



# **Distribuciones Grupo JR 2014**

**MAQUINARIA INDUSTRIAL**

Diseño y fabricación IRIMAR bajo normativa 

## TRITURADORES BRAZO FIJO



TF-200/250W

TF-251/250W

TF-360/450W

TF-410/450W

TF-510/550W

## TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE



Bloque motor MC-250

BT-200

BT-251

### TRITURADORES BRAZO FIJO

7010010	TF-200 / 250 W
7010006	TF-251 / 250 W
7010032	TF-360 / 450 W
7010042	TF-410 / 450 W
7010092	TF-510 / 550 W

### TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE

7010011	TD-200 / 250 W (MC-250 + BT-200)
7010012	TD-251 / 250 W (MC-250 + BT-251)
7010016	TD-310 / 350 W (MC-350 + BT-310)
7010026	TD-360 / 350 W (MC-350 + BT-360)
7010031	TD-360 / 450 W (MC-450 + BT-360)
7010041	TD-410 / 450 W (MC-450 + BT-410)
7010071	TD-410 / 550 W (MC-550 + BT-410)
7010081	TD-460 / 550 W (MC-550 + BT-460)
7010091	TD-510 / 550 W (MC-550 + BT-510)

### BATIDORES BRAZO DESMONTABLE

7010106	BD-240 / 350 W (MC-350 + BB-240)
7010116	BD-240 / 450 W (MC-450 + BB-240)

### BLOQUES MOTORES

7010306	MC-250 / 250 W
7010316	MC-350 / 350 W
7010336	MC-450 / 450 W
7010356	MC-550 / 550 W

### BRAZOS TRITURADORES

7010402	BT-200 - 200 mm útiles
7010404	BT-251 - 250 mm útiles
7010406	BT-310 - 310 mm útiles
7010416	BT-360 - 360 mm útiles
7010426	BT-410 - 410 mm útiles
7010429	BT-460 - 460 mm útiles
7010436	BT-510 - 510 mm útiles

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TF-200/250W	TF-251/250W	TF-360/450W	TF-410/450W	TF-510/550W	TD-200/250W
Alimentación eléctrica	Motor universal: 230V / 50Hz / 1					
Potencia (W)	250	250	450	450	550	250
Brazo fijo / desmontable	Fijo	Fijo	Fijo	Fijo	Fijo	Desmontable
Variador de velocidad	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ	NO
Control inteligente de velocidad (ferrita)	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Velocidad en carga (r.p.m.)	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500
Longitud útil del brazo (mm)	200	250	350	400	500	200
Longitud total aparato (mm)	463	513	652	712	827	493
Peso neto (Kg)	1,3	1,4	3,5	3,6	4,2	1,3



Bloque-motor MC-350

Bloque-motor MC-450

Bloque-motor MC-550



BB-240

Acoplable a MC-350, MC-450 y MC-550



BT-310



BT-360



BT-410



BT-460



BT-510

BRAZO BATIDOR	
7010506	BB-240 - 240 mm útiles

TRITURADOR Y BATIDOR COMBINADO (MC + BT + BB)		
7010206	TB-310 / 350 W	(MC-350 + BT-310 + BB-240)
7010216	TB-360 / 350 W	(MC-350 + BT-360 + BB-240)
7010221	TB-360 / 450 W	(MC-450 + BT-360 + BB-240)
7010231	TB-410 / 450 W	(MC-450 + BT-410 + BB-240)
7010271	TB-410 / 550 W	(MC-550 + BT-410 + BB-240)
7010281	TB-460 / 550 W	(MC-550 + BT-460 + BB-240)
7010291	TB-510 / 550 W	(MC-550 + BT-510 + BB-240)

**NOTA:** Partiendo de nuestra amplia gama de bloques motores y brazos se pueden configurar otras muchas combinaciones. El protector de la cuchilla es independiente y desmontable en todos los modelos. Su extracción manual permite liberar el eje de transmisión y palier inferior del brazo (**Sistema Patentado**). El tubo, el eje de transmisión, el protector de cuchilla, los rodamientos y el palier inferior están fabricados en acero inoxidable 303 y 304.

TD-251/250W	TD-310/350W	TD-360/350W	TD-360/450W	TD-410/450W	TD-410/550W	TD-460/550W	TD-510/550W	BD-240/350W
Motor universal: 230V / 50Hz / 1								
250	350	350	450	450	550	550	550	350
Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable	Desmontable
NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	10.500	400 - 1.100
250	310	360	360	410	410	460	510	240
543	654	704	714	764	779	829	879	684
1,4	3,0	3,1	3,5	3,6	4,0	4,1	4,2	2,8

Diseño y fabricación IRIMAR bajo normativa 



BBE-S - Metalizado

**PROMOCIÓN**



BBE-D - Metalizado

BATIDOR DE BEBIDAS BBE-Simple	
7210900	BBE-S-Azul - 230V / 50Hz / 1
7210905	BBE-S-Metalizado - 230V / 50Hz / 1

BATIDOR DE BEBIDAS BBE-Doble	
7210920	BBE-D-Azul - 230V / 50Hz / 1
7210925	BBE-D-Metalizado - 230V / 50Hz / 1



BBE-S - Azul

**PROMOCIÓN**

- Base, columna y vaso en acero inoxidable AISI 304.
- Interruptor de puesta en marcha y microrruptor de seguridad.
- Arranque suave y progresivo del motor.
- *Velocidad variable mediante circuito electrónico.*

CARACTERÍSTICAS	BBE-Simple	BBE-Doble
Alimentación eléctrica	230V / 50Hz / 1	
Potencia (W)	150	150 x 2
Capacidad vaso (litros)	1	1 x 2
Velocidad en carga (r.p.m.)	3.000 - 9.000	3.000 - 9.000
Dimensiones (mm)	180 x 195 x 480	330 x 195 x 480
Peso neto (Kg)	4,9	9,3



Juego de agitadores, incluido en dotación.

Diseño y fabricación IRIMAR bajo normativa

PROMOCIÓN

- Diseñado para obtener purés, sopas, mahonesas, batidos, cócteles, etc. de gran finura.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Vaso de policarbonato transparente de 1,8 litros.
- Cuchillas inoxidable múltiples para triturar y batir toda clase de alimentos.

Cuchilla especial para picar hielo: Opcional

TRITURADOR DE VASO / PICADORA DE HIELO	
7020010	TV-500 - 230V / 50Hz / 1 - Con cuchilla para bebidas
7020015	TV-500H - 230V / 50Hz / 1 - Con cuchilla para hielo
7020020	Bloque-Motor TV-500 - 230V / 50Hz / 1
7020025	Vaso 1,8 litros con cuchilla para bebidas
7020030	Vaso 1,8 litros con cuchilla para picar hielo



TV-500



Bloque-motor del triturador vaso TV-500



Vaso montado con cuchilla especial para picar hielo



Hielo picado con la cuchilla especial

CARACTERÍSTICAS	TV-500 / TV-500H
Alimentación eléctrica: 230V / 50Hz / 1	500 W
Velocidad variable por medio de variador electrónico	3.000 - 12.000 r.p.m.
Dimensiones (mm)	200 x 200 x 500
Peso neto (Kg)	3,6

PICADORA DE HIELO PH-65

Características generales:

- Todas las partes de la máquina en contacto con el hielo se fabrican en aleación de aluminio.
- La cuchilla se fabrica en acero inoxidable de alta calidad.
- La dotación incluye una bandeja de acero inoxidable para recoger el hielo picado.
- Micro de seguridad en la palanca.
- Protector contra sobrecorrientes.

PICADORA DE HIELO PH-65

7616300	PH-65 - 230V / 50Hz / 1
---------	-------------------------



PH-65

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Alimentación eléctrica (V / Hz)	Potencia (W)	Producción (Kg/hora)	Dimensiones (mm)	Peso neto (Kg)
PH-65	230V / 50Hz / 1	180	65	400 x 210 x 330	7,0



TV-800P (izquierda) y TV-550I (derecha)

ACCESORIO EXPRIMIDOR

TRITURADOR DE VASO 550 W - 2 Litros	
7600105	TV-550P - Vaso Polic. - Cuchilla hielo
7600112	TV-550I - Vaso Inox. - Cuchilla hielo
7600050	Bloque Motor TV-550 W - 230V / 50 Hz / 1
7600012	Vaso 2 P, con cuchilla para hielo
7600025	Vaso 2 I, con cuchilla para hielo
7600005	Accesorio exprimidor manual

TRITURADOR DE VASO 800 W - 4 Litros	
7600117	TV-800P - Vaso Polic.- Cuchilla hielo
7600125	TV-800I - Vaso Inox.- Cuchilla hielo
7600060	Bloque Motor TV-800 W - 230V / 50 Hz / 1
7600035	Vaso 4 P, con cuchilla para hielo
7600042	Vaso 4 I, con cuchilla para hielo

### Características generales:

- Calidad suiza.
- Vaso transparente de policarbonato o de acero inoxidable.
- Variador electrónico de velocidad.
- Arranque suave y progresivo del motor.
- Pueden funcionar como exprimidor de zumos, acoplando el accesorio correspondiente.

CARACTERÍSTICAS	TV-550P	TV-550I	TV-800P	TV-800I
Capacidad vaso (litros)	2 (policarbonato)	2 (acero inoxidable)	4 (policarbonato)	4 (acero inoxidable)
Alimentación eléctrica	Motor monofásico universal 230 V / 50-60 Hz / 1			
Velocidad (r.p.m.)	1.000 - 15.000	1.000 - 15.000	1.000 - 15.000	1.000 - 15.000
Dimensiones (mm)	242 x 242 x 515	242 x 242 x 515	300 x 300 x 545	300 x 300 x 545
Potencia (W)	550	550	800	800
Peso neto (Kg)	5,3	5,9	7,2	7,8



LIC-370



- Cuerpo de aleación de aluminio.
- Todas las partes en contacto con los alimentos fabricadas en acero inoxidable y aluminio.
- Cabezal circular.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Especialmente diseñadas para hoteles, bares, restaurantes, hospitales, zumerías, etc...

LICUADORAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
7600300	LIC-370 - 230V / 50Hz / 1
7600310	LIC-550 - 230V / 50Hz / 1

LICUADORAS ROTOR



SANAMAT



VITAMAT



LICUADORAS SANAMAT	
7600200	SANAMAT - 230V / 50Hz / 1
7600202	SANAMAT PLUS - 230V / 50Hz / 1

LICUADORAS VITAMAT	
7600205	VITAMAT - 230V / 50Hz / 1
7600207	VITAMAT PLUS - 230V / 50Hz / 1

- Muy robustas y potentes para uso continuo y profesional.
- Expulsión continua de la pulpa. Cesta centrífuga, disco rallador y recipiente receptor del zumo en acero inoxidable.
- Los modelos **PLUS** con cabezal circular para licuar frutas y verduras blandas y redondas.
- Los modelos estándar con cabezal semicircular para frutas y verduras duras y ovaladas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	SANAMAT	SANAMAT PLUS	VITAMAT	VITAMAT PLUS	LIC-370	LIC-550
Potencia motor (W)	800	800	1.500	1.500	370	550
Velocidad (r.p.m.)	8.000	8.000	5.500	5.500	2.900	2.900
Dimensiones (mm)	355 x 200 x 395	355 x 200 x 460	475 x 470 x 585	475 x 470 x 650	340 x 270 x 380	450 x 360 x 455
Peso neto (Kg)	6,1	9,0	15,0	16,1	13,8	22,0

## NOVEDAD SERIE ECO



BM-10 ECO

**NOVEDAD  
JULIO 2015**



BM-20 ECO

### Características generales de la serie ECO:

- Dotación estándar: caldero inoxidable, gancho amasador, paleta mezcladora, batidor de varillas y rejilla de seguridad.
- Protección mediante dos microrruptores de seguridad; uno colocado en la rejilla y otro en la palanca de elevación del caldero.
- Variador de velocidad de tipo mecánico con 3 posiciones de marcha, una para cada accesorio.

### BATIDORAS SERIE ECO

7615011	BM-10 ECO - 230V / 50Hz / 1
7615021	BM-20 ECO - 230V / 50 Hz / 1

## SERIE BM

### Características generales de la serie BM:

- Dotación estándar: caldero inoxidable, gancho amasador, paleta mezcladora, batidor de varillas y rejilla de seguridad.
- Protección mediante dos microrruptores de seguridad; uno colocado en la rejilla y otro en la palanca de elevación del caldero.
- Variador de velocidad de tipo mecánico con 3 posiciones de marcha, una para cada accesorio.
- Todos los modelos de esta serie disponen de temporizador.
- Dotación adicional en los modelos HAT: toma de accesorios.
- Posibilidad de equipo de reducción en los modelos BM-20, BM-30, BM-40 y BM-60.

CARACTERÍSTICAS	BM-10 ECO	BM-20 ECO	GM-7	BM-10	BM-20	BM-30	BM-40	BM-60
Capacidad caldero (litros)	10	20	7	10	20	30	40	60
Capacidad harina Kg (*)	2,5	5	2	2,5	5	8	12	18
Temporizador	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Toma de accesorios	NO	NO	NO	NO	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	OPCIONAL
Potencia (W)	370	750	250	250	500	750	1.125	1.500
Dimensiones (cm)	32 x 43 x 67	42 x 54 x 76	35 x 43 x 52	40 x 45 x 63	43 x 52 x 88	57 x 58 x 116	63 x 63 x 111	56 x 100 x 134
Peso neto (Kg)	55	82	21	60	95	145	180	450

(\*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.





GM-7



BM-20 HAT



BM-40 HAT

GM-7	
7615005	GM-7 - 230V / 50Hz / 1
7915018	Caldero inox. adicional de 7 litros

BM-30	
7615045	BM-30 AT - 230V / 50Hz / 1
7615065	BM-30 HAT - 230V / 50Hz / 1
7615940	Equipo reducción 20 litros
7915429	Caldero inox. adicional de 30 litros

BM-10	
7615015	BM-10AT - 230V / 50Hz / 1
7915031	Caldero inox. adicional de 10 litros

BM-40	
7615070	BM-40 AT - 400 V / 50Hz / 1
7615950	Equipo reducción 20 litros
7915583	Caldero inox. adicional de 40 litros

BM-20	
7615020	BM-20 AT - 230V / 50Hz / 1
7615040	BM-20 HAT - 230V / 50Hz / 1
7615930	Equipo reducción 10 litros
7915282	Caldero inox. adicional de 20 litros

BM-60	
7615100	BM-60 AT - 400 V / 50Hz / 1
7615110	BM-60 HAT - 400 V / 50Hz / 1
7615960	Equipo reducción 30 litros
7915717	Caldero inox. adicional de 60 litros

Accesorios acoplables a los modelos HAT	
7615900	Picadora carne boca 12
7615910	Cortadora-ralladora, sin discos
7615919	Disco cortador 3 mm
7615920	Disco cortador 5 mm
7615921	Disco rallador 1,5 mm

7615922	Disco rallador 2 mm
7615923	Disco rallador 3 mm
7615924	Disco rallador 5 mm
7615925	Disco rallador 6 mm
7615926	Disco rallador 8 mm
7615927	Disco rallador 9 mm

## SERIE AE / AEE



AE-20



AEE-20

### SERIE AE (Cuba y cabezal fijos)

7611050	AE-10 1 veloc. - 230V / 50Hz / 1
7611210	AE-20 2 veloc. - 400V / 50Hz / 3
7611410	AE-30 2 veloc. - 400V / 50Hz / 3

### SERIE AEE (Cuba extraíble y cabezal elevable)

7611250	AEE-20 2 veloc. - 400V / 50Hz / 3
7611450	AEE-30 2 veloc. - 400V / 50Hz / 3

#### Características generales:

- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, etc.).
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Chasis construido con chapa entre 4 y 8 mm de grosor.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24 V y con botón de parada de emergencia.
- Los modelos de doble velocidad disponen de un selector de velocidades.
- Temporizador de 0 a 30 minutos como dotación estándar (excepto modelo AE-10).
- Provistas de ruedas.

#### Características particulares de la Serie AE:

- Cuba y cabezal fijos.
- Gama disponible: 10, 20 y 30 litros.

#### Características particulares de la Serie AEE:

- Cuba extraíble y cabezal elevable.
- Gama disponible: 20 y 30 litros.

CARACTERÍSTICAS	AE-10	AE-20	AEE-20	AE-30	AEE-30
Nº de velocidades	1	2	2	2	2
Velocidad gancho (r.p.m.)	98	98 / 196	98 / 196	98 / 196	98 / 196
Velocidad caldero (r.p.m.)	10	10 / 20	10 / 20	10 / 20	10 / 20
Litros caldero	10	17	17	30	30
Kilos masa(*)	7	12	12	25	25
Caldero extraíble	NO	NO	SI	NO	SI
Cabezal elevable	NO	NO	SI	NO	SI
Potencia (W)	375	1.100	1.100	2.000	2.000
Dimensiones caldero (mm)	Ø 270 x 210	Ø 320 x 210	Ø 320 x 210	Ø 400 x 260	Ø 400 x 260
Dimensiones totales (mm)	580 x 340 x 520	700 x 400 x 620	700 x 400 x 620	820 x 450 x 720	820 x 450 x 720
Peso neto (Kg)	48	80	80	110	110

(\*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.

## SERIES SK / L / M



SK-10



M-20

SERIES SK / L (Cuba y cabezal fijos)	
7610050	SK-10 1 veloc. - 230 V / 50 Hz / 1
7610000	SK-16 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3
7610505	L-30 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3
7610405	SK-30 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3
7610410	SK-30 2 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3
7610605	SK-40 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3
7610610	SK-40 2 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3

SERIE M (Cuba extraíble y cabezal elevable)	
7610250	M-20 2 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3
7610650	M-40, 2 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3

### Características generales:

- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, etc.).
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Todos los elementos en contacto con alimentos están fabricados enteramente en acero inoxidable: cuba, gancho amasador espiral forjado a mano, etc.
- Todos los modelos llevan incorporado un temporizador de serie.
- Serie L de carrocería inox.

### Características particulares de la Serie SK:

- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo, de muy fácil limpieza.
- Cuba y cabezal fijos.
- Gama disponible: 10, 16, 30 y 40 litros.

### Características particulares de la Serie M:

- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo, de muy fácil limpieza.
- Cuba extraíble y cabezal elevable.
- Gama disponible: 20 y 40 litros.

CARACTERÍSTICAS	SK-10	SK-16	SK-30 / L-30	SK-40	M-20	M-40
Nº de velocidades	1	1	1 ó 2	1 ó 2	2	2
Capacidad (litros)	10	16	32	41	21	41
Kg masa (*)	8	13	25	35	17	35
Caldero extraíble	NO	NO	NO	NO	SÍ	SÍ
Cabezal elevable	NO	NO	NO	NO	SÍ	SÍ
Potencia (W)	375	550	1.100	1.100	750	1.100
Dim. caldero (mm)	Ø 260 x 200	Ø 300 x 210	Ø 400 x 260	Ø 450 x 260	Ø 360 x 210	Ø 450 x 260
Dim. totales (mm)	290 x 600 x 610	350 x 620 x 690	440 x 680 x 780	500 x 800 x 800	400 x 690 x 700	500 x 800 x 800
Peso neto (Kg)	43	56	90	104	75	119

(\*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.



EVT-260/8m<sup>3</sup>



EVT-300/10m<sup>3</sup>  
EVTGI-300/10m<sup>3</sup>



EVT-350/20m<sup>3</sup>  
EVTGI-350/20m<sup>3</sup>

**¡ NOVEDAD !**

ENVASADORAS SIN TOMA DE GAS	
7670005	EVT-260/8 - 8 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1
7670000	EVT-300/10 - 10 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1
7670010	EVT-400/10 - 10 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1
7670015	EVT-350/20 - 20 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1
7670020	EVT-450/20 - 20 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1
7670030	EVT-500+500/20 - 20 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1

ENVASADORAS CON TOMA DE GAS	
7672005	EVTGI-300/10 - 10 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1
7672010	EVTGI-400/10 - 10 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1
7672015	EVTGI-350/20 - 20 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1
7672020	EVTGI-450/20 - 20 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1
7672030	EVTGI-500+500/20 - 20 m <sup>3</sup> - 230V / 50Hz / 1

### Características generales:

- Serie EVT sin toma de gas. Serie EVTGI con toma de gas.
- Para envasar al vacío alimentos sólidos, en polvo, alimentos blandos, semillas, productos farmacéuticos...
- Facilidad de uso: presionando la tapa hacia abajo el ciclo de vacío se realiza automáticamente.
- Temperatura y tiempo de soldadura ajustables con gran flexibilidad, adaptándose a diversidad de materiales y a bolsas de diferentes tamaños.
- Equipadas con protección de seguridad de conexión a tierra y botón de parada para hacer frente a situaciones de emergencia.
- El panel de control del ordenador está digitalizado.
- La máquina incluye un kit básico de repuestos consistente en: aceite de recambio y dosificador, junta de la tapa, resistencia y teflón del sellador.
- Posibilidad de parar el proceso en cualquier momento sellando la bolsa, ideado para trabajar con líquidos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	EVT-260/8	EVT-300/10 EVTGI-300/10	EVT-400/10 EVTGI-400/10	EVT-350/20 EVTGI-350/20	EVT-450/20 EVTGI-450/20	EVT-500+500/20 EVTGI-500+500/20
Capacidad bomba (m <sup>3</sup> )	8	10	10	20	20	20
Barra soldadura (mm)	260 x 8	300 x 8	400 x 8	350 x 8	440 x 8	500 + 500 x 8
Potencia (W)	370	370	370	900	900	900
Dimensiones cámara (mm)	280 x 385 x 90	320 x 370 x 175	420 x 370 x 90	370 x 450 x 220	460 x 450 x 220	520 x 540 x 200
Dimensiones exteriores (mm)	330 x 480 x 360	370 x 480 x 435	480 x 480 x 370	425 x 560 x 460	520 x 560 x 460	590 x 680 x 960
Peso neto (Kg)	36	38	51	62	75	105



EVT-400/10m<sup>3</sup>  
EVTGI-400/10m<sup>3</sup>



EVT-450/20m<sup>3</sup>  
EVTGI-450/20m<sup>3</sup>



EVT-500+500/20m<sup>3</sup>  
EVTGI-500+500/20m<sup>3</sup>

**PLANCHAS DE RELLENO**

1560260	Para EVT-260/8 m <sup>3</sup> / Medidas (mm): 260 x 310 x 20
1560300	Para EVT-300/10 m <sup>3</sup> / Medidas (mm): 290 x 300 x 20
1560400	Para EVT-400/10 m <sup>3</sup> / Medidas (mm): 300 x 400 x 20
1560350	Para EVT-350/20 m <sup>3</sup> / Medidas (mm): 350 x 370 x 20
1560450	Para EVT-450/20 m <sup>3</sup> / Medidas (mm): 370 x 440 x 20
1560500	Para EVT-500+500/20 m <sup>3</sup> / Medidas (mm): 390 x 520 x 20



PLANCHA DE RELLENO

**PLANCHAS DE LONCHEADO**

7671010	Para EVT-300/10 m <sup>3</sup> / Medidas (mm): 290 x 300 x 100
7671020	Para EVT-350/20 m <sup>3</sup> / Medidas (mm): 350 x 370 x 130
7671030	Para EVT-450/20 m <sup>3</sup> / Medidas (mm): 370 x 440 x 130
7671040	Para EVT-500+500/20 m <sup>3</sup> / Medidas (mm): 390 x 520 x 130



PLANCHA DE LONCHEADO



CSV-08



CSV-20

COCEDORES SOUS VIDE SERIE CSV	
7647008	CSV-08 - 230V / 50Hz / 1
7647020	CSV-20 - 230V / 50Hz / 1

CARACTERÍSTICAS	CSV-08	CSV-20
Temperatura máxima (°C)	85°C	85°C
Precisión del display (°C)	0,1	0,1
Capacidad (litros)	8	20
Potencia (W)	1.000	2.000
Dimensiones cámara (mm)	327 x 265 x 150	530 x 327 x 150
Dimensiones exteriores (mm)	370 x 305 x 310	570 x 370 x 310
Peso neto (Kg)	9,8	15,5

- Cocedores al vacío a temperatura controlada.
- Se usan para cocinar los productos en bolsas de vacío.
- La cocción al vacío preserva las vitaminas y nutrientes mejor que la cocción tradicional.
- Mantienen el color y sabor originales.
- Minimizan la pérdida de humedad y peso, y evitan el endurecimiento.
- El tiempo de cocción es superior pero no necesita supervisión, con el consiguiente ahorro de costes.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304.

## FORMADORAS DE BASE DE PIZZA



FMP-300



FMP-400

- Estiran la masa para la preparación de bases de pizza y otras masas planas.
- Regulando el diámetro y espesor de la masa permiten mantener las cualidades de la masa artesanal.
- Rodillos superiores inclinados o paralelos, para obtener diferentes formas de masa.
- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS	FMP-300	FMP-400
Dimensiones de la pizza (mm)	Ø 300	400
Potencia (W)	370	370
Dimensiones (cm)	53 x 48 x 65	53 x 53 x 65
Peso neto (Kg)	37	40

FORMADORAS DE BASE DE PIZZA	
7612000	FMP-300 - 230V / 50Hz / 1
7612010	FMP-400 - 230V / 50Hz / 1



Vitrina VIPP 5GN1/4 - Dotada con 5 cubetas Gastronorm de 1/4 x 150 mm de fondo

- Vitrinas fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304, incluidas las cubetas Gastronorm.
- Tapa de cristal. Temperatura entre 0 - 10°C.
- Provistas de pantalla de control de la temperatura.

Las cubetas Gastronorm en acero inoxidable 18/10 están incluidas en el precio.

VITRINAS CON CUBETAS GN 1/4 x 150 mm	
7646010	VIPP 5GN1/4 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1
7646030	VIPP 7GN1/4 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1
7646050	VIPP 8GN1/4 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1

VITRINAS CON CUBETAS GN 1/3 x 150 mm	
7646020	VIPP 4GN1/3 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1
7646000	VIPP 6GN1/3 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1
7646060	VIPP 7GN1/3 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1

CARACTERÍSTICAS	VIPP 5GN1/4	VIPP 4GN1/3	VIPP 7GN1/4	VIPP 6GN1/3	VIPP 8GN1/4	VIPP 7GN1/3
Potencia del compresor	140 W - 230V / 50Hz / 1					
Cubetas GN - Fondo 150 mm	5 x GN1/4	4 x GN1/3	7 x GN1/4	6 x GN1/3	8 x GN1/4	7 x GN1/3
Dimensiones (cm)	1200 x 335 x 425	1200 x 395 x 425	1500 x 335 x 425	1500 x 395 x 425	1800 x 335 x 425	1800 x 395 x 425
Peso neto (Kg)	37	41	41	45	49	53

## FORMADORAS DE HAMBURGUESAS



FORMADORAS DE HAMBURGUESAS	
7615300	FH-100 - Ø 100 mm
7615310	FH-130 - Ø 130 mm

CARACTERÍSTICAS	FH-100	FH-130
Ø hamburguesa (mm)	Ø 100	Ø 130
Dimensiones (mm)	280x200x280	280x200x280
Peso neto (Kg)	5,24	5.62

- Cuerpo fabricado en aluminio pulido y anodizado.
- Bandejas y palanca en acero inoxidable.

## CORTADORA MANUAL HORTALIZAS



CORTADORA MANUAL DE HORTALIZAS	
7607000	CF-200 completo (incluyelos 4 kits)
7607005	CF-200 con kit rejilla de 9x9 mm
7607007	Kit rejilla 7x7 mm
7607009	Kit rejilla 9x9 mm
7607013	Kit rejilla 13x13 mm
7607030	Kit para cortar gajos

- Fabricada en aleación de aluminio y acero inoxidable, se puede fijar a la mesa o a la pared. Dimensiones: 181 x 352 x 450 mm.
- Puede cortar patatas fritas en tiras de 7x7, 9x9 ó 14x14 mm de sección, y diferentes tipos de frutas y hortalizas en forma de gajos.

## TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CF ECO



CF-ECO-220



- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio. Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas y la bancada inferior lacada.
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

### CORTADORAS SERIE CF-ECO

7620100	CF-ECO-220 - 230V / 50Hz / 1
7620105	CF-ECO-250 - 230V / 50Hz / 1
7620110	CF-ECO-300 - 230V / 50Hz / 1

## TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CFC



CFC-250



- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio anodizado, de acuerdo con los más estrictos requerimientos sanitarios.
- Carro de deslizamiento montado sobre cojinetes.
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de fabricación italiana.

### CORTADORAS SERIE CFC

7620075	CFC-220 - 230V / 50Hz / 1
7620080	CFC-250 - 230V / 50Hz / 1
7620090	CFC-300 - 230V / 50Hz / 1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CF-ECO-220	CF-ECO-250	CF-ECO-300	CFC-220	CFC-250
Ø cuchilla (mm)	220	250	300	220	250
Corte útil (mm)	180 x 170	180 x 190	200 x 235	200 x 150	210 x 170
Grosor de corte (mm)	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15	0,2 - 12	0,2 - 12
Potencia (W)	125	150	250	120	150
Dimensiones (mm)	435 x 360 x 340	480 x 380 x 340	570 x 430 x 410	470 x 340 x 370	470 x 360 x 390
Peso neto (Kg)	14,5	15,5	22,5	15,3	16,4



TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CF LUX

**Características generales:**

- Cortadora por gravedad con transmisión por correa.
- Construida en aleación de aluminio.
- Todas las piezas de aluminio están anodizadas, incluidos los pomos.
- Equipada con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.



CF-LUX-350

CORTADORA SERIE CF-LUX	
7620120	CF-LUX-350 - 230V / 50Hz / 1

TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES - SERIE TOP



TOP 275



TOPVAC 275



CORTADORAS SERIE TOP	
7620000	TOP 220 - 230V / 50Hz / 1
7620010	TOP-250 - 230V / 50Hz / 1
7620020	TOP-275 - 230V / 50Hz / 1

- Construidas en aluminio anodizado con transmisión de engranajes, eliminando el trabajo de tensar la correa.
- El carro se desplaza sobre cojinetes de acero inoxidable, eliminando la necesidad de lubricar las partes deslizables.
- Afilador incorporable sobre el carro.
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.

CORTADORA-ENVASADORA TOPVAC-275	
7620121	TOPVAC-275 - 230V / 50Hz / 1

- TOPVAC-275 con envasadora profesional de vacío incorporada.**  
 Para conservar al vacío fiambres, carnes, pescados, quesos, verduras, sin desperdiciar la primera loncha.
- Bomba en seco para envasar al vacío: 1 m<sup>3</sup>/hora.
  - Longitud de la barra de soldadura: 330 mm.
  - Posibilidad de utilizar por separado la cortadora y la envasadora.

CFC-300	CF-LUX-350	TOP-220	TOP-250	TOP-275	TOPVAC-275
300	350	220	250	275	275
240 x 210	295 x 260	200 x 150	210 x 170	210 x 240	210 x 240
0,2 - 15	0,2 - 30	0,2 - 16	0,2 - 16	0,2 - 16	0,2 - 16
200	400	140	155	200	200
580 x 450 x 440	760 x 620 x 520	450 x 370 x 355	510 x 410 x 365	530 x 410 x 410	530 x 410 x 410
24,5	40,5	12	13,2	14,3	14,3



## SERIE CH



### Características generales:

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable y aluminio anodizado, especial para el contacto con alimentos.
- Micro en la tapa cumpliendo las normas de seguridad vigentes.
- Alta capacidad y versatilidad.
- Trabajando silenciosamente corta y ralla toda clase de hortalizas.
- Formas redondeadas para una fácil limpieza, conforme a las exigencias de higiene.
- Otras características técnicas en la tabla de la página 23.
- *En la dotación estándar de CH-60 y CH-65 se incluyen los discos DCRP-02, DCRP-04, DRS/S-03, DRS/S-05 y DRS/S-07.*



**CH-60:** dispone de una **boca semicircular** para patatas y otra **boca cilíndrica** para puerros, zanahorias, pepinos, etc.

**CH-65:** dispone de una **boca circular** para hortalizas enteras y otra **boca cilíndrica** para hacer rodajas y rallar de puerros, zanahorias, pepinos, etc.

CORTADORA DE HORTALIZAS CH-60	
7605150	CH-60 - 230V / 50Hz / 1 con 5 discos

CORTADORA DE HORTALIZAS CH-65	
7605155	CH-65 - 230V / 50Hz / 1 con 5 discos



DCRP



DCR

DISCOS DE PLÁSTICO (corte en rodajas)	
7606200	DCRP-02 Rodajas de 2 mm de grosor
7606205	DCRP-04 Rodajas de 4 mm de grosor

DISCOS DE ALUMINIO (corte en rodajas)	
7606210	DCR-06 Rodajas de 6 mm de grosor
7606215	DCR-08 Rodajas de 8 mm de grosor
7606220	DCR-10 Rodajas de 10 mm de grosor



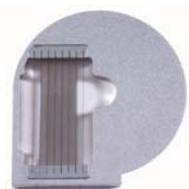
DBA



DRS/S

DISCOS DE ALUMINIO (corte en bastoncillos)	
7606305	DBA-04 Bastoncillos 4 x 4 mm de sección
7605308	DBA-08 Bastoncillos 8 x 8 mm de sección

DISCOS DE ACERO INOXIDABLE (ralladores)	
7606400	DRS/S-02 Rallador de 2 mm de grosor
7606405	DRS/S-03 Rallador de 3 mm de grosor
7606410	DRS/S-05 Rallador de 5 mm de grosor
7606415	DRS/S-07 Rallador de 7 mm de grosor



RFA



RMA

REJILLAS DE ALUMINIO + ACERO INOX (corte fritas)	
7605708	RFA-08 Rejilla fritas de 8 mm de lado
7605710	RFA-10 Rejilla fritas de 10 mm de lado

REJILLAS DE ALUMINIO + ACERO INOX (corte dados)	
7605808	RMA-08 Dados de 8 x 8 mm de lado
7605810	RMA-10 Dados de 10 x 10 mm de lado

## SERIES TVCUJ Y CHEF

### Características técnicas de la cortadora TVCUJ

- Fabricada enteramente en acero inoxidable de alta calidad.
- Boca ovalada para cortar hortalizas irregulares.
- Boca redonda para zanahorias, pepinos, puerros, etc.



CORTADORA DE HORTALIZAS TVCUJ	
7605005	TVCUJ - 380V / 50Hz / 3 con disco expulsor

TVCUJ

### Características técnicas de las cortadoras CHEF-300 y CHEF-VE300

- Fabricadas en acero inoxidable y aluminio anodizado especiales para alimentos.
- Los cabezales de ambos modelos son intercambiables.
- CHEF-300: boca ovalada para hortalizas irregulares y boca redonda independiente para zanahorias, pepinos, puerros, etc.
- CHEF-VE300: boca redonda de Ø190 mm para coles, acelgas, etc. enteras y separaciones para distintos tipos de corte.



CABEZAL CHEF-VE300



CABEZAL CHEF-300



CHEF-300

CHEF-VE300

CHEF-300	
7605120	CHEF-300 - 230V / 50Hz / 1 con expulsor
7605125	CHEF-300 - 380V / 50Hz / 3 con expulsor
7605140	Cabezal de CHEF VE300 - opcional

CHEF-VE300	
7605130	CHEF-VE300 - 230V / 50Hz / 1 con expulsor
7605135	CHEF-VE300 - 380V / 50Hz / 3 con expulsor
7605142	Cabezal de CHEF 300 - opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CH-60	CH-65	TVCUJ	CHEF-300	CHEF-VE300
Diámetro de los discos (mm)	205	205	205	205	205
Producción hora (Kg)	150 / 300	200 / 400	150 / 300	150 / 300	150 / 300
Medidas (mm) boca ovalada / circular	80 x 160 / Ø53	Ø170 / Ø53	83 x 170 / Ø55	75 x 170 / Ø53	Ø190 / Ø53
Potencia (W)	550	750	400	400	400
Dimensiones totales (mm)	655 x 315 x 535	655 x 325 x 535	610 x 240 x 520	570 x 240 x 650	570 x 240 x 650
Peso neto (Kg)	24.5	26	18	23	23

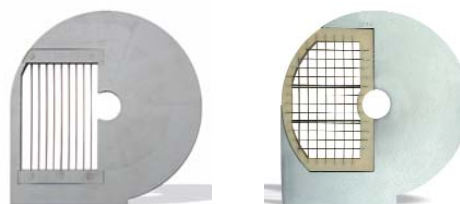


## Discos E para cortar rodajas rectas

7605201	E1 Rodajas de 1 mm de grosor
7605202	E2 Rodajas de 2 mm de grosor
7605203	E3 Rodajas de 3 mm de grosor
7605204	E4 Rodajas de 4 mm de grosor
7605206	E6 Rodajas de 6 mm de grosor
7605208	E8 Rodajas de 8 mm de grosor
7605210	E10 Rodajas de 10 mm de grosor
7605214	E14 Rodajas de 14 mm de grosor

## Discos H para cortes juliana, cerilla, paja, etc.

7605501	4PZ5 Para sopa "juliana"
7605502	H2,5 Bastoncillos de 2,5 x 2,5 mm
7605504	H4 Bastoncillos de 4 x 4 mm
7605506	H6 Bastoncillos de 6 x 6 mm
7605508	H8 Bastoncillos de 8 x 8 mm
7605510	H10 Bastoncillos de 10 x 10 mm



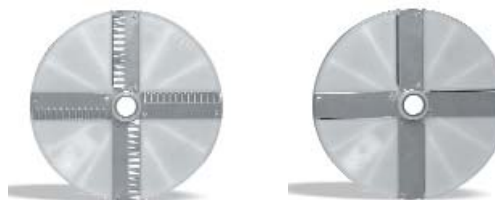
## Discos VE para corte de hortalizas enteras

Gama disponible sólo para el modelo CHEF-VE

7605223	VE3 Rodajas de 3 mm de grosor
7605224	VE4 Rodajas de 4 mm de grosor
7605226	VE6 Rodajas de 6 mm de grosor
7605228	VE8 Rodajas de 8 mm de grosor

## Rejillas B y D combinables con discos E

7605706	B6 Rejilla para fritas de 6 mm de lado
7605708	B8 Rejilla para fritas de 8 mm de lado
7605710	B10 Rejilla para fritas de 10 mm de lado
7605808	D8x8 Dados de 8 mm de lado
7605810	D10x10 Dados de 10 mm de lado
7605816	D16x16 Dados de 16 mm de lado
7605820	D20x20 Dados de 20 mm de lado



## Discos Eo para cortar rodajas onduladas

7605403	E3o Rodajas onduladas 3 mm de grosor
7605404	E4o Rodajas onduladas 4 mm de grosor
7605406	E6o Rodajas onduladas 6 mm de grosor

## Discos Es para cortar hortalizas blandas

7605301	E1s Rodajas de 1 mm de grosor
7605302	E2s Rodajas de 2 mm de grosor
7605305	E5s Rodajas de 5 mm de grosor

## Discos GMC y TMC para pastelería

7605900	GMC 0,75 Disco granulador de 0,75 mm
7605905	GMC 1 Disco granulador de 1 mm
7605910	GMC 1,5 Disco granulador de 1,5 mm
7605915	TMC 0,75 Disco fileteador de 0,75 mm
7605920	TMC 1 Disco fileteador de 1 mm
7605925	TMC 1,5 Disco fileteador de 1,5 mm
7605930	2TPMC Para combinar GMC y TMC



## Discos V y Z para rallar y deshilar

7605602	Z2 Rallador de 2 mm de grosor
7605603	Z3 Rallador de 3 mm de grosor
7605604	Z4 Rallador de 4 mm de grosor
7605607	Z7 Rallador de 7 mm de grosor
7605608	V Rallador de 1 mm de grosor

## Discos expulsores del producto cortado

7605980	Disco expulsor alto
7605955	Disco expulsor bajo

## Contenedor para 8 discos

7605975	Contenedor para 8 discos
---------	--------------------------

## SERIE PL



### Características generales:

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- Abrasivo en plato y forro abrasivo en el cilindro, fácilmente extraíbles para su sustitución.
- Micro en tapa y puerta.
- Tapa superior transparente para facilitar el control del proceso de pelado.
- Patas de acero inoxidable preparadas para fijar la peladora al suelo o a un soporte opcional de acero inoxidable, con filtro para recoger las peladuras.
- Temporizador en dotación estándar.

PELADORAS SERIE PL	
7625000	PL-100 - 230V / 50Hz / 1
7625010	PL-200 - 230V / 50Hz / 1
7625020	PL-400 - 230V / 50Hz / 1
7625100	Soporte con filtro PL-100
7625105	Soporte con filtro PL-200
7625110	Soporte con filtro PL-400



SOPORTE PL-100



PL-100

## SERIE PF



PF-15

PELADORAS SERIE PF	
7625205	PF-15 - 230V / 50Hz / 1
7625280	Plato abrasivo moluscos

### Características generales:

- Construida enteramente en acero inoxidable y aleación de aluminio.
- Abrasivo en plato fácilmente extraíble para su sustitución.
- Micro en tapa y puerta.
- Tapa superior transparente para supervisar el proceso de pelado.
- Dispone de cajón inferior para la recogida de las peladuras con grifo para el vaciado de las aguas residuales.
- Plato abrasivo para limpiar moluscos opcional.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PL-100	PL-200	PL-400	PF-15
Capacidad (Kg)	4	8	15	15
Producción hora (Kg)	120	250	500	300
Potencia (W)	250	550	900	750
Dimensiones (mm)	320 x 420 x 560	320 x 420 x 800	400 x 500 x 900	640 x 420 x 1070
Peso neto (Kg)	22	26	36	61

# PICADORAS DE CARNE

## SERIE PC



PC-12



## SERIE HL



HL-G22 SS

### PICADORAS DE CARNE SERIE PC

7615201	PC-12 - 230V / 50Hz / 1
7615211	PC-22 - 230V / 50Hz / 1

- Carcasa del motor y base fabricadas en aluminio anodizado.
- Tolva y cuerpo picador fabricados en acero inoxidable y desmontables del bloque motor.
- Panel de mandos analógico.
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 5 y 8 mm.

CARACTERÍSTICAS	PC-12	PC-22
Producción hora (kg)	120	220
Potencia (W)	850	1.100
Dimensiones (mm)	220 x 450 x 380	220 x 450 x 380
Peso neto (kg)	22,5	24

### PICADORAS DE CARNE SERIE HL

7615200	HL-G12 SS - 230V / 50Hz / 1
7615210	HL-G22 SS - 230V / 50Hz / 1

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Cuerpo picador fácilmente desmontable del bloque motor.
- Panel de mandos digitalizado.
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 6 y 8 mm. Placa de 4 mm opcional.
- Incluyen embutidor en dotación estándar.

CARACTERÍSTICAS	HL-G12 SS	HL-G22 SS
Producción hora (kg)	100	200
Potencia (W)	550	1.125
Dimensiones (mm)	250 x 400 x 420	310 x 520 x 530
Peso neto (kg)	30	45

## PICADORA-CUTTER SERIE PCUT

Alta seguridad y facilidad de funcionamiento. Puede realizar infinidad de funciones de cocina: homogeneizar, amasar, desmenuzar, cortar y picar. Mandos digitales a 24 V, freno motor y micro en la tapa. Caldero, cuchillas y carrocería fabricados enteramente en acero inoxidable. Variador de velocidad con 9 posiciones (900 a 2.200 r.p.m.). Caldero alejado del motor para mantener el alimento a temperatura ambiente. La dotación estándar incluye un rotor con cuchillas lisas.



PCUT-3

### PICADORA-CUTTER

7605170	PCUT-3 - 230V / 50Hz / 1
---------	--------------------------

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PCUT-3
Capacidad del caldero (litros)	3
Potencia (W)	490
Velocidad variable (r.p.m.)	900 - 2.200
Dimensiones caldero (mm)	Ø 180 x 105
Dimensiones exteriores (mm)	350 x 240 x 310
Peso neto (Kg)	11