



Distribuciones Grupo JR 2014

MAQUINARIA INDUSTRIAL

Diseño y fabricación IRIMAR bajo normativa 

TRITURADORES BRAZO FIJO



TRITURADORES BRAZO DESMONTABLE



| 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 |

| 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 |

| 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) |

| 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 |
| NO | 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, acoplado 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 | SÍ | NO | SÍ |
| Cabezal elevable | NO | NO | SÍ | NO | SÍ |
| 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-260/8m³



EVT-300/10m³
EVTGI-300/10m³



EVT-350/20m³
EVTGI-350/20m³

¡ NOVEDAD !

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

| ENVASADORAS CON TOMA DE GAS | |
|-----------------------------|--|
| 7672005 | EVTGI-300/10 - 10 m ³ - 230V / 50Hz / 1 |
| 7672010 | EVTGI-400/10 - 10 m ³ - 230V / 50Hz / 1 |
| 7672015 | EVTGI-350/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1 |
| 7672020 | EVTGI-450/20 - 20 m ³ - 230V / 50Hz / 1 |
| 7672030 | EVTGI-500+500/20 - 20 m ³ - 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 ³) | 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-400/10m³
EVTGI-400/10m³



EVT-450/20m³
EVTGI-450/20m³



EVT-500+500/20m³
EVTGI-500+500/20m³

PLANCHAS DE RELLENO

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



PLANCHA DE RELLENO

PLANCHAS DE LONCHEADO

| | |
|---------|--|
| 7671010 | Para EVT-300/10 m ³ / Medidas (mm): 290 x 300 x 100 |
| 7671020 | Para EVT-350/20 m ³ / Medidas (mm): 350 x 370 x 130 |
| 7671030 | Para EVT-450/20 m ³ / Medidas (mm): 370 x 440 x 130 |
| 7671040 | Para EVT-500+500/20 m ³ / 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 m³/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 |



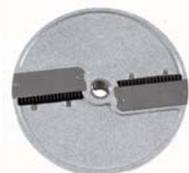
DCRP



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



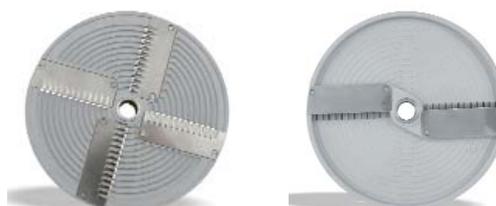
CHEF-VE300

CHEF-300

| 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 |

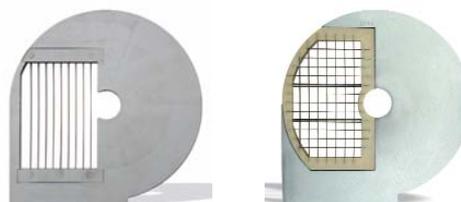


Discos E para cortar rodajas rectas

| | |
|---------|--------------------------------|
| 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 |



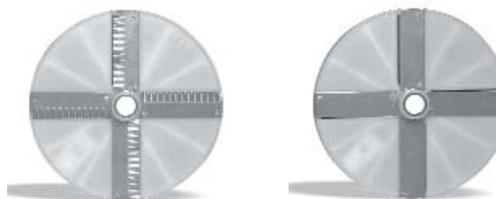
Discos VE para corte de hortalizas enteras

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 |