:

2 Cuchillas de acero inoxidable.
1 Cuchilla de plástico.
2 Junta protectora.
2 Lleva recipientes en acero.
5 Recipientes de plástico con tapa.
1 Desmontador de cuchilla.

Accessoires inclus :

2 lames en acier inoxydable.
1 lame en plastique.
2 joints protecteurs.
2 Muni de récipients en acier.
5 Récipients en plastique avec couvercle.
1 Outil démontage de lame.

Accessories included:

2 St/Steel blades.
1 Plastic blade.
2 Protective seals.
2 Stainless steel containers.
5 Plastic containers with lid.
1 Blade remover.

Zubehör im Lieferumfang enthalten:

2 Edelstahlklingen.
1 Kunststoffmesser.
2 Schutzstecker
2 Stahlbehälter eingeschlossen.
5 Kunststoffbehälter mit Deckel.
1 Abnehmbare Klinge.



Fácil identificación y separación de diferentes preparaciones.
Easy for identification and separation of different foodstuffs.
Identification et séparation faciles des différentes préparations.
Einfaches Erkennen und Unterscheiden unterschiedlicher Zubereitungen.

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P.
146

RACIONADOR HELADO /
ICE CREAM SCOOP /
CUILLÈRE À GLACE /
EISKUNGLPORTIONIERER

