



Distribuciones Grupo JR 2014

MAQUINARIA INDUSTRIAL



NOVEDAD



P-4/350 ECO



P-4+4/350 ECO

Características generales:

- Puerta y panel delantero en acero inoxidable.
- Construidos en acero inoxidable.
- Provistos de respiraderos para el vapor de cocción.
- Temperatura de cocción: de 50 a 450°C.
- Dotados de iluminación en el interior de la cámara e indicadores de temperatura.
- Puerta con vidrio para poder visualizar el interior de la cámara.

HORNO DE UNA CÁMARA

7645310	P-4/350 ECO - 400V / 50Hz / 3
---------	-------------------------------

HORNO DE DOBLE CÁMARA

7645315	P-4+4/350 ECO - 400V / 50Hz / 3
---------	---------------------------------

SERIE HP / Ø330 mm

HORNOS DE UNA CÁMARA

7645200	HP-2/330 mm - 230V / 50Hz / 1
7645210	HP-4/330 mm - 400V / 50Hz / 3
7645220	HP-6/330 mm - 400V / 50Hz / 3

HORNOS DE DOBLE CÁMARA

7645215	HP-4+4/330 - 400V / 50Hz / 3
7645225	HP-6+6/330 - 400V / 50Hz / 3

SOPORTES PARA HORNOS SERIE HP

7645306	Soporte para HP-4
7645312	Soporte para HP-6
7645307	Soporte para HP-4+4
7645313	Soporte para HP-6+6

Características generales:

- Puerta y panel delantero en acero inoxidable.
- Respiraderos para el vapor de cocción.
- Temperatura de cocción: modelo HP-2 de 0 a 350°C; resto de la gama de 0 a 450°C.
- Los termostatos controlan independientemente las resistencias superior e inferior en cada cámara.



HP-4+4

- Puerta reforzada para soportar una apertura y cierre continuados.
- Ventana de cristal templado y reforzado para resistir altas temperaturas.
- Sistema de iluminación con luz halógena de larga vida para vigilar la cocción de la pizza.
- Los modelos HP-4, HP-4+4, HP-6 y HP-6+6 disponen de termómetro, y el HP-2 dispone de temporizador.

CARACTERÍSTICAS	P-4/350 ECO	P-4+4/350 ECO	HP-2/330	HP-4/330	HP-4+4/330	HP-6/330	HP-6+6/330
Temperatura (°C)	0 - 450°C	0 - 450°C	0 - 4+350°C	0 - 450°C	0 - 450°C	0 - 450°C	0 - 450°C
Nº de cámaras	1	2	1	1	2	1	2
Nº de pizzas y Ø (cm)	4 x Ø 35 cm	8 x Ø 35 cm	2 x Ø 33 cm	4 x Ø 33 cm	8 x Ø 33 cm	6 x Ø 33 cm	12 x Ø 33 cm
Potencia (W)	4.800	9.600	2.300	4.500	9.000	6.900	13.800
Dimensiones cámara (cm)	70 x 70 x 14	70 x 70 x 14	66 x 35 x 13	66 x 69 x 13	66 x 69 x 13	66 x 102 x 130	66 x 102 x 130
Dimensiones exteriores (cm)	101 x 85 x 42	98 x 82 x 42	98 x 49 x 42	98 x 82 x 42	98 x 82 x 75	98 x 111 x 42	98 x 111 x 75
Peso neto (Kg)	115	100	61	100	161	119	217

SERIES P / Ø 250 / Ø 360 / Ø 400 mm



P-1/400



P-8/250

HORNO P-1/400

7645000	P-1/400 - 230V / 50Hz / 1
---------	---------------------------

HORNO P-8/250

7645005	P-8/250 - 400V / 50Hz / 3
7645101	Soporte para P-8/250



P-4/360



P-4+4/360

HORNOS P-4/360 / P-6/360

7645010	P-4/360 - 400V / 50Hz / 3
7645020	P-6/360 - 400V / 50Hz / 3
7645106	Soporte para P-4/360
7645112	Soporte para P-6/360

HORNOS P-4+4/360 / P-6+6/360

7645015	P-4+4/360 - 400V / 50Hz / 3
7645025	P-6+6/360 - 400V / 50Hz / 3
7645107	Soporte para P-4+4/360
7645113	Soporte para P-6+6/360

Características generales:

- Construidos en acero inoxidable.
- Provistos de respiraderos para el vapor de cocción.
- Grosor del aislamiento: 90 mm.
- Temperatura de cocción: de 0 a 500°C.
- Todos los modelos para pizza de Ø 360 mm están dotados de iluminación en el interior de la cámara e indicadores de temperatura marca Jumo Germany.

CARACTERÍSTICAS	P-1/400	P-8/250	P-4/360	P-4+4/360	P-6/360	P-6+6/360
Temperatura (°C)	0 - 500°C	0 - 500°C	0 - 500°C	0 - 500°C	0 - 500°C	0 - 500°C
Nº de cámaras	1	2	1	2	1	2
Nº pizzas y tamaño / operación	1 x Ø 400 mm	8 x Ø 250 mm	4 x Ø 360 mm	8 x Ø 360 mm	6 x Ø 360 mm	12 x Ø 360 mm
Potencia (W)	2.200	6.000	6.000	12.000	9.000	18.000
Dimensiones cámara (mm)	410 x 410 x 110	510 x 510 x 110	720 x 720 x 140	720 x 720 x 140	720 x 1080 x 140	720 x 1080 x 140
Dimensiones exteriores (mm)	560 x 460 x 290	780 x 600 x 530	1010 x 850 x 420	1010 x 850 x 750	1010 x 1210 x 420	1010 x 1210 x 750
Peso neto (Kg)	27	78,5	115	200	165	300



FRY-8



FRY-4+4

SERIE GASTRONORM DE CUBA SIMPLE	
7631000	FRY-4 - 230V / 50Hz / 1
7630000	FT-4 - 230V / 50Hz / 1
7631010	FRY-8 - 230V / 50Hz / 1

SERIE GASTRONORM DE CUBA DOBLE	
7631005	FRY-4+4 - 230V / 50Hz / 1
7630005	FT-4+4 - 230V / 50Hz / 1
7631015	FRY-8+8 - 230V / 50Hz / 1

CARACTERÍSTICAS	FRY-4	FRY-4+4	FRY-8	FRY 8+8	FT-4	FT-4+4
Volumen aceite (litros)	3,5	3,5 x 2	6	6 x 2	3,5	3,5 x 2
Nº de cestas y cubas	1	2	1	2	1	2
Medidas cestas (mm)	130 x 220 x 100	130 x 220 x 100	200 x 220 x 100	200 x 220 x 100	130 x 220 x 100	130 x 220 x 100
Potencia (W)	2.000	2.000 x 2	3.000	3.000 x 2	2.000	2.000 x 2
Dimensiones (mm)	190 x 440 x 275	380 x 440 x 275	290 x 440 x 290	590 x 440 x 290	190 x 430 x 290	380 x 430 x 290
Peso neto (Kg)	4,5	7	6	10	5	9

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- La tapa superior, el panel de mandos y la resistencia son fácilmente desmontables en todos los modelos, para facilitar su limpieza.
- En la serie gastronorm las cubas son extraíbles. Además, las cubas de los modelos FRY-8 y FRY-8+8 disponen de asas para facilitar su extracción.
- En la serie de cuba fija y grifo de vaciado, la cuba tiene el fondo inclinado hacia el grifo de vaciado y los ángulos redondeados.
- Todos los modelos funcionan accionando el termostato de trabajo (190°C) y están dotadas con microrruptor y termostato de seguridad (210°C).
- El rearme del termostato se realiza desde el exterior.



FRY-9



FRY-9+9

FREIDORAS DE CUBA FIJA Y GRIFO	
7631090	FRY-9 - 230V / 50Hz / 1
7631120	FRY-13 - 230V / 50Hz / 1

FREIDORAS DOBLE CUBA FIJA Y GRIFO	
7631095	FRY-9+9 - 230V / 50Hz / 1
7631125	FRY-13+13 - 230V / 50Hz / 1

CARACTERÍSTICAS	FRY-9	FRY-9+9	FRY-13	FRY 13+13
Volumen aceite (litros)	6	6 x 2	8,5	8,5 x 2
Nº de cestas y cubas	1	2	1	2
Medidas cestas (mm)	200 x 220 x 100	200 x 220 x 100	210 x 220 x 120	210 x 220 x 120
Potencia (W)	4.000	4.000 x 2	5.000	5.000 x 2
Dimensiones (mm)	280 x 460 x 330	570 x 460 x 330	310 x 480 x 350	630 x 480 x 350
Peso neto (Kg)	7,5	11	8	12

Características generales

- Disponen de termostato doble: trabajo y seguridad.
- En el modelo FT-16 1C la potencia se puede regular a tres niveles diferentes: 4, 8 ó 12 Kw, y con una cesta de 250 x 300 x 140 mm.
- Los modelos FRY-26 y FRY-28 están equipados con 2 cestas.
- **El modelo FRY-28 dispone de temporizador (1-99 minutos) con alarma incluida y elevación y bajada motorizada de las cestas.**



FT-18V



PROMOCIÓN



FT-16 1C

SERIE FT	
7630110	FT-18V - 400V / 50Hz / 3
7630200	FT-16 1C - 400V / 50Hz / 3

**NOVEDAD
JULIO 2015**



FRY-26



FRY-28

FREIDORA DE PIE FRY-26 NOVEDAD	
7631210	FRY-26 - 400V / 50Hz / 3

FREIDORA DE PIE FRY-28	
7631200	FRY-28 - 400V / 50Hz / 3

CARACTERÍSTICAS	FT-16 1C	FT-18V	FRY-26	FRY-28
Volumen aceite (litros)	16	18	26	28
Grifo de vaciado	SI	SI	SI	SI
Número de cestas	1	1	2	2
Potencia (W)	12.000	9.000	10.000	18.000
Dimensiones (mm)	400 x 620 x 950	600 x 620 x 500	420 x 830 x 1080	400 x 830 x 1100
Peso neto (Kg)	30	15	38	68

PLACA DE ACERO LAMINADA Y RECTIFICADA



PLE-L-550



PLE-R-550

PROMOCION

PLANCHA ELÉCTRICA LISA PLE-L-550

7640308	PLE-L-550 - 230V / 50Hz / 1
---------	-----------------------------

PLANCHA RANURADA PLE-R-550

7640320	PLE-R-550 - 230V / 50Hz / 1
---------	-----------------------------

- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Placa de acero laminado y rectificado. Depósito recoge-grasa delantero.
- Los modelos PLE-L-730 y PLE-M-730 están provistos de doble control de temperatura por termostato hasta 300°C.
- Se ofrecen con placa lisa o mixta.



PLE-L-730



PLE-M-730

PLANCHA ELÉCTRICA LISA PLE-L-730

7640310	PLE-L-730 - 230V / 50Hz / 1
---------	-----------------------------

PLANCHA MIXTA PLE-M-730

7640315	PLE-M-730 - 230V / 50Hz / 1
---------	-----------------------------

PLACA DE ACERO LAMINADA Y RECTIFICADA, CON BAÑO DE CROMODURO



PLE-L-550CD



**NOVEDAD
JULIO 2015**



PLE-L-730CD

PLANCHAS ELÉCTRICAS CON CROMODURO

7640309	PLE-L-550CD - 230V / 50Hz / 1
---------	-------------------------------

7640311	PLE-L-730CD - 230V / 50Hz / 1
---------	-------------------------------

- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Placa de acero laminado y rectificado. Depósito recoge-grasa delantero.
- El modelo PLE-L-730CD está provisto de doble control de temperatura por termostato hasta 300°C.

CARACTERÍSTICAS	PLE-L-550 / PLE-L-550CD	PLE-R-550	PLE-L-730 / PL-L-730CD	PLE-M-730
Tipo de placa	Lisa	Ranurada	Lisa	Mixta
Grosor de placa (mm)	10	10	10	10
Medidas de placa (mm)	550 x 350	550 x 350	730 x 400	730 x 400
Superficie de la placa	rectificada / cromoduro	rectificada	rectificada / cromoduro	rectificada
Potencia (W)	3.000	3.000	4.400	4.400
Dimensiones (mm)	550 x 450 x 240	550 x 450 x 240	730 x 490 x 240	730 x 490 x 240
Peso neto (Kg)	18	20	32	35

- Carrocería de acero inoxidable con peto anti-salpicaduras.
- Placa de acero de 12 mm de grosor y con baño de cromoduro.
- Disponen de depósito recoge-grasa delantero. Capa de aislamiento térmico para un aprovechamiento más eficiente del calor.
- Resistencia especialmente diseñada para asegurar un calentamiento uniforme de la placa. Control de temperatura por termostato hasta 300 °C.
- El dispositivo de seguridad limitador de temperatura evita el sobrecalentamiento y es de rearme manual.



PLE-600CD



PLANCHAS ELÉCTRICAS CON CROMODURO

7640360	PLE-600CD - 230V / 50Hz / 1
7640370	PLE-800CD - 230V / 50Hz / 1

CARACTERÍSTICAS	PLE-600CD	PLE-800CD
Tipo de placa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	12	12
Medidas de placa (mm)	600 x 400	750 x 400
Potencia (W)	5.000	6.000
Dimensiones (mm)	600 x 525 x 315	750 x 525 x 315
Peso neto (Kg)	33	38

PLANCHAS DE GAS SIN Y CON BAÑO DE CROMODURO

PLANCHAS GAS PLACA ACERO LAMINADO

7640380	PLGAS-650 - Gas
7640390	PLGAS-800 - Gas
7640400	PLGAS-950 - Gas

PLANCHAS GAS BAÑO DE CROMODURO

7640385	PLGAS-650CD - Gas
7640395	PLGAS-800CD - Gas
7640405	PLGAS-950CD - Gas



PLGAS-650CD

- Están dotadas con quemadores de gas de gran eficiencia y válvulas de gas de alta calidad que proporcionan una gran potencia y seguridad.
- La válvula de gas dispone de un control de llama alta/baja y dispositivo de seguridad antifallo de llama.
- Sistema de encendido Piezo, cómodo y duradero.
- Se pueden suministrar para LPGaz / G30 y Gas natural G20.
- Depósito recoge-grasa delantero.

CARACTERÍSTICAS	PLGAS-650	PLGAS-800	PLGAS-950	PLGAS-650CD	PLGAS-800CD	PLGAS-950CD
Tipo de placa	Lisa	Lisa	Lisa	Lisa	Lisa	Lisa
Grosor de placa (mm)	12	12	12	16	16	16
Medidas de placa (mm)	600 x 400	750 x 400	900 x 400	600 x 400	750 x 400	900 x 400
Superficie de la placa	rectificada	rectificada	rectificada	cromoduro	cromoduro	cromoduro
Potencia (W)	6.000	6.000	9.000	6.000	6.000	9.000
Dimensiones (mm)	650 x 610 x 340	800 x 610 x 340	950 x 610 x 340	650 x 610 x 340	800 x 610 x 340	950 x 610 x 340
Peso neto (Kg)	33	44	52	46	48	70

PARRILLA A GAS CON CARBÓN VOLCÁNICO

Características generales:

- Estructura construida en acero inoxidable. Equipada con chiclors para LPGaz / G30 y Gas natural G20.
- Parrillas de trabajo con varillas de Ø 6 mm de acero inoxidable.

PARRILLA GS-61

7640305	GS-61 - LPGaz / G30 y Gas natural G20
---------	---------------------------------------

CARACTERÍSTICAS	GS-3	GS-61
Potencia (W)	9.000	18.000
Dimensiones placa (mm)	500 x 352	650 x 480
Dimensiones totales (mm)	525 x 390 x 363	685 x 570 x 310
Peso neto (Kg)	23	42



GS-61

PLANCHAS GRILL ELÉCTRICAS CON TAPA

- Carrocería de acero inoxidable.
- Placas superior e inferior de hierro fundido, cubiertas con capa antiadherente, lisas y ranuradas.
- Termostato de temperatura regulable hasta 300°C.
- Pilotos indicadores.
- Con bandeja recoge grasas.
- Modelos LL (placa inferior y superior lisas), M (placa inferior lisa y superior ranurada), RR (placa inferior y superior ranuradas).



GR-220 LL

PLANCHA GRILL SIMPLE DE 220 mm	
7640340	GR-220M mixta - 230V / 50Hz / 1
7640341	GR-220RR ranurada - 230V / 50Hz / 1
7645220	GR-220LL lisa - 230V / 50Hz / 1



GR-340 RR

PLANCHA GRILL SIMPLE DE 340 mm	
7640345	GR-340M mixta - 230V / 50Hz / 1
7640346	GR-340RR ranurada - 230V / 50Hz / 1
7640347	GR-340LL lisa - 230V / 50Hz / 1



GR-475 M

PLANCHA GRILL DOBLE DE 475 mm	
7640350	GR-475M mixta - 230V / 50Hz / 1
7640351	GR-475RR ranurada - 230V / 50Hz / 1
7640352	GR-475LL lisa - 230V / 50Hz / 1



GR-340 x 2

PLANCHA GRILL DOBLE DE 340 x 2 mm	
7640355	GR-340x2 M mixta - 230V / 50Hz / 1
7640356	GR-340x2 RR ranurada -230V / 50Hz / 1
7640357	GR-340x2 LL lisa - 230V / 50Hz / 1

CARACTERÍSTICAS	GR-220	GR-340	GR-475	GR-340 x 2
Tipo de placa (Superior / Inferior)	Simple / Simple	Simple / Simple	Doble / Simple	Doble Doble
Calentadores	2	2	4	4
Potencia (W)	1.800	2.200	3.500	4.400
Dimensiones grill superior (mm)	214 x 214	340 x 220	214 x 214 x 2	340 x 220 x 2
Dimensiones grill inferior (mm)	218 x 230	340 x 230	475 x 230	340 x 230 x 2
Dimensiones totales (mm)	290 x 310 x 210	410 x 370 x 210	570 x 285 x 210	820 x 370 x 220
Peso neto (Kg)	14	19	28	39

TOSTADORAS SERIES TCU Y TB



TCU-1



TCU-2



TOSTADOR DE CUARZO	
7635100	TCU-1 - 230V / 50Hz / 1
7635105	TCU-2 - 230V / 50Hz / 1
7635000	TB-3 - 230V / 50Hz / 1
7635005	TB-33 - 230V / 50Hz / 1



TB-3



- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Equipadas con resistencias de cuarzo de gran espesor.
- Provistas de temporizador y rejillas.
- Disponen de bandeja recoge grasas.

PROMOCIÓN

CARACTERÍSTICAS	TCU-1	TCU-2	TB-3	TB-33
Potencia (W)	1.700	3.000	2.000	3.000
Dim. interiores (cm)	32 x 22 x 16	32 x 22 x 27	32 x 22 x 16	32 x 22 x 27
Dim. totales (cm)	44 x 25 x 29	44 x 25 x 40	44 x 24 x 25	44 x 24 x 25
Peso neto (Kg)	8	11	8	11

NOVEDAD CREPERAS CRE



CRE-S



CRE-D



CREPERA CRE-S	
7640505	CRE-S - 230V / 50Hz / 1

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Disponen de una bandeja recoge grasas.
- Equipadas con termostato graduable de 0 a 300°C y con termostato de seguridad.
- Provistas de temporizador y rejillas.
- Indicador de encendido y de calentamiento.
- Placas de Ø 40 cm.
- La dotación estándar incluye una espátula.

CREPERA CRE-D	
7640510	CRE-D - 230V / 50Hz / 1

CARACTERÍSTICAS	CRE-S	CRE-D
Potencia (W)	3.000	3.000 x 2
Ø placa (cm)	Ø 40	Ø 40 x 2
Número de placas	1	2
Temperatura (°C)	0 - 300	0 - 300
Dimensiones totales (cm)	49 x 45 x 21	89 x 45 x 21
Peso neto (Kg)	21	41

TOSTADORES SERIE TC



TOSTADORES DE CINTA	
7635200	TC-1350 - 230V / 50Hz / 1
7635210	TC-2000 - 230V / 50Hz / 1
7635220	TC-2700 - 230V / 50Hz / 1

Características generales:

- Fabricados en acero inoxidable.
- Dotados con resistencias blindadas.
- Velocidad regulable para controlar el grado de tueste.
- Provistos de parrillas para guiar el avance del pan.
- Carga por la parte anterior o posterior.
- Bandeja inferior para recoger las migas.



TC-2000

SALAMANDRAS FIJAS SERIE SAR-F



SALAMANDRA FIJA SERIE SAR-F	
7635301	SAR-F600 - 230V / 50Hz / 1
7635300	SAR-F760 - 230V / 50Hz / 1

Características generales:

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Dotadas con resistencias blindadas.
- Termostato para el control de la temperatura.
- Posición de la rejilla en varios niveles diferentes.
- Acceso frontal con bandeja extraíble.
- Termostato para el control de la temperatura.
- Control luminoso.
- Recipiente inferior para recoger las migas.



SAR-F600

SALAMANDRAS DE CABEZAL MÓVIL SERIE SAR



SALAMANDRAS DE CABEZA MÓVIL	
7635310	SAR-450 - 230 V / 50 Hz / 1
7635315	SAR-600 - 230 V / 50 Hz / 1
7635320	SAR-800 - 230 V / 50 Hz / 1

Características generales:

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Dotadas con resistencias blindadas.
- Cabezal regulable en altura.
- Termostato para el control de la temperatura: 50°C a 300°C.
- Piloto indicador de encendido y de calentamiento.



SAR-450

CARACTERÍSTICAS	TC-1350	TC-2000	TC-2700	SAR-F600	SAR-F760	SAR-450	SAR-600	SAR-800
Potencia (W)	1.350	2.250	2.700	2.200	3.200	2.800	4.000	5.600
Dimensiones (cm)	29 x 42 x 39	37 x 42 x 39	47 x 42 x 39	60 x 41 x 40	76 x 36 x 47	45 x 45 x 50	60 x 45 x 50	80 x 45 x 50
Ancho rejilla (cm)	18	26	36	34	50	44 x 32	59 x 32	79 x 32
Peso neto (Kg)	14	16	21	16	14	38	49	61

SERIES SP Y CP

Construidas en acero inoxidable AISI 202. Cocción por vapor. Depósito de agua inferior y recipiente de cristal con divisoria. Termostato con selector de temperatura. Piloto de encendido.

El modelo CP dispone de doble resistencia e interruptor, así como cuatro pinchos para calentar el pan.



SP



CP

MÁQUINA DE PERRITOS SP

7635410	SP - 230V / 50Hz / 1
---------	----------------------

MÁQUINA DE PERRITOS CP

7635400	CP - 230V / 50Hz / 1
---------	----------------------

SERIE T



T9

¡NOVEDAD!



- Construidas en acero inoxidable AISI 201.
- 5, 7 ó 9 barras rotativas.
- Bandeja recoge-grasas.
- Interruptor general para activar el motor.
- Termostato con selector de temperatura.
- Piloto de encendido.

TOSTADORES DE CINTA

7635420	T-5 - 230V / 50Hz / 1
7635430	T-7 - 230V / 50Hz / 1
7635440	T-9 - 230V / 50Hz / 1

SERIE WW

- Construida enteramente en acero inoxidable.
- Termostato regulable perfecto para calentar o para cocinar las salchichas.
- Resistencia bajo el recipiente del agua para alcanzar con mayor rapidez la temperatura deseada.
- Equipada con plato perforado y tapa.

MÁQUINA DE PERRITOS W

7635500	WW - 230 V / 50Hz / 1
---------	-----------------------



WW

CARACTERÍSTICAS	SP	CP	T-5	T-7	T-9	WW
Potencia (W)	300	2 x 300	500	700	900	1.000
Dimensiones (mm)	355 x 335 x 420	530 x 335 x 400	440 x 250 x 175	440 x 325 x 175	550 x 400 x 175	280 x 350 x 290
Peso neto (Kg)	5,9	9,7	6,5	8	11	5,2

PLACA REDONDA

- Construidas enteramente en acero inoxidable.
- Disponen de interruptor de encendido, luz indicadora, selector de temperatura y temporizador.



**NOVEDAD
JULIO 2015**



GOFR-S



GOFR-D

GOFRERA DE PLACA REDONDA SIMPLE

7641005	GOFR-S - 230V / 50Hz /
---------	------------------------

GOFRERA DE PLACA REDONDA DOBLE

7641025	GOFR-D - 230V / 50Hz /
---------	------------------------

PLACA CUADRADA



**NOVEDAD
JULIO 2015**



GOFC-S



GOFC-D

GOFRERA DE PLACA CUADRADA SIMPLE

7641010	GOFC-S - 230V / 50Hz /
---------	------------------------

GOFRERA DE PLACA CUADRADA DOBLE

7641030	GOFC-D - 230V / 50Hz /
---------	------------------------

CARACTERÍSTICAS	GOFR-S	GOFR-D	GOFC-S	GOFC-D
Número de placas	1	2	1	2
Potencia (W)	1.000	2.000	1.600	3.200
Dimensiones (mm)	250 x 360 x 270	500 x 360 x 270	300 x 380 x 250	630 x 380 x 250
Peso neto (Kg)	5,4	10,5	11,5	21