

ZANUSSI
PROFESSIONAL



PRICE LIST
2024

ISO certificates



Electrolux Professional is accredited according to the ISO14001 Environmental Management System and ISO9001 Quality Management System.

- ▶ Electrolux Thailand Co. Ltd. Laundry Systems – Rayong (Thailand) – ISO 50001:2011
- ▶ ISO14001 Environmental Management System Certificate for French operations
- ▶ Electrolux Professional – Ljungby (Sweden) – ISO 9001 and ISO 14001
- ▶ Electrolux Professional – Rayong (Thailand) – ISO 9001 and ISO 14001
- ▶ ISO9001 Quality Management System Certificate for French operations
- ▶ Declaration of conformity – Washers, Dryers and Hydro Extractors
- ▶ Declaration of conformity ironers, barrier washers and side-load washers
- ▶ Electrolux Professional – Aubusson – ISO 9001, ISO 14001 and OHSAS 18001
- ▶ Electrolux Professional – St. Vallier – ISO 9001
- ▶ Electrolux Professional – St. Vallier – ISO 14001
- ▶ Electrolux Professional – Sursee – ISO 9001 and ISO 14001(DNV)
- ▶ Electrolux Professional – Pordenone – ISO 9001:2015 (DNV)
- ▶ Electrolux Professional – Pordenone – ISO 14001:2015 (DNV)
- ▶ Electrolux Professional – Pordenone – ISO 50001:2011 (DNV)
- ▶ Electrolux Professional – Pordenone – BS OHSAS 18001 – Occupational Health and Safety Management System standard (Accredia)

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

LOS PRECIOS. Son los recomendados de Tarifa Oficial. Incluyen el transporte hasta cualquier localidad en territorio español que esté dentro de la cobertura ordinaria de cualquiera de nuestras Agencias de Transporte. Esta lista de precios anula todas las anteriores. Validez a partir del 15 de Febrero de 2024.

La TARIFA OFICIAL que siempre prevalecerá es la Tarifa digital. Aquella que os descargáis y actualizáis desde la aplicación oficial de Zanussi Professional Pricelist.

PVPR válidos salvo error y omisión.

MONTAJE DE LOS EQUIPOS: No está incluido en los precios. Se entiende por MONTAJE (en condiciones normales de acceso a las instalaciones) el desembalaje y conexión a tomas próximas existentes (excluida la del gas). Se entiende por toma próxima aquella que está a menos de 1 metro desde la toma del equipo a conectar. Para ello el cliente deberá tener instalado en el momento del montaje los puntos de conexión y sistemas de seguridad reglamentarios (latiguillos, llaves de corte, bases de enchufe, etc.). En caso de que fuera realizado por la Red de Servicios de Asistencia Técnica Electrolux Professional, su importe no estaría incluido y se cargaría de forma independiente.

LOS IMPUESTOS derivados de la compra-venta serán a cargo del comprador, según lo dispuesto por la Ley.

LOS PEDIDOS. Deben ser dirigidos **exclusivamente** a:

centro.operaciones@electroluxprofessional.com

Los pedidos podrán tramitarse igualmente a través de nuestro programa AGELUX y deberán siempre incorporar la siguiente información:

Código-Descripción-Importe-Fecha requerida de entrega-Forma de Pago*

* Nunca superior en plazo al establecido en la Ley 15/2010 DE 5 DE JULIO.

El importe mínimo para un pedido será de 200 € netos. Si el importe fuera menor, no se aplicará ningún descuento sobre la Tarifa Oficial.

CODIGOS ESPECIALES. Productos que se fabrican a medida para un cliente con características diferentes de la producción estándar. Consultar siempre previamente su precio. Un pedido no tendrá validez sin la confirmación escrita por parte de Electrolux Professional S.A.U. de las referencias solicitadas, precios, formas de pago y fechas de entregas estimadas.

ANULACIONES. La anulación total o parcial de un pedido se comunicará por la misma vía que se hizo su envío y deberá ser aceptada por Electrolux Professional S.A.U. **En ningún caso se aceptarán anulaciones de códigos especiales.**

ACCESORIOS. Todos los precios se entienden sin accesorios, valorados aparte en la Tarifa Oficial de Precios.

DEVOLUCIONES DE PRODUCTO

DEVOLUCIÓN DE PRODUCTO

- a) Toda devolución de producto debe ser **autorizada previamente** por el Delegado Comercial de la zona y por el Director Comercial de Electrolux Professional, y acompañada de su correspondiente FICHA de DEVOLUCIÓN (RMA).

En las devoluciones autorizadas, solicitadas por el cliente, los equipos se enviarán a **portes pagados**, y la mercancía devuelta deberá mantener siempre su **embalaje original**.

NO SE ADMITIRÁ en ningún caso la devolución de equipos pelados, usados o ya instalados, ni equipos de fabricación especial.

Serán cargados al cliente los gastos de devolución (gastos de gestión, almacenaje y administrativos) según los siguientes importes:

Accesorios 40€/ud.

Equipos 100€/ud.

En el caso de devoluciones solicitadas por Electrolux Professional, éstas se realizarán a Portes Debidos a través de nuestras Agencias de Transporte y siempre con el **embalaje original**.

- b) **Incidencias en las entregas:**

Cuando se reciba un aparato con algún **desperfecto o un daño aparente** en el embalaje, o se detecte diferencia entre la cantidad recibida y la indicada en la **Nota de Entrega** de Electrolux Professional, es imprescindible manifestar por escrito dicha **incidencia en el ALBARÁN del transportista** que realice la entrega (no es válido el "Pendiente de revisar") y **conservar siempre el embalaje de los equipos dañados**.

Se debe enviar la **reclamación** correspondiente por e-mail **dentro de los 6 días naturales** posteriores a la recepción de los equipos a la siguiente dirección de correo:

incidencias@electroluxprofessional.com

LOS DATOS TÉCNICOS contenidos en la presente tarifa son valores indicativos. ELECTROLUX PROFESSIONAL, S.A.U. se reserva el derecho de introducir, sin previo aviso, en sus productos las modificaciones que crea necesarias o útiles sin perjudicar las características principales de los mismos. Se reserva, asimismo, la facultad de modificar los precios indicados en la presente tarifa, que serán notificados mediante la correspondiente comunicación oficial a nuestra organización de ventas.

Los datos de potencia son los correspondientes a los valores nominales de instalación, y se indican en todos los modelos en kW. (1 kW. = 860 Kcal.). Las dimensiones netas de los productos se expresan en mm y en este orden: Ancho (W) x Profundidad (D) x Altura (H). Los pesos de los aparatos se entienden netos sin embalaje.

JURISDICCIÓN. Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los Tribunales de Madrid.

GARANTÍA. ELECTROLUX PROFESSIONAL S.A.U. garantiza al usuario de los aparatos, a través de su red de Distribuidores o Servicios de Asistencia Técnica Autorizados (S.A.T.) la reparación, totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios del aparato, incluyendo el coste de las piezas de recambio, mano de obra y desplazamiento del personal técnico de las marcas comercializadas por ELECTROLUX PROFESSIONAL, S.A.U. al domicilio del usuario. La garantía permanece en vigor durante un plazo de 12 MESES desde la puesta en marcha de los equipos (por un S.A.T. Electrolux Professional), y nunca superior a los 18 MESES a partir de la fecha de salida del almacén Electrolux Professional S.A.U.

Los equipos de Electrolux Professional S.A.U. están fabricados exclusivamente para un uso profesional. Para hacer uso de los derechos reconocidos en este documento, será requisito necesario presentar al personal técnico de las marcas comercializadas por ELECTROLUX PROFESSIONAL, S.A.U. antes de su intervención, la factura de compra del aparato. La garantía y demás derechos aquí reconocidos quedarán sin efecto en los casos de averías producidas como consecuencias de:

- › **Causas de Fuerza Mayor** (fenómenos atmosféricos, geológicos, pandemia, etc.)
- › **Instalación y/o conexión incorrecta o no reglamentaria** (voltaje, presión y/o caudal de gas o agua, calidad de agua, conexiones eléctricas o hidráulicas no adecuadas a los requisitos del aparato).
- › **Intervención de personal técnico no autorizado.**
- › **No utilización de repuestos originales.**
- › **No utilización de los detergentes originales de Electrolux Professional en su gama de hornos MAGISTAR.**
- › **Manipulación en los datos de la placa de matrícula del aparato.**
- › **Averías, roturas y golpes imputables** a un uso, traslado o transporte, limpieza, emplazamiento o almacenaje inadecuados.
- › **Piezas o accesorios considerados como consumibles o sujetos a desgaste por el uso normal del aparato.**
- › **Rotura y/o deterioro de:** cristales y partes plásticas, guarniciones, paneles de mandos y/o mandos de selección o activación y partes de conjuntos de cierre.

AMPLIACIONES DE GARANTÍA. Consulte con el departamento de Customer Care de Electrolux Professional los cargos adicionales para eventuales ampliaciones de garantía.

CONTRATOS DE MANTENIMIENTO. Electrolux Profesional S.A.U. recomienda los contratos de mantenimiento. A tal fin dispone de "Contratos modelo" y "Contratos a medida" tanto Preventivos como Correctivos que cumplen con la Normativa Vigente y de obligado cumplimiento.

Para recibir información contacte con nuestro Dpto. de Customer Care en:
marketing.es@electroluxprofessional.com

ELECTROLUX PROFESSIONAL, S.A.U.
Avda. de Europa, 16, 2ªPlanta- 28108 Alcobendas (Madrid)
Tel.: +34 91 747 54 00

<https://www.zanussiprofessional.es/>

<https://www.electroluxprofessional.com/es/>

INDEX

CONECTIVIDAD	1
COCCIÓN	10
HORNOS	193
REFRIGERACIÓN	292
LAVADO DE VAJILLA	385
Equipo de mantenimiento de alimentos	607
DISTRIBUCIÓN	624
PREPARACIÓN	689

INDEX

CONECTIVIDAD

Conectividad






Sistema Hardware

1

Equipamiento Hardware

2

Sistema Hardware

	Descripción	Código	EUR
	Concentrador de conectividad (SIM) Router Ethernet + WiFi + 4G (UE) 0,02 kW 100-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 201x179x61 mm kg 1,35 m³ 0,03	922399 COHUROETHEU	1.750
	Concentrador de conectividad (LAN) Router Ethernet + WiFi 0,02 kW 100-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 201x179x61 mm kg 0,68	922412 COHUROETH	1.515
	Panel de conexiones personalizado 24 puertos, 19" AxPxL 150x40x450 mm kg 3 m³ 0,03	922767 PNL24PRT	740
	Convertidor RS485-USB AxPxL 80x150x30 mm kg 0,20	922389 CONVRS	270
	Kit de amplificación de superantena WiFi y 3G AxPxL 50x50x280 mm kg 0,28 m³ 0,01	922765 WIFISIGN	190
	Conmutador Bus 4 USB 2.0 AxPxL 150x100x70 mm kg 0,45	922782 SWITCHUSB	125

Equipamiento Hardware



Descripción	Código	EUR
<p>Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/congeladores Rapido</p> <p>AxPxL 28x21x76 mm kg 0,50 m³ 0,01</p>	<p>922421 IOTOVBCKM</p>	<p>150</p>
<p>Módulo IoT para abatidores/congeladores Crosswise</p> <p>AxPxL 28x21x76 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>922419 IOTBFCW</p>	<p>295</p>
<p>Placa Ethernet (NIU-LAN) para lavavajillas Rack Type</p> <p>AxPxL 28x21x76 mm kg 0,59 m³ 0,01</p>	<p>922696 ETHBOARD</p>	<p>175</p>
<p>Conector Ethernet para mesas y armarios refrigerados IR33 (CAREL)</p> <p>AxPxL 50x150x150 mm kg 0,45 m³ 0,01</p>	<p>881299 HACCPDIG2</p>	<p>185</p>
<p>Kit IJF de conectividad Ethernet para refrigeración</p> <p>AxPxL 50x150x150 mm kg 2 m³ 0,01</p>	<p>880685 CONNETHCR</p>	<p>100</p>
<p>Kit HACCP integrado para lavavajillas</p> <p>AxPxL 28x21x76 mm kg 0,28 m³ 0,01</p>	<p>864479 CHKDW</p>	<p>245</p>



◀◀ (Equipamiento Hardware)

Descripción	Código	EUR
<p>Conector Ethernet para elementos de protocolo ECAP</p> <p>AxPxL 200x40x200 mm kg 0,24 m³ 0,01</p>	<p>922768 ETHRNTRJ45</p>	<p>150</p>
<p>Kit HACCP con cable para lavavajillas de capota</p> <p>0,01 kW 230 V 1N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 260x150x70 mm kg 1,07 m³ 0,01</p>	<p>864006 HACCPKITHT</p>	<p>265</p>
<p>Cable de conexión HACCP para lavavajillas de capota</p> <p>AxPxL 500x10x10 mm kg 0,16</p>	<p>864007 HACCPCB</p>	<p>75</p>

INDEX

COCCIÓN

Equipos Easy CookingPRO Plug-in

Easy CookingPRO-Unidades Neutras	10
Easy CookingPRO-Unidades Refrigeradas	11
Accesorios para Easy CookingPRO	13
Cocinas de inducción	14
Cocinas de inducción Drop-in	15
Woks de Inducción	16
Woks de Inducción - Drop-in	16
Planchas de Inducción	17
ACCESORIOS PARA TOPS	17
Accesorios para funciones Drop-in	19

EVO700

COCINAS A GAS	20
TOPS DE COCCIÓN A GAS	21
PLACAS RADIANTES A GAS	22
COCINAS ELÉCTRICAS	23
COCINAS TOP ELÉCTRICAS	24
TOPS DE MANTENIMIENTO ELÉCTRICOS	25
TOPS DE INDUCCIÓN	25
WOK DE INDUCCIÓN	27
TOPS POR INFRARROJOS	27
FREIDORAS A GAS	28
FREIDORAS ELÉCTRICAS	29
FREIDORAS GAS TOP	31
FREIDORAS ELÉCTRICAS TOP	32
CONSERVADOR DE FRITOS	33
COCEDORES MULTIPRODUCTO	34
FRY TOPS A GAS	35
FRY TOPS ELÉCTRICOS	37
PARRILLAS A GAS	39
PARRILLAS A GAS TOP DE LAVA VOLCÁNICA	39
PARRILLAS ELÉCTRICAS	40
PARRILLAS ELÉCTRICAS TOP	40
PARRILLAS A GAS TOP - HP	41
PARRILLAS ELÉCTRICAS TOP - HP	42
MARMITAS A GAS	43
MARMITAS ELÉCTRICAS	43
SARTENES	44
COCEDORES MULTIFUNCIONALES	45
BAÑO MARÍAS	46
ELEMENTOS NEUTROS	46
BASES ABIERTAS	48
BASES REFRIGERADAS Y DE CONGELADOS	49
ACCESORIOS PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	65
ACCESORIOS PARA TOPS POR INFRARROJOS	66
ACCESORIOS PARA TOPS DE INDUCCIÓN	66

ACCESORIOS PARA PLACAS RADIANTES	68
ACCESORIOS PARA FRY TOPS	68
ACCESORIOS PARA PARRILLAS	69
ACCESORIOS PARA FREIDORAS	72
ACCESORIOS PARA MARMITAS	74
ACCESORIOS PARA COCEDORES MULTIPRODUCTO	75
ACCESORIOS PARA COCEDORES MULTIFUNCIONALES	77
ACCESORIOS PARA BAÑOS MARÍA	78
ACCESORIOS PARA BASES ABIERTAS	79
ACCESORIOS PARA BASES REFRIGERADAS	80
ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SISTEMA A PUENTE	80
ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO A PARED	81
ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO CENTRAL	84
ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: CHIMENEAS	86
ACCESORIOS PARA INSTLACIÓN: ZÓCALOS	89
ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: PANELES DE COBERTURA	91
ACCESORIOS PARA INSTLACIÓN: PASAMANOS	93
ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: RUEDAS Y SOPORTES BASE	94
ACCESORIOS: ADICIONALES	96

EVO900

COCINAS A GAS - REJILLAS ACERO INOXIDABLE	98
COCINAS A GAS - REJILLAS HIERRO FUNDIDO	100
TOPS DE COCCIÓN A GAS	102
PLACAS RADIANTES A GAS	105
COCINAS ELÉCTRICAS	106
TOPS DE COCCIÓN ELÉCTRICOS	106
TOPS DE INDUCCIÓN	107
TOPS POR INFRARROJOS	108
PLACAS DE MANTENIMIENTO	108
FREIDORAS A GAS	109
FREIDORAS ELÉCTRICAS	111
CONSERVADOR DE FRITOS	114
COCEDORES MULTIPRODUCTO	114
FRY TOPS A GAS	115
FRY TOPS ELÉCTRICOS	117
FRY TOP HP A GAS	119
FRY TOP HP ELÉCTRICO	120
PARRILLAS A GAS	120
PARRILLAS ELÉCTRICAS	121
PARRILLAS A GAS TOP - HP	122
PARRILLAS ELÉCTRICAS TOP - HP	123
MARMITAS CILÍNDRICAS A GAS	123
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS	125
MARMITAS RECTANGULARES	127
SARTENES	127
COCEDORES MULTIFUNCIONALES	129
BAÑO MARÍAS	129
ELEMENTOS NEUTROS	130
BASES NEUTRAS	132

BASES REFRIGERADAS	133
ACCESORIOS PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	147
ACCESORIOS PARA TOPS POR INFRARROJOS	148
ACCESORIOS PARA TOPS DE INDUCCIÓN	149
ACCESORIOS PARA PLACAS RADIANTES	149
ACCESORIOS PARA FRY TOPS	150
ACCESORIOS PARA PARRILLAS	152
ACCESORIOS PARA FREIDORAS	154
ACCESORIOS PARA MARMITAS	158
ACCESORIOS PARA COCEDORES MULTIPRODUCTO	160
ACCESORIOS PARA COCEDORES MULTIFUNCIONALES	162
ACCESORIOS PARA SARTENES	163
ACCESORIOS PARA BAÑOS MARÍA	163
ACCESORIOS PARA BASES ABIERTAS	164
ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SISTEMA A PUENTE	165
ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO A PARED	166
ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO CENTRAL	168
ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: CHIMENEAS	170
ACCESORIOS PARA INSTLACIÓN: ZÓCALOS	173
ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: PANELES DE COBERTURA	176
ACCESORIOS PARA INSTLACIÓN: PASAMANOS Y APOYAPLATOS	177
ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: RUEDAS Y SOPORTES BASE	179
ACCESORIOS: ADICIONALES	180
OTROS APARATOS DE COCCIÓN	
FREIDORAS COMPACT	184
ACCESORIOS PARA FREIDORAS COMPACT	185
SALAMANDRAS	187
ACCESORIOS PARA SALAMANDRAS	188

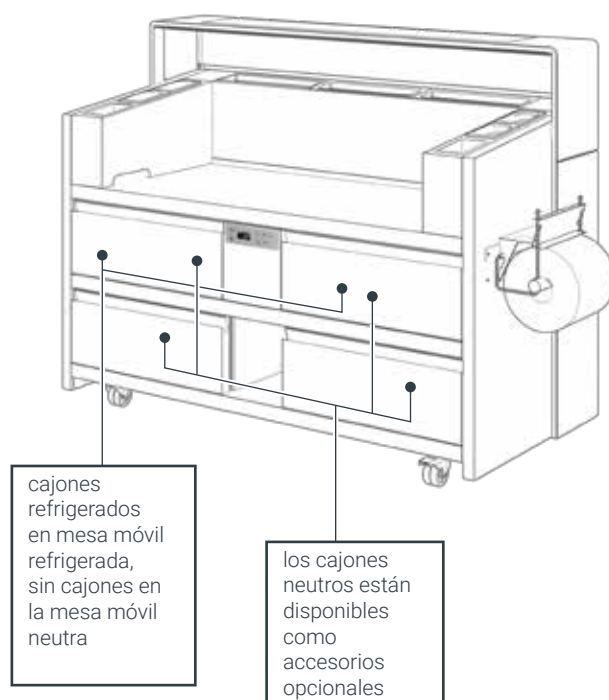
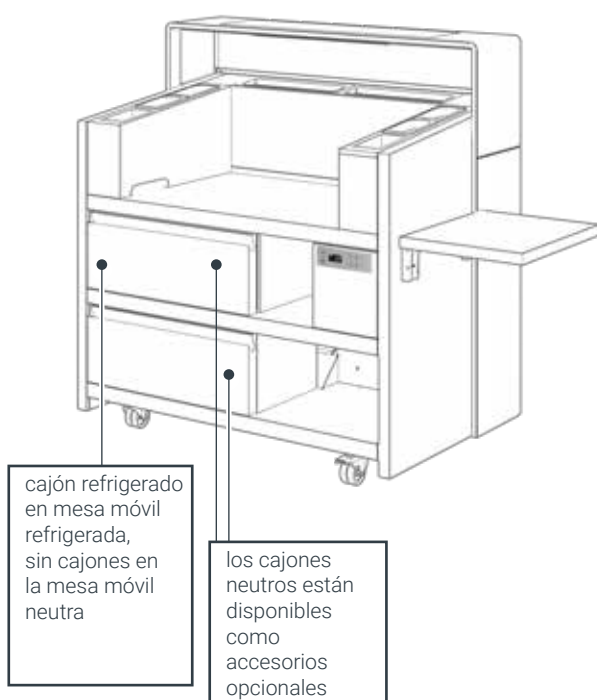
CONFIGURADOR DE EASY COOKING^{PRO} COUNTER

Mesa móvil Easy Cooking^{PRO}.
Apta para hasta 2 equipos de la línea Easy Cooking^{PRO}

Mesa móvil Easy Cooking^{PRO}.
Apta para hasta 3 equipos de la línea Easy Cooking^{PRO}

Mesa móvil Easy Cooking^{PRO} con 1 cajón refrigerado.
Apta para hasta 2 equipos de la línea Easy Cooking^{PRO}

Mesa móvil Easy Cooking^{PRO} con 2 cajones refrigerados.
Apta para hasta 3 equipos de la línea Easy Cooking^{PRO}



ACCESORIOS

650189	Cajón neutro
650190	Filtro de carbón
650191	Filtro en laberinto de grasa con parrilla de acero inoxidable
650192	Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portaherramientas de cocina, lado izquierdo
650193	Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portaherramientas de cocina, lado derecho
650194	Portaherramientas para insertarlo en el bastidor de soporte
650195	Soporte lateral para rollo de papel
650005	Estante lateral abatible

EASY COOKING^{PRO} COUNTER CONFIGURADOR



EASY COOKING^{PRO} 2M PARA UNIDADES TRIFÁSICAS

Combinación de funciones de la línea Easy Cooking ^{PRO}	Enchufes libres	Máx. de amperios libres para cada enchufe libre
2 trifásicos	2 monofásicos	16 A
2 monofásicos	2 trifásicos	8 A
1 trifásico 16 A (Plancha XL)	2 monofásicos y 1 trifásico	8 A
1 trifásico + 1 monofásico	1 trifásico y 1 monofásico	8 A (trifásico) 16 A (monofásico)

EASY COOKING^{PRO} 2M PARA UNIDADES MONOFÁSICAS

Combinación de funciones de la línea Easy Cooking ^{PRO}	Enchufes libres	Máx. de amperios libres para cada enchufe libre
2 monofásicos	2 monofásicos	16 A



Punto LiberoPro 3M para unidades trifásicas

Combinación de funciones de la línea Easy Cooking ^{PRO}	Enchufes libres	Máx. de amperios libres para cada enchufe libre
3 trifásicos	2 monofásicos	8 A
2 monofásicos y 1 trifásico	2 trifásicos	4 A
1 trifásico 16 A (Plancha XL) + 1 trifásico	1 trifásico + 2 monofásicos	4 A
2 trifásicos + 1 monofásico	1 trifásico + 1 monofásico	0 A (trifásico) 16 A (monofásico)
1 trifásico 16 A (Plancha XL) + 1 monofásico	2 trifásicos + 1 monofásico	0 A (trifásico) 16 A (monofásico)

Punto LiberoPro 3M para unidades monofásicas

Combinación de funciones de la línea Easy Cooking ^{PRO}	Enchufes libres	Máx. de amperios libres para cada enchufe libre
3 monofásicos	1 monofásico	16 A



Las funciones de la línea Easy Cooking^{PRO} también pueden situarse en mesas neutras.

Para una mejor ergonomía, solicite las mesas de 750 mm de altura disponibles como código especial S/código en las gamas de preparación estática.

EASY COOKING^{PRO} COUNTER

SELECCIÓN DE TEXTURAS PARA ELEGIR

PERSONALIZA Y DALE SABOR A TU ZONA DE COCINA AÑADIENDO UNA TEXTURA ESTILIZADA A TU NUEVA MESA EASY COOKING^{PRO}.



Versión estándar en acero inoxidable

ACABADOS ELEGANTES, MODERNOS Y ATRACTIVOS

Zanussi Professional te ofrece una selección de acabados personalizables para satisfacer todas tus necesidades de restauración, tanto si posees un hotel, un comedor o un restaurante independiente.

Disponible como código especial S/
código con un incremento del 10%



Ámbar



Madreperla



Ágata



Ópalo



Cuarzo

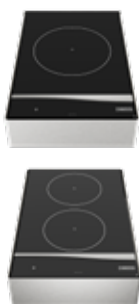


Ónix

GUÍA PARA LA ELECCIÓN DE PRODUCTOS DE LA LÍNEA EASY COOKING^{PRO}

La línea Easy Cookingn^{PRO} de Zanussi Professional ofrece una gama completa de equipos plug-in aptos para todo tipo de cocinas para cocinar, freír, asar al grill y enfriar todo tipo de platos fácil y rápidamente.

CARACTERÍSTICAS



PLACAS DE INDUCCIÓN

- Hasta un 90% de eficiencia energética
- Generadores de inducción profesionales que garantizan 8 horas de trabajo seguidas
- Panel de control táctil con niveles de potencia y ajustes de temporizador
- 1 Zona (monofásica y trifásica)
- 2 Zonas (monofásica)
- Funciones drop-in disponibles



WOKS DE INDUCCIÓN

- Hasta un 90% de eficiencia energética.
- Generadores de inducción profesionales que garantizan 8 horas de trabajo seguidas.
- Panel de control táctil con niveles de potencia y ajustes de temporizador.
- 1 Zona (monofásica y trifásica).
- Tamaño de cubeta de 290 mm.
- Funciones drop-in disponibles.



PLANCHAS DE INDUCCIÓN

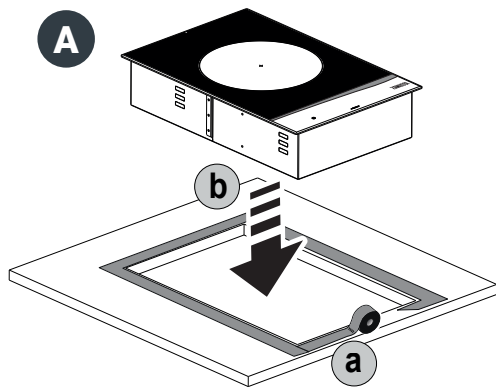
- Excelente uniformidad y veloz recuperación de temperatura.
- Panel de control táctil con ajuste de temperatura de hasta 280 °C.
- Plancha - 1 Zona - monofásica
- Plancha XL - 2 Zonas - trifásica



PUNTO EASY COOKING^{PRO} 2/3 UNIDADES

- Tamaño compacto, ligero y fácil de desplazar.
- Modelos disponibles con cajones refrigerados.
- Estante superior diseñado como un atractivo soporte para platos con iluminación LED.

KIT FIXATION - OPTIONAL ACCESSORY

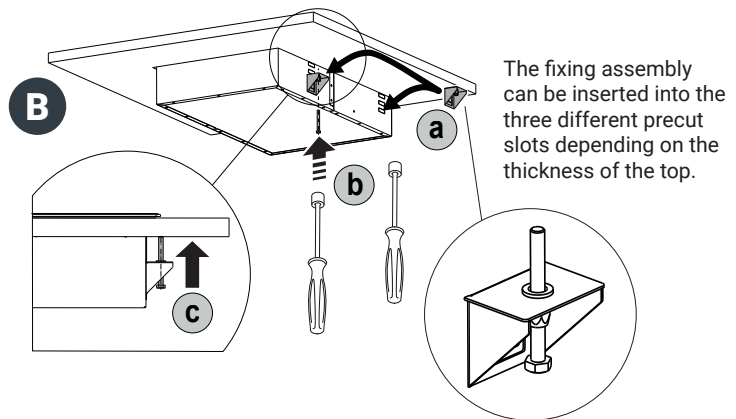


Hole on top for drop-in installation

650147

KIT FIXATION including:

- A. Sponge gasket (sealing tape)
- B. Fixing assembly (fixing brackets)



KIT VENTILATION - OPTIONAL ACCESSORY

The appliance is pre-arranged for an air inlet conveyor NOT supplied with the appliance (available as optional accessory)

Minimum air intake slot to be arranged on the furniture is 3000mm².

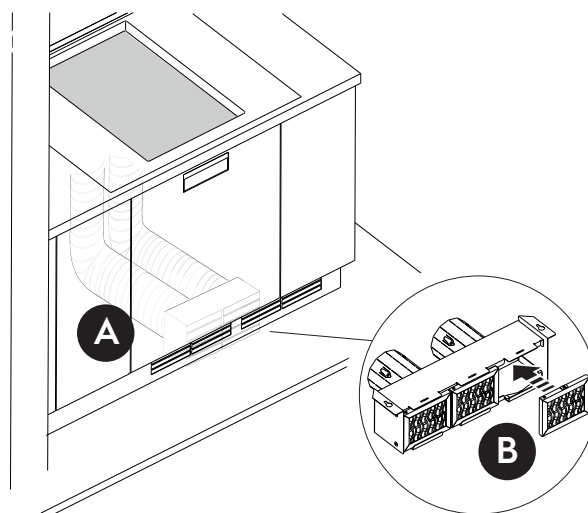
If a sufficient cool air intake cannot be assured to the appliance, an overheating alarm message notification could be notified.

In case of "self-made" air conveyor, it is strongly recommended to keep the possibility for a quick access to the air intake filters for ordinary maintenance.

650146

KIT VENTILATION including:

- A. air conveyor with flexible canalization (assuming to convey fresh air from the bottom)
- B. filter support (for Easy Cooking Pro functions air intake)



Easy CookingPRO-Unidades Neutras

	Descripción	Código	EUR
	<p>Easy CookingPRO, para 2 equipos con 4 tomas monofásicas</p> <p>14,50 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1231x788x1284 mm kg 177 m³ 1,57</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>650190 Filtro de carbón para Easy CookingPro 2 650191 Filtro en laberinto de grasa con parrilla de acero inoxidable para Easy CookingPro 2 650192 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado izquierdo 1 650193 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado derecho 1</p>	<p>352080 Z2VVADBQZA</p>	<p>10.195</p>
	<p>Easy CookingPRO para 2 equipos con 2 tomas monofásicas y 2 tomas trifásicas</p> <p>15 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1231x788x1284 mm kg 177 m³ 1,57</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>650190 Filtro de carbón para Easy CookingPro 2 650191 Filtro en laberinto de grasa con parrilla de acero inoxidable para Easy CookingPro 2 650192 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado izquierdo 1 650193 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado derecho 1</p>	<p>352081 Z2VVBDBQZA</p>	<p>10.480</p>
	<p>Easy CookingPRO para 3 equipos con 4 tomas monofásicas</p> <p>14,50 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1653x788x1284 mm kg 267 m³ 2,08</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>650190 Filtro de carbón para Easy CookingPro 3 650191 Filtro en laberinto de grasa con parrilla de acero inoxidable para Easy CookingPro 3 650192 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado izquierdo 1 650193 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado derecho 1</p>	<p>352082 Z2VVCDBQZA</p>	<p>10.210</p>



◀◀ (Easy CookingPRO-Unidades Neutras)



Descripción	Código	EUR
<p>Easy CookingPRO para 3 equipos con 2 tomas monofásicas y 3 tomas trifásicas</p> <p>20 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1653x788x1284 mm kg 267 m³ 2,08</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>650190 Filtro de carbón para Easy CookingPro 3 650191 Filtro en laberinto de grasa con parrilla de acero inoxidable para Easy CookingPro 3 650192 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado izquierdo 1 650193 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado derecho 1</p>	<p>352083 Z2VVDDBQZA</p>	<p>10.975</p>

Easy CookingPRO-Unidades Refrigeradas






Descripción	Código	EUR
<p>Easy CookingPRO, 1 cajón refrigerado, para 2 equipos con 4 tomas monofásicas</p> <p>14,50 kW 380-415/380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1231x788x1284 mm kg 180 m³ 1,57</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>650190 Filtro de carbón para Easy CookingPro 2 650191 Filtro en laberinto de grasa con parrilla de acero inoxidable para Easy CookingPro 2 650192 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado izquierdo 1 650193 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado derecho 1</p>	<p>352084 Z2VVADBRZA</p>	<p>14.285</p>



COCCIÓN EQUIPOS EASY COOKINGPRO PLUG-IN

◀◀ (Easy CookingPRO-Unidades Refrigeradas)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Easy CookingPRO, 1 cajón refrigerado, para 2 equipos con 2 tomas monofásicas y 2 tomas trifásicas</p> <p>15 kW 380-415/380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1231x788x1284 mm kg 202 m³ 1,57</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>650190 Filtro de carbón para Easy CookingPro 2 650191 Filtro en laberinto de grasa con parrilla de acero inoxidable para Easy CookingPro 2</p> <p>650192 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado izquierdo 1 650193 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado derecho 1</p>	352085 Z2VVDBRZA	14.215
	<p>Easy CookingPRO, 2 cajones refrigerados, para 3 equipos con 4 tomas monofásicas</p> <p>14,50 kW 380-415/380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1653x788x1284 mm kg 317 m³ 2,08</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>650190 Filtro de carbón para Easy CookingPro 3 650191 Filtro en laberinto de grasa con parrilla de acero inoxidable para Easy CookingPro 3</p> <p>650192 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado izquierdo 1 650193 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado derecho 1</p>	352086 Z2VVDCBRZA	16.390
	<p>Easy CookingPRO, 2 cajones refrigerados, para 3 equipos con 2 tomas monofásicas y 3 tomas trifásicas</p> <p>20 kW 380-415/380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1653x788x1284 mm kg 317 m³ 2,08</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>650190 Filtro de carbón para Easy CookingPro 3 650191 Filtro en laberinto de grasa con parrilla de acero inoxidable para Easy CookingPro 3</p> <p>650192 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado izquierdo 1 650193 Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado derecho 1</p>	352087 Z2VVDDBRZA	16.405

Accesorios para Easy CookingPRO

Descripción	Código	EUR
<p>Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado izquierdo</p> <p>AxPxL 640x134x300 mm kg 3 m³ 0,03</p>	650192 LBSTRAY	440
<p>Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado derecho</p> <p>AxPxL 640x134x300 mm kg 3 m³ 0,03</p>	650193 RGHTBT	455
<p>Portautensilios de cocina para insertarlo en el bastidor de soporte</p> <p>AxPxL 170x107x138 mm kg 1</p>	650194 KTCSUPP	280
<p>Soporte lateral para rollo de papel</p> <p>AxPxL 390x175x255 mm kg 2 m³ 0,02</p>	650195 PAPTOWEL	445
<p>Cajón neutro para Easy CookingPRO</p> <p>AxPxL 653x378x248 mm kg 13,04 m³ 0,06</p>	650189 LPBNSN	1.255
<p>Filtro de carbón para Easy CookingPro</p> <p>AxPxL 97x54x386 mm kg 1</p>	650190 FILCARBLP	400



COCCIÓN EQUIPOS EASY COOKINGPRO PLUG-IN

◀◀ (Accesorios para Easy CookingPRO)

Descripción	Código	EUR
Filtro en laberinto de grasa con parrilla de acero inoxidable para Easy CookingPro AxPxL 417x132x143 mm kg 1,20 m³ 0,01	650191 GRFILLP	425
Estante abatible lateral para Easy Station AxPxL 500x400x300 mm kg 7 m³ 0,06	650005 LPTSS	540
Cover in PVC for Mobile Counter 2 modules AxPxL 1231x788x1284 mm kg 3 m³ 0,03	651003 COVER2M	650
Cover in PVC for Mobile Counter 3 modules AxPxL 1653x788x1284 mm kg 4 m³ 0,03	651004 COVER3M	750





Cocinas de inducción



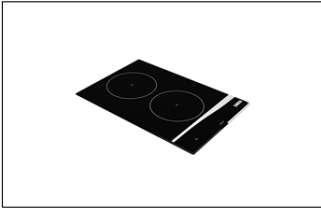
Descripción	Código	EUR
Top de inducción 1 zona 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 400x600x152 mm kg 23 m³ 0,09	600889 Z1HDEEOMCS	2.410





◀◀ (Cocinas de inducción)

	Descripción	Código	EUR
	Top de inducción 1 zona - trifásica 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz AxPxL 400x600x152 mm kg 23 m³ 0,09	600895 Z1HDDEOMCT	3.170
	Top de inducción 2 zonas 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 400x600x152 mm kg 22 m³ 0,09	600891 Z1HAEEOMCS	3.115



Cocinas de inducción Drop-in

	Descripción	Código	EUR
	Inducción 1 zona, drop-in 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 392x592x127 mm kg 17 m³ 0,09	600888 Z1HDEDOMCS	2.170
	Inducción 1 zona, drop-in - trifásica 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz AxPxL 392x592x127 mm kg 16 m³ 0,09	600894 Z1HDDDOMCT	2.860
	Inducción 2 zonas, drop-in 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 392x592x127 mm kg 16,50 m³ 0,09	600890 Z1HAEDOMCS	2.805



Woks de Inducción

	Descripción	Código	EUR
	Wok de inducción 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 400x600x229 mm kg 1	600893 Z1HCCEOMCS	3.795
	Wok de inducción - trifásico 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz AxPxL 400x600x229 mm kg 25,73 m³ 0,09	600897 Z1HCDEOMCT	4.790




Woks de Inducción - Drop-in

	Descripción	Código	EUR
	Wok de inducción, drop-in 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 392x592x203 mm kg 10 m³ 0,04	600892 Z1HCEDOMCS	3.415
	Wok de inducción, drop-in - trifásico 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz AxPxL 392x592x203 mm kg 18 m³ 0,09	600896 Z1HCDDOMCT	4.310

Planchas de Inducción

	Descripción	Código	EUR
	Plancha placa lisa de acero inoxidable 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 400x600x227 mm kg 30 m³ 0,09	600898 Z1REEOMCS	3.830
	Plancha placa lisa xl de acero inoxidable - trifásica 7 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 800x600x227 mm kg 50 m³ 0,16	600899 Z1IREDOMES	6.950







ACCESORIOS PARA TOPS

	Descripción	Código	EUR
	Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 200mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor AxPxL 200x200x350 mm kg 2,50	653596 FRYPAN20	210
	Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 240mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor AxPxL 240x240x400 mm kg 2,50 m³ 0,04	653597 FRYPAN24	220
	Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 280mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor AxPxL 280x280x450 mm kg 1,96 m³ 0,02	653598 FRYPAN28	265



COCCIÓN EQUIPOS EASY COOKINGPRO PLUG-IN

◀◀ (ACCESORIOS PARA TOPS)

	Descripción	Código	EUR
	Plancha ranurada para placa de inducción AxPxL 465x275x50 mm kg 2,50 m³ 0,01	653618 LIBINDPR	270
	Sartén wok con asa en acero inoxidable (diámetro 350mm) AxPxL 350x350x100 mm kg 2 m³ 0,03	653595 WOKPAN	225
	Sartén Wok con asa de madera (diámetro 360mm) AxPxL 600x360x105 mm kg 1,70 m³ 0,06	910613 THA075	290
	Sartén wok con asa en acero inoxidable (diámetro 360mm) AxPxL 600x360x100 mm kg 3 m³ 0,03	911587 THA231	675
	Tapa en acero inoxidable para sartén Wok, diámetro 360mm AxPxL 360x360x40 mm kg 1 m³ 0,01	911588 THA232	185
	Stainless steel wok pan, design in line with wok cuvette AxPxL 600x360x100 mm kg 3 m³ 0,03	911000 WOKPANSS	240

▶▶

◀◀ (ACCESORIOS PARA TOPS)



Descripción	Código	EUR
<p>Cloche for fry tops AxPxL 35x627x319 mm kg 3 m³ 0,01</p>	<p>206455 CLCHFT</p>	<p>70</p>

Accesorios para funciones Drop-in

Descripción	Código	EUR
<p>Kit de ventilación con difusor para funciones drop-in AxPxL 310x350x70 mm kg 3 m³ 0,05</p>	<p>650146 KITVENT</p>	<p>445</p>
<p>Kit de fijación con junta esponjosa y juego de montaje para funciones drop-in AxPxL 76x114x36 mm kg 0,20</p>	<p>650147 KITFIX</p>	<p>145</p>

COCINAS A GAS

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.





Rejillas en hierro fundido (opcional acero inoxidable). **Quemadores de 5,5 Kw "flower flame" (60 % Alta Eficiencia)**, dispositivo de fallo de llama, se adaptan a diferentes tamaños de sartenes y cacerolas.

Quemadores dotados de regulador de llama y protección piloto

Inyectores de conversión proporcionados como estándar

Protección contra el agua IPX 4

Los hornos a gas o estáticos son de alta eficiencia, quemador central atmosférico, combustión optimizada bajo la placa base, fallo de llama y encendido piezoeléctrico. Termostato regulable de 110°C a 270°C en gas y 140°C a 300°C en eléctrico. Puerta embutida de doble pared, aislada y prensada, cierre hermético. La cámara en acero inox con base ranurada (2 mm de acero esmaltado) 3 niveles para bandejas GN2/1

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cocina a gas 4 quemadores (5,5kW cada uno) sobre horno a gas (6kW)</p> <p>28 kW AxPxL 800x700x850 mm kg 99 m³ 0,76</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>372002 Z7GCGH4CG0</p>	<p>4.295</p>
	<p>Cocina a gas 4 quemadores (5,5kW cada uno) sobre horno eléctrico (6kW)</p> <p>22 kW 6 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 102 m³ 0,76</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>372003 Z7GCGH4CE0</p>	<p>4.870</p>
	<p>Gama de gas de 6 quemadores (5,5 kW c/u) sobre horno de gas grande (9 kW)</p> <p>42 kW AxPxL 900x700x850 mm kg 124 m³ 0,81</p>	<p>372215 Z7GCGI6CLO</p>	<p>5.565</p>
	<p>Cocina a gas 6 quemadores (5,5kW cada uno) sobre horno a gas (6kW) y armario</p> <p>39 kW AxPxL 1200x700x850 mm kg 129 m³ 1,16</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1 206342 Puerta para base armario abierta 1</p>	<p>372005 Z7GCGL6C10</p>	<p>5.635</p>



◀◀ (COCINAS A GAS)


Descripción	Código	EUR
<p>Cocina a gas 6 quemadores (5,5 kW cada uno) sobre horno eléctrico (6 kW) y armario</p> <p>33 kW 6 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1200x700x850 mm kg 131 m³ 1,16</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 1</p>	<p>372006 Z7GCGL6C20</p>	<p>6.180</p>

TOPS DE COCCIÓN A GAS

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.
 Rejillas en hierro fundido (opcional acero inoxidable). **Quemadores de 5,5 Kw "flower flame" (60% Alta Eficiencia)**, dispositivo de fallo de llama, se adaptan a diferentes tamaños de sartenes y cacerolas.
 Quemadores dotados de regulador de llama y protección piloto
 Inyectores de conversión proporcionados como estándar
 Protección contra el agua IPX 4



Descripción	Código	EUR
<p>Cocina a gas top 2 quemadores (5,5kW cada uno)</p> <p>11 kW AxPxL 400x700x250 mm kg 29 m³ 0,20</p>	<p>372000 Z7GCGD2C00</p>	<p>1.455</p>







<p>Cocina a gas top 4 quemadores (5,5kW cada uno)</p> <p>22 kW AxPxL 800x700x250 mm kg 47 m³ 0,37</p>	<p>372001 Z7GCGH4C00</p>	<p>2.380</p>
---	-------------------------------------	---------------------



<p>Cocina a gas top 6 quemadores (5,5kW cada uno)</p> <p>33 kW AxPxL 1200x700x250 mm kg 68 m³ 0,55</p>	<p>372004 Z7GCGL6C00</p>	<p>3.245</p>
--	-------------------------------------	---------------------



PLACAS RADIANTES A GAS

Superficie de trabajo prensado en una sola pieza de acero inoxidable de **1,5 mm de espesor**, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite, ángulos redondeados.
 Placa de cocción de hierro fundido, con zonas diferenciadas por temperatura, **máxima de 500°C** en el centro, decreciendo gradualmente a 200°C por los bordes. Quemador central de combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, encendido piezoeléctrico, protección del piloto. Resistencia al **agua IPX 4**
 La posibilidad de tener diferentes temperaturas satisface las necesidades del cliente. Cacerolas, sartenes de diferentes tamaños se pueden usar al mismo tiempo por la gran superficie sin sectores intermedios y desplazarlas sin tener que levantarlas. Cámara del horno en acero inoxidable con base ranurada de (5 mm de hierro fundido), 3 niveles para bandejas GN 2/1, quemador central con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, encendido piezoeléctrico y protección de piloto. Termostato regulable de 110°C a 270°C .
 Puerta embutida de doble pared y aislada, prensada y cierre hermético.

	Descripción	Código	EUR
	Placa radiante a gas top (7kW), módulo completo 7 kW AxPxL 800x700x250 mm kg 65 m³ 0,38	372007 Z7STGH1000	3.655
	Placa radiante a gas (7kW) sobre horno a gas (6kW), módulo completo 13 kW AxPxL 800x700x850 mm kg 116 m³ 0,80 Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1	372008 Z7STGH10G0	5.355
	Placa radiante a gas (3,8kW) con 2 quemadores (5,5kW cada uno) sobre horno a gas (6kW), módulo completo 20,60 kW AxPxL 800x700x850 mm kg 108 m³ 0,76 Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1	372009 Z7STGH30G0	4.725
	Placa radiante a gas (7kW) con 2 quemadores (5,5kW cada uno) sobre horno a gas (6kW) y base armario abierta, 1200mm 24 kW AxPxL 1200x700x850 mm kg 160 m³ 1,22 Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1	372010 Z7STGL3010	6.225





◀◀ (PLACAS RADIANTES A GAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Placa radiante a gas top (3,8kW) con 2 quemadores (5,5kW cada uno), módulo completo</p> <p>14,60 kW AxPxL 800x700x250 mm kg 56 m³ 0,38</p>	<p>372011 Z7STGH3000</p>	<p>3.135</p>
	<p>Placa radiante a gas central (3,8kW) con 2 quemadores a la izquierda y 2 quemadores a la derecha (5,5kW cada uno), 1200mm</p> <p>25,60 kW AxPxL 1200x700x250 mm kg 76,25 m³ 0,58</p>	<p>372012 Z7STGL5000</p>	<p>4.295</p>

COCINAS ELÉCTRICAS

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta. Placas de hierro fundido cuadradas y redondas de 2,6 Kw están herméticamente selladas al top de trabajo con regulación escalonada y termostato de seguridad. La cámara del hornos eléctricos tienen **elementos de calefacción superiores e inferiores**. Termostato regulable de 140°C a 300°C. Puerta embutida de doble pared, aislada y prensada, cierre hermético. La cámara en acero inoxidable con base ranurada (2 mm de acero esmaltado) 3 niveles para bandejas GN2/1. Protección al agua IPX 4.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cocina eléctrica 4 placas redondas (2,6 kW cada una) sobre horno eléctrico (6 kW)</p> <p>16,40 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 93 m³ 0,76</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>372016 Z7ECEH4RE0</p>	<p>4.120</p>
	<p>Cocina eléctrica 4 placas cuadradas (2,6kW cada una) sobre horno eléctrico (6kW)</p> <p>16,40 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 102 m³ 0,77</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>372018 Z7ECEH4QE0</p>	<p>5.525</p>

COCINAS TOP ELÉCTRICAS

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.
Placas de hierro fundido cuadradas y redondas de 2,6 Kw están herméticamente selladas al top de trabajo con regulación escalonada y termostato de seguridad.
Regulación escalonada y termostato de seguridad. Protección al agua IPX 4.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cocina eléctrica top 2 placas redondas (2,6kW cada una)</p> <p>5,20 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 24 m³ 0,20</p>	<p>372014 Z7ECED2R00</p>	<p>1.160</p>
	<p>Cocina eléctrica top 4 placas redondas (2,6kW cada una)</p> <p>10,40 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 38 m³ 0,37</p>	<p>372015 Z7ECEH4R00</p>	<p>1.775</p>
	<p>Cocina eléctrica top 4 placas (2,6 kW cada una) cuadradas</p> <p>10,40 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 47 m³ 0,37</p>	<p>372017 Z7ECEH4Q00</p>	<p>3.180</p>
	<p>Cocina eléctrica top 6 placas redondas (2,6 kW cada una)</p> <p>15,60 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 1200x700x250 mm kg 55 m³ 0,58</p>	<p>372019 Z7ECEL6R00</p>	<p>2.880</p>



TOPS DE MANTENIMIENTO ELÉCTRICOS

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.

Placa lisa en acero dulce. Zonas controladas individualmente con regulación escalonada.

Elementos de calentamiento por infrarrojos de 5,3 Kw, superficie sin sectores intermedios permite usar cacerolas de diferentes tamaños, desplazarlas sin necesidad de levantarlas.

Temperatura máxima 400°C. Protección al agua IPX 4.


	Descripción	Código	EUR
	Placa de mantenimiento eléctrica medio módulo 5 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 42 m³ 0,20	372027 Z7HOED2000	2.990
	Placa de mantenimiento eléctrica módulo completo 10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 79 m³ 0,38	372028 Z7HOEH4000	4.635

TOPS DE INDUCCIÓN

Encimera de una pieza prensada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor. Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión perfecta entre las unidades. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.





Cristal cerámico **Ceran® 6 mm** de grosor de alta resistencia. 9 niveles de potencia y luz indicadora que se selecciona de manera progresiva. Muy baja dispersión de calor hacia la cocina. Protección al agua IPX 4
 Zona de inducción de 3,5 Kw y **HP 5 Kw** (diámetro 230 mm para Evo 700)

Dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento. Sistema de detección automática, que transfiere la potencia sólo cuando la sartén está presente. Diámetros a utilizar: mínimo 12 cm y máximo 28 cm para obtener la máxima eficiencia de calentamiento. Soporte y 6 contenedores GN 1/9 + tapa en el código 372023

	Descripción	Código	EUR
	Top de inducción 2 zonas (3,5kW cada una) 7 kW 380-415 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 38 m³ 0,20	372020 Z7INED2000	5.725



◀◀ (TOPS DE INDUCCIÓN)

	Descripción	Código	EUR
	Top de inducción 4 zonas (3,5kW cada una) 14 kW 380/415 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 66 m³ 0,37	372021 Z7INEH4000	10.390
	Top de inducción frontal 2 zonas (5kW cada una) con espacio trasero para 6x1/9GN recipientes para condimentos 10 kW 380-415 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 60 m³ 0,38	372023 Z7INEH2F0P	7.780
	Top de inducción eléctrico 2 zonas (5 kW cada una) 10 kW 380-415 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 37 m³ 0,20	372175 Z7INED200P	7.125
	Top de inducción eléctrico 4 zonas (5 kW cada una) 20 kW 380-415 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 66 m³ 0,37	372176 Z7INEH400P	13.135

WOK DE INDUCCIÓN

Encimera de una pieza prensada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor. Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión perfecta entre las unidades. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.

Cristal cerámico **Ceran®** con **6mm** de grosor de alta resistencia. 9 niveles de potencia y luz indicadora que se selecciona de manera progresiva. Muy baja dispersión de calor hacia la cocina.

Zona de inducción en **HP 5Kw** (diámetro 230 mm en Evo 700)

Dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento. Sistema de detección automática, que transfiere la potencia sólo cuando la sartén está presente. Diámetros a utilizar: mínimo 12 cm, máximo 28 cm para obtener la máxima eficiencia de calentamiento. Protección al agua IPX 4.



Descripción	Código	EUR
<p>Wok eléctrico de inducción simple - HP (5 kW)</p> <p>5 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 27 m³ 0,20</p>	<p>372282 Z7INEDW00P</p>	<p>4.350</p>

TOPS POR INFRARROJOS

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.

Cristal cerámico **Ceran®** con 6mm de grosor de alta resistencia.

Elementos radiantes concéntricos independientes 2 / 4 infrarrojos de 2,2 Kw de 230 mm, regulación de energía independiente por cada zona.

Área de calentamiento de acuerdo al tamaño de la sartén, transferencia inmediata de calor.

Indicador luminoso de calor residual para seguridad del operador

La cámara del hornos eléctricos tienen **elementos de calefacción superiores e inferiores**. Termostato regulable de 140°C a 300°C. Puerta embutida de doble pared, aislada y prensada, cierre hermético. La cámara en acero inox con base ranurada (2 mm de acero esmaltado) 3 niveles para bandejas GN2/1. Protección al agua IPX4.



Descripción	Código	EUR
<p>Top por infrarrojos 2 zonas (2,2kW cada una)</p> <p>4,40 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 25 m³ 0,20</p>	<p>372024 Z7IRED2000</p>	<p>2.060</p>



<p>Top por infrarrojos 4 zonas (2,2kW cada una)</p> <p>8,80 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 40 m³ 0,37</p>	<p>372025 Z7IREH4000</p>	<p>3.725</p>
---	-------------------------------------	---------------------



◀◀ (TOPS POR INFRARROJOS)



Descripción	Código	EUR
<p>Cocina por infrarrojos 4 zonas (2,2 kW cada una) sobre horno eléctrico (6 kw)</p> <p>14,80 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 96 m³ 0,80</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>372026 Z7IREH40E0</p>	<p>5.320</p>

FREIDORAS A GAS

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.

Cuba embutida en V con elementos de calentamiento en acero inoxidable de alta eficiencia y combustión optimizada.

Regulación termostática de la temperatura 105°C a 185°C

Grifo de descarga, termostato de seguridad, encendido piezoeléctrico.

Inyectores de conversión proporcionados como estándar.

Protección contra el agua IPX 4



Descripción	Código	EUR
<p>Freidora a gas 7 lt. con 1 cuba en forma de "V" (quemadores externos) y 1 cesto</p> <p>7 kW AxPxL 400x700x850 mm kg 49 m³ 0,43</p> <p>Accesorios incluidos 206342 Puerta para base armario abierta 1 921608 Cesto para freidoras, top y monobloque de 7 lt 1</p>	<p>372068 Z7FRGD1BF0</p>	<p>2.830</p>



Descripción	Código	EUR
<p>Freidora a gas 7+7 lt. con 2 cubas en forma de "V" (quemadores externos) y 2 cestos</p> <p>14 kW AxPxL 800x700x850 mm kg 80 m³ 0,81</p> <p>Accesorios incluidos 206342 Puerta para base armario abierta 2 921608 Cesto para freidoras, top y monobloque de 7 lt 2</p>	<p>372069 Z7FRGH2BF0</p>	<p>4.840</p>

▶▶

◀◀ (FREIDORAS A GAS)



Descripción	Código	EUR
<p>Freidora a gas 15 lt. con 1 cuba en forma de "V" (quemadores externos) y 1 cesto</p> <p>14 kW AxPxL 400x700x850 mm kg 58 m³ 0,42</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 1 921691 Cesto para freidoras de 14 y 15lt 1</p>	<p>372070 Z7FRGD1GF0</p>	<p>3.225</p>
<p>Freidora a gas 15+15 lt. con 2 cubas en forma de "V" (quemadores externos) y 2 cestos</p> <p>28 kW AxPxL 800x700x850 mm kg 97 m³ 0,80</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 2 921691 Cesto para freidoras de 14 y 15lt 2</p>	<p>372071 Z7FRGH2GF0</p>	<p>5.630</p>



FREIDORAS ELÉCTRICAS

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.

Cuba embutida en V con elementos de calentamiento indirecto por infrarrojos de alta eficiencia, adheridos en la parte externa de la cuba. Regulación termostática de la temperatura 105°C a 185°C

Grifo de descarga, termostato de seguridad por sobrecalentamiento






Protección contra el agua IPX 4



Descripción	Código	EUR
<p>Freidora eléctrica 7 lt. con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 1 cesto</p> <p>5,40 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x850 mm kg 48 m³ 0,43</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 1 921608 Cesto para freidoras, top y monobloque de 7 lt 1</p>	<p>372077 Z7FRED1BF0</p>	<p>2.865</p>



◀◀ (FREIDORAS ELÉCTRICAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Freidora eléctrica 7+7 lt. cubas en "V" (elementos de calentamiento externos), con 2 cubas y 2 cestos</p> <p>10,80 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 81 m³ 0,80</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 2 921608 Cesto para freidoras, top y monobloque de 7 lt 2</p>	<p>372078 Z7FREH2BF0</p>	<p>4.870</p>
	<p>Freidora eléctrica 15 lt. con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 1 cesto</p> <p>10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x850 mm kg 52 m³ 0,43</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 1 921691 Cesto para freidoras de 14 y 15lt 1</p>	<p>372081 Z7FRED1GF0</p>	<p>3.460</p>
	<p>Freidora eléctrica 15+15 lt. con 2 cubas en forma de "V" (calentadores externos) y 2 cestos</p> <p>20 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 89 m³ 0,80</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 2 921691 Cesto para freidoras de 14 y 15lt 2</p>	<p>372082 Z7FREH2GF0</p>	<p>6.000</p>
	<p>Freidora eléctrica programable 15 lt. con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 2 cestos</p> <p>10 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x700x850 mm kg 68 m³ 0,43</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 1 921692 2 medios cestos para freidoras de 12, 14 y 15 litros 1</p>	<p>372083 Z7FRED1GFP</p>	<p>6.775</p>
	<p>Freidora de tubo eléctrica 14 lt. con 1 cuba (calentadores internos) y 1 cesto</p> <p>8,70 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x850 mm kg 46 m³ 0,43</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 1 921691 Cesto para freidoras de 14 y 15lt 1</p>	<p>372084 Z7FRED1FF0</p>	<p>2.775</p>



◀◀ (FREIDORAS ELÉCTRICAS)


Descripción	Código	EUR
<p>Freidora de tubo eléctrica 14+14 lt. con 2 cubas (calentadores internos) y 2 cestos</p> <p>17,40 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 83 m³ 0,80</p> <p>Accesorios incluidos 206342 Puerta para base armario abierta 2 921691 Cesto para freidoras de 14 y 15lt 2</p>	<p>372085 Z7FREH2FF0</p>	<p>4.390</p>

FREIDORAS GAS TOP

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.

Cuba embutida en V con elementos de calentamiento indirecto de alta eficiencia, combustión optimizada, adheridos en la parte externa de la cuba. Regulación termostática de la temperatura 105°C a 185°C

Grifo de descarga, termostato de seguridad por sobrecalentamiento, encendido pizoelectrico y protección de piloto.

Dispositivo de fallo de llama por cada quemador.

Inyectores de conversión proporcionados como estándar.

Protección contra el agua IPX 4



Descripción	Código	EUR
<p>Freidora a gas, top de 7 lt. con 1 cuba en forma de "V" (quemadores externos) y 1 cesto</p> <p>7 kW AxPxL 400x700x250 mm kg 32 m³ 0,20</p> <p>Accesorios incluidos 921608 Cesto para freidoras, top y monobloque de 7 lt 1</p>	<p>372066 Z7FRGD1B00</p>	<p>2.255</p>



Descripción	Código	EUR
<p>Freidora a gas, top 7+7 lt. con 2 cubas en forma de "V" (quemadores externos) y 2 cestos</p> <p>14 kW AxPxL 800x700x250 mm kg 55 m³ 0,38</p> <p>Accesorios incluidos 921608 Cesto para freidoras, top y monobloque de 7 lt 2</p>	<p>372067 Z7FRGH2B00</p>	<p>3.940</p>

FREIDORAS ELÉCTRICAS TOP

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.

Cuba embutida en V con elementos de calentamiento indirecto por infrarrojos de alta eficiencia, adheridos en la parte externa de la cuba. Regulación termostática de la temperatura 105°C a 185°C

Resistencias en Incoloy.

Grifo de descarga, termostato de seguridad por sobrecalentamiento

Protección contra el agua IPX 4

	Descripción	Código	EUR
	<p>Freidora eléctrica, top 7 lt. con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 1 cesto</p> <p>5,40 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 29 m³ 0,20</p> <p>Accesorios incluidos 921608 Cesto para freidoras, top y monobloque de 7 lt 1</p>	<p>372075 Z7FRED1B00</p>	<p>2.215</p>
	<p>Freidora eléctrica, top 7+7 lt. con 2 cubas en forma de "V" (calentadores externos) y 2 cestos</p> <p>10,80 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 50,50 m³ 0,38</p> <p>Accesorios incluidos 921608 Cesto para freidoras, top y monobloque de 7 lt 2</p>	<p>372076 Z7FRED2B00</p>	<p>3.845</p>
	<p>Freidora eléctrica, top 5 + 5lt. con 2 cubas (calentadores internos) y 2 cestos</p> <p>9 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 33 m³ 0,20</p> <p>Accesorios incluidos 960638 2 cestos para freidoras de 2x5/7 litros 1</p>	<p>372074 Z7FRED2A00</p>	<p>3.415</p>
	<p>Freidora eléctrica, top 12 lt. con 1 cuba (calentadores internos) y 1 cesto</p> <p>8,70 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 29 m³ 0,20</p> <p>Accesorios incluidos 921629 Cesto para freidoras, top eléctricas de 12lt 1</p>	<p>372079 Z7FRED1E00</p>	<p>2.090</p>



◀◀ (FREIDORAS ELÉCTRICAS TOP)



Descripción	Código	EUR
<p>Freidora eléctrica, top 12+12 lt. con 2 cubas (calentadores internos) y 2 cestos</p> <p>17,40 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 50 m³ 0,37</p> <p>Accesorios incluidos 921629 Cesto para freidoras, top eléctricas de 12lt 2</p>	<p>372080 Z7FREH2E00</p>	<p>3.485</p>

CONSERVADOR DE FRITOS

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite, paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad.

Lámpara por infrarrojos, la cuba tiene capacidad de contener un recipiente GN 1/1, altura máxima 150 mm, Falso fondo perforado GN 1/1. Resistencia al agua IPX 4



Descripción	Código	EUR
<p>Conservador de fritos top con 1 cuba</p> <p>1 kW 220-230 V 1 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 26 m³ 0,24</p>	<p>372086 Z7CSPDC000</p>	<p>1.980</p>






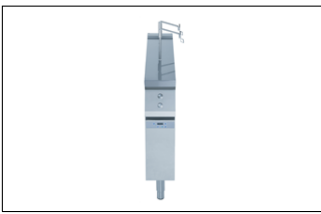
COCEDORES MULTIPRODUCTO

Plano de trabajo en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto.

Cuba de 24,5 lt, prensada en acero inoxidable 316L, sin soldaduras de unión. Termostato de seguridad que previene que funcione sin agua. Quemadores de alta eficiencia de 10.5Kw en acero inoxidable, con dispositivo de fallo de llama y combustión optimizada y en los equipos eléctricos el sistema de calentamiento es por infrarrojos. Sistema de auto-eliminación de espuma, que ayuda en la extracción del almidón. Panel de control con llave de gas y encendido piezoeléctrico y termostato de seguridad que evite que funcione sin agua. Rellenado de agua continuo a través de grifo manual. Gran desagüe con válvula de bola manual para el vaciado de la cuba. Resistencia al agua IPX 4

Accesorios opcionales: ESD, Sistema de elevación automática de cestos.

CESTOS NO INCLUIDOS. Sistema automático de elevación de cestos (Opcional)





	Descripción	Código	EUR
	<p>Cocedor multiproducto a gas 1 cuba, 24,5 lt. CESTOS NO INCLUIDOS</p> <p>11,50 kW AxPxL 400x700x850 mm kg 47 m³ 0,43</p> <p>Accesorios incluidos 206342 Puerta para base armario abierta 1</p>	<p>372090 Z7PCGD1KF0</p>	<p>3.035</p>
	<p>Cocedor multiproducto a gas 2 cubas, 24,5+24,5 lt. CESTOS NO INCLUIDOS</p> <p>23 kW AxPxL 800x700x850 mm kg 77 m³ 0,80</p> <p>Accesorios incluidos 206342 Puerta para base armario abierta 2</p>	<p>372091 Z7PCGH2KF0</p>	<p>4.860</p>
	<p>Cocedor multiproducto eléctrico 1 cuba, 24,5 lt. CESTOS NO INCLUIDOS</p> <p>6 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x850 mm kg 46 m³ 0,42</p> <p>Accesorios incluidos 206342 Puerta para base armario abierta 1</p>	<p>372098 Z7PCED1KF0</p>	<p>3.270</p>
	<p>Cocedor multiproducto eléctrico 2 cubas, 24,5+24,5 lt. CESTOS NO INCLUIDOS</p> <p>12 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 76 m³ 0,80</p> <p>Accesorios incluidos 206342 Puerta para base armario abierta 2</p>	<p>372099 Z7PCEH2KF0</p>	<p>5.535</p>
	<p>Cocedor multiproducto programable eléctrico con 1 cuba de 20 litros, rapid system - HP</p> <p>9 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x850 mm kg 68 m³ 0,42</p> <p>Accesorios incluidos 206312 2 cestos monoporción para cocedor multiproducto automático programable 1</p>	<p>372100 Z7PCED1KFP</p>	<p>7.475</p>
	<p>Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 24,5lt, 2 elevadores</p> <p>0,20 kW 230 V 1 50/60 Hz AxPxL 200x700x850 mm kg 32 m³ 0,22</p>	<p>206354 LIFT7Z</p>	<p>3.550</p>

FRY TOPS A GAS

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, bordes y laterales de la máquina en ángulo recto para una unión perfecta, con cajón extraíble recolector de grasas. Alzatina en acero inoxidable en forma de U que cubre laterales y parte trasera y se puede limpiar en el lavavajillas.




Placa de cocción en **CROMO CEPILLADO Y CROMO DURO**: Superficie de cocción de 12 mm de espesor. Rango de temperatura de 90°C a 270°C . Encendido piezoeléctrico, Gran orificio de descarga para el drenaje de aceite y grasas.

Resistencia al agua IPX4

	Descripción	Código	EUR
	<p>Fry top a gas top en CROMO con placa lisa de 400mm , control termostático, raspador incluido.</p> <p>7 kW AxPxL 400x700x250 mm kg 44 m³ 0,20</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1</p>	<p>372037 Z7FTGDCS00</p>	<p>2.715</p>
	<p>Fry top gas top en CROMO con placa lisa de 800, control termostático,raspador incluido</p> <p>14 kW AxPxL 800x700x250 mm kg 78 m³ 0,37</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1</p>	<p>372038 Z7FTGHCS00</p>	<p>4.065</p>
	<p>Fry top gas top CROMO con placa de 800mm ,2/3 lisa y 1/3 ranurada , control termostático,raspador incluido</p> <p>14 kW AxPxL 800x700x250 mm kg 77 m³ 0,37</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1 206420 Raspador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>372041 Z7FTGHCP00</p>	<p>4.150</p>
	<p>Fry top gas top en CROMO CEPILLADO de 400mm , placa lisa,inclinada,control termostático, raspador incluido</p> <p>7 kW AxPxL 400x700x250 mm kg 44 m³ 0,20</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1</p>	<p>372320 Z7IIKAAOMCA</p>	<p>2.575</p>



◀◀ (FRY TOPS A GAS)


	Descripción	Código	EUR
	<p>Fry top gas top CROMO CEPILLADO de 400mm con placa inclinada ranurada, control termostático, raspador incluido</p> <p>7 kW AxPxL 400x700x250 mm kg 43 m³ 0,20</p> <p>Accesorios incluidos 206420 Raspador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>372323 Z7IILAAOMCA</p>	<p>2.675</p>
	<p>Fry top gas top CROMO CEPILLADO de 800mm con placa lisa,inclinada, control termostático, raspador incluido</p> <p>14 kW AxPxL 800x700x250 mm kg 77 m³ 0,38</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1</p>	<p>372330 Z7IIKAAOMEA</p>	<p>3.780</p>
	<p>Fry top gas top CROMO CEPILLADO de 800mm, con placa lisa 2/3 y 1/3 ranurada,inclinada, control termostático, raspador incluido</p> <p>14 kW AxPxL 800x700x250 mm kg 77 m³ 0,37</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1 206420 Raspador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>372335 Z7IIMAAOMEA</p>	<p>3.880</p>

FRY TOPS ELÉCTRICOS

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, bordes y laterales de la máquina en ángulo recto para una unión perfecta, con cajón extraíble recolector de grasas. Alzatina en acero inoxidable en forma de U que cubre laterales y parte trasera y se puede limpiar en el lavavajillas.

Placa de cocción en **CROMO CEPILLADO Y CROMO DURO**: Superficie de cocción de 12 mm de espesor. Rango de temperatura de 100°C a 280°C . Encendido piezoeléctrico, Gran orificio de descarga para el drenaje de aceite y grasas.

Elementos de calentamiento en Incoloy posicionados bajo la placa de cocción. Resistencia al agua IPX4.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Fry top eléctrico top en CROMO de 400mm, con placa lisa, control termostático, medio, raspador incluido</p> <p>4,20 kW 400 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 41 m³ 0,20</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1</p>	<p>372193 Z7FTEDCSI0</p>	<p>2.530</p>
	<p>Fry top eléctrico top CROMO de 800mm con placa lisa, control termostático, raspador incluido</p> <p>8,40 kW 400 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 73 m³ 0,37</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1</p>	<p>372194 Z7FTEHCSI0</p>	<p>3.740</p>
	<p>Fry top eléctrico top en CROMO de 800mm con placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada, control termostático, raspador incluido</p> <p>8,40 kW 400 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 73 m³ 0,38</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1 206420 Raspador para frytop ranurado, incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>372197 Z7FTEHCPI0</p>	<p>3.815</p>
	<p>Fry top eléctrico top en CROMO CEPILLADO de 400mm, con placa lisa, inclinada, control termostático, raspador incluido</p> <p>4,20 kW 400 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 40 m³ 0,20</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1</p>	<p>372325 Z7IIKDAOMCA</p>	<p>2.410</p>
	<p>Fry top de medio módulo con placa de cocción lisa de cromo cepillado, horizontal, control por termostato, raspador y tope incluidos</p> <p>4,20 kW 400 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 47 m³ 0,20</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1 206296 Tapón para frytop con placa horizontal 1</p>	<p>372328 Z7IINDAOMCA</p>	<p>2.410</p>





◀◀ (FRY TOPS ELÉCTRICOS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Fry top eléctrico top en CROMO CEPILLADO de 400mm, con placa ranurada,inclinada,control termostático,raspador incluido</p> <p>4,20 kW 400 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 39 m³ 0,20</p> <p>Accesorios incluidos 206420 Raspador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>372332 Z7IILDAOMCA</p>	<p>2.515</p>
	<p>Fry top eléctrico top en CROMO CEPILLADO de 800mm, con placa lisa,inclinada ,control termostático,raspador incluido</p> <p>8,40 kW 400 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 73 m³ 0,38</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1</p>	<p>372340 Z7IIKDAOMEA</p>	<p>3.550</p>
	<p>Fry top eléctrico top en CROMO CEPILLADO de 800mm, con placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada,inclinada,control termostático,raspador incluido</p> <p>8,40 kW 400 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 73 m³ 0,38</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1 206420 Raspador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>372347 Z7IIMDAOMEA</p>	<p>3.635</p>



PARRILLAS A GAS

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de **1,5 mm de espesor**, con ángulos redondeados.
 Quemadores en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y deflectores para prevenir la obstrucción.
 Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales y se puede lavar en el lavavajillas.
 Parrilla de hierro fundido esmaltada de gran resistencia de doble cara y extraíble para fácil mantenimiento.
 Resistencia al agua **IPX 4**.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Parrilla a gas monobloque, medio módulo 400mm</p> <p>8 kW AxPxL 400x700x850 mm kg 57 m³ 0,45</p> <p>Accesorios incluidos 206422 Rascador para parrillas de hierro fundido 1</p>	<p>372237 Z7GRGDGCFU</p>	<p>2.860</p>
	<p>Parrilla a gas monobloque, módulo completo 800mm</p> <p>16 kW AxPxL 800x700x850 mm kg 95 m³ 0,83</p> <p>Accesorios incluidos 206422 Rascador para parrillas de hierro fundido 1</p>	<p>372238 Z7GRGHGCFU</p>	<p>4.485</p>

PARRILLAS A GAS TOP DE LAVA VOLCÁNICA

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, con ángulos redondeados. Quemadores a gas de 7Kw con dispositivo de fallo de llama, protegidos por deflectores en acero inoxidable. Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales y se puede lavar en el lavavajillas. La parrilla de hierro fundido se puede ajustar en 2 niveles diferentes. Encendido piezoeléctrico. No se pueden montar sobre bases refrigeradoras. Resistencia al agua IPX 4

	Descripción	Código	EUR
	<p>Parrilla gas top de lava volcánica, medio módulo 400mm</p> <p>7 kW AxPxL 400x700x250 mm kg 46 m³ 0,20</p> <p>Accesorios incluidos 206422 Rascador para parrillas de hierro fundido 1</p>	<p>372044 Z7GRGDLC00</p>	<p>2.525</p>
	<p>Parrilla gas top de lava volcánica, módulo completo 800mm</p> <p>14 kW AxPxL 800x700x250 mm kg 79 m³ 0,37</p> <p>Accesorios incluidos 206422 Rascador para parrillas de hierro fundido 1</p>	<p>372045 Z7GRGHL00</p>	<p>3.735</p>

PARRILLAS ELÉCTRICAS

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de **1,5 mm de espesor**, con ángulos redondeados.

Elementos de calentamiento Incoly acorazados colocados debajo de la placa de cocción, basculan hacia el frontal para facilitar la limpieza. Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales y se puede lavar en el lavavajillas. Parrilla de hierro fundido esmaltada de gran resistencia de doble cara para cocinar carnes o pescados.

Resistencia al agua **IPX 4**



Descripción	Código	EUR
<p>Parrilla eléctrica monobloque, medio módulo 400mm</p> <p>6 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x850 mm kg 58 m³ 0,48</p> <p>Accesorios incluidos 206422 Rascador para parrillas de hierro fundido 1</p>	<p>372241 Z7GREDGCFU</p>	<p>3.335</p>
<p>Parrilla eléctrica monobloque, módulo completo 800mm</p> <p>12 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 95 m³ 0,82</p> <p>Accesorios incluidos 206422 Rascador para parrillas de hierro fundido 1</p>	<p>372242 Z7GREHGCFU</p>	<p>4.725</p>



PARRILLAS ELÉCTRICAS TOP

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, con ángulos redondeados.

Elementos de calentamiento Incoly acorazados colocados debajo de la placa de cocción, basculan hacia el frontal para facilitar la limpieza. Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales y se puede lavar en el lavavajillas. La parrilla de hierro fundido esmaltada de gran resistencia se puede ajustar en 2 niveles diferentes y es extraíble.

No se puede montar sobre base refrigerada.

Resistencia al agua **IPX4**



Descripción	Código	EUR
<p>Parrilla eléctrica top, medio módulo 400mm</p> <p>4 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 41 m³ 0,20</p> <p>Accesorios incluidos 206422 Rascador para parrillas de hierro fundido 1</p>	<p>372239 Z7GREDGSOU</p>	<p>2.785</p>



◀◀ (PARRILLAS ELÉCTRICAS TOP)



Descripción	Código	EUR
<p>Parrilla eléctrica top, módulo completo 800mm</p> <p>8 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 800x700x250 mm kg 67 m³ 0,38</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206422 Rascador para parrillas de hierro fundido 1</p>	<p>372240 Z7GREHGSOU</p>	<p>4.070</p>

PARRILLAS A GAS TOP - HP

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de **1,5mm de espesor**, con ángulos redondeados. Quemadores a gas de 7Kw con dispositivo de fallo de llama. Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales y se puede lavar en el lavavajillas. Cajón recolector de grasas. PARRILLA de hierro fundido esmaltada de gran resistencia que se puede rotar para carnes y pescados. **Sistema especial de radiación** a través de deflectores en acero inoxidable AISI 441 que previene la obstrucción de quemador, minimiza llamaradas y proporciona uniformidad del calor en toda la parrilla. Las secciones radiantes se quitan fácilmente para su limpieza en el lavavajillas. Resistencia al agua **IPX4**






Descripción	Código	EUR
<p>Parrilla gas top HP, medio módulo 400mm</p> <p>7 kW</p> <p>AxPxL 400x700x250 mm kg 50 m³ 0,20</p>	<p>372042 Z7GRGDGCOP</p>	<p>4.195</p>
<p>Parrilla gas top HP, módulo completo 800mm</p> <p>14 kW</p> <p>AxPxL 800x700x250 mm kg 88 m³ 0,42</p>	<p>372043 Z7GRGHGCOP</p>	<p>5.225</p>



PARRILLAS ELÉCTRICAS TOP - HP

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, con ángulos redondeados. . Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales y se puede lavar en el lavavajillas. PARRILLA de 2 mm de espesor en forma de U extraíble para un rápido calentamiento de la superficie de cocción. Elementos térmicos INCOLOY colocados bajo la superficie de cocción, basculantes con regulación de potencia independiente. Cuba fija con desagüe. Grifo de rellenado de la cuba (**debe añadirse agua antes de su uso**) con indicador luminoso de falta de agua en la cuba. Resistencias elevables 90° para una fácil limpieza. Zonas de calentamiento independientes con mandos de potencia regulable. Resistencia al agua IPX4

	Descripción	Código	EUR
	<p>Parrilla eléctrica top HP, medio módulo 400mm, raspador incluido</p> <p>3,75 kW 400-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 40 m³ 0,21</p> <p>Accesorios incluidos 206436 Raspador para parrilla eléctrica top HP 1</p>	<p>372266 Z7GREDGSOP</p>	<p>4.375</p>
	<p>Parrilla eléctrica top HP, módulo completo 800mm, raspador incluido</p> <p>7,50 kW 400-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 65 m³ 0,37</p> <p>Accesorios incluidos 206436 Raspador para parrilla eléctrica top HP 1</p>	<p>372267 Z7GREHGSOP</p>	<p>5.975</p>
	<p>Parrilla eléctrica top HP de gran superficie 1200mm, raspador incluido</p> <p>11,25 kW 400-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1200x700x250 mm kg 92 m³ 0,55</p> <p>Accesorios incluidos 206436 Raspador para parrilla eléctrica top HP 1</p>	<p>372268 Z7GRELGSOP</p>	<p>8.520</p>

MARMITAS A GAS

Superficie de trabajo en una sola pieza prensada de acero inoxidable de 1,5 mm, la cuba embutida y tapa doble en acero inoxidable 316, ángulos redondeados sin soldaduras y paneles exteriores en acero inoxidable con abado Scot-Brite.

Tiene quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, limitador de temperatura y protección de piloto. Resistencia al agua IPX 4. Válvula de seguridad para garantizar la presión en los modelos de calentamiento indirecto

Válvula Selenoide para rellenado de agua fría / caliente, grifo de descarga de gran capacidad para la extracción del alimento

Modelos disponibles con rellenado automático de agua para la doble cámara

Calentamiento Directo: quemadores directamente en la cuba, el alimento alcanza mayor temperatura

Calentamiento Indirecto: utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110°C

	Descripción	Código	EUR
	Marmita a gas, INDIRECTA, 60 lt. con presostato 14 kW 0,10 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 99 m³ 0,80	372269 Z7BSGHINFO	7.780
	Marmita a gas 60 lt. INDIRECTA con presostato, y relleno AUTOMÁTICO de agua en la cámara intermedia 14 kW 0,10 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 101 m³ 0,94	372270 Z7BSGHINFR	9.190
	Marmita a gas DIRECTA 60 litros 14 kW 0,10 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 90 m³ 0,80	372271 Z7BSGHDNFO	5.985

MARMITAS ELÉCTRICAS


Superficie prensada en acero inoxidable en una sola pieza de 1,5 mm de espesor, ángulos redondeados, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Cuba embutida sin soldaduras y tapa con doble capa en acero inoxidable 316. Las marmitas eléctricas tienen sistema de calentamiento cerrado, sin pérdida de energía, los elementos de calentamiento con control de energía, limitador de temperatura y presostato. Resistencia al agua **IPX4**

Válvula de seguridad para garantizar la presión en los modelos de calentamiento indirecto.

Válvula Seneloide para relleno de agua fría / caliente, grifo de descarga de gran capacidad para la extracción del alimento

Modelos disponibles con relleno de agua automático para las marmitas de calentamiento indirecto

Calentamiento Indirecto: utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110°C

	Descripción	Código	EUR
	Marmita eléctrica 60 lt., INDIRECTA, con presostato 9,40 kW 400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 87 m³ 0,94	372272 Z7BSEHINFO	7.235



◀◀ (MARMITAS ELÉCTRICAS)



Descripción	Código	EUR
<p>Marmita eléctrica 60 lt. INDIRECTA con presostato, y rellenado AUTOMÁTICO de agua en la cámara intermedia</p> <p>9,40 kW 400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 115 m³ 0,80</p>	<p>372273 Z7BSEHINFR</p>	<p>8.130</p>

SARTENES

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de **1,5 mm de espesor**, paneles exteriores con acabado Scotch.Brite Tapa de doble pared en acero inoxidable. Superficie de cocción **DUOMAT** (es una aleación de 10 mm de grosor obtenida de la combinación de 2 aceros inoxidables diferentes) que mejoran la estabilidad térmica, ideal para: asar, dorar, estofar, saltear, hervir o preparar salsas. Sartén a gas con Quemadores en AISI 441 anticorrosión que permite gran rendimiento y resistentes a altas temperaturas, temperatura regulable de 90°C a 290°C. Sartén eléctrica los quemadores son por infrarrojos colocados bajo la superficie de cocción regulables de 120°C a 280°C. Mecanismo basculante manual. Resistencia al agua **IPX4**



Descripción	Código	EUR
<p>Sartén basculante a gas 60 lt. con fondo DUOMAT</p> <p>16 kW AxPxL 800x700x850 mm kg 119 m³ 0,76</p>	<p>372181 Z7BRGHDNFO</p>	<p>6.975</p>



Descripción	Código	EUR
<p>Sartén basculante eléctrica 60 lt. con fondo DUOMAT</p> <p>9,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 131 m³ 0,76</p>	<p>372183 Z7BREHDNFX</p>	<p>6.970</p>

COCEDORES MULTIFUNCIONALES

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y laterales y trasera en una sola pieza, para mayor durabilidad y estabilidad.





Equipos de cocción multifuncional que pueden ser usados para saltar, estofar, hervir y hacer salsas.

Cuba en acero inoxidable con ángulos redondeados para facilitar limpieza. Superficie de cocción en acero

COMPOUND: (3 mm de una capa de acero inoxidable ASISI 316 unida a 12mm de otra capa en acero dulce).

Quemadores en doble línea de llama para garantizar la uniformidad de calor.

Rango de temperatura regulable de 100°C a 250°C, válvula de gas termostática y encendido piezoeléctrico.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cocedor multifuncional a gas 11 lt. con fondo COMPOUND sobre base abierta</p> <p>7 kW AxPxL 400x700x850 mm kg 53 m³ 0,43</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>164255 Rascador para frytop liso 1 921694 Cuchillas con laterales redondeados para rascador de cocedor multifuncional 1</p>	<p>372105 Z7MFGDDDD00</p>	<p>4.480</p>
	<p>Cocedor multifuncional a gas 22 lt. con fondo COMPOUND sobre base abierta</p> <p>14 kW AxPxL 800x700x850 mm kg 96 m³ 0,80</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>164255 Rascador para frytop liso 1 921694 Cuchillas con laterales redondeados para rascador de cocedor multifuncional 1</p>	<p>372106 Z7MFGHDI00</p>	<p>6.175</p>
	<p>Cocedor multifuncional eléctrico 11 lt. con fondo compoud</p> <p>5 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x700x850 mm kg 50 m³ 0,43</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>164255 Rascador para frytop liso 1 921694 Cuchillas con laterales redondeados para rascador de cocedor multifuncional 1</p>	<p>372109 Z7MFEDDD00</p>	<p>4.150</p>
	<p>Cocedor multifuncional eléctrico 22 lt. con fondo compoud</p> <p>10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x700x850 mm kg 91 m³ 0,80</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>164255 Rascador para frytop liso 1 921694 Cuchillas con laterales redondeados para rascador de cocedor multifuncional 1</p>	<p>372110 Z7MFEHDI00</p>	<p>5.810</p>

BAÑO MARÍAS

Superficie prensada en acero inoxidable de 1,5 mm sin juntas, con ángulos redondeados sin soldaduras.

Elemento de calentamiento incoley bajo la base de la cuba



Temperatura operativa de 30°C a 90°C

Rellenado de agua manual (opcional grifo de llenado)

Marcado de nivel máximo de agua en el interior de la cuba

Grifo frontal para la descarga del agua



Apto para recipientes GN 1/1 altura máxima 150 mm

	Descripción	Código	EUR
	Baño María eléctrico, top con 1 cuba - 1 1/1GN 400mm 1,50 kW 220-230 V 1 50/60 Hz AxPxL 400x700x250 mm kg 22 m³ 0,20	372096 Z7BMEDB000	1.605
	Baño María eléctrico, top con 1 cuba - 1 2/1GN 800mm 3 kW 380-400 V 2N 50/60 Hz AxPxL 800x700x250 mm kg 40 m³ 0,38	372097 Z7BMEHB000	2.410

ELEMENTOS NEUTROS






Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite , paneles laterales y trasera en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad. Disponible con frontal cerrado o con cajón.

Fregadero top en acero inoxidable AISI 304, + grifo con mandos de agua fría y caliente solo se puede instalar sobre base neutra (no es posible instalar sobre bases refrigeradas)

	Descripción	Código	EUR
	Elemento neutro con frente cerrado, 200mm AxPxL 200x700x250 mm kg 13 m³ 0,11	372115 Z7WTNBN000	580
	Elemento neutro con frente cerrado, 400mm AxPxL 400x700x250 mm kg 18 m³ 0,20	372116 Z7WTNDN000	650




◀◀ (ELEMENTOS NEUTROS)

	Descripción	Código	EUR
	Elemento neutro con cajón, 400mm AxPxL 400x700x250 mm kg 23 m³ 0,20	372117 Z7WTNDN00E	1.100
	Elemento neutro con frente cerrado, 80mm AxPxL 800x700x250 mm kg 28 m³ 0,37	372118 Z7WTNHN000	860
	Elemento neutro con cajón, 800mm AxPxL 800x700x250 mm kg 36 m³ 0,37	372119 Z7WTNHN00E	1.195
	Fregadero top con grifo de palanca, 400mm AxPxL 400x700x250 mm kg 24 m³ 0,20	372214 Z7SUNDQ000	1.570
	Elemento neutro con columna de agua y contador de litros, 1/4 módulo (EVO700) 0,20 kW 230 V 1 50/60 Hz AxPxL 200x700x250 mm kg 20 m³ 0,23	206379 WTNWTCT7Z	1.995

BASES ABIERTAS

Bases de armario construidas en una única pieza curvada, sin tornillos, acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Patas regulables en altura 150 mm.
Accesorios opcionales; puertas, cajones, guías para recipientes GN, y kits de calentamiento.

	Descripción	Código	EUR
	Base armario abierta,400 AxPxL 400x550x600 mm kg 14 m³ 0,18	371112 E7BAND0000	505
	Base armario abierta ,800mm AxPxL 800x550x600 mm kg 21 m³ 0,36	371113 E7BANH0000	580
	Base armario abierta,1200mm AxPxL 1200x550x600 mm kg 27 m³ 0,51	371114 E7BANL0000	710
	Base armario cerrada 1/4 módulo AxPxL 200x550x600 mm kg 16 m³ 0,18	371210 E7BANB00C0	585
	Base armario para botellas, 200mm AxPxL 200x550x600 mm kg 20,80 m³ 0,19	371211 E7BANB00CE	1.005






BASES REFRIGERADAS Y DE CONGELADOS

Construido en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite, la unidad puede ser instalada bajo los modelos Top de Evo 700. Temperaturas de trabajo ajustables Refrigerada: -2°C + 10°C, Congeladora : -15°C a -20°C Compresor integrado, desescarche y evaporación automática. Acceso a todos los componentes desde el frontal

Circulación de aire forzado para un enfriamiento rápido y distribución uniforme de temperatura.

Gas refrigerante R290 , equipos tropicalizados para trabajar a temperaturas ambiente de hasta 43°C

Grandes cajones en acero inoxidable sobre guías telescópicas

	Descripción	Código	EUR
	Base refrigerada con 2 cajones GN 1/1, Temperatura +10°C - 2°C Gas refrigerante R290 0,40 kW 220-230 V 1N 50 Hz AxPxL 1200x700x600 mm kg 104 m³ 0,85	372290 Z7TTAECOMIN	6.740
	Base refrigerada con 2 puertas, +10 -2°C, evaporación automática del condensado de descongelación - R290 0,40 kW 220-230 V 1N 50 Hz AxPxL 1200x700x600 mm kg 96 m³ 0,85	372291 Z7TTCECOMIN	5.915
	Base refrigerada con 3 cajones, +10 -2°C, evaporación automática del condensado de descongelación - R290 0,40 kW 220-230 V 1N 50 Hz AxPxL 1600x700x600 mm kg 132 m³ 1,12	372292 Z7TTAECOMKN	7.745
	Base refrigerada con 3 puertas, +10 -2°C, evaporación automática del condensado de descongelación - R290 0,40 kW 220-230 V 1N 50 Hz AxPxL 1600x700x600 mm kg 119 m³ 1,12	372293 Z7TTCECOMKN	6.520
	Base refrigerada con 4 cajones, -2/+10 °C, evaporación automática del condensado de descongelación - R290 0,40 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 1200x700x600 mm kg 114 m³ 0,85	372295 Z7TTBECOMIN	8.910



◀◀ (BASES REFRIGERADAS Y DE CONGELADOS)



Descripción

Código

EUR

Base refrigerada con 6 cajones, -2/+10°C,
evaporación automática del condensado de
descongelación - R290

0,40 kW 220-230 V 1N 50 Hz
AxPxL 1600x700x600 mm kg 158 m³ 1,12

372296
Z7TTBECOMKN

10.885



Base congeladora con 2 cajones, -15 -20°C,
evaporación automática del condensado de
descongelación - R290

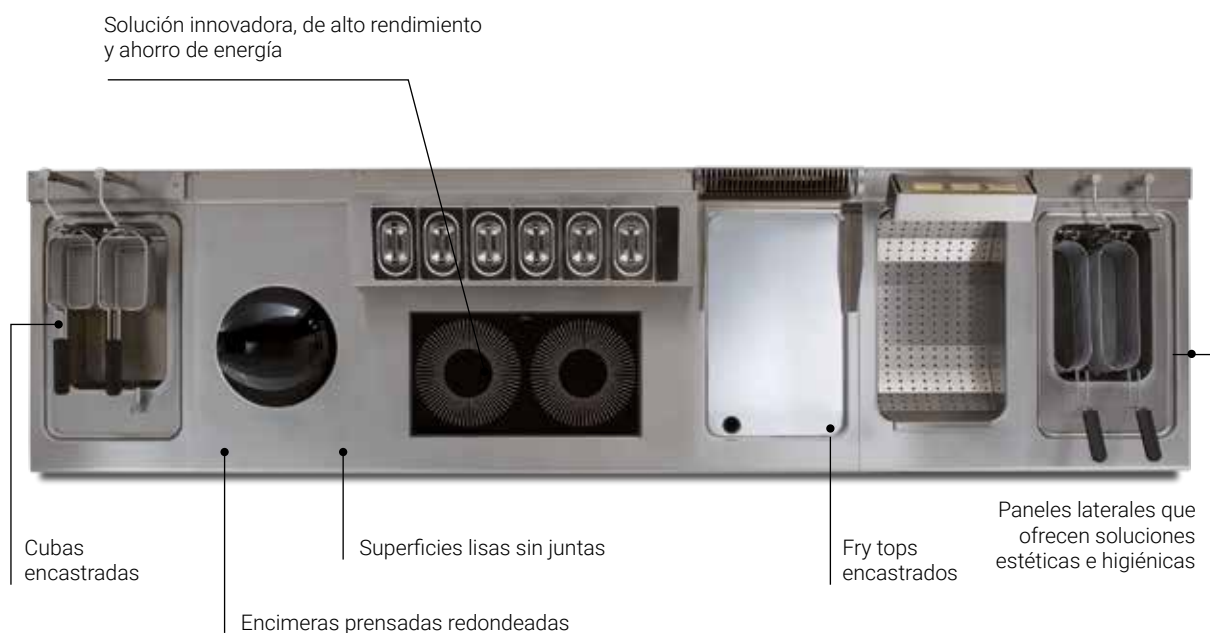
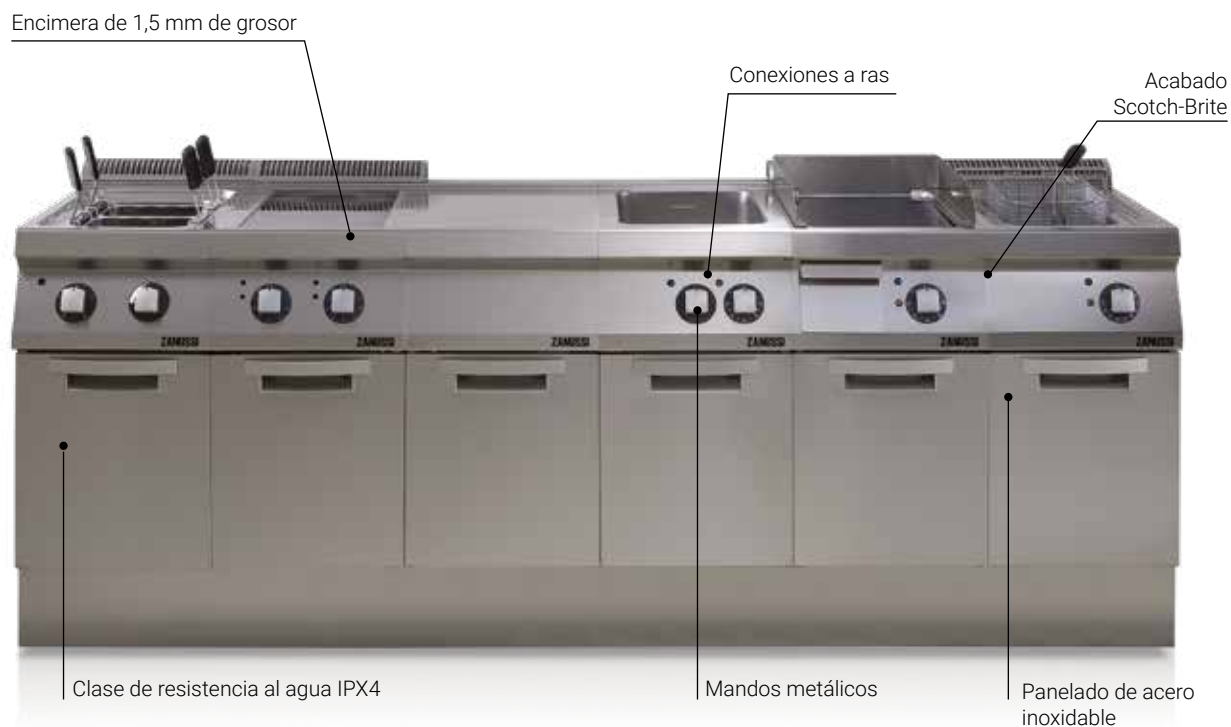
0,50 kW 220-230 V 1N 50 Hz
AxPxL 1200x700x600 mm kg 108 m³ 0,85

372294
Z7TTEECOMIN

8.700

Evo700 - Características generales

La línea Evo700 ofrece una cartera completa de características exclusivas. Puedes elegir un solo equipo para mejorar tu cocina existente o crear a medida el conjunto que siempre deseaste.



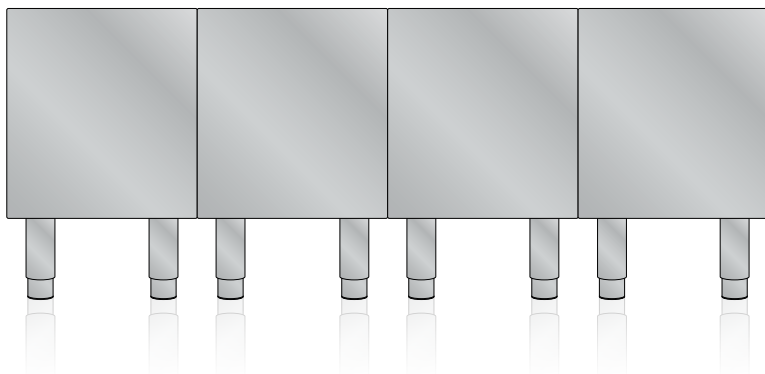
Posibilidad de configuración adosada (700 y 700 o 700 y 900)

Nota: Nuevo configurador disponible para distintos tipos de instalación

Instalaciones

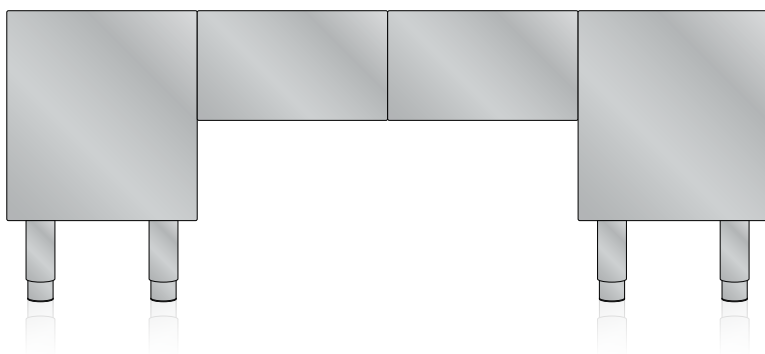
Diversas tipologías de instalación para crear tu cocina a medida.

Evo700 - instalación sobre patas



- Solución estándar, perfecta cuando se necesita una instalación fija de equipos que se pueden regular en altura (150 - 250 mm)
- Se suministra de serie en todos los equipos y bases monobloque
- Patas bridadas (enroscadas al suelo) disponibles como opción (código 206136)

Evo700 - instalación en puente para equipos con encimeras



- Ofrece una solución higiénica, ya que permite suspender varios equipos top entre dos unidades monobloque
- Debe instalarse entre dos unidades monobloque y tiene un límite de 1600 mm de longitud*

Instalación en puente - Lista de accesorios

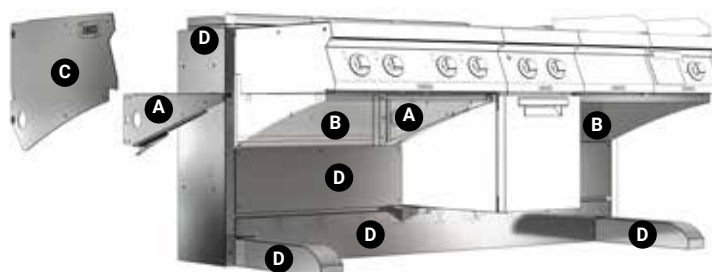
206154	Soporte para instalación tipo puente, 400 mm
206137	Soporte para instalación tipo puente, 800 mm
206138	Soporte para instalación tipo puente, 1000 mm
206139	Soporte para instalación tipo puente, 1200 mm
206140	Soporte para instalación tipo puente, 1400 mm
206141	Soporte para instalación tipo puente, 1600 mm

Nota: no es posible la instalación en puente sobre sartenes.

* Nuevo configurador disponible. Para obtener información más detallada, contacta con tu representante local de Zanussi Professional o consulta el catálogo de accesorios.

Evo700 - instalación en voladizo

- Una solución estética e higiénica utilizando un soporte central. Se puede usar para instalaciones a un lado o adosadas*
- La instalación es posible en voladizo con todas las unidades monobloque y top EVO, salvo bases refrigeradas*

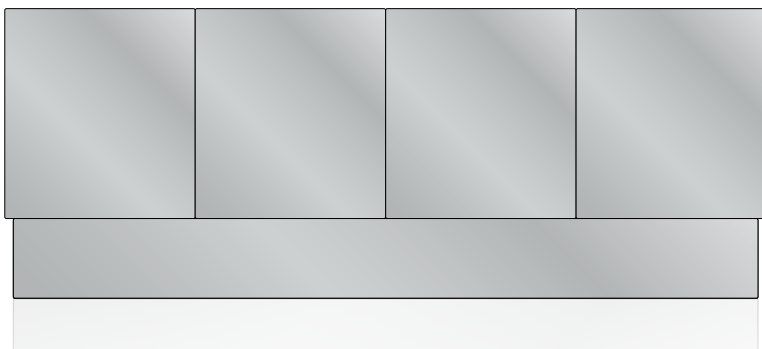


Instalación en voladizo - Lista de accesorios

A	206495	2 barras de soporte para unidades top en voladizo
B	206487	Panel de cubierta bajomostrador, 200 mm
	206488	Panel de cubierta bajomostrador, 400 mm
	206489	Panel de cubierta bajomostrador, 800 mm
	206490	Panel de cubierta bajomostrador, 1200 mm
C	206498	2 paneles de cubierta lateral para instalaciones en voladizo
D	206482	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 2000 mm
	206483	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 2400 mm
	206484	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 2800 mm
	206485	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 3200 mm
	206486	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 3600 mm
D	206477	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 2000 mm
	206478	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 2400 mm
	206479	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 2800 mm
	206480	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 3200 mm
	206481	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 3600 mm
	206506	Kit para instalar unidades monobloque en voladizo
	206507	Kit para instalar bases abiertas de 200 mm, fry top NitroChrome3 de 1200 mm y sartenes en voladizo
	206508	Kit para conectar estructuras en voladizo adicionales

***Nota.** Nuevo configurador disponible. Para obtener información más detallada, contacta con tu representante local de Zanussi Professional o consulta el catálogo de accesorios.

Evo700 - instalación con rodapiés



- Cubre las patas para cerrar la zona entre los equipos y el suelo
- Se puede utilizar en equipos monobloque y en bases instaladas sobre patas (excepto base refrigerada y de congelador instalada en bloque)

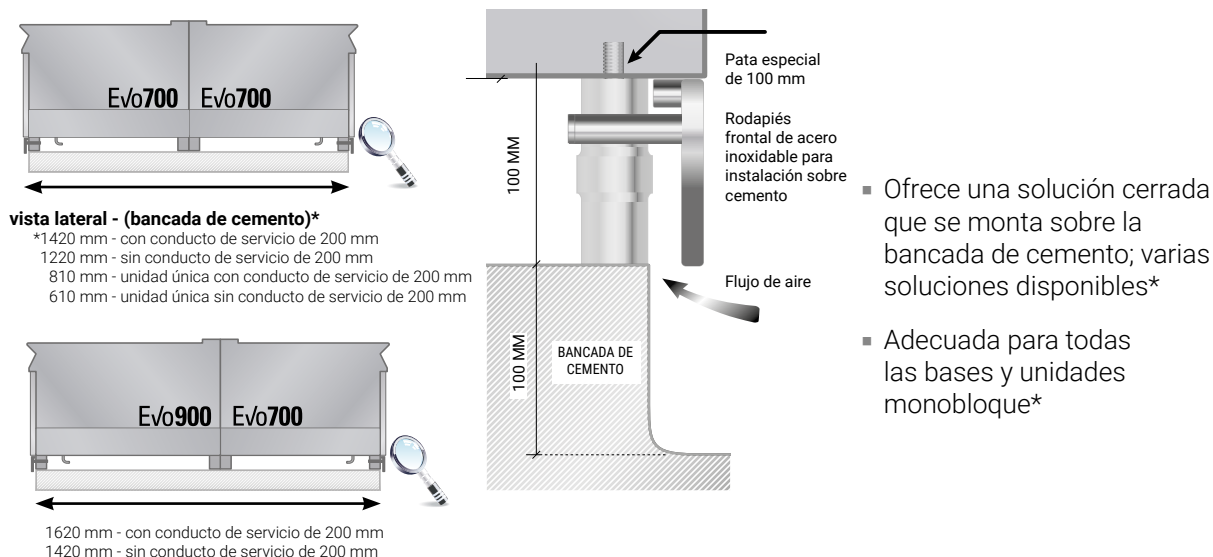
Instalación con rodapiés - Lista de accesorios

206174	Rodapiés frontal, 200 mm
206175	Rodapiés frontal, 400 mm
206176	Rodapiés frontal, 800 mm
206177	Rodapiés frontal, 1000 mm
206178	Rodapiés frontal, 1200 mm
206179	Rodapiés frontal, 1600 mm
206249	Par de rodapiés laterales

***Nota.** Nuevo configurador disponible. Para obtener información más detallada, contacta con tu representante local de Zanussi Professional o consulta el catálogo de accesorios.

Evo700 - instalación sobre bancada de cemento

Solución para bancada de cemento de 100 mm de altura



- Ofrece una solución cerrada que se monta sobre la bancada de cemento; varias soluciones disponibles*
- Adecuada para todas las bases y unidades monobloque*

vista frontal (bancada de cemento): la bancada frontal debe ser 6 mm más corta que la anchura del bloque (3 mm a cada lado)

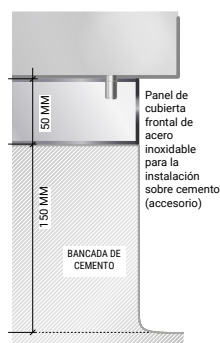
Sobre bancada de cemento - Lista de accesorios

206146	Rodapiés frontal para instalación sobre cemento, 200 mm
206147	Rodapiés frontal para instalación sobre cemento, 400 mm
206148	Rodapiés frontal para instalación sobre cemento, 800 mm
206150	Rodapiés frontal para instalación sobre cemento, 1000 mm
206151	Rodapiés frontal para instalación sobre cemento, 1200 mm
206152	Rodapiés frontal para instalación sobre cemento, 1600 mm
206210	4 patas para instalación sobre cemento
206265	Par de rodapiés laterales para instalación sobre cemento

***Nota.** Nuevo configurador disponible. Para obtener información más detallada, contacta con tu representante local de Zanussi Professional o consulta el catálogo de accesorios.

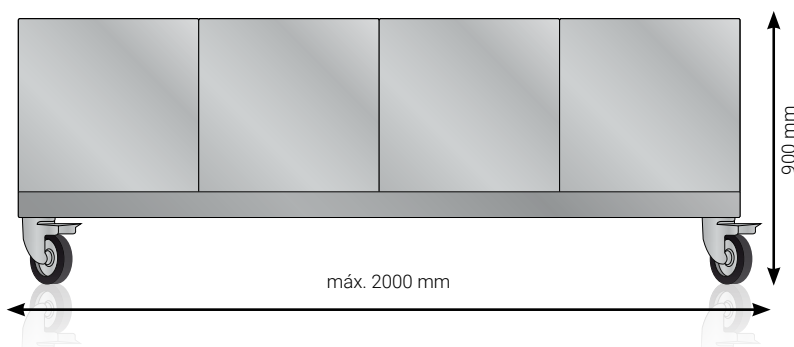
Evo700 - instalación sobre bancada de cemento

Ejecución especial para instalación sobre bancada de cemento con 150 mm de altura (bajo pedido)

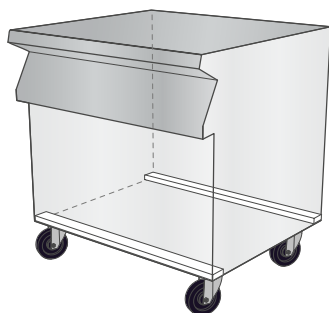


- Se debe solicitar como ejecución especial
- Bastidor especial para la instalación
- Disponible para todos los equipos, con ciertas limitaciones para freidoras monobloque debido a la cuba recolectora de grasa, que no puede instalarse

Evo700 - instalación sobre ruedas

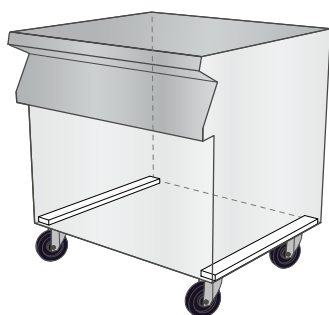


- Usa barras de soporte frontales para crear una solución de "puente" para equipos o bases monobloque
- Para instalación sobre patas o ruedas
- Se puede aplicar a casi todas las unidades, con algunas excepciones*



Instalación sobre barras de soporte**

206366	Soporte de base para patas o ruedas - 400 mm
206431	Soporte de base para patas o ruedas - 600 mm
206367	Soporte de base para patas o ruedas - 800 mm
206368	Soporte de base para patas o ruedas - 1200 mm
206369	Soporte de base para patas o ruedas - 1600 mm
206370	Soporte de base para patas o ruedas - 2000 mm
206135	4 ruedas, 2 giratorias con freno; es obligatorio el uso de barras de soporte



Instalación sobre barras de soporte***

206371	Soporte de base para ruedas (lateral) - se usa con cocina a gas de 6 quemadores sobre horno grande y sobre base refrigerada o de congelador
206135	4 ruedas, 2 giratorias con freno; es obligatorio el uso de barras de soporte

* **Nota.** Nuevo configurador disponible. La instalación sobre ruedas no está disponible para sartenes. Para obtener información más detallada, contacta con tu representante local de Zanussi Professional o consulta el catálogo de accesorios.

** **Nota.** Cada kit contiene 2 unidades: trasera y delantera.

*** **Nota.** Se necesitan soportes laterales para 6 quemadores sobre horno grande y bases refrigeradas.

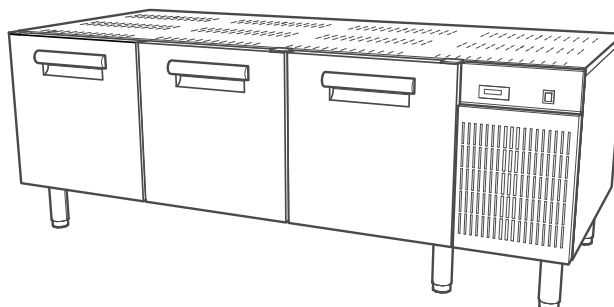
Evo700 - instalación de bases refrigeradas sobre ruedas



Instalación de bases refrigeradas estándar sobre ruedas

206444	Soporte de base (lateral) - 3 unidades para la instalación sobre bases refrigeradas
206432	6 ruedas, 3 giratorias con freno; es obligatorio el uso de barras de soporte



Evo700 - consejos de instalación de equipos top sobre bases refrigeradas









No se instalan sobre bases refrigeradas

Placa radiante top eléctrica	Parrilla de carbón	Parrilla eléctrica HP	Fregadero
 <p>! Riesgo de sobrecalentamiento debido a la estructura específica de esta unidad</p>	 <p>! Estructura de cajón recolector de grasas: no cabe en caso de instalación sobre base refrigerada</p>	 <p>! La conexión del desagüe interfiere con la base refrigerada. Opciones limitadas para disposiciones de instalación</p>	 <p>! La conexión de agua y el desagüe interfieren con la base refrigerada</p>

Algunas recomendaciones sobre la instalación sobre bases refrigeradas o de congelador 700

Inducción	Wok de inducción
 <p>✓ Se recomienda usar las encimeras como separadores para aumentar el aislamiento</p>	 <p>✓ Se recomienda usar las encimeras como separadores para aumentar el aislamiento</p>

Evo700 Estantería para recipientes y base para salamandra

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
	206471	Estantería lateral para recipientes de 400 mm
	206472	Prolongador de estantería para recipientes
	206473	Estantería lateral para recipientes de 200 mm
	206474	Estantería central para recipientes de 400 mm
	206475	Estantería lateral de pared para recipientes
	206476	Base para salamandra



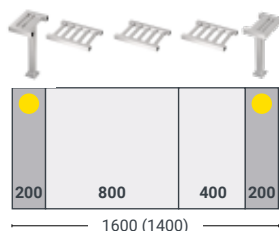
Evo700 Estantería para recipientes

Ejemplos de configuración

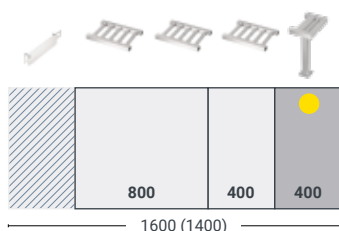


Instalación modular in situ

sobre elementos neutros de 200



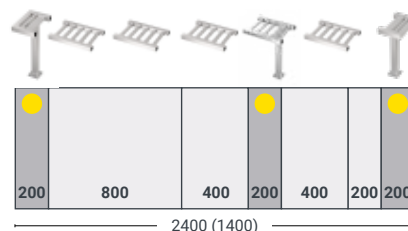
sobre pared y elemento neutro de 400



5

5 PNC para crear diferentes configuraciones

para más de 4 prolongadores se necesita soporte central



En configuraciones adosadas se necesita 1 estantería para recipientes para cada línea

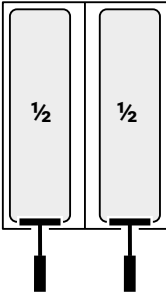
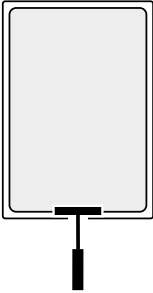
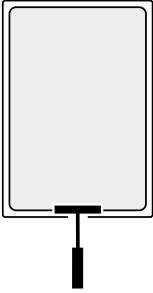
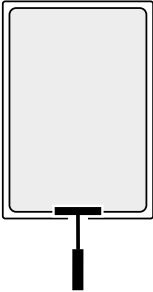
Estantería para recipientes - reglas

	Código	Descripción	
	206471	Estantería lateral para recipientes de 400 mm	Estanterías verticales sobre elementos NEUTROS, con y sin cajones
	206473	Estantería lateral para recipientes de 200 mm	
	206472	Prolongador de estantería para recipientes	La longitud deseada se consigue utilizando el número adecuado de prolongadores
	Para instalar más de 4 prolongadores (206472) se necesita la estantería vertical central (206474)		

Nota: La estantería para recipientes no puede instalarse sobre unidades a gas con chimenea ni unidades con tapa que pueda interferir. Usa el NUEVO configurador para incluir esta solución en tu bloque de cocción.

Evo700 cestos para freidoras

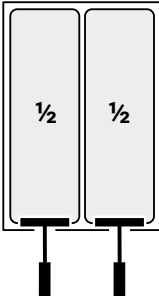
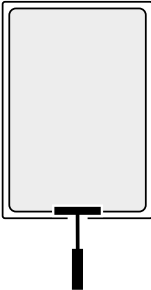
Freidoras - accesorios disponibles

Cestos para freidoras de gas/eléctricas		
<p>960638*</p>	<p>2 cestos para freidoras top y monobloque de 2x5 L* y 7 L an = 100 mm f = 325 mm al = 125 mm</p>	
<p>921608*</p>	<p>Cesto para freidoras top y monobloque de 7 L an = 225 mm f = 325 mm al = 90 mm</p>	
<p>921629*</p>	<p>Cesto para freidoras top eléctricas de 12 L an = 225 mm f = 325 mm al = 125 mm</p>	
<p>921691*</p>	<p>Cesto de tamaño completo para freidoras monobloque de 14 y 15 L an = 225 mm f = 325 mm al = 125 mm</p>	

* Entrega estándar con correspondiente equipo a gas o eléctrico

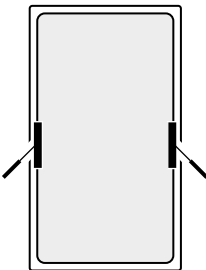
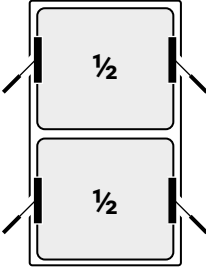
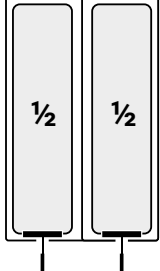
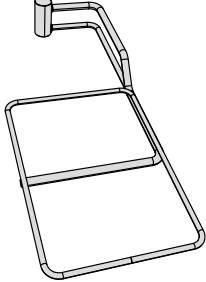
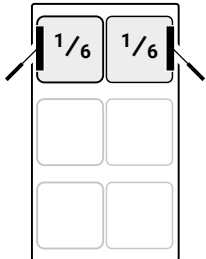
Evo700 cestos para freidoras

Freidoras - accesorios disponibles

Cestos para freidoras de gas/eléctricas		
921692	2 cestos de medio tamaño para freidoras de 12, 14 y 15 L y para freidora programable automática an = 105 mm f = 325 mm al = 125 mm	
206196	Cesto de tamaño completo con soporte para freidora programable automática de 15 L an = 225 mm f = 325 mm al = 125 mm	

Evo700 cestos para cocedores de pasta

Cocedores de pasta – accesorios disponibles

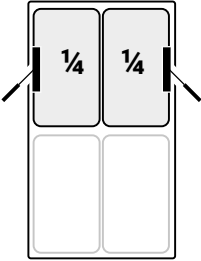
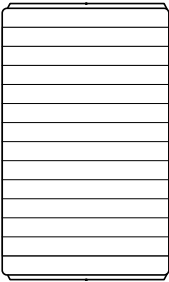
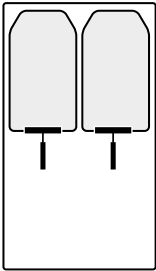
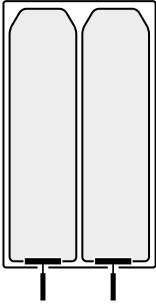
Accesorios para cocedores de pasta – Cestos		
921611	Cesto de tamaño completo para cocedores de pasta de 24,5 L an = 220 mm f = 350 mm al = 240 mm	
921610*	2 cestos de medio tamaño de 170x220 para cocedores de pasta de 24,5 L an = 220 mm f = 170 mm al = 240 mm	
921619	2 cestos de medio tamaño de 105x350 para cocedores de pasta de 24,5 L an = 105 mm f = 350 mm al = 265 mm	
206396	Bastidor de soporte para 2 cestos de una porción (921020) que se usarán con sistema de elevación automático	
921021	2 cestos cuadrados de una porción con asas a izquierda y derecha para cocedor de pasta de 24,5 L an = 105 mm f = 105 mm al = 240 mm (se debe añadir 921022 al pedido)	

Nota: Los cestos para cocedores de pasta nunca se incluyen en la entrega estándar. La única excepción es 372100 (cocedor de pasta con elevación automática)

Nota* Se puede usar con la nueva unidad de elevación automática 206352



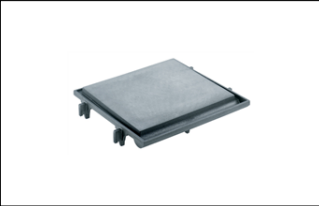
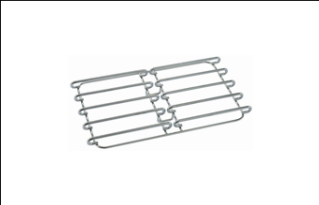


Evo700 cestos para cocedores de pasta

Cocedores de pasta – accesorios disponibles

Accesorios para cocedores de pasta – Cestos		
<p>921020*</p>	<p>2 cestos de una porción con asas a izquierda y derecha para cocedores de pasta de 24,5 L an = 105 mm f = 160 mm al = 240 mm (se debe añadir 921022 al pedido)</p>	
<p>921022</p>	<p>Bastidor de soporte para 4 cestos para cocedores de pasta de 24,5 L an = 230 mm f = 350 mm al = 60 mm (se debe añadir 921020 al pedido)</p>	
<p>206312</p>	<p>2 cestos de una porción para cocedor de pasta programable automático an = 115 mm f = 163 mm al = 123 mm</p>	
<p>206314</p>	<p>2 cestos de medio tamaño de 105x350 para cocedor de pasta programable automático an = 105 mm f = 350 mm al = 237 mm</p>	

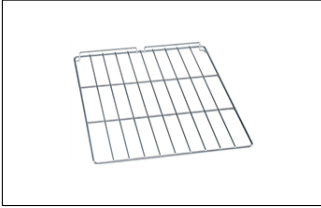
Nota Los cestos para cocedores de pasta nunca se incluyen en la entrega estándar. La única excepción es 372100 (cocedor de pasta con elevación automática)

ACCESORIOS PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS

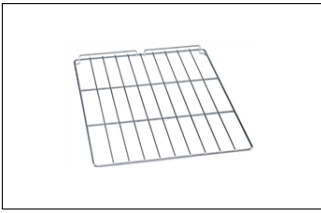
	Descripción	Código	EUR
	Placa radiante para 1 quemador AxPxL 300x50x340 mm kg 4,60 m³ 0,01	206264 KSB7	195
	Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal AxPxL 330x60x340 mm kg 6,84 m³ 0,01	206261 KPR1F7	190
	Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal AxPxL 300x55x340 mm kg 8,26 m³ 0,01	206260 KPL1F7	270
	Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable AxPxL 335x594x75 mm kg 3,30 m³ 0,02	206297 ROSTN700	305
	Travesaños de hierro fundido para hacer de una placa eléctrica una superficie única AxPxL 270x115x25 mm kg 6	206168 BARS700	70
	Soporte para sartenes wok para quemadores (EVO700/900) AxPxL 260x260x47 mm kg 1,08 m³ 0,01	206363 SUPPWOK	225





◀◀ (ACCESORIOS PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS)

	Descripción	Código	EUR
	Rejilla cromada 2/1GN para horno estático AxPxL 650x530x10 mm kg 1,40	164250 GC21GN	40

ACCESORIOS PARA TOPS POR INFRARROJOS


	Descripción	Código	EUR
	Rejilla cromada 2/1GN para horno estático AxPxL 650x530x10 mm kg 1,40	164250 GC21GN	40

ACCESORIOS PARA TOPS DE INDUCCIÓN


	Descripción	Código	EUR
	Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 240mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor AxPxL 240x240x400 mm kg 2,50 m³ 0,04	653597 FRYPAN24	220
	Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 280mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor AxPxL 280x280x450 mm kg 1,96 m³ 0,02	653598 FRYPAN28	265





◀◀ (ACCESORIOS PARA TOPS DE INDUCCIÓN)

	Descripción	Código	EUR
	Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 200mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor AxPxL 200x200x350 mm kg 2,50	653596 FRYPAN20	210
	Sartén wok con asa en acero inoxidable (diámetro 360mm) AxPxL 600x360x100 mm kg 3 m³ 0,03	911587 THA231	675
	Sartén Wok con asa de madera (diámetro 360mm) AxPxL 600x360x105 mm kg 1,70 m³ 0,06	910613 THA075	290
	Tapa en acero inoxidable para sartén Wok, diámetro 360mm AxPxL 360x360x40 mm kg 1 m³ 0,01	911588 THA232	185
	Stainless steel wok pan, design in line with wok cuvette AxPxL 600x360x100 mm kg 3 m³ 0,03	911000 WOKPANSS	240

ACCESORIOS PARA PLACAS RADIANTES


	Descripción	Código	EUR
	Rejilla cromada 2/1GN para horno estático AxPxL 650x530x10 mm kg 1,40	164250 GC21GN	40

ACCESORIOS PARA FRY TOPS





	Descripción	Código	EUR
	Kit recolector de grasas/aceites para frytops AxPxL 325x265x100 mm kg 1 m³ 0,02	206346 KOILFT	275
	Rascador para frytop ranurado, incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas AxPxL 200x80x60 mm kg 0,30	206420 SCFTRIB	55
	Rascador para frytop liso AxPxL 320x120x30 mm kg 0,25	164255 RACL	70
	Rejilla cromada 2/1GN para horno estático AxPxL 650x530x10 mm kg 1,40	164250 GC21GN	40



◀◀ (ACCESORIOS PARA FRY TOPS)

	Descripción	Código	EUR
	Cloche for fry tops AxPxL 35x627x319 mm kg 3 m³ 0,01	206455 CLCHFT	70

ACCESORIOS PARA PARRILLAS

	Descripción	Código	EUR
	Rascador para rejillas acanaladas de parrillas, top AxPxL 110x30x490 mm kg 2	206421 SCRPR0L	70
	Rascador para parrillas de hierro fundido AxPxL 110x30x490 mm kg 2	206422 SCRPR01	70
	Rascador para parrilla eléctrica top HP AxPxL 80x72x400 mm kg 0,30	206436 SCRPRELHP	90
	Kit rascador con ganchos para parrillas HP (EVO700/900) AxPxL 58x455x113 mm kg 1	206347 BRSHGRHP9	160



◀◀ (ACCESORIOS PARA PARRILLAS)







	Descripción	Código	EUR
	Rejilla en acero inoxidable acanalada para parrillas top AxPxL 330x535x45 mm kg 4 m³ 0,02	921612 PGG	365
	Rejilla en acero inoxidable acanalada para parrillas monobloque AxPxL 362x610x46 mm kg 8,17 m³ 0,01	206411 GRIDA800M7	700
	Rejilla en acero inoxidable acanalada para parrillas monobloque AxPxL 324x610x46 mm kg 1 m³ 0,01	206415 GRIDA400M7	360
	Rejillas de acero inoxidable para barbacoas anchas independientes (EVO700) AxPxL 324x475x57,5 mm kg 4,20 m³ 0,01	206414 GRIDSS400M7	385
	Rejillas de acero inoxidable para barbacoas anchas independientes (EVO700) AxPxL 324x473x57,5 mm kg 1 m³ 0,01	206410 GRIDSS800M7	725
	Rejilla de acero inoxidable para barbacoas anchas independientes (EVO700) AxPxL 550x250x100 mm kg 6 m³ 0,04	206416 GRIDA400M7T	700



◀◀ (ACCESORIOS PARA PARRILLAS)

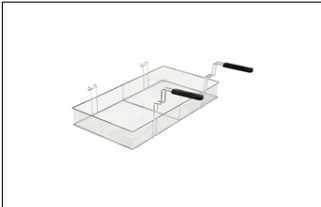

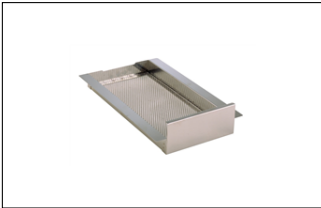

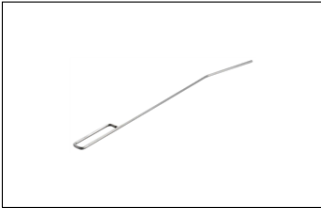
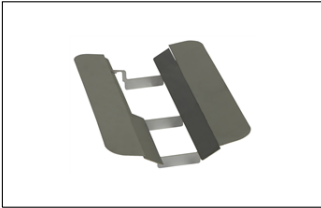
	Descripción	Código	EUR
	Rejilla de cocción de acero inoxidable para parrilla eléctrica HP - se debe pedir de acuerdo con el tamaño de la parrilla - EVO700 AxPxL 359x437x94 mm kg 1	921024 ELHPGRID7	465
	Kit de soporte de rejillas de parrilla con altura regulable AxPxL 1x1x1 mm kg 1	206418 KITADJGRILL	105
	Grifo para el rellenado de agua para el cajón de las parrillas monobloque de 800 mm AxPxL 640x300x150 mm kg 2,60 m³ 0,05	206281 KTAPG800	465
	Grifo para el rellenado de agua para el cajón de las parrillas monobloque de 400 mm AxPxL 360x140x100 mm kg 2,80 m³ 0,01	206280 KTAPG400	290
	Deflector de calor para parrilla eléctrica HP - se debe pedir de acuerdo con el tamaño de la parrilla - EVO700 AxPxL 315x443x34 mm kg 1,50 m³ 0,01	206434 DEFLECTGRILL7	165
	Extensión de drenaje para parrilla eléctrica HP AxPxL 127x42,5x135 mm kg 0,47	206437 DRAINEXTGRILL	125

ACCESORIOS PARA FREIDORAS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cesto para freidoras, top y monobloque de 7 lt AxPxL 225x325x90 mm kg 1 m³ 0,03</p>	<p>921608 P1CEFR7</p>	<p>60</p>
	<p>2 medios cestos para freidoras de 12, 14 y 15 litros AxPxL 105x325x125 mm kg 2 m³ 0,04</p>	<p>921692 P2CEFR15</p>	<p>125</p>
	<p>2 cestos para freidoras de 2x5/7 litros AxPxL 100x325x125 mm kg 1,50 m³ 0,01</p>	<p>960638 P2CEFR5</p>	<p>220</p>
	<p>Cesto para freidoras, top eléctricas de 12lt AxPxL 225x325x125 mm kg 1 m³ 0,03</p>	<p>921629 P1CEFR12</p>	<p>60</p>
	<p>Cesto para freidoras de 14 y 15lt AxPxL 225x325x125 mm kg 1 m³ 0,04</p>	<p>921691 P1CEFR15</p>	<p>60</p>
	<p>Medio cesto para freidora monobloque de 36lt AxPxL 270x260x120 mm kg 1 m³ 0,04</p>	<p>921609 P1CEFR36</p>	<p>55</p>

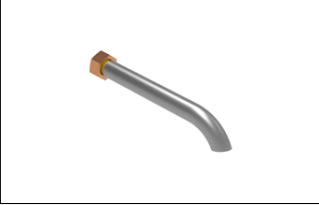
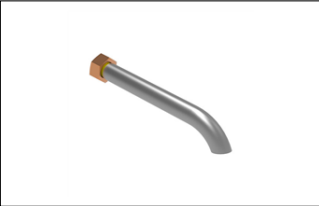


◀◀ (ACCESORIOS PARA FREIDORAS)


	Descripción	Código	EUR
	Cesto para freidora monobloque de 36lt AxPxL 620x330x80 mm kg 2 m³ 0,11	921642 P1CIFR36	235
	Cesto completo más soporte para freidora automática programable AxPxL 225x325x125 mm kg 1,65 m³ 0,04	206196 BASKHP700	220
	Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 7lt, 14lt y 15lt AxPxL 170x300x0,1 mm kg 0,84 m³ 0,01	921693 PFBGFR1	230
	Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt AxPxL 295x390x60 mm kg 0,62 m³ 0,01	206235 NFVFR15	660
	Vara desatascadora para el tubo de descarga de freidoras de 15lt AxPxL 228x6x668 mm kg 1	921695 HASSTFR15	95
	Deflector para productos harinosos para freidoras de 15lt (evita que la harina / pan se adhieran a la cuba) AxPxL 240x390x70 mm kg 1 m³ 0,01	921696 FR15D	140








◀◀ (ACCESORIOS PARA FREIDORAS)

	Descripción	Código	EUR
	Extensión para el tubo de descarga de aceite para freidoras de 15lt, 18lt y 23lt AxPxL 30x400x30 mm kg 1,31	206209 NSOFR	220
	Tubo de descarga de aceite para freidoras monobloque de 15lt AxPxL 185x40x40 mm kg 0,24	206301 OILPIPE	75

ACCESORIOS PARA MARMITAS


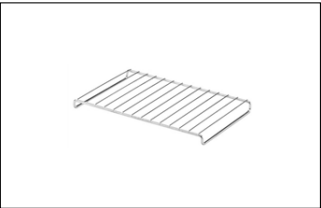


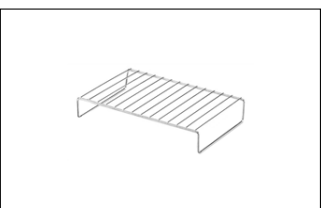
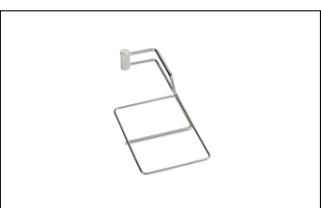
	Descripción	Código	EUR
	1 cesto colador para marmitas de 60lt AxPxL 385x385x355 mm kg 2,43 m³ 0,07	921626 COP061	1.065
	Varilla de medición para marmitas de 60 L AxPxL 40x53,5x411,5 mm kg 0,34	927000 MESUROD60	100
	Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto AxPxL 190x270x10 mm kg 0,17	927222 WAC	50

ACCESORIOS PARA COCEDORES MULTIPRODUCTO

	Descripción	Código	EUR
	Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 24,5lt, 2 elevadores 0,20 kW 230 V 1 50/60 Hz AxPxL 200x700x850 mm kg 32 m³ 0,22	206354 LIFT7Z	3.550
	Cesto completo, 350x220mm, para cocedor multiproducto de 24,5lt AxPxL 220x350x240 mm kg 2,85 m³ 0,05	921611 P1CECP	205
	2 medios cestos 105x350mm para cocedor multiproducto de 24,5lt AxPxL 105x350x265 mm kg 3,64 m³ 0,06	921619 P2CECPV	270
	Basket support for pasta cooker EVO700 AxPxL 290x85x130 mm kg 0,67	206381 BASKSUPP7	120
	2 medios cestos 170x220mm para cocedor multiproducto de 24,5lt AxPxL 220x170x240 mm kg 3,62 m³ 0,05	921610 P2CECPO	290
	2 cestos izquierdo y derecho (105x160x240) para cocedores multiproducto Evo 700 AxPxL 105x160x240 mm kg 2,35 m³ 0,06	921020 BSK4PC700N	205

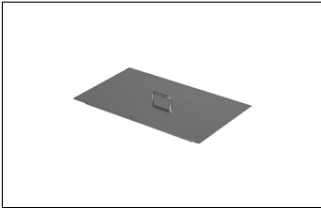



◀◀ (ACCESORIOS PARA COCEDORES MULTIPRODUCTO)



	Descripción	Código	EUR
	2 cestas izquierda y derecha (105x105x240) para cocedores multiproducto Evo 700 AxPxL 105x105x240 mm kg 2,12 m³ 0,06	921021 BSK6PC700N	355
	Falso fondo (230x350x60) para cocedores multiproducto Evo 700 AxPxL 230x350x60 mm kg 0,50 m³ 0,01	921022 TRAY23LN	35
	2 medios cestos 105x350mm para cocedor multiproducto automático programable AxPxL 105x350x237 mm kg 2,40 m³ 0,07	206314 BASK2APC	235
	2 cestos monoporción para cocedor multiproducto automático programable AxPxL 115x163x123 mm kg 2 m³ 0,06	206312 BASK2PORT	200
	Soporte para cestos los 206312 y 206314 en cocedor multiproducto programable AxPxL 230x350x147 mm kg 1 m³ 0,02	206362 FALSBOT	50
	Soporte para la elevación de 2 cestos 921020 con el sistema de elevación automática AxPxL 441x178x55 mm kg 0,89 m³ 0,01	206396 FRAME2BSK-PC700	210



◀◀ (ACCESORIOS PARA COCEDORES MULTIPRODUCTO)


	Descripción	Código	EUR
	Tapa para cocedores multiproducto de 24,5lt AxPxL 250x450x50 mm kg 1,17	921607 PCOCP	105
	Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto AxPxL 45x500x100 mm kg 1 m³ 0,01	206344 ENSAVING	500
	Bandeja frontal para cocedor de pasta automático eléctrico de 1 cuba 400 mm AxPxL 355x296x35 mm kg 1,30	206456 FTPASTACKUS	155

ACCESORIOS PARA COCEDORES MULTIFUNCIONALES




	Descripción	Código	EUR
	Cuchillas con laterales redondeados para rascador de cocedor multifuncional AxPxL 1x30x120 mm kg 1	921694 PLAR	40
	Tapa para cocedor multifuncional de 11lt AxPxL 350x550x20 mm kg 1	921689 PCOBF3	125






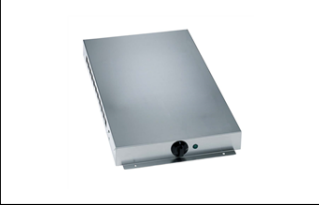

◀◀ (ACCESORIOS PARA COCEDORES MULTIFUNCIONALES)

	Descripción	Código	EUR
	Tapa para cocedor multifuncional de 22lt AxPxL 700x550x20 mm kg 3 m ³ 0,01	921690 PCOBF7	190

ACCESORIOS PARA BAÑOS MARÍA

	Descripción	Código	EUR
	Falso fondo perforado para baño maría de medio módulo AxPxL 280x500x20 mm kg 1,18	921622 PFF350	210
	Falso fondo perforado para baño maría de módulo completo AxPxL 610x500x20 mm kg 5 m ³ 0,01	921623 PFF700	215
	Grifo para el rellenado de agua de baños maría, top AxPxL 50x130x200 mm kg 2	921627 PRBMT7	255

ACCESORIOS PARA BASES ABIERTAS

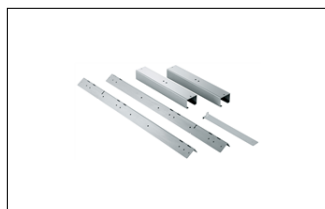
	Descripción	Código	EUR
	<p>Puerta para base armario abierta</p> <p>AxPxL 400x40x440 mm kg 3,15 m³ 0,01</p>	<p>206342 DOORZ</p>	<p>195</p>
	<p>2 cajones para bases armario abiertas, altura 100 mm</p> <p>AxPxL 350x520x145 mm kg 12 m³ 0,12</p>	<p>206360 2DRW700Z</p>	<p>900</p>
	<p>2 soportes con guías para base abierta para 4 GN 1/1 (para bases armario abiertas de elementos monobloque pedir 206244)</p> <p>AxPxL 1x1x1 mm kg 3,75 m³ 0,01</p>	<p>206257 2SUPGN700</p>	<p>210</p>
	<p>Soporte central para la instalación de cajones y soportes de rejillas para bases de 800/1200mm, y de puertas en bases de 1200mm</p> <p>AxPxL 50x50x420 mm kg 0,52</p>	<p>206245 KMOCE</p>	<p>105</p>
	<p>Kit de calentamiento eléctrico para armarios</p> <p>0,65 kW 230 V 1 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 360x510x60 mm kg 3 m³ 0,02</p>	<p>206259 KGRV</p>	<p>535</p>
	<p>Kit para instalar bases abiertas de 200 mm, fry top NitroChrome3 de 1200 mm y sartenes en voladizo (700 y 900)</p> <p>AxPxL 50x110x122 mm kg 1</p>	<p>206507 FIXING_ELEM</p>	<p>45</p>

ACCESORIOS PARA BASES REFRIGERADAS



Descripción	Código	EUR
2 cajones para bases refrigeradas AxPxL 305x700x227 mm kg 20 m³ 0,15	206348 2DRW7RBZ	1.230
Kit para instalar base refrigerada sobre ruedas (las ruedas se deben pedir por separado) AxPxL 85x787x50 mm kg 8 m³ 0,01	206444 BSUPPWFR73	345


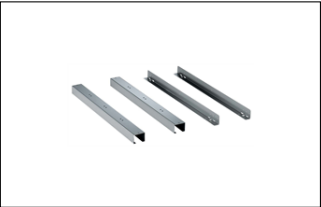

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SISTEMA A PUENTE





Descripción	Código	EUR
Soporte para sistema a puente 400 mm AxPxL 400x100x50 mm kg 5,95	206154 NSP400	370
Soporte para sistema a puente 800 mm AxPxL 800x100x50 mm kg 9 m³ 0,01	206137 NSP800	470
Soporte para sistema a puente 1000 mm AxPxL 1000x100x50 mm kg 10,67 m³ 0,01	206138 NSP1000	615



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SISTEMA A PUENTE)

	Descripción	Código	EUR
	Soporte para sistema a puente 1200 mm AxPxL 1200x100x50 mm kg 12,01 m³ 0,01	206139 NSP1200	570
	Soporte para sistema a puente 1400 mm AxPxL 1400x100x50 mm kg 6 m³ 0,01	206140 NSP1400	755
	Soporte para sistema a puente 1600 mm AxPxL 1600x100x50 mm kg 6 m³ 0,01	206141 NSP1600	735

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO A PARED

	Descripción	Código	EUR
	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 2000 mm AxPxL 1800x936x352 mm kg 128 m³ 1,13	206482 NSL2003	5.935
	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 2400 mm AxPxL 352x2200x936 mm kg 143 m³ 1,13	206483 NSL2403	6.400




◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO A PARED)







	Descripción	Código	EUR
	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 2800 mm AxPxL 936x1470x352 mm kg 172 m³ 1,13	206484 NSL2803	8.705
	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 3200 mm AxPxL 936x1470x352 mm kg 187 m³ 1,13	206485 NSL3203	9.150
	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 3600 mm AxPxL 936x1650x352 mm kg 202 m³ 1,13	206486 NSL3603	9.850
	2 barras de soporte para unidades top en voladizo AxPxL 88x698x296 mm kg 11 m³ 0,02	206495 2SUPP700	425
	Panel de cubierta bajomostrador, 200 mm AxPxL 200x644x33 mm kg 1,50 m³ 0,01	206487 UNDER2007	75
	Panel de cubierta bajomostrador, 400 mm AxPxL 400x644x33 mm kg 2,90 m³ 0,01	206488 UNDER4007	110

▶▶

◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO A PARED)

	Descripción	Código	EUR
	Panel de cubierta bajo mostrador, 800 mm AxPxL 800x644x33 mm kg 5,60 m³ 0,02	206489 UNDER8007	205
	Panel de cubierta bajo mostrador, 1200 mm AxPxL 1200x644x33 mm kg 8,30 m³ 0,03	206490 UNDER12007	255
	2 paneles de cubierta lateral decorativos para instalaciones en voladizo (700) AxPxL 451x12x787 mm kg 13 m³ 0,01	206498 2SPZCTL7	3.375
	Kit para instalar unidades monobloque en voladizo (700 y 900) AxPxL 247x146x757 mm kg 6,50 m³ 0,03	206506 MONOBLOCSUP	470
	Kit para instalar bases abiertas de 200 mm, fry top NitroChrome3 de 1200 mm y sartenes en voladizo (700 y 900) AxPxL 50x110x122 mm kg 1	206507 FIXING_ELEM	45
	Kit para conectar estructuras en voladizo adicionales (700 y 900) AxPxL 100x620x100 mm kg 7,50 m³ 0,01	206508 KCANTCENT	1.260

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO CENTRAL

	Descripción	Código	EUR
	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 2000 mm AxPxL 1800x936x352 mm kg 110 m³ 1,13	206477 NSL2004	6.165
	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 2400 mm AxPxL 2200x936x352 mm kg 125 m³ 1,13	206478 NSL2404	6.610
	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 2800 mm AxPxL 1470x936x352 mm kg 154 m³ 1,13	206479 NSL2804	8.880
	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 3200 mm AxPxL 936x1470x352 mm kg 169 m³ 1,13	206480 NSL3204	9.385
	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 3600 mm AxPxL 1650x936x352 mm kg 184 m³ 1,13	206481 NSL3604	10.120
	2 barras de soporte para unidades top en voladizo AxPxL 88x698x296 mm kg 11 m³ 0,02	206495 2SUPP700	425





◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO CENTRAL)

	Descripción	Código	EUR
	Panel de cubierta bajo mostrador, 200 mm AxPxL 200x644x33 mm kg 1,50 m ³ 0,01	206487 UNDER2007	75
	Panel de cubierta bajo mostrador, 400 mm AxPxL 400x644x33 mm kg 2,90 m ³ 0,01	206488 UNDER4007	110
	Panel de cubierta bajo mostrador, 800 mm AxPxL 800x644x33 mm kg 5,60 m ³ 0,02	206489 UNDER8007	205
	Panel de cubierta bajo mostrador, 1200 mm AxPxL 1200x644x33 mm kg 8,30 m ³ 0,03	206490 UNDER12007	255
	2 paneles de cubierta lateral decorativos para instalaciones en voladizo (700) AxPxL 451x12x787 mm kg 13 m ³ 0,01	206498 2SPZCTL7	3.375
	Kit para instalar unidades monobloque en voladizo (700 y 900) AxPxL 247x146x757 mm kg 6,50 m ³ 0,03	206506 MONOBLOCSUP	470



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO CENTRAL)






	Descripción	Código	EUR
	Kit para instalar bases abiertas de 200 mm, fry top NitroChrome3 de 1200 mm y sartenes en voladizo (700 y 900) AxPxL 50x110x122 mm kg 1	206507 FIXING_ELEM	45
	Kit para conectar estructuras en voladizo adicionales (700 y 900) AxPxL 100x620x100 mm kg 7,50 m³ 0,01	206508 KCANTCENT	1.260

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: CHIMENEAS

	Descripción	Código	EUR
	Alzatina de humos 200mm AxPxL 200x75x225 mm kg 1 m³ 0,01	206302 CHIM200	275
	Alzatina de humos 400mm AxPxL 400x75x225 mm kg 2,32 m³ 0,01	206303 CHIM400	300
	Alzatina de humos 800mm AxPxL 800x75x225 mm kg 4,01 m³ 0,02	206304 CHIM800	325



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: CHIMENEAS)

	Descripción	Código	EUR
	Alzatina de humos 1200mm AxPxL 1200x75x225 mm kg 1,20 m³ 0,02	206306 CHIM1200	450
	Alzatina de humos 1000mm AxPxL 1000x75x225 mm kg 1 m³ 0,02	206305 CHIM1000	410
	Conducto de humos, diámetro 120 mm AxPxL 300x300x900 mm kg 5 m³ 0,08	206126 HIT1	370
	Conducto de humos, diámetro 150 mm AxPxL 340x340x920 mm kg 4,38 m³ 0,12	206132 HIT2	480
	Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm AxPxL 400x150x400 mm kg 2,50 m³ 0,03	206310 FLUECOND40	580
	Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm AxPxL 800x150x400 mm kg 4 m³ 0,06	206246 KCF7	1.070



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: CHIMENEAS)



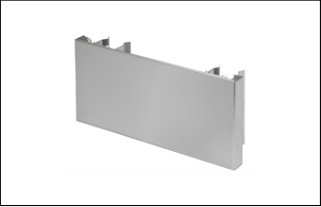





Descripción	Código	EUR
<p>Aro para condensador de humos, diámetro 150mm</p> <p>AxPxL 155x155x83 mm kg 3</p>	<p>206133 HAD2</p>	<p>80</p>
<p>Aro para condensador de humos, diámetro 120mm</p> <p>AxPxL 135x135x90 mm kg 2 m³ 0,01</p>	<p>206127 HAD1</p>	<p>80</p>
<p>Mallas para chimenea, 200 mm (EVO 700 y EVO 900)</p> <p>AxPxL 85x200x15 mm kg 0,05</p>	<p>206399 GRIDNET200</p>	<p>160</p>
<p>Mallas para chimenea, 400 mm</p> <p>AxPxL 85x400x15 mm kg 0,10</p>	<p>206400 GRIDNET400</p>	<p>130</p>
<p>Mallas para chimenea, 500 mm</p> <p>AxPxL 85x500x15 mm kg 0,13</p>	<p>206402 GRIDNET500</p>	<p>185</p>
<p>Mallas para chimenea, 590 mm (EVO 700/900)</p> <p>AxPxL 85x590x15 mm kg 0,27</p>	<p>206403 GRIDNET590</p>	<p>195</p>

ACCESORIOS PARA INSTLACIÓN: ZÓCALOS

	Descripción	Código	EUR
	Zócalo frontal 200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) AxPxL 200x30x180 mm kg 0,76	206174 NZF200	160
	Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) AxPxL 400x30x180 mm kg 1,33 m ³ 0,01	206175 NZF400	200
	Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) AxPxL 800x30x180 mm kg 2,07 m ³ 0,02	206176 NZF800	200
	Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) AxPxL 1000x30x180 mm kg 3 m ³ 0,02	206177 NZF1000	160
	Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) AxPxL 1200x30x180 mm kg 2,77 m ³ 0,02	206178 NZF1200	200
	Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) AxPxL 1600x30x180 mm kg 4 m ³ 0,01	206179 NZF1600	235


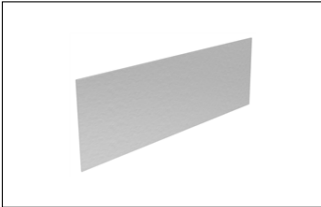



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: ZÓCALOS)

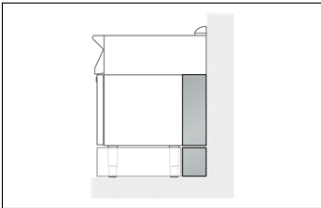
	Descripción	Código	EUR
	2 zócalos laterales AxPxL 560x20x180 mm kg 2 m³ 0,10	206249 KZLSS	295
	Zócalo frontal para instalación de obra, 200 mm AxPxL 200x20x100 mm kg 1	206146 NZF201	165
	Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm AxPxL 400x20x100 mm kg 1 m³ 0,01	206147 NZF401	160
	Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm AxPxL 800x20x100 mm kg 1,54 m³ 0,02	206148 NZF801	175
	Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm AxPxL 1000x20x100 mm kg 2 m³ 0,02	206150 NZF1001	185
	Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm AxPxL 1200x20x100 mm kg 2 m³ 0,02	206151 NZF1201	195



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: ZÓCALOS)

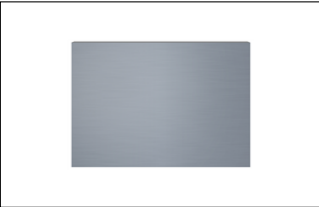
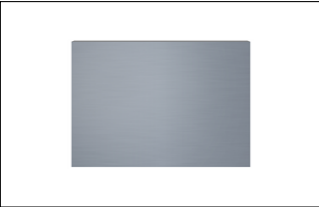
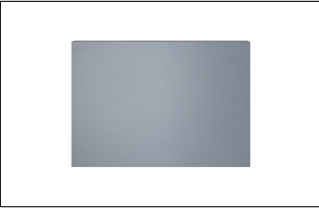
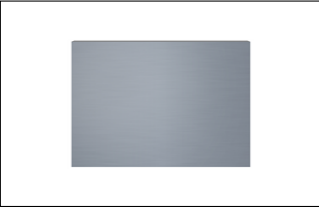
	Descripción	Código	EUR
	Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm AxPxL 1600x20x100 mm kg 2 m ³ 0,03	206152 NZF1601	260
	2 zócalos laterales para instalación de obra AxPxL 560x120x100 mm kg 1 m ³ 0,01	206265 SIDE700CON	290
	Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) AxPxL 60x60x100 mm kg 1,08 m ³ 0,01	206210 NKPM	135

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: PANELES DE COBERTURA


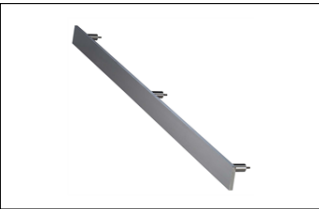

	Descripción	Código	EUR
	2 paneles para conducto de servicio para instalación de top sobre base AxPxL 300x40x160 mm kg 2	206248 DUCT700	315
	2 paneles cobertura lateral para elementos top AxPxL 3x700x250 mm kg 5,74 m ³ 0,01	206320 2SPT7ZO	475



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: PANELES DE COBERTURA)

	Descripción	Código	EUR
	2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque AxPxL 3x700x700 mm kg 15,20 m³ 0,02	206319 2SPFS7Z0	485
	Panel trasero 600 mm (EVO700/900) AxPxL 600x20x714 mm kg 7,71 m³ 0,01	206373 REARPAN6	695
	Panel trasero 800 mm (EVO700/900) AxPxL 800x20x714 mm kg 9,92 m³ 0,02	206374 REARPAN8	590
	Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) AxPxL 1000x20x714 mm kg 11,98 m³ 0,02	206375 REARPAN10	920
	Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) AxPxL 1200x20x714 mm kg 14,40 m³ 0,03	206376 REARPAN12	920

ACCESORIOS PARA INSTLACIÓN: PASAMANOS

	Descripción	Código	EUR
	Pasamanos frontal 400 mm AxPxL 400x50x50 mm kg 2,20	206166 NCFR400	375
	Pasamanos frontal 800 mm AxPxL 800x50x50 mm kg 4,03	206167 NCFR800	480
	Pasamanos frontal 1200 mm AxPxL 1200x50x30 mm kg 2	206191 NCFR1200	625
	Pasamanos frontal 1600 mm AxPxL 1600x50x30 mm kg 2	206192 NCFR1600	365
	Apoyaplatos 400mm AxPxL 400x140x60 mm kg 5 m³ 0,01	206185 NPP400	695
	Apoyaplatos 800 mm AxPxL 800x140x60 mm kg 2 m³ 0,01	206186 NPP800	770



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: PASAMANOS)

Descripción	Código	EUR
<p>Pasamanos laterales, derecha e izquierda</p> <p>AxPxL 660x10x60 mm kg 2</p>	<p>206240 KCLAD</p>	<p>260</p>

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: RUEDAS Y SOPORTES BASE









Descripción	Código	EUR
<p>Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"</p> <p>AxPxL 155x85x155 mm kg 4,11</p>	<p>206135 4WHEELSCOM</p>	<p>335</p>
<p>Kit de 6 ruedas - 3 giratorias con freno</p> <p>AxPxL 155x85x155 mm kg 6,72 m³ 0,01</p>	<p>206432 6WHEELSUK</p>	<p>540</p>
<p>Base soporte para patas o ruedas, 400 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas</p> <p>AxPxL 370x106x50 mm kg 3,97</p>	<p>206366 BSUPPFW4</p>	<p>335</p>
<p>Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas</p> <p>AxPxL 770x106x50 mm kg 7,30 m³ 0,01</p>	<p>206367 BSUPPFW8</p>	<p>465</p>



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: RUEDAS Y SOPORTES BASE)

Descripción	Código	EUR
<p>Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas AxPxL 1170x106x50 mm kg 10,48 m³ 0,01</p>	<p>206368 BSUPPFW12</p>	<p>550</p>
<p>Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas AxPxL 1570x106x50 mm kg 14 m³ 0,02</p>	<p>206369 BSUPPFW16</p>	<p>710</p>
<p>Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas AxPxL 1970x106x50 mm kg 17 m³ 0,02</p>	<p>206370 BSUPPFW20</p>	<p>875</p>
<p>Soporte reforzado para base con patas o ruedas (lateral) para cocedor multiproducto AxPxL 85x623x50 mm kg 4,50 m³ 0,01</p>	<p>206371 BSUPPWG</p>	<p>265</p>
<p>Kit para instalar base refrigerada sobre ruedas (las ruedas se deben pedir por separado) AxPxL 85x787x50 mm kg 8 m³ 0,01</p>	<p>206444 BSUPPWFR73</p>	<p>345</p>

ACCESORIOS: ADICIONALES

	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de patas para marina</p> <p>AxPxL 80x80x100 mm kg 0,75 m³ 0,01</p>	<p>206136 PIFL9M</p>	<p>35</p>
	<p>Kit de sellado de juntas</p> <p>AxPxL 50x50x250 mm kg 0,62 m³ 0,01</p>	<p>206086 HKITSG</p>	<p>35</p>
	<p>Regulador de presión para unidades a gas</p> <p>AxPxL 75x85x71 mm kg 0,37</p>	<p>927225 REGPRESS</p>	<p>100</p>
	<p>Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida)</p> <p>AxPxL 45x500x753 mm kg 3 m³ 0,02</p>	<p>206289 H2ON700</p>	<p>475</p>
	<p>Extensión para columna de agua, línea 700</p> <p>AxPxL 15x15x700 mm kg 0,86</p>	<p>206291 WPIPEN700</p>	<p>80</p>
	<p>Soporte externo para columna agua</p> <p>AxPxL 44x55x266 mm kg 1</p>	<p>206231 NKCOH20</p>	<p>75</p>



◀◀ (ACCESORIOS: ADICIONALES)

	Descripción	Código	EUR
	Estantería lateral para recipientes de 200 mm AxPxL 200x300x550 mm kg 6,20 m³ 0,06	206473 GRIC200	685
	Estantería lateral para recipientes de 400 mm AxPxL 360x300x550 mm kg 8 m³ 0,09	206471 GRIC400	795
	Estantería central para recipientes de 400 mm AxPxL 360x300x550 mm kg 8 m³ 0,09	206474 GRICC400	705
	Extensor de estantería para recipientes AxPxL 400x300x40 mm kg 5,20 m³ 0,02	206472 GRIE400	480
	Estantería lateral de pared para recipientes AxPxL 300x28x70 mm kg 1 m³ 0,01	206475 GRICSW	165
	Base para salamandra AxPxL 610x560x450 mm kg 10 m³ 0,15	206476 SBSALAMANDSUPP	1.450





COCINAS A GAS - REJILLAS ACERO INOXIDABLE

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 2 mm de espesor, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.

Rejillas en acero inoxidable. **Quemadores de 6 y 10 Kw "flower flame" de Alta Eficiencia 60%** (se puede pedir con los 4 quemadores potenciados de 10 Kw) dispositivo de fallo de llama, se adaptan a diferentes tamaños de sartenes y cacerolas.






Quemadores dotados de regulador de llama de 1,5 a 6 KW y de 2,2 a 10 Kw, dispositivo fallo de llama por cada quemador y protección de piloto. **Inyectores de conversión proporcionados como estándar.** Protección contra el agua IPX 5

Los hornos a gas o eléctricos, estáticos o (convección con interruptor ON/OFF) son de alta eficiencia, quemador central atmosférico, combustión optimizada bajo la placa base, fallo de llama y encendido piezoeléctrico. Termostato regulable de 120°C a 280°C en gas y 140°C a 300°C en eléctrico. Puerta del horno de 40 mm de espesor, aislada. La cámara en acero inoxidable con base ranurada (2 mm de acero esmaltado) 3 niveles para bandejas GN2/1 y 2 niveles en el convección.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cocina a gas 4 quemadores (6 kW cada uno) sobre horno a gas (8,5 kW)</p> <p>32,50 kW AxPxL 800x900x850 mm kg 120 m³ 0,95</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>392004 Z9GCGH4SGL</p>	<p>5.605</p>
	<p>Cocina a gas 4 quemadores (1x10kW + 3x6kW) sobre horno a gas (8,5kW)</p> <p>36,50 kW AxPxL 800x900x850 mm kg 120 m³ 0,97</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>392005 Z9GCGH4SG0</p>	<p>5.620</p>
	<p>Cocina a gas 4 quemadores (10kW cada uno) sobre horno a gas (8,5kW)</p> <p>48,50 kW AxPxL 800x900x850 mm kg 120 m³ 0,97</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>392006 Z9GCGH4SGM</p>	<p>5.645</p>
	<p>Cocina a gas con 4 quemadores EVOflame (10 kW c/u) sobre horno de gas (8,5 kW)</p> <p>48,50 kW AxPxL 800x915x850 mm kg 137 m³ 0,97</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>392642 Z9AARABBME</p>	<p>5.805</p>



◀◀ (COCINAS A GAS - REJILLAS ACERO INOXIDABLE)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cocina a gas 4 quemadores (1x10 kW, 3x6 kW) sobre horno eléctrico (6 kW)</p> <p>28 kW 6 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 123 m³ 0,98</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	392010 Z9GCGH4SE0	6.225
	<p>Cocina a gas 6 quemadores (2x10kW + 4x6kW) sobre horno a gas (8,5kW) y armario</p> <p>52,50 kW AxPxL 1200x900x850 mm kg 155 m³ 1,39</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1 206342 Puerta para base armario abierta 1</p>	392013 Z9GCGL6S10	7.390
	<p>Cocina a gas 6 quemadores (10kW) sobre horno y armario</p> <p>68,50 kW AxPxL 1200x900x850 mm kg 158 m³ 1,43</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1 206342 Puerta para base armario abierta 1</p>	392014 Z9GCGL6S1M	7.430
	<p>Cocina a gas 6 quemadores (2x10kW + 4x6kW) sobre horno grande a gas (12kW)</p> <p>56 kW AxPxL 1200x900x850 mm kg 196 m³ 1,39</p> <p>Accesorios incluidos 206204 Rejilla cromada para horno grande 1</p>	392015 Z9GCGL6SL0	9.175
	<p>Cocina a gas 6 quemadores (10kW) sobre horno grande a gas (12kW)</p> <p>72 kW AxPxL 1200x900x850 mm kg 198 m³ 1,37</p> <p>Accesorios incluidos 206204 Rejilla cromada para horno grande 1</p>	392016 Z9GCGL6SLM	9.225



◀◀ (COCINAS A GAS - REJILLAS ACERO INOXIDABLE)



Descripción	Código	EUR
<p>Cocina a gas 8 quemadores (2x10kW + 6x6kW) sobre 2 hornos a gas (8,5kW cada uno)</p> <p>73 kW AxPxL 1600x900x850 mm kg 350 m³ 1,87</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 2</p>	<p>392017 Z9GCGP8SG0</p>	<p>10.340</p>

COCINAS A GAS - REJILLAS HIERRO FUNDIDO

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 2 mm de espesor, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.

Rejillas de hierro fundido. Quemadores de 6 y 10 Kw "flower flame" de Alta Eficiencia 60% (se puede pedir con los 4 quemadores potenciados de 10 Kw) dispositivo de fallo de llama, se adaptan a diferentes tamaños de sartenes y cacerolas.

Quemadores dotados de regulador de llama de 1,5 a 6 KW y de 2,2 a 10 Kw, dispositivo fallo de llama por cada quemador y protección de piloto. Inyectores de conversión proporcionados como estándar. Protección contra el agua IPX 5






Los hornos a gas o eléctricos, estáticos o (convección con interruptor ON/OFF) son de alta eficiencia, quemador central atmosférico, combustión optimizada bajo la placa base, fallo de llama y encendido piezoeléctrico. Termostato regulable de 120°C a 280°C en gas y 140°C a 300°C en eléctrico. Puerta del horno de 40 mm de espesor, aislada. La cámara en acero inoxidable con base ranurada (2 mm de acero esmaltado) 3 niveles para bandejas GN2/1 y 2 niveles en el convección.



Descripción	Código	EUR
<p>Cocina a gas 4 quemadores (6kW cada uno) sobre horno a gas - rejillas hierro fundido</p> <p>32,50 kW AxPxL 800x900x850 mm kg 134 m³ 0,91</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>392029 Z9GCGH4CGL</p>	<p>5.285</p>
<p>Cocina a gas 4 quemadores (1x10kW+3x6kW) sobre horno a gas - rejillas hierro fundido</p> <p>36,50 kW AxPxL 800x900x850 mm kg 134 m³ 0,95</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>392030 Z9GCGH4CG0</p>	<p>5.275</p>



◀◀ (COCINAS A GAS - REJILLAS HIERRO FUNDIDO)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cocina a gas 4 quemadores (10kW cada uno) sobre horno a gas - rejillas hierro fundido</p> <p>48,50 kW AxPxL 800x900x850 mm kg 140 m³ 0,96</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>392031 Z9GCGH4CGM</p>	<p>5.320</p>
	<p>Cocina a gas 4 quemadores (1x10kW+3x6kW) sobre horno eléctrico (6kW) - rejillas hierro fundido</p> <p>28 kW 6 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 180 m³ 0,98</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>392032 Z9GCGH4CE0</p>	<p>5.955</p>
	<p>Cocina a gas 6 quemadores (2x10kW+4x6kW) sobre horno a gas (8,5kW) y armario - rejillas hierro fundido</p> <p>52,50 kW AxPxL 1200x900x850 mm kg 183 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1 206342 Puerta para base armario abierta 1</p>	<p>392035 Z9GCGH6C10</p>	<p>6.945</p>
	<p>Cocina a gas 6 quemadores (10kW cada uno) sobre horno a gas (8,5kW) y armario - rejillas hierro fundido</p> <p>68,50 kW AxPxL 1200x900x850 mm kg 176 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1 206342 Puerta para base armario abierta 1</p>	<p>392036 Z9GCGH6C1M</p>	<p>6.945</p>
	<p>Cocina a gas 6 quemadores (2x10kW+4x6kW) sobre horno a gas (12kW) - rejillas hierro fundido</p> <p>56 kW AxPxL 1200x900x850 mm kg 217 m³ 1,40</p> <p>Accesorios incluidos 206204 Rejilla cromada para horno grande 1</p>	<p>392037 Z9GCGH6CLO</p>	<p>8.690</p>



◀◀ (COCINAS A GAS - REJILLAS HIERRO FUNDIDO)



Descripción	Código	EUR
<p>Cocina a gas 8 quemadores (2x10kW+6x6kW) sobre 2 hornos a gas (8,5kW cada uno) - rejillas hierro fundido</p> <p>73 kW AxPxL 1600x900x850 mm kg 252 m³ 1,87</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 2</p>	<p>392038 Z9GCGP8CG0</p>	<p>9.680</p>

TOPS DE COCCIÓN A GAS

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de **2 mm de espesor**, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.

Rejillas en acero inoxidable y hierro fundido. Quemadores de 6 y 10 Kw "flower flame" de Alta Eficiencia 60% (se puede pedir con los 4 quemadores potenciados de 10 Kw) dispositivo de fallo de llama, se adaptan a diferentes tamaños de sartenes y cacerolas.

Quemadores dotados de regulador de llama de 1,5 a 6 KW y de 2,2 a 10 Kw, dispositivo fallo de llama por cada quemador y protección de piloto. **Inyectores de conversión proporcionados como estándar.**
Protección contra el agua IPX 5.



Descripción	Código	EUR
<p>Cocina a gas top 2 quemadores (6kW cada uno)</p> <p>12 kW AxPxL 400x900x250 mm kg 34 m³ 0,24</p>	<p>392000 Z9GCGD2S00</p>	<p>1.985</p>



<p>Cocina a gas top 2 quemadores (10kW cada uno)</p> <p>20 kW AxPxL 400x900x250 mm kg 34 m³ 0,24</p>	<p>392001 Z9GCGD2S0M</p>	<p>2.010</p>
--	-------------------------------------	---------------------



<p>Cocina a gas top con 2 quemadores EVOflame (10 kW c/u)</p> <p>20 kW AxPxL 400x915x250 mm kg 47 m³ 0,25</p>	<p>392640 Z9AAQAAOMC</p>	<p>2.070</p>
---	-------------------------------------	---------------------



◀◀ (TOPS DE COCCIÓN A GAS)

	Descripción	Código	EUR
	Cocina a gas top 4 quemadores (1x10kW + 3x6kW) 28 kW AxPxL 800x900x250 mm kg 53 m³ 0,46	392002 Z9GCGH4S00	3.170
	Cocina a gas top 4 quemadores (10kW cada uno) 40 kW AxPxL 800x900x250 mm kg 55 m³ 0,46	392003 Z9GCGH4S0M	3.210
	Cocina a gas top con 4 quemadores EVOflame (10 kW c/u) 40 kW AxPxL 800x915x250 mm kg 73 m³ 0,47	392641 Z9AARAAOME	3.560
	Cocina a gas top 6 quemadores (10kW cada uno) 60 kW AxPxL 1200x900x250 mm kg 79 m³ 0,68	392012 Z9GCGL6S0M	4.400
	Cocina a gas top 6 quemadores (2x10kW + 4x6kW) 44 kW AxPxL 1200x900x250 mm kg 76 m³ 0,70	392011 Z9GCGL6S00	4.365
	Paellero a gas top, 3 quemadores concéntricos (5kW + 10kW + 15kW) 30 kW AxPxL 800x900x250 mm kg 69 m³ 0,47	392024 Z9GCGH3C00	4.385



◀◀ (TOPS DE COCCIÓN A GAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cocina a gas top 2 quemadores (6kW cada uno) - rejillas hierro fundido</p> <p>12 kW AxPxL 400x900x250 mm kg 34 m³ 0,25</p>	<p>392025 Z9GCGD2C00</p>	<p>1.830</p>
	<p>Cocina a gas top 2 quemadores (10kW cada uno) - rejillas hierro fundido</p> <p>20 kW AxPxL 400x900x250 mm kg 42 m³ 0,24</p>	<p>392026 Z9GCGD2C0M</p>	<p>1.850</p>
	<p>Cocina a gas top 4 quemadores (3x6kW+1x10kW) - rejillas hierro fundido</p> <p>28 kW AxPxL 800x900x250 mm kg 68 m³ 0,46</p>	<p>392027 Z9GCGH4C00</p>	<p>2.850</p>
	<p>Cocina a gas top 4 quemadores (10kW cada uno) - rejillas hierro fundido</p> <p>40 kW AxPxL 800x900x250 mm kg 69 m³ 0,46</p>	<p>392028 Z9GCGH4C0M</p>	<p>2.880</p>
	<p>Cocina a gas top 6 quemadores (4x6kW+2x10kW) - rejillas hierro fundido</p> <p>44 kW AxPxL 1200x900x250 mm kg 98 m³ 0,67</p>	<p>392033 Z9GCGL6C00</p>	<p>3.870</p>
	<p>Cocina a gas top 6 quemadores (10kW cada uno) - rejillas hierro fundido</p> <p>60 kW AxPxL 1200x900x250 mm kg 101 m³ 0,68</p>	<p>392034 Z9GCGL6C0M</p>	<p>3.920</p>

PLACAS RADIANTES A GAS

Superficie de trabajo prensado en una sola pieza de acero inoxidable de **2 mm de espesor**, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite, ángulos redondeados

Placa de cocción de hierro fundido, con zonas diferenciadas por temperatura, **máxima de 500°C** en el centro, decreciendo gradualmente a 200°C por los bordes. Quemador central de combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, encendido piezoeléctrico, protección del piloto. Resistencia al **agua IPX 5**

La posibilidad de tener diferentes temperaturas satisface las necesidades del cliente. Cacerolas, sartenes de diferentes tamaños se pueden usar al mismo tiempo por la gran superficie sin sectores intermedios y desplazarlas sin tener que levantarlas. Cámara del horno en acero inoxidable con base ranurada de (5 mm de hierro fundido), 3 niveles para bandejas GN 2/1, quemador central con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, encendido piezoeléctrico y protección de piloto. Termostato regulable de 120°C a 280°C

Puerta embutida de doble pared y aislada, prensada y cierre hermético.

	Descripción	Código	EUR
	Placa radiante a gas top 10,50 kW AxPxL 800x900x250 mm kg 104 m³ 0,46	392018 Z9STGH1000	4.075
	Placa radiante a gas (10,5kW) sobre horno a gas (8,5kW) 19 kW AxPxL 800x900x850 mm kg 166 m³ 0,95 Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1	392019 Z9STGH10G0	6.050
	Placa radiante a gas (5,5kW) con 2 quemadores (1x10kW,1x6kW) sobre horno a gas (8,5kW) 30 kW AxPxL 800x900x850 mm kg 145 m³ 0,95 Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1	392020 Z9STGH30G0	5.880
	Placa radiante a gas (10,5kW) con 2 quemadores (1x10kW,1x6kW) sobre horno a gas (8,5kW) y armario 35 kW AxPxL 1200x900x850 mm kg 242 m³ 1,38 Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1 206342 Puerta para base armario abierta 1	392021 Z9STGL3010	7.890

COCINAS ELÉCTRICAS

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de **2 mm de espesor**, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.
Placas de hierro fundido cuadradas de 4 Kw están herméticamente selladas al top de trabajo con regulación escalonada y termostato de seguridad. La cámara del horno en acero inoxidable con base ranurada (5 mm de hierro fundido) 3 niveles para bandejas GN2/1. Protección al agua **IPX5**. Termostato regulable de 110°C a 285°C. Puerta embutida de doble pared, 40 mm de aislamiento térmico, cierre hermético.



Descripción	Código	EUR
<p>Cocina eléctrica 4 placas cuadradas (4kW cada una) sobre horno eléctrico (6kW)</p> <p>22 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 140 m³ 0,97</p> <p>Accesorios incluidos 164250 Rejilla cromada 2/1GN para horno estático 1</p>	<p>392041 Z9ECEH4QE0</p>	<p>6.645</p>

TOPS DE COCCIÓN ELÉCTRICOS

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de **2 mm de espesor**, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.
Placas de hierro fundido cuadradas de 4 Kw están herméticamente selladas al top de trabajo con regulación escalonada y termostato de seguridad. Protección al agua IPX 5



Descripción	Código	EUR
<p>Cocina eléctrica top 2 placas cuadradas (4kW cada una)</p> <p>8 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x900x250 mm kg 42 m³ 0,24</p>	<p>392039 Z9ECED2Q00</p>	<p>2.460</p>






Descripción	Código	EUR
<p>Cocina eléctrica top 4 placas cuadradas (4kW cada una)</p> <p>16 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x250 mm kg 70 m³ 0,46</p>	<p>392040 Z9ECEH4Q00</p>	<p>4.045</p>

TOPS DE INDUCCIÓN

Encimera de una pieza prensada en acero inoxidable de **2 mm de espesor**. Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión perfecta entre las unidades. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.

Cristal cerámico **Ceran® con 6mm** de grosor de alta resistencia, luz indicadora que se selecciona de manera progresiva. Muy baja dispersión de calor hacia la cocina. Zona de inducción de 5 Kw diámetro 280 mm para Evo 900. Panel de control de 9 niveles de potencia y luz indicadora de zona funcionante.

Dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento. Diámetros a utilizar: mínimo 12 cm, máximo 28 cm para obtener la máxima eficiencia de calentamiento. Protección al agua **IPX5**.



	Descripción	Código	EUR
	Top de inducción 2 zonas (5kW cada una) 10 kW 380-415 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x900x250 mm kg 45 m³ 0,27	392277 Z9INED2008	7.700
	Top de inducción 4 zonas (5kW cada una) 20 kW 380-415 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x900x250 mm kg 76 m³ 0,47	392278 Z9INEH4008	13.550
	Wok Eléctrico de Inducción - HP (5Kw) 5 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x900x250 mm kg 34 m³ 0,25	392353 Z9INEDW00P	5.950

TOPS POR INFRARROJOS

Encimera de una pieza prensada en acero inoxidable de **2 mm de espesor**. Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión perfecta entre las unidades. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.

Cristal cerámico **Ceran® con 6mm** de grosor de alta resistencia, zonas por infrarrojos de 3,4 Kw, secciones circulares concéntricas de 180 a 300 mm, que permiten seleccionar el área de calentamiento de acuerdo al tamaño de la sartén.

Protección al agua **IPX5**.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Top por infrarrojos 2 zonas (3,4kW cada una)</p> <p>6,80 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 400x900x250 mm kg 34 m³ 0,25</p>	<p>392044</p> <p>Z9IRED2000</p>	3.235
	<p>Top por infrarrojos 4 zonas (3,4kW cada una)</p> <p>13,60 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 800x900x250 mm kg 52 m³ 0,46</p>	<p>392045</p> <p>Z9IREH4000</p>	4.830

PLACAS DE MANTENIMIENTO

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de **2 mm de espesor**, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.
 Placa lisa en acero dulce. Zonas controladas individualmente con regulación escalonada.
 Elementos de calentamiento con quemadores de alta eficiencia en gas y en eléctrico a través de resistencia acorazadas, superficie sin sectores intermedios que permiten usar cacerolas de diferentes tamaños, desplazarlas sin necesidad de levantarlas.
 Temperatura máxima 450°C. Protección al agua **IPX5**.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Placa de mantenimiento top a gas de acero dulce, medio módulo</p> <p>8 kW</p> <p>AxPxL 400x900x250 mm kg 58 m³ 0,25</p>	<p>392022</p> <p>Z9HOGD1000</p>	2.650
	<p>Placa de mantenimiento top a gas de acero dulce, módulo completo</p> <p>16 kW</p> <p>AxPxL 800x900x250 mm kg 105 m³ 0,47</p>	<p>392023</p> <p>Z9HOGH1000</p>	3.725
	<p>Placa de mantenimiento top eléctrica de acero dulce, medio módulo</p> <p>7 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 400x900x250 mm kg 58 m³ 0,25</p>	<p>392046</p> <p>Z9HOED2000</p>	3.670

FREIDORAS A GAS

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de **2 mm de espesor**, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.





Cuba embutida en V con elementos de calentamiento externos en acero inoxidable de alta eficiencia y combustión optimizada. Dispositivo de fallo de llama por cada quemador, protección de piloto y encendido piezoeléctrico.

Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo 190°C. Grifo de descarga, termostato de seguridad.

Inyectores de conversión proporcionados como estándar.




Protección contra el agua **IPX5**

FREIDORA HP 23lt : control electrónico programable, bomba de recirculación de aceite, sistema automático de elevación de cestos, modo cocción automático.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Freidora a gas 15 lt. con 1 cuba en forma de "V" (quemadores externos) y 1 cesto - monobloque</p> <p>14 kW AxPxL 400x900x850 mm kg 65 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 1 921691 Cesto para freidoras de 14 y 15lt 1</p>	<p>392077 Z9FRGD1GF0</p>	<p>4.115</p>
	<p>Freidora a gas 15+15 lt. con 2 cubas en forma de "V" (quemadores externos) y 2 cestos - monobloque</p> <p>28 kW AxPxL 800x900x850 mm kg 105 m³ 0,95</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 2 921691 Cesto para freidoras de 14 y 15lt 2</p>	<p>392078 Z9FRGH2GF0</p>	<p>6.850</p>
	<p>Freidora a gas 23 lt. con 1 cuba en forma de "V" (quemadores externos) y 2 medios cestos - monobloque</p> <p>21 kW AxPxL 400x900x850 mm kg 75 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>927223 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt 1</p>	<p>392331 Z9KKGABAMCA</p>	<p>4.390</p>
	<p>Freidora a gas 23+23 lt. con 2 cubas en forma de "V" (quemadores externos) y 4 medios cestos - monobloque</p> <p>42 kW AxPxL 800x900x850 mm kg 126 m³ 0,95</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>927223 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt 2</p>	<p>392332 Z9KKGABAMEA</p>	<p>7.525</p>



◀◀ (FREIDORAS A GAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Freidora a gas 23 lt. de tubo para productos rebozados, con 1 cuba y 2 medios cestos - monobloque</p> <p>19 kW AxPxL 400x900x850 mm kg 73 m³ 0,64</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 1 927223 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt 1</p>	<p>392084 Z9FRGD1JFT</p>	<p>5.170</p>
	<p>Freidora a gas 23 lt. con 1 cuba en forma de "V" (quemadores externos) y 2 medios cestos, con control electrónico de tiempo y temperatura - HP monobloque</p> <p>26 kW 0,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 400x900x850 mm kg 95 m³ 0,69</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>200086 Filtro de aceite en acero inoxidable para freidoras de 23 litros (Recoge los restos de grasa y de comida) - Evo 900 1 927223 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt 1</p>	<p>392333 Z9KKHBBAMCG</p>	<p>6.580</p>
	<p>Freidora a gas 23 lt. con 1 cuba en forma de "V" (quemadores externos) y 2 medios cestos, con control electrónico de tiempo y temperatura y sistema de filtrado de aceite integrado - HP monobloque</p> <p>26 kW 0,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 400x900x850 mm kg 99 m³ 0,69</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>200086 Filtro de aceite en acero inoxidable para freidoras de 23 litros (Recoge los restos de grasa y de comida) - Evo 900 1 927223 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt 1</p>	<p>392334 Z9KKIBBAMCG</p>	<p>8.065</p>



◀◀ (FREIDORAS A GAS)



Descripción	Código	EUR
<p>Freidora a gas de 23 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos), control electrónico, programable, bomba de recirculación del aceite, 2 medios cestos, sistema automático de elevación de cestos, modo de cocción automático, predispuesta para sistema avanzado de filtrado de aceite</p> <p>26 kW 0,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 400x900x850 mm kg 110 m³ 0,69</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>200086 Filtro de aceite en acero inoxidable para freidoras de 23 litros (Recoge los restos de grasa y de comida) - Evo 900 1</p> <p>927223 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt 1</p>	<p>392343 Z9KKLBAMCG</p>	<p>10.170</p>

FREIDORAS ELÉCTRICAS

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de **2 mm de espesor**, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y ángulos rectos para una unión perfecta.

Cuba embutida en V con elementos de calentamiento externos por infrarrojos.

Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo 185°C. Grifo de descarga, termostato de seguridad.

Protección contra el agua **IPX5**






FREIDORAS HP 23 lt.: control electrónico programable, bomba de recirculación de aceite, sistema automático de elevación de cestos, modo cocción automática,



Descripción	Código	EUR
<p>Freidora eléctrica 15 lt. con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 1 cesto - monobloque</p> <p>10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x900x850 mm kg 59 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 1</p> <p>921691 Cesto para freidoras de 14 y 15lt 1</p>	<p>392087 Z9FRED1GF0</p>	<p>3.995</p>



◀◀ (FREIDORAS ELÉCTRICAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Freidora eléctrica 15+15 lt. con 2 cubas en forma de "V" (calentadores externos) y 2 cestos - monobloque</p> <p>20 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 98 m³ 0,99</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 2 921691 Cesto para freidoras de 14 y 15lt 2</p>	<p>392088 Z9FRED2GF0</p>	<p>6.705</p>
	<p>Freidora eléctrica 18 lt. con 1 cuba (calentadores internos) y 2 medios cestos - monobloque</p> <p>16,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x900x850 mm kg 61 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 1 927223 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt 1</p>	<p>392094 Z9FRED1HF0</p>	<p>3.920</p>
	<p>Freidora eléctrica 18+18 lt con 2 cubas (calentadores internos) y 4 medios cestos</p> <p>33 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 102 m³ 0,97</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206342 Puerta para base armario abierta 2 927223 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt 2</p>	<p>392095 Z9FRED2HF0</p>	<p>6.670</p>
	<p>Freidora eléctrica 23 lt. con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 2 medios cestos - monobloque</p> <p>18 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x900x850 mm kg 73 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>927223 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt 1</p>	<p>392337 Z9KKGDBAMCA</p>	<p>4.555</p>
	<p>Freidora eléctrica 23+23 lt. con 2 cubas en forma de "V" (calentadores externos) y 4 medios cestos - monobloque</p> <p>36 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 125 m³ 0,95</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>927223 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt 2</p>	<p>392338 Z9KKGDBAMEA</p>	<p>7.850</p>



◀◀ (FREIDORAS ELÉCTRICAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Freidora eléctrica 23 Lt. con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 2 medios cestos con control electrónico de temperatura y tiempo - HP monobloque</p> <p>18 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x900x850 mm kg 87 m³ 0,69</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>200086 Filtro de aceite en acero inoxidable para freidoras de 23 litros (Recoge los restos de grasa y de comida) - Evo 900 1</p> <p>927223 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt 1</p>	<p>392339 Z9KKHDBAMCG</p>	<p>6.560</p>
	<p>Freidora eléctrica 23 Lt. con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 2 medios cestos, con control electrónico de tiempo y temperatura y sistema de filtrado de aceite integrado - HP monobloque</p> <p>18 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x900x850 mm kg 92 m³ 0,64</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>200086 Filtro de aceite en acero inoxidable para freidoras de 23 litros (Recoge los restos de grasa y de comida) - Evo 900 1</p> <p>927223 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt 1</p>	<p>392340 Z9KKIDBAMCG</p>	<p>7.840</p>
	<p>Freidora eléctrica de 23 Lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos), control electrónico, programable, bomba de recirculación del aceite, 2 medios cestos, sistema automático de elevación de cestos, modo de cocción automático, predispuesta para sistema avanzado de filtrado de aceite (accesorio opcional) - HP</p> <p>18 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x900x850 mm kg 104 m³ 0,64</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>200086 Filtro de aceite en acero inoxidable para freidoras de 23 litros (Recoge los restos de grasa y de comida) - Evo 900 1</p> <p>927223 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt 1</p>	<p>392345 Z9KKLDBAMCG</p>	<p>9.970</p>

CONSERVADOR DE FRITOS

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de **2 mm de espesor**, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite, paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad.

Lámpara de infrarrojos, la cuba tiene capacidad de contener un recipiente GN 1/1, altura máxima 150 mm, Falso fondo perforado GN 1/1. Resistencia al agua **IPX5**



Descripción	Código	EUR
Conservador de fritos eléctrico top con 1 cuba 1 kW 220-230 V 1 50/60 Hz AxPxL 400x900x250 mm kg 32 m³ 0,31	392098 Z9CSPDC000	2.245

COCEDORES MULTIPRODUCTO

Plano de trabajo en acero inoxidable de **2 mm de espesor**, bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto.

Cuba de 40 lt, prensada en acero inoxidable 316L, sin soldaduras de unión. Termostato de seguridad que previene que funcione sin agua. Quemadores de alta eficiencia potenciados en acero inoxidable, con dispositivo de fallo de llama y combustión optimizada y en los equipos eléctricos el sistema de calentamiento es por infrarrojos. Sistema de auto-eliminación de espuma, que ayuda en la extracción del almidón. Panel de control con llave de gas y encendido piezoeléctrico y termostato de seguridad que evite que funcione sin agua. Rellenado de agua continuo a través de grifo manual. Gran desagüe con válvula de bola manual para el vaciado de la cuba. Resistencia al agua **IPX5**

Accesorios opcionales: ESD, Sistema de elevación automática de cestos.

CESTOS NO INCLUIDOS. Sistema automático de elevación de cestos (Opcional)






Descripción	Código	EUR
Cocedor multiproducto a gas 1 cuba 40 lt. 16,50 kW AxPxL 400x900x850 mm kg 57 m³ 0,51 Accesorios incluidos 206342 Puerta para base armario abierta 1	392111 Z9PCGD1MF0	4.530



Cocedor multiproducto a gas 2 cubas 40+40 lt. 33 kW AxPxL 800x900x850 mm kg 94 m³ 0,95 Accesorios incluidos 206342 Puerta para base armario abierta 2	392112 Z9PCGH2MF0	7.705
--	-----------------------------	--------------




◀◀ (COCEDORES MULTIPRODUCTO)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cocedor multiproducto eléctrico 1 cuba 40 lt.</p> <p>10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x900x850 mm kg 56 m³ 0,53</p> <p>Accesorios incluidos 206342 Puerta para base armario abierta 1</p>	<p>392126 Z9PCED1MF0</p>	<p>4.420</p>
	<p>Cocedor multiproducto eléctrico 2 cubas 40+40 lt.</p> <p>20 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 91 m³ 0,98</p> <p>Accesorios incluidos 206342 Puerta para base armario abierta 2</p>	<p>392127 Z9PCEH2MF0</p>	<p>7.450</p>
	<p>Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 40lt, 3 elevadores</p> <p>0,20 kW 230 V 1 50/60 Hz AxPxL 200x900x850 mm kg 42 m³ 0,27</p>	<p>206355 LIFT9Z</p>	<p>4.140</p>

FRY TOPS A GAS

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de **2 mm de espesor**, bordes y laterales de la máquina en ángulo recto para una unión perfecta, con cajón extraíble recolector de grasas. Alzatina en acero inoxidable en forma de U que cubre laterales y parte trasera y se puede limpiar en el lavavajillas. Placa de cocción en **CROMO CEPILLADO Y CROMO DURO**: Superficie de cocción de 15 mm de espesor. Rango de temperatura de 90°C a 270°C . Encendido piezoeléctrico, Gran orificio de descarga para el drenaje de aceite y grasas.
Resistencia al agua IPX5

	Descripción	Código	EUR
	<p>Fry top a gas con placa inclinada lisa cromo, control termostático, alzatina y rascador incluidos, medio módulo</p> <p>10 kW AxPxL 400x900x250 mm kg 57 m³ 0,27</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Rascador para frytop liso 1</p>	<p>392053 Z9FTGDCS00</p>	<p>3.095</p>



◀◀ (FRY TOPS A GAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Fry top a gas con placa inclinada lisa cromo, control termostático, alzatina y rascador incluidos, módulo completo</p> <p>20 kW AxPxL 800x900x250 mm kg 101 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Rascador para frytop liso 1</p>	<p>392054 Z9FTGHCS00</p>	<p>4.700</p>
	<p>Fry top gas con placa inclinada cromo 2/3 lisa y 1/3 ranurada, control termostático, alzatina y rascador incluido, medio módulo</p> <p>20 kW AxPxL 800x900x250 mm kg 100 m³ 0,50</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Rascador para frytop liso 1 206420 Rascador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>392055 Z9FTGHCP00</p>	<p>4.790</p>
	<p>Fry top gas de medio módulo con placa de cocción de cromo cepillado acanalado, inclinada, control termostático, raspador incluido</p> <p>10 kW AxPxL 400x900x250 mm kg 56 m³ 0,27</p> <p>Accesorios incluidos 206420 Rascador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>392354 Z9IILAAOMCA</p>	<p>3.060</p>
	<p>Fry top a Gas con placa de cocción de cromo cepillado, horizontal, control termostático, raspador incluido</p> <p>10 kW AxPxL 400x900x250 mm kg 58 m³ 0,27</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Rascador para frytop liso 1 206296 Tapón para frytop con placa horizontal 1</p>	<p>392402 Z9IINAAOMCA</p>	<p>2.975</p>
	<p>Fry Top a gas, superficie de cocción lisa de cromo cepillado, control termostático.</p> <p>20 kW AxPxL 800x900x250 mm kg 102 m³ 0,50</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Rascador para frytop liso 1 206296 Tapón para frytop con placa horizontal 1</p>	<p>392401 Z9IINAAOMEA</p>	<p>4.555</p>



◀◀ (FRY TOPS A GAS)



Descripción	Código	EUR
<p>Fry top a gas de módulo completo con placa de cocción de cromo cepillado liso y 1/3 acanalado cepillado, inclinado, control termostático, raspador incluido</p> <p>20 kW AxPxL 800x900x250 mm kg 104 m³ 0,47</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1 206420 Raspador para frytop ranurado, incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>392403 Z9IIMAAOMEA</p>	<p>4.655</p>

FRY TOPS ELÉCTRICOS

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de **2 mm de espesor**, bordes y laterales de la máquina en ángulo recto para una unión perfecta, con cajón extraíble recolector de grasas. Alzatina en acero inoxidable en forma de U que cubre laterales y parte trasera y se puede limpiar en el lavavajillas. Placa de cocción en **CROMO CEPILLADO Y CROMO DURO**: Superficie de cocción de 12 mm de espesor. Rango de temperatura de 120°C a 280°C . Encendido piezoeléctrico, Gran orificio de descarga para el drenaje de aceite y grasas. Elementos de calentamiento en Incoloy posicionados bajo la placa de cocción. Resistencia al agua **IPX5**.



Descripción	Código	EUR
<p>Fry top eléctrico con placa inclinada lisa cromo, control termostático, alzatina y raspador incluido, medio módulo</p> <p>7,50 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x900x250 mm kg 54 m³ 0,24</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1</p>	<p>392072 Z9FTEDCS00</p>	<p>2.975</p>



<p>Fry top eléctrico con placa inclinada lisa cromo, control termostático, alzatina y raspador incluido, módulo completo</p> <p>15 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x900x250 mm kg 100 m³ 0,47</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1</p>	<p>392073 Z9FTEHCS00</p>	<p>4.440</p>
--	-------------------------------------	---------------------

▶▶

◀◀ (FRY TOPS ELÉCTRICOS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Fry top eléctrico con placa inclinada cromo, 2/3 lisa, 1/3 ranurada, control termostático, alzatina y rascador incluido, módulo completo</p> <p>15 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x900x250 mm kg 99 m³ 0,47</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>164255 Rascador para frytop liso 1 206420 Rascador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>392074 Z9FTEHCP00</p>	<p>4.520</p>
	<p>Fry top eléctrico de medio módulo con placa de cocción cromada cepillada lisa, horizontal, control termostático, raspador y tapón incluidos</p> <p>7,50 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x900x250 mm kg 55 m³ 0,25</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>164255 Rascador para frytop liso 1 206296 Tapón para frytop con placa horizontal 1</p>	<p>392357 Z9IINDAOMCA</p>	<p>2.790</p>
	<p>Fry top eléctrico TOP con placa de cocción de cromo cepillado, ranurada, inclinada, control termostático, raspador incluido</p> <p>7,50 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 400x900x250 mm kg 53 m³ 0,25</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206420 Rascador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>392356 Z9IILDAOMCA</p>	<p>2.825</p>
	<p>Fry top eléctrico de módulo completo con placa de cocción cromada cepillada lisa, horizontal, control termostático, raspador y tapón incluidos</p> <p>15 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x900x250 mm kg 101 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>164255 Rascador para frytop liso 1 206296 Tapón para frytop con placa horizontal 1</p>	<p>392400 Z9IINDAOMEA</p>	<p>4.215</p>



◀◀ (FRY TOPS ELÉCTRICOS)



Descripción	Código	EUR
<p>Fry top eléctrico top cromo cepillado 800 mm 2/3 liso y 1/3 ranurado,inclinado y control termostático, raspador incluido.</p> <p>15 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 800x900x250 mm kg 98 m³ 0,46</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1 206420 Raspador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>392358 Z9IIMDAOMEA</p>	<p>4.285</p>

FRY TOP HP A GAS

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de **2 mm de espesor**, bordes y laterales de la máquina en ángulo recto para una unión perfecta, paneles exteriores con acabado Scotch-Brite. Placa de cocción en **CROMO DURO**: Superficie de cocción de 20 mm de espesor, **resistentes a las rayaduras** (gracias a un tratamiento especial de la placa de cromo). Rango de temperatura de 90°C a 270°C . 4 mandos independientes. Encendido piezoeléctrico, Dos orificios de descarga para el drenaje de aceite y grasas y 2 contenedores de 3 litros cada uno. Protección al agua **IPX5**





Descripción	Código	EUR
<p>Fry top gas top HP de cromo placa lisa de 1200, control termostático, resistente a las rayaduras. Raspador incluido</p> <p>33 kW AxPxL 1200x930x250 mm kg 200 m³ 0,68</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1</p>	<p>392406 Z9IIKAAOMIA</p>	<p>11.260</p>



Descripción	Código	EUR
<p>Fry top gas top HP de cromo placa lisa 2/3 y 1/3 ranurada, control termostático, resistente a las rayaduras. Raspador incluido.</p> <p>33 kW AxPxL 1200x930x250 mm kg 200 m³ 0,81</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1 206420 Raspador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>392407 Z9IIMAAOMIA</p>	<p>11.380</p>


FRY TOP HP ELÉCTRICO

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de **2 mm de espesor**, bordes y laterales de la máquina en ángulo recto para una unión perfecta, paneles exteriores con acabado Scotch-Brite. Placa de cocción en **CROMO DURO**: Superficie de cocción de 20 mm de espesor, **resistentes a las rayaduras** (gracias a un tratamiento especial de la placa de cromo). Rango de temperatura de 90°C a 270°C . 4 mandos independientes. Encendido piezoeléctrico, Dos orificios de descarga para el drenaje de aceite y grasas y 2 contenedores de 3 litros cada uno. Protección al agua **IPX5**

	Descripción	Código	EUR
	<p>Fry top eléctrico HP de cromo placa lisa de 1200 mm, control termostático, resistente a rayaduras. Raspador incluido</p> <p>20 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 1200x900x250 mm kg 189 m³ 0,75</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1</p>	<p>392404 Z9IIKDAOMIA</p>	<p>10.500</p>
	<p>Fry top eléctrico top HP de cromo placa lisa 2/3 y 1/3 ranurada, resistente a las rayaduras. Raspador incluido.</p> <p>20 kW 380-400 V 3 50/60 Hz AxPxL 1200x900x250 mm kg 170 m³ 0,68</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Raspador para frytop liso 1 206420 Raspador para frytop ranurado, incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 1</p>	<p>392405 Z9IIMDAOMIA</p>	<p>10.620</p>

PARRILLAS A GAS

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de **2 mm de espesor**, con ángulos redondeados. Quemadores en acero inoxidable Aisi 441 con llama autoestabilizante, con dispositivo de fallo de llama y deflectores para prevenir la obstrucción. Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales y se puede lavar en el lavavajillas. Parrilla de hierro fundido esmaltada de gran resistencia de doble cara y extraíble para fácil mantenimiento. Resistencia al agua **IPX5**.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Parrilla a gas, medio módulo - monobloque</p> <p>10 kW AxPxL 400x900x850 mm kg 72 m³ 0,58</p> <p>Accesorios incluidos 206422 Raspador para parrillas de hierro fundido 1</p>	<p>392266 Z9GRGDGCFU</p>	<p>3.445</p>



◀◀ (PARRILLAS A GAS)


Descripción	Código	EUR
Parrilla a gas, módulo completo - monobloque 20 kW AxPxL 800x900x850 mm kg 115 m³ 1,06 Accesorios incluidos 206422 Rascador para parrillas de hierro fundido 1	392267 Z9GRGHGCFU	5.090

PARRILLAS ELÉCTRICAS

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de **2 mm de espesor**, con ángulos redondeados.

Elementos de calentamiento Incoly acorazados colocados debajo de la placa de cocción, basculan hacia el frontal para facilitar la limpieza. Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales y se puede lavar en el lavavajillas. Parrilla de hierro fundido esmaltada de gran resistencia de doble cara para cocinar carnes o pescados. Cajón recoge grasas.

Resistencia al agua **IPX 5**



Descripción	Código	EUR
Parrilla eléctrica, medio módulo - monobloque 7,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x900x850 mm kg 73 m³ 0,53 Accesorios incluidos 206422 Rascador para parrillas de hierro fundido 1	392270 Z9GREDGCFU	3.395






Parrilla eléctrica, módulo completo - monobloque 15 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 118 m³ 1,06 Accesorios incluidos 206422 Rascador para parrillas de hierro fundido 1	392271 Z9GREHGCFU	5.075
--	-----------------------------	--------------

PARRILLAS A GAS TOP - HP

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de **2 mm de espesor**, con ángulos redondeados. Quemadores en acero inoxidable AISI 441 con llama autoesbilizante, con dispositivo de fallo de llama. Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales y se puede lavar en el lavavajillas. Cajón recolector de grasas. PARRILLA de hierro fundido esmaltada de gran resistencia que se puede rotar para carnes y pescados.




Sistema especial de radiación a través de deflectores en acero inoxidable AISI 441 que previene la obstrucción de quemador, minimiza llamaradas y proporciona uniformidad del calor en toda la parrilla, alcanzando aproximadamente **700°C**

Las secciones radiantes se quitan fácilmente para su limpieza en el lavavajillas. Resistencia al agua **IPX5**
Mando de control con posición "Stand-by" minimiza el consumo de potencia cuando no se necesita.

	Descripción	Código	EUR
	Parrilla a gas top HP, medio módulo 10,50 kW AxPxL 400x900x250 mm kg 65 m³ 0,19	392219 Z9GRGDGC0P	5.085
	Parrilla a gas top HP, módulo completo 21 kW AxPxL 800x900x250 mm kg 113 m³ 0,50	392065 Z9GRGHGC0P	6.380
	Parrilla a gas top HP de gran superficie, 1+1/2 módulo 31,50 kW AxPxL 1200x941x250 mm kg 163 m³ 0,76	392066 Z9GRGLGC0P	7.960

PARRILLAS ELÉCTRICAS TOP - HP

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de **2 mm de espesor**, con ángulos redondeados. . Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales y se puede lavar en el lavavajillas. PARRILLA de 2 mm de espesor en forma de U extraíble para un rápido calentamiento de la superficie de cocción. Elementos térmicos INCOLOY colocados bajo la superficie de cocción, basculantes con regulación de potencia independiente. Cuba fija con desagüe. Grifo de rellenado de la cuba (**debe añadirse agua antes de su uso**) con indicador luminoso de falta de agua en la cuba. Resistencias elevables 90° para una fácil limpieza. Zonas de calentamiento independientes con mandos de potencia regulable. Resistencia al agua **IPX5**

	Descripción	Código	EUR
	Parrilla eléctrica top HP, medio módulo 5,80 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 400x900x250 mm kg 51 m³ 0,20 Accesorios incluidos 206436 Rascador para parrilla eléctrica top HP 1	392346 Z9GREDGSOP	4.490
	Parrilla eléctrica top HP, medio módulo 11,60 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x250 mm kg 80 m³ 0,35 Accesorios incluidos 206436 Rascador para parrilla eléctrica top HP 1	392347 Z9GREHGSOP	6.305
	Parrilla eléctrica top HP de gran superficie 17,40 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1200x900x250 mm kg 114 m³ 0,51 Accesorios incluidos 206436 Rascador para parrilla eléctrica top HP 1	392348 Z9GRELGSOP	9.015

MARMITAS CILÍNDRICAS A GAS

Superficie de trabajo en una sola pieza prensada de acero inoxidable de **2 mm de espesor**, la cuba embutida y tapa doble en **acero inoxidable 316**, ángulos redondeados sin soldaduras y paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Carga mínima es de 20 litros para un correcto funcionamiento.


Tiene quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, limitador de temperatura y protección de piloto. Resistencia al agua **IPX5**. Válvula de seguridad para garantizar la presión en los modelos de calentamiento indirecto

Válvula Selenoide para rellenado de agua fría / caliente, grifo de descarga de gran capacidad para la extracción del alimento

Modelos disponibles con rellenado automático de agua para la doble cámara

Calentamiento Directo: quemadores directamente en la cuba, el alimento alcanza mayor temperatura

Calentamiento Indirecto: utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110°C

	Descripción	Código	EUR
	Marmita a gas 60 lt. con presostato, indirecta 14 kW 0,10 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 140 m³ 1,18 Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto 1	392232 Z9BSGHINFO	9.580





◀◀ (MARMITAS CILÍNDRICAS A GAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Marmita a gas 100 lt. con presostato, indirecta</p> <p>21 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 132 m³ 1,24</p> <p>Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto 1</p>	<p>392100 Z9BSGHIPF0</p>	<p>10.370</p>
	<p>Marmita a gas 80/100 lt. con presostato, indirecta, relleno de agua automático en la cámara intermedia</p> <p>21 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 134 m³ 1,18</p> <p>Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto 1</p>	<p>392101 Z9BSGHIPFR</p>	<p>10.850</p>
	<p>Marmita a gas 150 lt. con presostato, indirecta</p> <p>24 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 139 m³ 1,18</p> <p>Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto 1</p>	<p>392102 Z9BSGHIRF0</p>	<p>10.420</p>
	<p>Marmita a gas 150 lt. con presostato, indirecta, relleno de agua automático de la cámara</p> <p>24 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 141 m³ 1,19</p> <p>Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto 1</p>	<p>392103 Z9BSGHIRFR</p>	<p>10.870</p>
	<p>Marmita a gas 150 lt. con presostato, indirecta, autoclave</p> <p>24 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 147 m³ 1,18</p> <p>Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto 1</p>	<p>392104 Z9BSGHIRFC</p>	<p>12.260</p>
	<p>Marmita a gas 100 lt. directa</p> <p>21 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 109 m³ 1,08</p>	<p>392106 Z9BSGHDPF0</p>	<p>7.905</p>



◀◀ (MARMITAS CILÍNDRICAS A GAS)



	Descripción	Código	EUR
	Marmita a gas 150 lt. directa 24 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 110 m³ 1,08	392107 Z9BSGHDRFO	8.135
	Marmita a gas 150 lt. directa, autoclave 24 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 170 m³ 1,18	392108 Z9BSGHDRFC	9.945

MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS

Superficie prensada en acero inoxidable en una sola pieza de **2 mm de espesor**, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Cuba embutida con ángulos redondeados sin soldaduras y tapa con doble capa en acero inoxidable 316. Las marmitas eléctricas tienen sistema de calentamiento acorazado cerrado, sin pérdida de energía, utiliza íntegramente el vapor generado saturado a una temperatura de 110°C en la cámara intermedia, los elementos de calentamiento con control de energía, limitador de temperatura y presostato. Válvula de seguridad para garantizar la presión.





Válvula Seneloides para relleno de agua fría / caliente, grifo de descarga de gran capacidad para la extracción del alimento

Modelos disponibles con relleno de agua automático para las marmitas de calentamiento indirecto
 Protección del agua **IPX5**



	Descripción	Código	EUR
	Marmita eléctrica 60 lt. con presostato, indirecta 9,40 kW 400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 140 m³ 1,18 Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto 1	392233 Z9BSEHINFO	9.095
	Marmita eléctrica 100 lt. con presostato, indirecta 21,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 122 m³ 1,24 Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto 1	392118 Z9BSEHIPFO	9.600



◀◀ (MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS)



	Descripción	Código	EUR
	<p>Marmita eléctrica 100 lt. con presostato, indirecta y con rellenado de agua automático de la cámara</p> <p>21,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 123 m³ 1,19</p> <p>Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto</p>	<p>392119 Z9BSEHIPFR</p>	<p>9.570</p>
	<p>Marmita eléctrica 150 lt. con presostato, indirecta</p> <p>21,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 131 m³ 1,18</p> <p>Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto</p>	<p>392120 Z9BSEHIRFO</p>	<p>9.785</p>
	<p>Marmita eléctrica 100/150 lt. con presostato, indirecta, rellenado de agua automático en la cámara intermedia</p> <p>21,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 133 m³ 1,17</p> <p>Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto</p>	<p>392121 Z9BSEHIRFR</p>	<p>9.680</p>
	<p>Marmita eléctrica 150 lt. con presostato, indirecta, autoclave</p> <p>21,50 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 170 m³ 1,18</p> <p>Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto</p>	<p>392122 Z9BSEHIRFC</p>	<p>11.625</p>

MARMITAS RECTANGULARES

	Descripción	Código	EUR
	Marmita a gas 250 lt. indirecta 35 kW 0,05 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1200x900x850 mm kg 256 m³ 1,56 Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto 1	392105 Z9BSGLIUFE	24.850
	Marmita eléctrica 250 lt. indirecta 24 kW 400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1200x900x850 mm kg 234 m³ 1,56 Accesorios incluidos 927222 Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto 1	392123 Z9BSELIUFE	22.685






SARTENES

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de **2 mm de espesor**, paneles exteriores con acabado Scotch.Brite Tapa de doble pared en acero inoxidable. Superficie de cocción **DUOMAT** (es una aleación de 10 mm de grosor obtenida de la combinación de 2 aceros inoxidables diferentes) que mejoran la estabilidad térmica, ideal para: asar, dorar, estofar, saltear, hervir o preparar salsas. Sartén a gas con Quemadores en AISI 441 anticorrosión que permite gran rendimiento y resistentes a altas temperaturas, temperatura regulable de 120°C a 300°C. Sartén eléctricas los quemadores son por infrarrojos colocados bajo la superficie de cocción regulables de 120°C a 300°C. Mecanismo basculante manual. Resistencia al agua **IPX5**

	Descripción	Código	EUR
	Sartén basculante a gas 80 lt. con superficie de cocción Duomat, grifo, control de energía y control termostático 21 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 158 m³ 0,95	392136 Z9BRGHDOFO	8.170
	Sartén basculante automática a gas 80 lt. con superficie de cocción Duomat, grifo, control de energía y control termostático 21 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 163 m³ 0,95	392137 Z9BRGHDOFM	9.550



◀◀ (SARTENES)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Sartén basculante a gas 100 lt. con superficie de cocción Duomat, grifo, control de energía y control termostático</p> <p>27 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 1000x900x850 mm kg 185 m³ 1,18</p>	<p>392140 Z9BRGJDPF0</p>	<p>9.225</p>
	<p>Sartén basculante automática a gas 100 lt. con superficie de cocción Duomat, grifo, control de energía y control termostático</p> <p>27 kW 0,10 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 1000x900x850 mm kg 187 m³ 1,18</p>	<p>392141 Z9BRGJDPFM</p>	<p>10.605</p>
	<p>Sartén basculante eléctrica 80 lt. con superficie de cocción Duomat, grifo, control de energía y control termostático</p> <p>13 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 152 m³ 0,95</p>	<p>392145 Z9BREHDOF0</p>	<p>7.935</p>
	<p>Sartén basculante automática eléctrica 80 lt. con superficie de cocción Duomat, grifo, control de energía y control termostático</p> <p>13 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 157 m³ 0,91</p>	<p>392146 Z9BREHDOFM</p>	<p>9.325</p>
	<p>Sartén basculante eléctrica 100 lt - superficie de cocción Duomat, control termostático</p> <p>17 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1000x900x850 mm kg 175 m³ 1,18</p>	<p>392149 Z9BREJDPF0</p>	<p>9.105</p>
	<p>Sartén basculante automática eléctrica 100 lt. con superficie de cocción Duomat, grifo, control de energía y control termostático</p> <p>17 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1000x900x850 mm kg 181 m³ 1,17</p>	<p>392150 Z9BREJDPFM</p>	<p>10.490</p>

COCEDORES MULTIFUNCIONALES



Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de **2 mm de espesor**, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y laterales y trasera en una sola pieza, para mayor durabilidad y estabilidad.

Equipos de cocción multifuncional que pueden ser usados para saltar, estofar, hervir y hacer salsas.

Cuba en acero inoxidable con ángulos redondeados para facilitar limpieza. Superficie de cocción en acero

COMPOUND: (3 mm de una capa de acero inoxidable ASISI 316 unida a 12mm de otra capa en acero dulce).

En equipos de gas los quemadores en doble línea de llama para garantizar la uniformidad de calor, temperatura regulable de 100°C a 250°C, válvula de gas termostática y encendido piezoeléctrico. En los equipos eléctricos quemadores acorazados en Incoloy, rango de temperatura de 120°C a 300°C

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cocedor multifuncional a gas, 22 lt. con superficie de cocción Compound</p> <p>14 kW AxPxL 800x900x850 mm kg 99 m³ 0,98</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Rascador para frytop liso 1</p>	<p>392142 Z9MFGHDIO0</p>	<p>6.190</p>
	<p>Cocedor multifuncional eléctrico, 22 lt. con superficie de cocción Compound</p> <p>10 kW 380-400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 800x900x850 mm kg 102 m³ 0,98</p> <p>Accesorios incluidos 164255 Rascador para frytop liso 1</p>	<p>392151 Z9MFEHDIO0</p>	<p>6.005</p>

BAÑO MARÍAS

Superficie prensada en acero inoxidable de **2 mm de espesor**, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite, con ángulos redondeados sin soldaduras. En equipos a gas quemadores en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y protección piloto. En equipos eléctricos quemadores acorazados en Incoloy posicionados bajo la cuba.


Temperatura operativa de 30°C a 90°C

Rellenado de agua manual (opcional grifo de llenado)

Marcado de nivel máximo de agua en el interior de la cuba




Grifo frontal para la descarga del agua

Apto para recipientes GN 1/1 altura máxima 150 mm

	Descripción	Código	EUR
	<p>Baño maría a gas top con 1 cuba - 1/1GN</p> <p>3 kW AxPxL 400x900x250 mm kg 31 m³ 0,25</p>	<p>392109 Z9BMGDB000</p>	<p>2.580</p>





◀◀ (BAÑO MARÍAS)

	Descripción	Código	EUR
	Baño maría a gas top con 1 cuba - 2/1GN 6,20 kW AxPxL 800x900x250 mm kg 45 m³ 0,54	392110 Z9BMGHB000	3.400
	Baño maría eléctrico top con 1 cuba - 1/1GN 2,20 kW 220-230 V 1 50/60 Hz AxPxL 400x900x250 mm kg 30 m³ 0,24	392124 Z9BMEDB000	2.165
	Baño maría eléctrico top con 1 cuba - 2/1GN 4,40 kW 380-400 V 2N 50/60 Hz AxPxL 800x900x250 mm kg 45 m³ 0,54	392125 Z9BMEHB000	3.165

ELEMENTOS NEUTROS

Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite , paneles laterales y trasera en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad. Disponible con frontal cerrado o con cajón.
Fregadero top en acero inoxidable AISI 304, + grifo con mandos de agua fría y caliente solo se puede instalar sobre base neutra (no es posible instalar sobre bases refrigeradas)

	Descripción	Código	EUR
	Elemento neutro con frontal cerrado, 1/4 módulo AxPxL 200x900x250 mm kg 16 m³ 0,12	392156 Z9WTNBN000	690
	Elemento neutro con 1 cajón , 1/4 módulo AxPxL 200x900x250 mm kg 20 m³ 0,09	392157 Z9WTNBN00E	1.035




◀◀ (ELEMENTOS NEUTROS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Elemento neutro con frontal cerrado, 1/2 módulo</p> <p>AxPxL 400x900x250 mm kg 24 m³ 0,22</p>	<p>392158 Z9WTNDN000</p>	755
	<p>Elemento neutro con 1 cajón, 1/2 módulo</p> <p>AxPxL 400x900x250 mm kg 29 m³ 0,22</p>	<p>392159 Z9WTNDN00E</p>	1.180
	<p>Elemento neutro con frontal cerrado, módulo completo</p> <p>AxPxL 800x900x250 mm kg 36 m³ 0,40</p>	<p>392160 Z9WTNHN000</p>	1.060
	<p>Elemento neutro con 1 cajón, módulo completo</p> <p>AxPxL 800x900x250 mm kg 43 m³ 0,40</p>	<p>392161 Z9WTNHN00E</p>	1.470
	<p>Fregadero top con columna de agua, medio módulo</p> <p>AxPxL 400x900x250 mm kg 29 m³ 0,19</p>	<p>392236 Z9SUNDQ000</p>	1.630
	<p>Neutro con columna agua y contador, módulo 1/4 - EVO900</p> <p>0,20 kW 230 V 1 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 200x900x250 mm kg 24 m³ 0,14</p>	<p>206380 WTNWTCT9Z</p>	2.010




BASES NEUTRAS

Bases de armario construidas en una única pieza curvada, sin tornillos, acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Patas regulables en altura 150 mm.
Accesorios opcionales; puertas, cajones, guías para recipientes GN, y kits de calentamiento.

	Descripción	Código	EUR
	Base abierta 1/2 módulo AxPxL 400x785x600 mm kg 18 m³ 0,28	391153 E9BAND0000	565
	Base abierta módulo completo AxPxL 800x785x600 mm kg 26 m³ 0,55	391154 E9BANH0000	735
	Base abierta 1+1/2 módulo AxPxL 1200x785x600 mm kg 34 m³ 0,78	391155 E9BANL0000	885
	Base cerrada 200mm, EVO900 AxPxL 200x900x600 mm kg 19 m³ 0,26	391220 E9BANB00C0	690
	Base armario con cajón para botellas, 1/4 módulo AxPxL 200x900x600 mm kg 24 m³ 0,26	391152 E9BANB000E	1.045

BASES REFRIGERADAS

Encimera de una pieza de 1,5 mm de espesor en acero inoxidable, paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite . Rango de temperatura ajustable de **-2°C a +10°C** para el almacenamiento de carne, pescado y productos lácteos. Unidad compresora refrigerada integrada. Circulación de aire forzado para un enfriamiento rápido y una distribución uniforme de la temperatura. **Desescarche y evaporación automática:** la condensación evapora automáticamente gracias a las resistencias colocadas en el contenedor de desagüe de la condensación. • Diseño para instalación modular dentro de un bloque de cocción. Acceso a todos los componentes desde la parte frontal. • **Respetuoso con el medio ambiente: R452a** como gas refrigerante. Disponibles con 2, 3 y 6 cajones

	Descripción	Código	EUR
	<p>Base refrigerada con 2 cajones GN 1/1, temperatura -2°/+10°C. Gas R290</p> <p>0,44 kW 220-230 V 1N 50 Hz AxPxL 1200x830x600 mm kg 123 m³ 1,13</p>	<p>392602 Z9TTAECOMIN</p>	<p>7.515</p>
	<p>Base refrigerada con 3 cajones, -2/+10°C, evaporación automática del condensado de descongelación - R290</p> <p>0,44 kW 220-230 V 1N 50 Hz AxPxL 1600x830x600 mm kg 146 m³ 1,81</p>	<p>392601 Z9TTAECOMKN</p>	<p>8.180</p>
	<p>Base refrigerada con 6 cajones, -2/+10°C, evaporación automática del condensado de descongelación - R290</p> <p>0,44 kW 220-230 V 1N 50 Hz AxPxL 1600x830x600 mm kg 172 m³ 1,53</p>	<p>392600 Z9TTBECOMKN</p>	<p>10.585</p>

Evo900 - Características generales

La línea Evo900 ofrece una cartera completa de características exclusivas. Puedes elegir un solo equipo para mejorar tu cocina existente o crear a medida el conjunto que siempre deseaste.



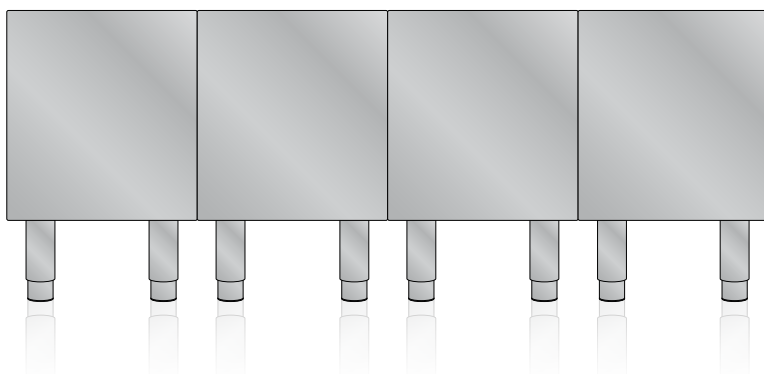
Posibilidad de configuración adosada (900 y 900 o 900 y 700)

Nota: Nuevo configurador disponible para distintos tipos de instalación

Instalaciones

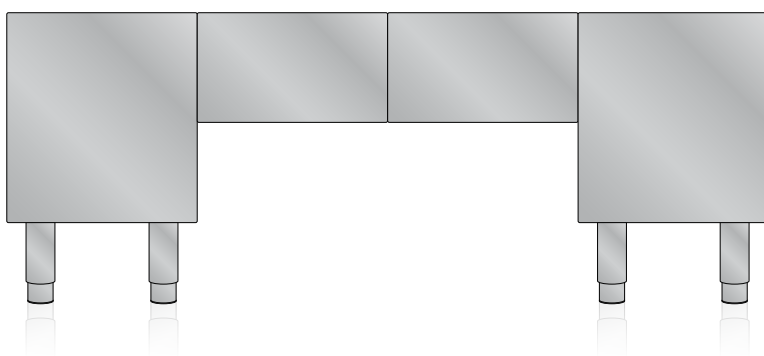
Diversas tipologías de instalación para crear tu cocina a medida.

Evo900 - instalación sobre patas



- Solución estándar, perfecta cuando se necesita una instalación fija de equipos que se pueden regular en altura (150 - 250 mm)
- Se suministra de serie en todos los equipos y bases monobloque
- Patas bridadas (enroscadas al suelo) disponibles como opción (código 206136)

Evo900 - instalación en puente para equipos con encimeras



- Ofrece una solución higiénica, ya que permite suspender varios equipos top entre dos unidades monobloque
- Debe instalarse entre dos unidades monobloque y tiene un límite de 1600 mm de longitud*

Instalación en puente - Lista de accesorios

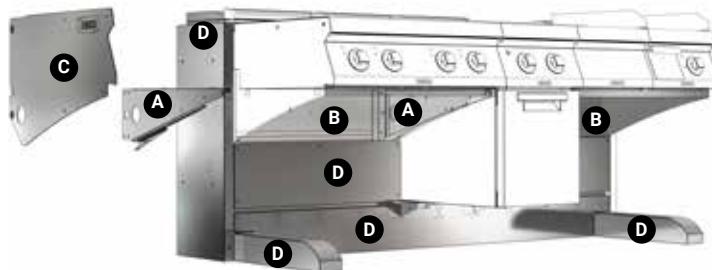
206154	Soporte para instalación tipo puente, 400 mm
206137	Soporte para instalación tipo puente, 800 mm
206138	Soporte para instalación tipo puente, 1000 mm
206139	Soporte para instalación tipo puente, 1200 mm
206140	Soporte para instalación tipo puente, 1400 mm
206141	Soporte para instalación tipo puente, 1600 mm

Nota: no es posible la instalación en puente sobre sartenes.

* Nuevo configurador disponible. Para obtener información más detallada, contacta con tu representante local de Zanussi Professional o consulta el catálogo de accesorios.

Evo900 - instalación en voladizo

- Una solución estética e higiénica utilizando un soporte central. Se puede usar para instalaciones a un lado o adosadas*
- La instalación es posible en voladizo con todas las unidades monobloque y top EVO, salvo bases refrigeradas*

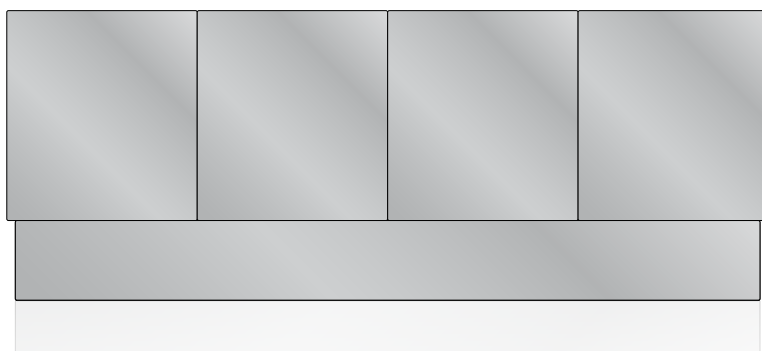


Instalación en voladizo - Lista de accesorios

A	206496	2 barras de soporte para unidades top en voladizo
B	206491	Panel de cubierta bajo mostrador, 200 mm
	206492	Panel de cubierta bajo mostrador, 400 mm
	206493	Panel de cubierta bajo mostrador, 800 mm
	206494	Panel de cubierta bajo mostrador, 1200 mm
	206503	Panel de cubierta bajo mostrador para unidades de inducción, 400 mm NUEVO PARA EVO900
	206504	Panel de cubierta bajo mostrador para unidades de inducción, 800 mm NUEVO PARA EVO900
C	206501	2 paneles de cubierta lateral para instalaciones en voladizo
D	206482	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 2000 mm
	206483	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 2400 mm
	206484	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 2800 mm
	206485	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 3200 mm
	206486	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 3600 mm
D	206477	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 2000 mm
	206478	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 2400 mm
	206479	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 2800 mm
	206480	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 3200 mm
	206481	Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 3600 mm
	206506	Kit para instalar unidades monobloque en voladizo
	206507	Kit para instalar bases abiertas de 200 mm, fry top NitroChrome3 de 1200 mm y sartenes en voladizo
	206508	Kit para conectar estructuras en voladizo adicionales

*Nota. Nuevo configurador disponible. Para obtener información más detallada, contacta con tu representante local de Zanussi Professional o consulta el catálogo de accesorios.

Evo900 - instalación con rodapiés



- Cubre las patas para cerrar la zona entre los equipos y el suelo
- Se puede utilizar en equipos monobloque y en bases instaladas sobre patas

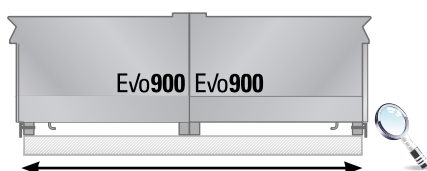
Instalación con rodapiés - Lista de accesorios

206174	Rodapiés frontal, 200 mm
206175	Rodapiés frontal, 400 mm
206176	Rodapiés frontal, 800 mm
206177	Rodapiés frontal, 1000 mm
206178	Rodapiés frontal, 1200 mm
206179	Rodapiés frontal, 1600 mm
206180	Par de rodapiés laterales
206203	Rodapiés frontal para freidoras de 23 L
880336	Rodapiés frontal para base ref-congelador
880221	Par de rodapiés laterales para base ref-congelador

***Nota.** Nuevo configurador disponible. Para obtener información más detallada, contacta con tu representante local de Zanussi Professional o consulta el catálogo de accesorios.

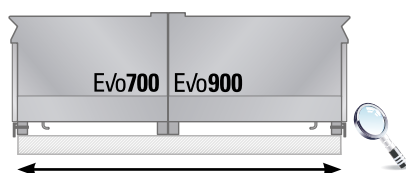
Evo900 - instalación sobre bancada de cemento

Solución para bancada de cemento de 100 mm de altura



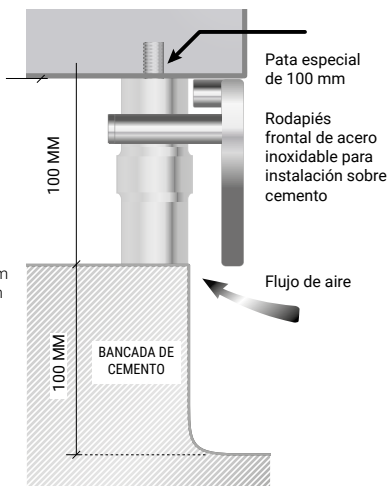
vista lateral - (bancada de cemento)*

- *1820 mm - con conducto de servicio de 200 mm
- 1620 mm - sin conducto de servicio de 200 mm
- 1010 mm - unidad única con conducto de servicio de 200 mm
- 810 mm - unidad única sin conducto de servicio de 200 mm



- 1620 mm - con conducto de servicio de 200 mm
- 1420 mm - sin conducto de servicio de 200 mm

vista frontal (bancada de cemento): la bancada frontal debe ser 6 mm más corta que la anchura del bloque (3 mm a cada lado)



- Ofrece una solución cerrada que se monta sobre la bancada de cemento; varias soluciones disponibles*
- Adecuada para todas las bases y unidades monobloque*

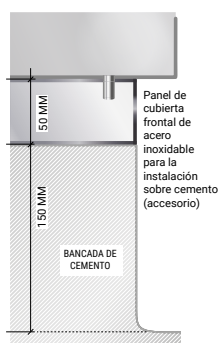
Sobre bancada de cemento - Lista de accesorios

206146	Rodapiés frontal para instalación sobre cemento, 200 mm
206147	Rodapiés frontal para instalación sobre cemento, 400 mm
206148	Rodapiés frontal para instalación sobre cemento, 800 mm
206150	Rodapiés frontal para instalación sobre cemento, 1000 mm
206151	Rodapiés frontal para instalación sobre cemento, 1200 mm
206152	Rodapiés frontal para instalación sobre cemento, 1600 mm
206157	Par de rodapiés laterales para instalación sobre cemento
206210	Kit de 4 patas para instalación sobre cemento (no para parrilla monobloque de línea 900)

***Nota.** Nuevo configurador disponible. Para obtener información más detallada, contacta con tu representante local de Zanussi Professional o consulta el catálogo de accesorios.

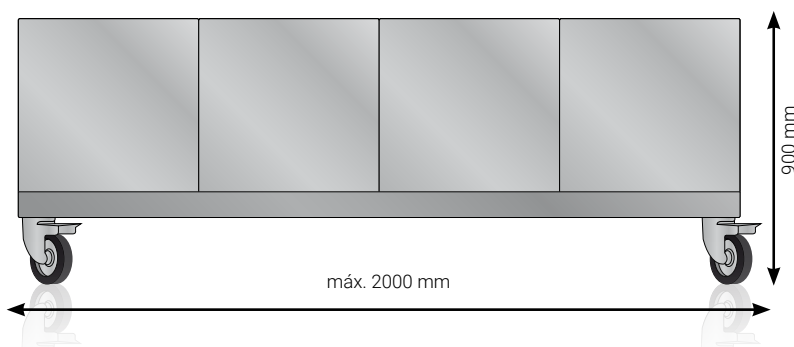
Evo900 - instalación sobre bancada de cemento

Ejecución especial para instalación sobre bancada de cemento con 150 mm de altura (bajo pedido)

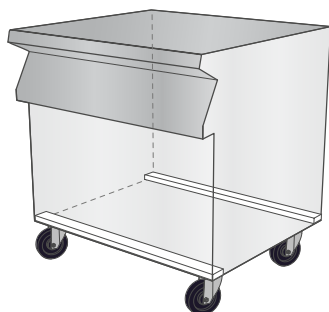


- Se debe solicitar como ejecución especial
- Bastidor especial para la instalación
- Disponible para todos los equipos, con ciertas limitaciones para freidoras monobloque debido a la cuba recolectora de grasa, que no puede instalarse

Evo900 - instalación sobre ruedas

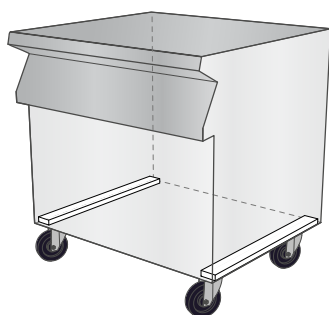


- Usa barras de soporte frontales para crear una solución de "puente" para equipos o bases monobloque
- Para instalación sobre patas o ruedas
- Se puede aplicar a casi todas las unidades, con algunas excepciones*



Instalación sobre barras de soporte frontales**

206366*	Soporte de base para patas o ruedas - 400 mm
206431*	Soporte de base para patas o ruedas - 600 mm
206367*	Soporte de base para patas o ruedas - 800 mm
206368*	Soporte de base para patas o ruedas - 1200 mm
206369*	Soporte de base para patas o ruedas - 1600 mm
206370*	Soporte de base para patas o ruedas - 2000 mm
206135	4 ruedas, 2 giratorias con freno; es obligatorio el uso de barras de soporte



Instalación sobre barras de soporte laterales***

206372	Soporte de base para ruedas (lateral) - 2 unidades. Se usa con freidoras de 23 L y cocedores de pasta
206135	4 ruedas, 2 giratorias con freno; es obligatorio el uso de barras de soporte

* **Nota.** Nuevo configurador disponible. La instalación sobre ruedas no está disponible para sartenes. Para obtener información más detallada, contacta con tu representante local de Zanussi Professional o consulta el catálogo de accesorios.

** **Nota.** Cada kit contiene 2 unidades: trasera y delantera.

*** **Nota.** Se necesitan soportes laterales para cocedores de pasta y freidoras de 23 L.

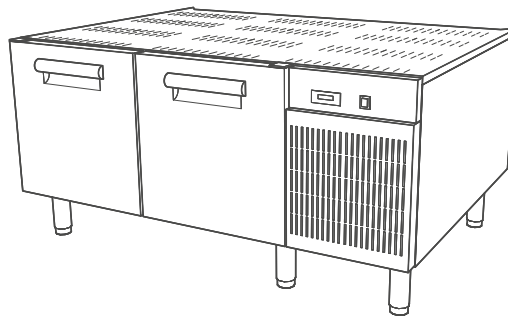
Evo900 - instalación de bases refrigeradas sobre ruedas



Instalación de bases refrigeradas estándar sobre ruedas

206430	Soporte de base (lateral) - 3 unidades para la instalación sobre bases refrigeradas
206432	6 ruedas, 3 giratorias con freno; es obligatorio el uso de barras de soporte


Evo900 - consejos de instalación de equipos top sobre bases refrigeradas









No se instalan sobre bases refrigeradas

Placas calientes eléctricas	Baño María	Fregadero
 <p>Debido a la estructura específica de la unidad</p>	 <p>La conexión del desagüe interfiere con la base refrigerada</p>	 <p>La conexión de agua y el desagüe interfieren con la base refrigerada</p>

Algunas recomendaciones sobre la instalación sobre bases refrigeradas o de congelador 900

Inducción	Wok de inducción
 <p>Se recomienda usar las encimeras como separadores para aumentar el aislamiento</p>	 <p>Se recomienda usar las encimeras como separadores para aumentar el aislamiento</p>

Evo900 Estantería para recipientes y base para salamandra

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
	206471	Estantera lateral para recipientes de 400 mm
	206472	Prolongador de estantería para recipientes
	206473	Estantera lateral para recipientes de 200 mm
	206474	Estantera central para recipientes de 400 mm
	206475	Estantera lateral de pared para recipientes
	206476	Base para salamandra



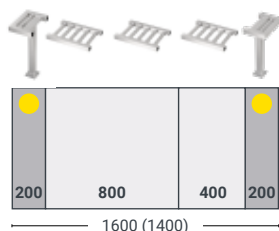
Evo900 Estantería para recipientes

Ejemplos de configuración



Instalación modular in situ

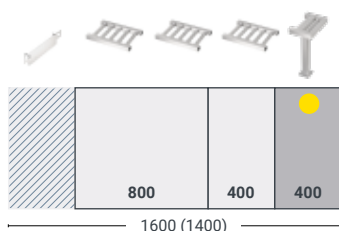
sobre elementos neutros de 200



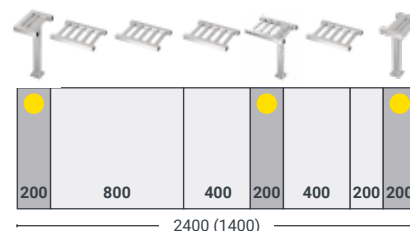
5

5 PNC para crear diferentes configuraciones

sobre pared y elemento neutro de 400



para más de 4 prolongadores se necesita soporte central



En configuraciones adosadas se necesita 1 estantería para recipientes para cada línea

Estantería para recipientes - reglas

	Código	Descripción
	206471	Estantería lateral para recipientes de 400 mm
	206473	Estantería lateral para recipientes de 200 mm
	206472	Prolongador de estantería para recipientes
	Para instalar más de 4 prolongadores (206472) se necesita la estantería vertical central (206474)	

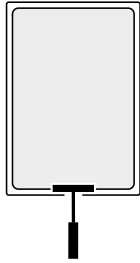
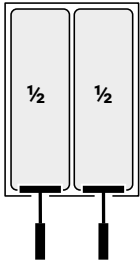
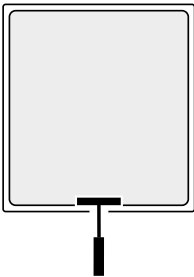
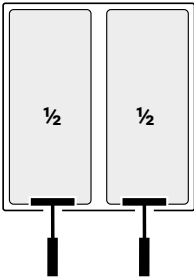
Estanterías verticales sobre elementos NEUTROS, con y sin cajones

La longitud deseada se consigue utilizando el número adecuado de prolongadores

Nota: La estantería para recipientes no puede instalarse sobre unidades a gas con chimenea ni unidades con tapa que pueda interferir. Usa el NUEVO configurador para incluir esta solución en tu bloque de cocción.

Evo900 cestos para freidoras

Freidoras - accesorios disponibles

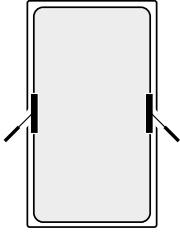
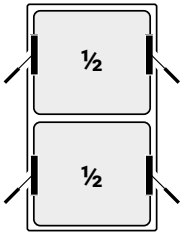
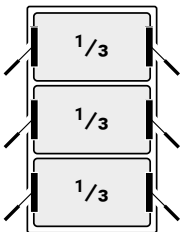
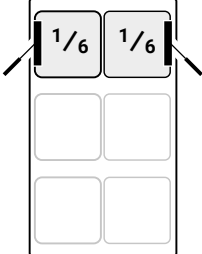
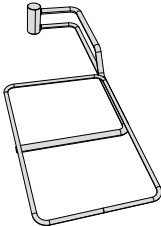
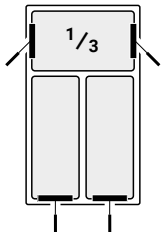
Cestos para freidoras de gas/eléctricas		
<p>921691*</p>	<p>Cesto de tamaño completo para freidoras de 15 L an = 225 mm f = 325 mm al = 125 mm</p>	
<p>921692</p>	<p>2 cestos de medio tamaño para freidoras de 15 L an = 105 mm f = 325 mm al = 125 mm</p>	
<p>927226 927201**</p>	<p>1 cesto de tamaño completo para freidoras de 18 y 23 L an = 285 mm f = 352 mm al = 148 mm</p>	
<p>927223* 927200**</p>	<p>2 cestos de medio tamaño para freidoras de 18 y 23 L an = 140 mm f = 330 mm al = 150 mm</p>	

* Este accesorio se incluye en la entrega estándar.

** Versión con gancho frontal

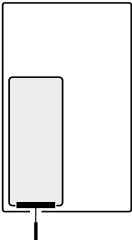
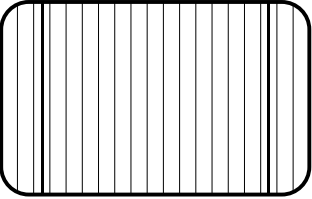
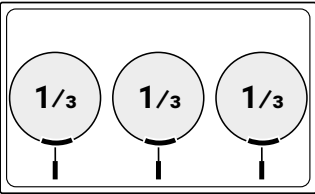
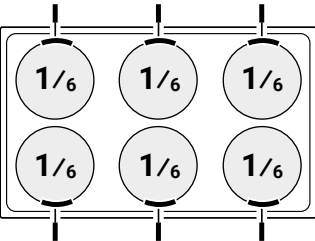
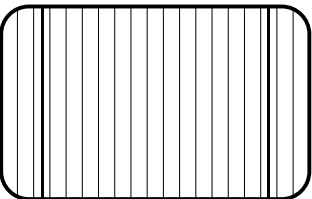
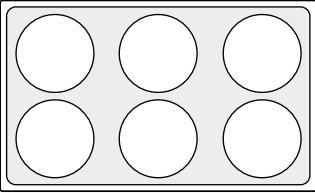
Evo900 cestos para cocedores de pasta

Cocedores de pasta – accesorios disponibles

Accesorios para cocedores de pasta – Cestos		
927216	Cesto 1x1/1GN para cocedores de pasta de 40 L an = 275 mm f = 480 mm al = 210 mm	
927211	Cestos 2x1/2GN para cocedores de pasta de 40 L an = 275 mm f = 230 mm al = 210 mm	
927210**	Cestos 3x1/3GN para cocedores de pasta de 40 L an = 275 mm f = 150 mm al = 210 mm	
206433	2 cestos cuadrados de una porción con asas a izquierda y derecha para cocedor de pasta de 40 L an = 130 mm f = 130 mm al = 215 mm (se debe añadir 206238 al pedido)	
206395	Bastidor de soporte para 2 cestos de una porción (206433) que se usarán con sistema de elevación automático	
206233	Kit de cestos ergonómicos para cocedores de pasta de 40 L (1GN1/3 + 2x 135x310) (se debe añadir 206238 al pedido)	

Evo900 cestos para cocedores de pasta

Cocedores de pasta – accesorios disponibles

Accesorios para cocedores de pasta – Cestos		
206237	1 cesto ergonómico para cocedores de pasta de 40 L an = 135 mm f = 310 mm al = 215 mm (se debe añadir 206238 al pedido)	
206238*	Base falsa para cestos cuadrados de cocedores de pasta de 40 L an = 295 mm f = 505 mm al = 80 mm	
927212	3 cestos redondos para cocedores de pasta de 40 L (se debe añadir 927219 al pedido) Ø = 170 mm al = 180 mm	
927213	6 cestos redondos para cocedores de pasta de 40 L (se debe añadir 927219 al pedido) Ø = 145 mm al = 180 mm	
927219***	Soporte de rejillas para cestos redondos de cocedores de pasta de 40 L an = 290 mm f = 500 mm al = 115 mm se debe pedir junto con 927212, 927213	
960644	Bastidor de soporte superior para 6 cestos redondos de cocedores de pasta de 40 L an = 330 mm f = 535 mm al = 10 mm se debe pedir junto con 927213 (alternativa 927219)	

Nota Los cestos para cocedores de pasta nunca se incluyen en la entrega estándar

Nota* Es obligatorio el pedido conjunto con 206433, 206237 y 206233

Nota** Se puede usar con la nueva unidad de elevación automática 206355

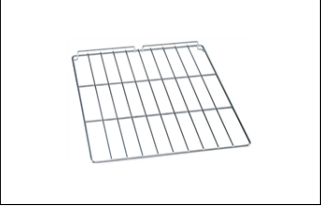

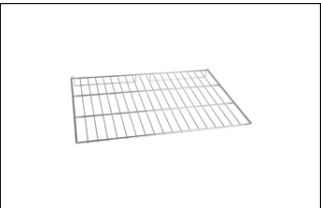

Nota*** Es obligatorio el pedido conjunto con 927212 o 927213

ACCESORIOS PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS


	Descripción	Código	EUR
	Pareja de rejillas hierro fundido para cocinas gas y cocinas top AxPxL 400x400x50 mm kg 11 m³ 0,02	206208 N2GPG	170
	Placa radiante para 1 quemador AxPxL 350x350x60 mm kg 6,65	206170 NPR1F	210
	Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal AxPxL 350x400x30 mm kg 8,87 m³ 0,01	206172 NPBR1F	210
	Rejila doble para 2 quemadores en acero inoxidable AxPxL 331x760x93 mm kg 4 m³ 0,03	206298 ROSTN900	315
	Soporte para sartenes wok para quemadores (EVO700/900) AxPxL 260x260x47 mm kg 1,08 m³ 0,01	206363 SUPPWOK	225
	Par de barras de hierro fundido para tops de cocción eléctricos AxPxL 350x100x30 mm kg 6	206056 HTRGPE	85







◀◀ (ACCESORIOS PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS)

	Descripción	Código	EUR
	Rejilla cromada 2/1GN para horno estático AxPxL 650x530x10 mm kg 1,40	164250 GC21GN	40
	Rejilla cromada GN 2/1 para horno convección AxPxL 660x512x37 mm kg 2,40 m³ 0,02	206243 GRGN21COV	165
	Rejilla cromada para horno grande AxPxL 972x687x73 mm kg 2 m³ 0,02	206204 GCFG	345
	Soporte de suelo para paellero AxPxL 800x800x200 mm kg 7,90 m³ 0,13	206283 GRDFRM3BT	560

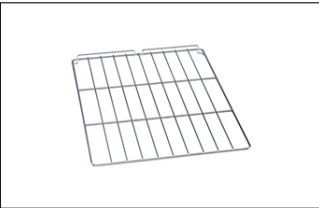
ACCESORIOS PARA TOPS POR INFRARROJOS

	Descripción	Código	EUR
	Rejilla cromada 2/1GN para horno estático AxPxL 650x530x10 mm kg 1,40	164250 GC21GN	40

ACCESORIOS PARA TOPS DE INDUCCIÓN

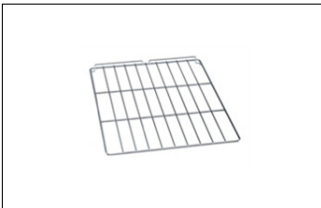
	Descripción	Código	EUR
	Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 240mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor AxPxL 240x240x400 mm kg 2,50 m³ 0,04	653597 FRYPAN24	220
	Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 280mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor AxPxL 280x280x450 mm kg 1,96 m³ 0,02	653598 FRYPAN28	265
	Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 200mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor AxPxL 200x200x350 mm kg 2,50	653596 FRYPAN20	210
	Stainless steel wok pan, design in line with wok cuvette AxPxL 600x360x100 mm kg 3 m³ 0,03	911000 WOKPANSS	240

ACCESORIOS PARA PLACAS RADIANTES


	Descripción	Código	EUR
	Rejilla cromada 2/1GN para horno estático AxPxL 650x530x10 mm kg 1,40	164250 GC21GN	40



◀◀ (ACCESORIOS PARA PLACAS RADIANTES)



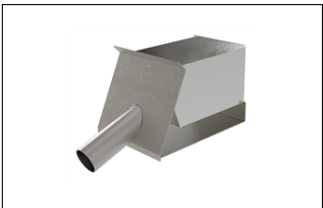
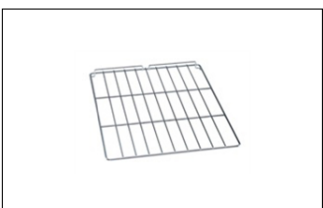

	Descripción	Código	EUR
	Rejilla cromada GN 2/1 para horno convección AxPxL 660x512x37 mm kg 2,40 m³ 0,02	206243 GRGN21COV	165

ACCESORIOS PARA FRY TOPS

	Descripción	Código	EUR
	Kit recolector de grasas/aceites para frytops AxPxL 325x265x100 mm kg 1 m³ 0,02	206346 KOILFT	275
	Rascador para frytop ranurado, incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas AxPxL 200x80x60 mm kg 0,30	206420 SCFTRIB	55
	Rascador para frytop liso AxPxL 320x120x30 mm kg 0,25	164255 RACL	70
	Tapón para frytop con placa horizontal AxPxL 46x46x50 mm kg 0,52	206296 FTSTOP	65

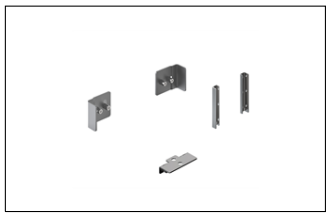


◀◀ (ACCESORIOS PARA FRY TOPS)




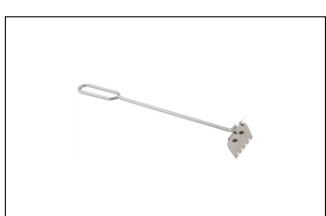
	Descripción	Código	EUR
	Drenaje de agua para frytops de 800mmm AxPxL 280x100x270 mm kg 3 m³ 0,01	216153 NIMHR1	270
	Drenaje de agua para frytops de 400mmm AxPxL 140x100x270 mm kg 3	206153 NIMHR	335
	Desagüe para fry tops HP AxPxL 1x1x1 mm kg 3 m³ 0,01	206345 WDRAINHP	325
	Rejilla cromada 2/1GN para horno estático AxPxL 650x530x10 mm kg 1,40	164250 GC21GN	40
	Rejilla cromada GN 2/1 para horno convección AxPxL 660x512x37 mm kg 2,40 m³ 0,02	206243 GRGN21COV	165
	Cloche for fry tops AxPxL 35x627x319 mm kg 3 m³ 0,01	206455 CLCHFT	70



◀◀ (ACCESORIOS PARA FRY TOPS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit para instalar bases abiertas de 200 mm, fry top NitroChrome3 de 1200 mm y sartenes en voladizo (700 y 900) AxPxL 50x110x122 mm kg 1</p>	<p>206507 FIXING_ELEM</p>	<p>45</p>

ACCESORIOS PARA PARRILLAS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Rascador para rejillas acanaladas de parrillas, top AxPxL 110x30x490 mm kg 2</p>	<p>206421 SCRPR0L</p>	<p>70</p>
	<p>Rascador para parrillas de hierro fundido AxPxL 110x30x490 mm kg 2</p>	<p>206422 SCRPR01</p>	<p>70</p>
	<p>Rascador para parrilla eléctrica top HP AxPxL 80x72x400 mm kg 0,30</p>	<p>206436 SCRPRELHP</p>	<p>90</p>
	<p>Kit rascador con ganchos para parrillas HP (EVO700/900) AxPxL 58x455x113 mm kg 1</p>	<p>206347 BRSHGRHP9</p>	<p>160</p>

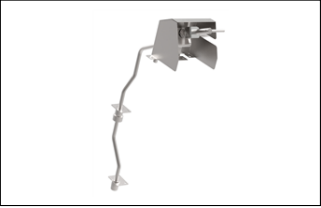
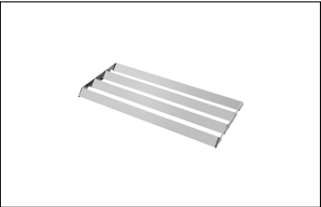



◀◀ (ACCESORIOS PARA PARRILLAS)



	Descripción	Código	EUR
	Rejilla en acero inoxidable para parrillas monobloque AxPxL 324x635x57,5 mm kg 1 m³ 0,01	206408 GRIDSS400M9	410
	Rejilla en acero inoxidable para parrillas monobloque (EVO900) AxPxL 324x635x57,5 mm kg 10,95 m³ 0,01	206404 GRIDSS800M9	810
	Rejilla en acero inoxidable para parrillas monobloque AxPxL 362x771x46 mm kg 4,63 m³ 0,01	206409 GRIDA400M9	415
	Rejilla en acero inoxidable acanalada para parrillas monobloque (EVO 900) AxPxL 362x771x46 mm kg 10,46 m³ 0,01	206405 GRIDA800M9	750
	Rejilla de cocción de acero inoxidable para parrilla eléctrica HP - se debe pedir de acuerdo con el tamaño de la parrilla - EVO900 AxPxL 359x635x94 mm kg 12 m³ 0,02	921025 ELHPGRID9	445
	Grifo para el rellenado de agua para el cajón de las parrillas monobloque de 400 mm AxPxL 360x140x100 mm kg 2,80 m³ 0,01	206280 KTAPG400	290



◀◀ (ACCESORIOS PARA PARRILLAS)


	Descripción	Código	EUR
	Grifo para el rellenado de agua para el cajón de las parrillas monobloque de 800 mm AxPxL 640x300x150 mm kg 2,60 m³ 0,05	206281 KTAPG800	465
	Deflector de calor para parrilla eléctrica HP - se debe pedir de acuerdo con el tamaño de la parrilla - EVO900 AxPxL 315x646x34 mm kg 2 m³ 0,01	206435 DEFLECTGRILL9	180
	Extensión de drenaje para parrilla eléctrica HP AxPxL 127x42,5x135 mm kg 0,47	206437 DRAINEXTGRILL	125

ACCESORIOS PARA FREIDORAS

	Descripción	Código	EUR
	2 medios cestos para freidoras de 12, 14 y 15 litros AxPxL 105x325x125 mm kg 2 m³ 0,04	921692 P2CEFR15	125
	Cesto para freidoras de 14 y 15lt AxPxL 225x325x125 mm kg 1 m³ 0,04	921691 P1CEFR15	60

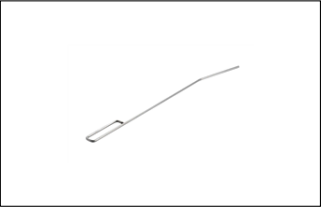


◀◀ (ACCESORIOS PARA FREIDORAS)

	Descripción	Código	EUR
	1 cesto completo para freidoras de 18/23lt AxPxL 285x352x148 mm kg 2 m³ 0,06	927226 H1CEFR1	80
	2 medios cestos para freidoras de 18/23lt AxPxL 140x330x150 mm kg 3 m³ 0,05	927223 H2CEFRU	125
	Cesto para freidoras de 18 litros, con gancho frontal para escurrir el aceite AxPxL 285x352x148 mm kg 2 m³ 0,06	927201 BSKFULLH	195
	2 medios cestos para freidoras de 18 litros, con gancho frontal para escurrir el aceite. AxPxL 140x330x150 mm kg 3 m³ 0,06	927200 BSKHALF	230
	Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt AxPxL 295x390x60 mm kg 0,62 m³ 0,01	206235 NFVFR15	660
	Bandeja de deposito para freidoras de 23 litros (colocar en la cuba) . Evo 900 AxPxL 68x688x594 mm kg 0,75 m³ 0,04	921023 TRAY23LNF	440

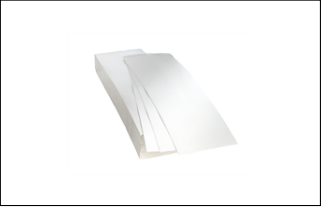
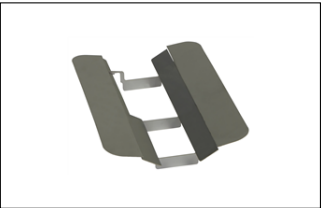
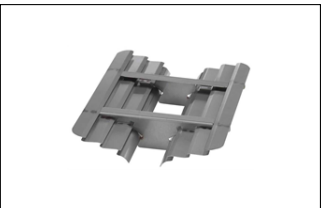
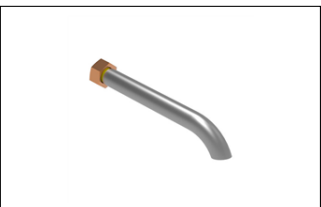



◀◀ (ACCESORIOS PARA FREIDORAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Vara desatascadora para el tubo de descarga de freidoras de 15lt</p> <p>AxPxL 228x6x668 mm kg 1</p>	<p>921695 HASSTFR15</p>	<p>95</p>
	<p>Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 23lt</p> <p>AxPxL 125x6x781 mm kg 0,40 m³ 0,01</p>	<p>927227 HASSTFR23</p>	<p>95</p>
	<p>Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 7lt, 14lt y 15lt</p> <p>AxPxL 170x300x0,1 mm kg 0,84 m³ 0,01</p>	<p>921693 PFBGFR1</p>	<p>230</p>
	<p>Filtro (inox) para el recolector de aceites de las freidoras monobloque de 15, 18lt y 23lt</p> <p>AxPxL 230x400x50 mm kg 1,14 m³ 0,01</p>	<p>206359 OILFILT900</p>	<p>325</p>
	<p>Filtro de aceite en acero inoxidable para freidoras de 23 litros (Recoge los restos de grasa y de comida) - Evo 900</p> <p>AxPxL 242x514x151 mm kg 2,20 m³ 0,02</p>	<p>200086 OILFILT23LT</p>	<p>385</p>
	<p>Kit para sistema avanzado de filtrado para freidoras de 23 litros, prolonga la vida del aceite - Evo 900</p> <p>AxPxL 242x514x151 mm kg 6,96 m³ 0,02</p>	<p>200084 SSFILTER</p>	<p>425</p>

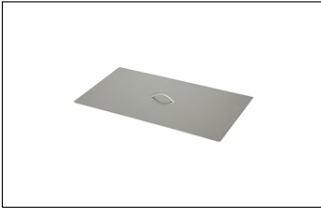


◀◀ (ACCESORIOS PARA FREIDORAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Pack 100 filtros de papel para el sistema avanzado de filtrado de aceite en freidoras de 23 litros- Evo 900</p> <p>AxPxL 214x691x90 mm kg 3,80 m³ 0,01</p>	<p>200085 PACK-PAPER</p>	175
	<p>Deflector para productos harinosos para freidoras de 15lt (evita que la harina / pan se adhieran a la cuba)</p> <p>AxPxL 240x390x70 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>921696 FR15D</p>	140
	<p>Deflector para productos harinosos para freidoras 23lt</p> <p>AxPxL 295x390x65 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>960645 FR23D</p>	165
	<p>Extensión para el tubo de descarga de aceite para freidoras de 15lt, 18lt y 23lt</p> <p>AxPxL 30x400x30 mm kg 1,31</p>	<p>206209 NSOFR</p>	220
	<p>Kit (tubo resistente con extremidades en acero inoxidable) para drenaje del aceite en freidoras de 23 litros - Evo 900</p> <p>AxPxL 60x2292x60 mm kg 1,26</p>	<p>200087 KITPUMP23</p>	1.165
	<p>Zócalo frontal en dos partes para freidoras de 23lt</p> <p>AxPxL 86x75x179 mm kg 1</p>	<p>206203 NZFFR</p>	195



◀◀ (ACCESORIOS PARA FREIDORAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (Evo900) y bases refrigeradas (900) de 23Lt.</p> <p>AxPxL 787x85x50 mm kg 5,53 m³ 0,01</p>	<p>206372 BSUPPWFR9</p>	<p>385</p>
	<p>Tapa higiénica para freidoras de 23lt</p> <p>AxPxL 550x400x100 mm kg 2,40 m³ 0,02</p>	<p>206201 NCOFR23</p>	<p>165</p>

ACCESORIOS PARA MARMITAS

	Descripción	Código	EUR
	<p>1 cesto colador para marmitas de 60lt</p> <p>AxPxL 385x385x355 mm kg 2,43 m³ 0,07</p>	<p>921626 COP061</p>	<p>1.065</p>
	<p>2 cestos colador para marmitas 150lt</p> <p>AxPxL 570x570x505 mm kg 16,26 m³ 0,20</p>	<p>206123 COP152</p>	<p>1.315</p>
	<p>Cesto universal de 2 secciones para marmitas de 100 L</p> <p>AxPxL 520x520x325 mm kg 10,05 m³ 0,12</p>	<p>925018 COLAP2100</p>	<p>3.055</p>



◀◀ (ACCESORIOS PARA MARMITAS)


Descripción	Código	EUR
<p>Cesto universal de 2 secciones para marmitas de 150 L</p> <p>AxPxL 520x520x325 mm kg 12,08 m³ 0,11</p>	<p>925019 COLAP2150</p>	<p>3.445</p>
<p>Varilla de medición para marmitas de 60 L</p> <p>AxPxL 40x53,5x411,5 mm kg 0,34</p>	<p>927000 MESUR0D60</p>	<p>100</p>
<p>Varilla de medición para marmitas de 100 L</p> <p>AxPxL 40x71,5x301,5 mm kg 0,29</p>	<p>927001 MESUR0D100</p>	<p>105</p>
<p>Varilla de medición para marmitas de 150 L</p> <p>AxPxL 40x71,5x431,5 mm kg 0,35</p>	<p>927002 MESUR0D150</p>	<p>105</p>
<p>Aditivo anticorrosivo para el agua para marmitas con calentamiento indirecto</p> <p>AxPxL 190x270x10 mm kg 0,17</p>	<p>927222 WAC</p>	<p>50</p>
<p>Kit de descompresión automática de la doble cámara para marmitas indirectas y autoclaves de 100/150lt</p> <p>AxPxL 150x60x150 mm kg 2,05 m³ 0,01</p>	<p>206279 NVLVPRSS</p>	<p>650</p>








ACCESORIOS PARA COCEDORES MULTIPRODUCTO

	Descripción	Código	EUR
	Sistema de elevación automática programable de cestos para cocedores multiproducto de 40lt, 3 elevadores 0,20 kW 230 V 1 50/60 Hz AxPxL 200x900x850 mm kg 42 m³ 0,27	206355 LIFT9Z	4.140
	1 cesto ergonómico para cocedores multiproducto de 40lt AxPxL 135x310x215 mm kg 1 m³ 0,02	206237 1CEC40	155
	2 cestos 2 GN1/2 para cocedores multiproducto de 40lt AxPxL 275x230x210 mm kg 3,84 m³ 0,08	927211 9AC39	270
	Set de cestos ergonómicos para cocedor multiproducto de 40lt AxPxL 275x150x210 mm kg 4,68 m³ 0,08	206233 3CECE	375
	3 cestos redondos diámetro 181mm para cocedores multiproducto de 40lt (se debe pedir junto al código 927219) AxPxL 170x170x180 mm kg 3 m³ 0,05	927212 9AC40	240
	3 cestos 1/3GN para cocedores multiproducto de 40lt AxPxL 275x150x210 mm kg 4,50 m³ 0,08	927210 3CEC13	335


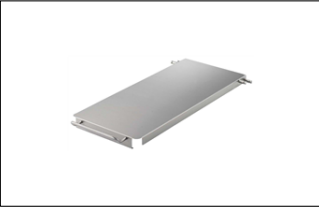



◀◀ (ACCESORIOS PARA COCEDORES MULTIPRODUCTO)



	Descripción	Código	EUR
	<p>6 cestos redondos para cocedor multiproducto de 40lt (se debe pedir junto al código 927219) AxPxL 135x135x180 mm kg 4,05 m³ 0,05</p>	<p>927213 6CECTO</p>	<p>405</p>
	<p>Cesto gn 1/1 para cocedor multiproducto de 40lt AxPxL 275x480x210 mm kg 3,47 m³ 0,10</p>	<p>927216 9AC43</p>	<p>230</p>
	<p>2 cestos cuadrados, izquierdo y derecho, para cocedores multiproducto AxPxL 130x130x215 mm kg 2,23 m³ 0,03</p>	<p>206433 BSK6PC900</p>	<p>240</p>
	<p>Falso fondo para cocedores multiproducto de 40lt. con cestos cuadrados AxPxL 295x505x80 mm kg 2,50 m³ 0,02</p>	<p>206238 NFBCP40</p>	<p>55</p>
	<p>Rejilla soporte para cestos redondos para cocedores multiproducto de 40lt AxPxL 290x500x115 mm kg 1 m³ 0,02</p>	<p>927219 9AC44</p>	<p>60</p>
	<p>Marco / soporte para elevación de 2 cestos 206433 con el sistema de elevación automática. AxPxL 456x153x76 mm kg 0,81 m³ 0,01</p>	<p>206395 FRAME2BSK-PC900</p>	<p>210</p>



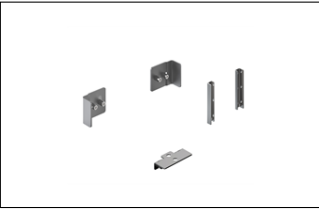
◀◀ (ACCESORIOS PARA COCEDORES MULTIPRODUCTO)

	Descripción	Código	EUR
	Soporte para albergar 6 cestos redondos en cocedor multiproducto de 40lt (para el código 927219 de 6 cestos redondos) AxPxL 329x535x10 mm kg 0,85 m³ 0,01	960644 TES6CE	105
	Tapa y soporte para cocedores multiproducto de 40lt AxPxL 550x400x100 mm kg 3,77 m³ 0,01	206190 NCOCP	220
	Dispositivo de ahorro energético para cocedores multiproducto AxPxL 45x500x100 mm kg 1 m³ 0,01	206344 ENSAVING	500

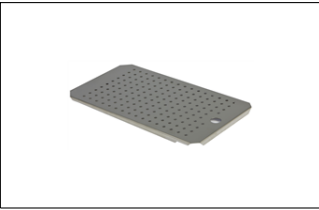
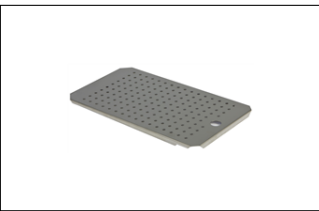

ACCESORIOS PARA COCEDORES MULTIFUNCIONALES

	Descripción	Código	EUR
	Cuchillas con laterales redondeados para rascador de cocedor multifuncional AxPxL 1x30x120 mm kg 1	921694 PLAR	40
	Tapa para cocedor multifuncional de 22lt AxPxL 700x550x20 mm kg 3 m³ 0,01	921690 PCOBF7	190




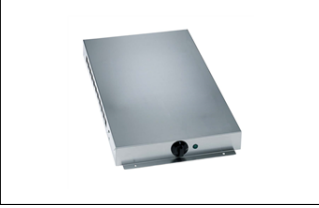
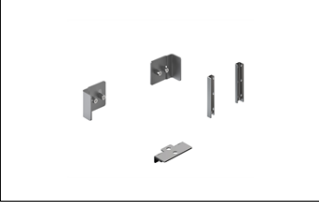
ACCESORIOS PARA SARTENES

	Descripción	Código	EUR
	Kit para instalar bases abiertas de 200 mm, fry top NitroChrome3 de 1200 mm y sartenes en voladizo (700 y 900) AxPxL 50x110x122 mm kg 1	206507 FIXING_ELEM	45



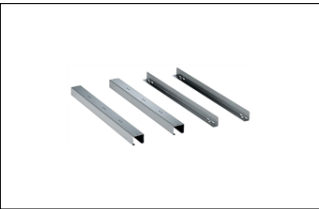



ACCESORIOS PARA BAÑOS MARÍA

	Descripción	Código	EUR
	Falso fondo perforado para baño maría de medio módulo AxPxL 280x500x20 mm kg 1,18	921622 PFF350	210
	Falso fondo perforado para baño maría de módulo completo AxPxL 610x500x20 mm kg 5 m³ 0,01	921623 PFF700	215
	Grifo para el rellenado de agua de baños maría, top AxPxL 50x130x200 mm kg 2	921627 PRBMT7	255

ACCESORIOS PARA BASES ABIERTAS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Puerta para base armario abierta</p> <p>AxPxL 400x40x440 mm kg 3,15 m³ 0,01</p>	<p>206342 DOORZ</p>	<p>195</p>
	<p>2 cajones para bases armario abiertas, altura 100 mm</p> <p>AxPxL 350x520x145 mm kg 19,24 m³ 0,12</p>	<p>206361 2DRW900Z</p>	<p>935</p>
	<p>2 guías soporte para base armario abierta de 400mm para GN 1/1 & 2/1</p> <p>AxPxL 550x100x350 mm kg 7,18 m³ 0,02</p>	<p>206145 NSGV</p>	<p>395</p>
	<p>Soporte central para la instalación de cajones y soportes de rejillas para bases de 800/1200mm, y de puertas en bases de 1200mm</p> <p>AxPxL 50x50x420 mm kg 0,52</p>	<p>206245 KMOCE</p>	<p>105</p>
	<p>Kit de calentamiento eléctrico para armarios</p> <p>0,65 kW 230 V 1 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 360x510x60 mm kg 3 m³ 0,02</p>	<p>206259 KGRV</p>	<p>535</p>
	<p>Kit para instalar bases abiertas de 200 mm, fry top NitroChrome3 de 1200 mm y sartenes en voladizo (700 y 900)</p> <p>AxPxL 50x110x122 mm kg 1</p>	<p>206507 FIXING_ELEM</p>	<p>45</p>

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SISTEMA A PUENTE

	Descripción	Código	EUR
	Soporte para sistema a puente 400 mm AxPxL 400x100x50 mm kg 5,95	206154 NSP400	370
	Soporte para sistema a puente 800 mm AxPxL 800x100x50 mm kg 9 m³ 0,01	206137 NSP800	470
	Soporte para sistema a puente 1000 mm AxPxL 1000x100x50 mm kg 10,67 m³ 0,01	206138 NSP1000	615
	Soporte para sistema a puente 1200 mm AxPxL 1200x100x50 mm kg 12,01 m³ 0,01	206139 NSP1200	570
	Soporte para sistema a puente 1400 mm AxPxL 1400x100x50 mm kg 6 m³ 0,01	206140 NSP1400	755
	Soporte para sistema a puente 1600 mm AxPxL 1600x100x50 mm kg 6 m³ 0,01	206141 NSP1600	735

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO A PARED

	Descripción	Código	EUR
	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 2000 mm AxPxL 1800x936x352 mm kg 128 m³ 1,13	206482 NSL2003	5.935
	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 2400 mm AxPxL 352x2200x936 mm kg 143 m³ 1,13	206483 NSL2403	6.400
	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 2800 mm AxPxL 936x1470x352 mm kg 172 m³ 1,13	206484 NSL2803	8.705
	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 3200 mm AxPxL 936x1470x352 mm kg 187 m³ 1,13	206485 NSL3203	9.150
	Soporte de pared para voladizo con conducto de servicio, 3600 mm AxPxL 936x1650x352 mm kg 202 m³ 1,13	206486 NSL3603	9.850
	2 barras de soporte para unidades top en voladizo AxPxL 88x877x296 mm kg 11 m³ 0,03	206496 2SUPP900	425




◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO A PARED)





	Descripción	Código	EUR
	Panel de cubierta bajo mostrador, 200 mm AxPxL 200x834x33 mm kg 1,80 m³ 0,01	206491 UNDER2009	105
	Panel de cubierta bajo mostrador, 400 mm AxPxL 400x834x33 mm kg 3,50 m³ 0,01	206492 UNDER4009	140
	Panel de cubierta bajo mostrador, 1200 mm AxPxL 1200x834x33 mm kg 10 m³ 0,04	206494 UNDER12009	320
	2 paneles de cubierta lateral decorativos para instalaciones en voladizo (900) AxPxL 451x6x987 mm kg 17 m³ 0,01	206501 2SPZCTL9	3.485
	Kit para instalar unidades monobloque en voladizo (700 y 900) AxPxL 247x146x757 mm kg 6,50 m³ 0,03	206506 MONOBLOCSUP	470
	Kit para instalar bases abiertas de 200 mm, fry top NitroChrome3 de 1200 mm y sartenes en voladizo (700 y 900) AxPxL 50x110x122 mm kg 1	206507 FIXING_ELEM	45



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO A PARED)


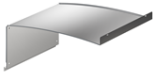
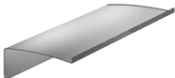
	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit para conectar estructuras en voladizo adicionales (700 y 900)</p> <p>AxPxL 100x620x100 mm kg 7,50 m³ 0,01</p>	<p>206508 KCANTCENT</p>	<p>1.260</p>

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO CENTRAL

	Descripción	Código	EUR
	<p>Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 2000 mm</p> <p>AxPxL 1800x936x352 mm kg 110 m³ 1,13</p>	<p>206477 NSL2004</p>	<p>6.165</p>
	<p>Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 2400 mm</p> <p>AxPxL 2200x936x352 mm kg 125 m³ 1,13</p>	<p>206478 NSL2404</p>	<p>6.610</p>
	<p>Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 2800 mm</p> <p>AxPxL 1470x936x352 mm kg 154 m³ 1,13</p>	<p>206479 NSL2804</p>	<p>8.880</p>
	<p>Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 3200 mm</p> <p>AxPxL 936x1470x352 mm kg 169 m³ 1,13</p>	<p>206480 NSL3204</p>	<p>9.385</p>


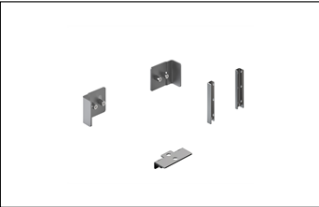



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO CENTRAL)



	Descripción	Código	EUR
	<p>Soporte central para voladizo con conducto de servicio, 3600 mm AxPxL 1650x936x352 mm kg 184 m³ 1,13</p>	<p>206481 NSL3604</p>	<p>10.120</p>
	<p>2 barras de soporte para unidades top en voladizo AxPxL 88x877x296 mm kg 11 m³ 0,03</p>	<p>206496 2SUPP900</p>	<p>425</p>
	<p>Panel de cubierta bajomostrador, 200 mm AxPxL 200x834x33 mm kg 1,80 m³ 0,01</p>	<p>206491 UNDER2009</p>	<p>105</p>
	<p>Panel de cubierta bajomostrador, 400 mm AxPxL 400x834x33 mm kg 3,50 m³ 0,01</p>	<p>206492 UNDER4009</p>	<p>140</p>
	<p>Panel de cubierta bajomostrador, 1200 mm AxPxL 1200x834x33 mm kg 10 m³ 0,04</p>	<p>206494 UNDER12009</p>	<p>320</p>
	<p>2 paneles de cubierta lateral decorativos para instalaciones en voladizo (900) AxPxL 451x6x987 mm kg 17 m³ 0,01</p>	<p>206501 2SPZCTL9</p>	<p>3.485</p>



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: SBALZO CENTRAL)


	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit para instalar unidades monobloque en voladizo (700 y 900)</p> <p>AxPxL 247x146x757 mm kg 6,50 m³ 0,03</p>	<p>206506 MONOBLOCSUP</p>	470
	<p>Kit para instalar bases abiertas de 200 mm, fry top NitroChrome3 de 1200 mm y sartenes en voladizo (700 y 900)</p> <p>AxPxL 50x110x122 mm kg 1</p>	<p>206507 FIXING_ELEM</p>	45
	<p>Kit para conectar estructuras en voladizo adicionales (700 y 900)</p> <p>AxPxL 100x620x100 mm kg 7,50 m³ 0,01</p>	<p>206508 KCANTCENT</p>	1.260

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: CHIMENEAS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Alzatina de humos 200mm</p> <p>AxPxL 200x75x225 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>206302 CHIM200</p>	275
	<p>Alzatina de humos 400mm</p> <p>AxPxL 400x75x225 mm kg 2,32 m³ 0,01</p>	<p>206303 CHIM400</p>	300

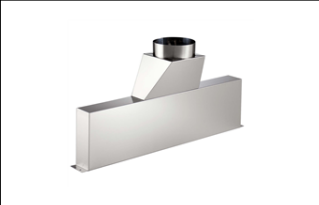




◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: CHIMENEAS)

	Descripción	Código	EUR
	Alzatina de humos 800mm AxPxL 800x75x225 mm kg 4,01 m³ 0,02	206304 CHIM800	325
	Alzatina de humos 1000mm AxPxL 1000x75x225 mm kg 1 m³ 0,02	206305 CHIM1000	410
	Alzatina de humos 1200mm AxPxL 1200x75x225 mm kg 1,20 m³ 0,02	206306 CHIM1200	450
	Conducto de humos, diámetro 120 mm AxPxL 300x300x900 mm kg 5 m³ 0,08	206126 HIT1	370
	Conducto de humos, diámetro 150 mm AxPxL 340x340x920 mm kg 4,38 m³ 0,12	206132 HIT2	480
	Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm AxPxL 400x150x400 mm kg 2,50 m³ 0,03	206310 FLUECOND40	580



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: CHIMENEAS)





	Descripción	Código	EUR
	Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm AxPxL 800x150x400 mm kg 4 m³ 0,06	206246 KCF7	1.070
	Aro para condensador de humos, diámetro 120mm AxPxL 135x135x90 mm kg 2 m³ 0,01	206127 HAD1	80
	Aro para condensador de humos, diámetro 150mm AxPxL 155x155x83 mm kg 3	206133 HAD2	80
	Mallas para chimenea, 200 mm (EVO 700 y EVO 900) AxPxL 85x200x15 mm kg 0,05	206399 GRIDNET200	160
	Mallas para chimenea, 400 mm AxPxL 85x400x15 mm kg 0,10	206400 GRIDNET400	130
	Mallas para chimenea, 500 mm AxPxL 85x500x15 mm kg 0,13	206402 GRIDNET500	185



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: CHIMENEAS)

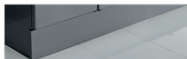
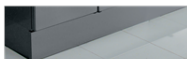



Descripción	Código	EUR
Mallas para chimenea, 590 mm (EVO 700/900) AxPxL 85x590x15 mm kg 0,27	206403 GRIDNET590	195

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: ZÓCALOS

	Descripción	Código	EUR
	Zócalo frontal 200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) AxPxL 200x30x180 mm kg 0,76	206174 NZF200	160
	Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) AxPxL 400x30x180 mm kg 1,33 m³ 0,01	206175 NZF400	200
	Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) AxPxL 800x30x180 mm kg 2,07 m³ 0,02	206176 NZF800	200
	Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) AxPxL 1000x30x180 mm kg 3 m³ 0,02	206177 NZF1000	160





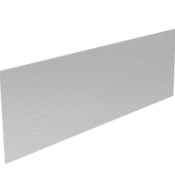



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTLACIÓN: ZÓCALOS)

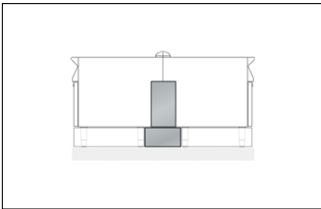
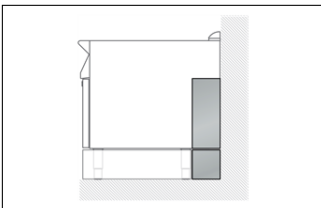

	Descripción	Código	EUR
	Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) AxPxL 1200x30x180 mm kg 2,77 m³ 0,02	206178 NZF1200	200
	Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) AxPxL 1600x30x180 mm kg 4 m³ 0,01	206179 NZF1600	235
	Zócalo frontal en dos partes para freidoras de 23lt AxPxL 86x75x179 mm kg 1	206203 NZFFR	195
	2 zócalos laterales (no para la base refrigerada/congeladora) AxPxL 720x20x180 mm kg 2 m³ 0,01	206180 NZL2P	240
	Zócalo frontal para instalación de obra, 200 mm AxPxL 200x20x100 mm kg 1	206146 NZF201	165
	Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm AxPxL 400x20x100 mm kg 1 m³ 0,01	206147 NZF401	160



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: ZÓCALOS)



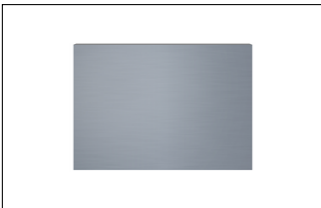
	Descripción	Código	EUR
	Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm AxPxL 800x20x100 mm kg 1,54 m³ 0,02	206148 NZF801	175
	Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm AxPxL 1000x20x100 mm kg 2 m³ 0,02	206150 NZF1001	185
	Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm AxPxL 1200x20x100 mm kg 2 m³ 0,02	206151 NZF1201	195
	Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm AxPxL 1600x20x100 mm kg 2 m³ 0,03	206152 NZF1601	260
	2 zócalos laterales para instalación de obra AxPxL 720x120x100 mm kg 1 m³ 0,02	206157 NZL2P1	200
	Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) AxPxL 60x60x100 mm kg 1,08 m³ 0,01	206210 NKPM	135

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: PANELES DE COBERTURA


	Descripción	Código	EUR
	2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm AxPxL 3x900x250 mm kg 7,28 m³ 0,01	206321 2SPT9ZO	540
	2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm AxPxL 3x900x700 mm kg 12 m³ 0,03	206335 2SPFS9ZO	565
	2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada AxPxL 20x141x448 mm kg 1 m³ 0,02	206202 NPVSC	450
	2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque AxPxL 300x40x160 mm kg 1,90 m³ 0,01	206181 NPVSS	305
	Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (Evo900) y bases refrigeradas (900) de 23Lt. AxPxL 787x85x50 mm kg 5,53 m³ 0,01	206372 BSUPPWFR9	385
	Panel trasero 600 mm (EVO700/900) AxPxL 600x20x714 mm kg 7,71 m³ 0,01	206373 REARPAN6	695



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: PANELES DE COBERTURA)



	Descripción	Código	EUR
	Panel trasero 800 mm (EVO700/900) AxPxL 800x20x714 mm kg 9,92 m³ 0,02	206374 REARPAN8	590
	Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) AxPxL 1000x20x714 mm kg 11,98 m³ 0,02	206375 REARPAN10	920
	Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) AxPxL 1200x20x714 mm kg 14,40 m³ 0,03	206376 REARPAN12	920

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: PASAMANOS Y APOYAPLATOS

	Descripción	Código	EUR
	Pasamanos frontal 400 mm AxPxL 400x50x50 mm kg 2,20	206166 NCFR400	375
	Pasamanos frontal 800 mm AxPxL 800x50x50 mm kg 4,03	206167 NCFR800	480



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTLACIÓN: PASAMANOS Y APOYAPLATOS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Pasamanos frontal 1200 mm</p> <p>AxPxL 1200x50x30 mm kg 2</p>	<p>206191</p> <p>NCFR1200</p>	<p>625</p>
	<p>Pasamanos frontal 1600 mm</p> <p>AxPxL 1600x50x30 mm kg 2</p>	<p>206192</p> <p>NCFR1600</p>	<p>365</p>
	<p>Apoyaplatos 400mm</p> <p>AxPxL 400x140x60 mm kg 5 m³ 0,01</p>	<p>206185</p> <p>NPP400</p>	<p>695</p>
	<p>Apoyaplatos 800 mm</p> <p>AxPxL 800x140x60 mm kg 2 m³ 0,01</p>	<p>206186</p> <p>NPP800</p>	<p>770</p>
	<p>Pasamanos laterales, derecha e izquierda</p> <p>AxPxL 850x50x50 mm kg 2</p>	<p>206165</p> <p>NCLADST</p>	<p>240</p>

ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: RUEDAS Y SOPORTES BASE


Descripción	Código	EUR
<p>Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"</p> <p>AxPxL 155x85x155 mm kg 4,11</p>	<p>206135 4WHEELSCOM</p>	<p>335</p>
<p>Base soporte para patas o ruedas, 400 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas</p> <p>AxPxL 370x106x50 mm kg 3,97</p>	<p>206366 BSUPPFW4</p>	<p>335</p>
<p>Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas</p> <p>AxPxL 770x106x50 mm kg 7,30 m³ 0,01</p>	<p>206367 BSUPPFW8</p>	<p>465</p>
<p>Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas</p> <p>AxPxL 1170x106x50 mm kg 10,48 m³ 0,01</p>	<p>206368 BSUPPFW12</p>	<p>550</p>
<p>Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas</p> <p>AxPxL 1570x106x50 mm kg 14 m³ 0,02</p>	<p>206369 BSUPPFW16</p>	<p>710</p>
<p>Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas</p> <p>AxPxL 1970x106x50 mm kg 17 m³ 0,02</p>	<p>206370 BSUPPFW20</p>	<p>875</p>



◀◀ (ACCESORIOS PARA INSTALACIÓN: RUEDAS Y SOPORTES BASE)

Descripción	Código	EUR
<p>Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (Evo900) y bases refrigeradas (900) de 23Lt.</p> <p>AxPxL 787x85x50 mm kg 5,53 m³ 0,01</p>	<p>206372 BSUPPWFR9</p>	<p>385</p>
<p>Kit de 3 soportes base para ruedas.</p> <p>AxPxL 85x787x50 mm kg 8,46 m³ 0,01</p>	<p>206430 BSUPPWFR93</p>	<p>625</p>
<p>Soporte base para patas / ruedas</p> <p>AxPxL 600x106x50 mm kg 5,78 m³ 0,01</p>	<p>206431 BSUPPFW6</p>	<p>545</p>
<p>Kit de 6 ruedas - 3 giratorias con freno</p> <p>AxPxL 155x85x155 mm kg 6,72 m³ 0,01</p>	<p>206432 6WHEELSUK</p>	<p>540</p>









ACCESORIOS: ADICIONALES

Descripción	Código	EUR
<p>Soporte externo para columna agua</p> <p>AxPxL 44x55x266 mm kg 1</p>	<p>206231 NKCOH20</p>	<p>75</p>



◀◀ (ACCESORIOS: ADICIONALES)

	Descripción	Código	EUR
	Kit de patas para marina AxPxL 80x80x100 mm kg 0,75 m³ 0,01	206136 PIFL9M	35
	Kit de sellado de juntas AxPxL 50x50x250 mm kg 0,62 m³ 0,01	206086 HKITSG	35
	Regulador de presión para unidades a gas AxPxL 75x85x71 mm kg 0,37	927225 REGPRESS	100
	Estantería medio módulo AxPxL 400x450x380 mm kg 7 m³ 0,08	206183 NMS400	1.865
	Estantería módulo completo AxPxL 800x450x380 mm kg 10,16 m³ 0,15	206184 NMS800	2.100
	Extensión para columna de agua AxPxL 15x15x400 mm kg 0,64	206290 WPIPEN900	70





◀◀ (ACCESORIOS: ADICIONALES)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida)</p> <p>AxPxL 45x500x753 mm kg 3 m³ 0,02</p>	<p>206289 H2ON700</p>	<p>475</p>
	<p>2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada</p> <p>AxPxL 20x141x448 mm kg 1 m³ 0,02</p>	<p>206202 NPVSC</p>	<p>450</p>
	<p>Estantería lateral para recipientes de 200 mm</p> <p>AxPxL 200x300x550 mm kg 6,20 m³ 0,06</p>	<p>206473 GRIC200</p>	<p>685</p>
	<p>Estantería lateral para recipientes de 400 mm</p> <p>AxPxL 360x300x550 mm kg 8 m³ 0,09</p>	<p>206471 GRIC400</p>	<p>795</p>
	<p>Estantería central para recipientes de 400 mm</p> <p>AxPxL 360x300x550 mm kg 8 m³ 0,09</p>	<p>206474 GRICC400</p>	<p>705</p>
	<p>Extensor de estantería para recipientes</p> <p>AxPxL 400x300x40 mm kg 5,20 m³ 0,02</p>	<p>206472 GRIE400</p>	<p>480</p>

▶▶

◀◀ (ACCESORIOS: ADICIONALES)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Estantería lateral de pared para recipientes AxPxL 300x28x70 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>206475 GRICSW</p>	<p>165</p>
	<p>Base para salamandra AxPxL 610x560x450 mm kg 10 m³ 0,15</p>	<p>206476 SBSALAMANDSUPP</p>	<p>1.450</p>

FREIDORAS COMPACT

Freidoras eléctricas **HP de ALTO RENDIMIENTO de 60 Cm** con cuba prensada y zona fría y BOMBA DE ACEITE, ideal para cocinas que necesitan versatilidad, compacta pero eficiente para una alta productividad, capaz de freír numerosas cantidades en poco tiempo.

Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de **1,5 mm de espesor**.

Funcionamiento en modo "ECO" bajo consumo activa la **función stand-by** para ahorrar energía. Rápida recuperación de la temperatura en el momento de volver a freír, en menos de un minuto. • Filtro de aceite en acero inoxidable integrado

Resistencias regulables en 4 posiciones para una mejor limpieza.

Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185 C°.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Freidora eléctrica 9 Lt HP monofásica con una cuba y led de advertencia, cesto y filtro recolector de aceite de acero inoxidable incluidos</p> <p>7,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 200x600x930 mm kg 45 m³ 0,31</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206390 Cesto para freidora de 9lt 1 206393 Filtro recolector de aceite de acero inoxidable 1</p>	<p>285002 ZXFRPB1BWF</p>	<p>3.455</p>
	<p>Freidora eléctrica 9 Lt. HP monofásica con una cuba, bomba de aceite y led de advertencia, cesto y filtro recolector de aceite de acero inoxidable</p> <p>7,40 kW 240 V 1 50/60 Hz AxPxL 200x600x930 mm kg 45 m³ 0,31</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206390 Cesto para freidora de 9lt 1 206393 Filtro recolector de aceite de acero inoxidable 1</p>	<p>285003 ZXFRPB1BWQ</p>	<p>5.020</p>
	<p>Freidora eléctrica 9 Lt. HP trifásica con una cuba y led de advertencia, cesto y filtro recolector de aceite de acero inoxidable incluidos</p> <p>7,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 200x600x930 mm kg 38 m³ 0,31</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206390 Cesto para freidora de 9lt 1 206393 Filtro recolector de aceite de acero inoxidable 1</p>	<p>285004 ZXFREB1BWF</p>	<p>3.550</p>



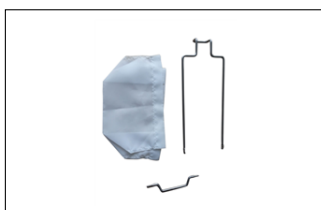
◀◀ (FREIDORAS COMPACT)



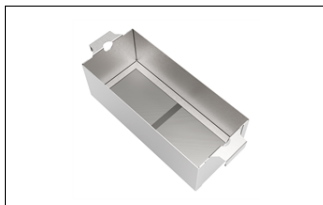
Descripción	Código	EUR
<p>Freidora eléctrica 9 lt. HP trifásica con una cuba, bomba de aceite y led de advertencia, cesto y filtro recolector de aceite de acero inoxidable incluidos.</p> <p>7,40 kW 415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 200x600x930 mm kg 45 m³ 0,31</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>206390 Cesto para freidora de 9lt 1 206393 Filtro recolector de aceite de acero inoxidable 1</p>	<p>285005 ZXFREB1BWQ</p>	<p>5.105</p>

ACCESORIOS PARA FREIDORAS COMPACT

Descripción	Código	EUR
<p>Cesto para freidora de 9lt</p> <p>AxPxL 155x300x125 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>206390 9BF</p>	<p>110</p>
<p>Kit de conexión para freidoras HP 9 lt</p> <p>AxPxL 34x26x521 mm kg 0,31</p>	<p>206391 9CSTRIP</p>	<p>35</p>
<p>Filtro recolector de aceite en tela</p> <p>AxPxL 123x293x90 mm kg 0,30</p>	<p>206392 9TFILT</p>	<p>230</p>
<p>Filtro recolector de aceite de acero inoxidable</p> <p>AxPxL 95x320x75 mm kg 1</p>	<p>206393 9SSFILT</p>	<p>140</p>



◀◀ (ACCESORIOS PARA FREIDORAS COMPACT)



Descripción	Código	EUR
<p>Filtro de aceite grande de acero inoxidable para freidora de 9 L</p> <p>AxPxL 116x313x94 mm kg 0,80</p>	<p>206443 9SSFILTLG</p>	<p>295</p>
<p>Placa para pescado perforada para freidoras 9 L</p> <p>AxPxL 160x360x2 mm kg 0,48</p>	<p>206394 9PPL</p>	<p>90</p>
<p>kit soporte unión de 2 freidoras 9 litros (para instalación una al lado de la otra)</p> <p>AxPxL 370x106x50 mm kg 3,50</p>	<p>206438 KSUPPFW4</p>	<p>125</p>
<p>Kit de soporte de patas para 3 módulos de freidoras de 200 mm</p> <p>AxPxL 370x106x50 mm kg 3,50</p>	<p>206439 KSUPPFW6</p>	<p>150</p>
<p>Kit de soporte de patas para 4 módulos de freidoras de 200 mm</p> <p>AxPxL 370x106x50 mm kg 3,50</p>	<p>206440 KSUPPFW8</p>	<p>200</p>

SALAMANDRAS

Salamandra abierta por los 3 lados, con top regulable. Elementos de calentamiento de infrarrojos (calentamiento en pocos segundos). Control de temperatura con regulador de potencia (2 en el modelo de 650 mm). Timers de autoapagado. Parrilla y bandeja de recogida de acero cromado, desmontables.

	Descripción	Código	EUR
	Salamandra eléctrica de apertura frontal y ajustable 750mm. Acepta GN 1/1 4 kW 380/415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 759x484x404 mm kg 39 m³ 0,25	283023 ZOUUBDBOMOA	2.245
	Salamandra eléctrica, abierta por 3 lados, detector de plato, 600 mm 4 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 600x549x510 mm kg 61 m³ 0,24	283018 ZOUUCEBOMOH	3.505
	Salamandra eléctrica, abierta por 3 lados, detector de plato, 600 mm, acepta GN 1/1 4 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 600x549x510 mm kg 61 m³ 0,24	283019 ZOUUCDBOMOH	3.505
	Salamandra eléctrica monofásica regulable, abierta por 3 lados 400mm, acepta GN 2/3 2 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 400x549x510 mm kg 44 m³ 0,17	283020 ZOUUAEBOMCA	2.085
	Salamandra eléctrica, abierta en 3 lados, 600 mm, admite GN 1/1 4 kW 220/240 V 1 50/60 Hz AxPxL 600x549x510 mm kg 59 m³ 0,24	283021 ZOUUAEBOMOA	2.555



COCCIÓN OTROS APARATOS DE COCCIÓN

◀◀ (SALAMANDRAS)



Descripción	Código	EUR
<p>Salamandra eléctrica, abierta en 3 lados, 600 mm, admite GN 1/1</p> <p>4 kW 380/415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 600x549x510 mm kg 59 m³ 0,24</p>	<p>283022 ZOUUADBOMOA</p>	<p>2.555</p>
<p>Salamandra eléctrica, abertura frontal, parrilla ajustable, 760 mm, admite GN 1/1</p> <p>4 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 759x484x404 mm kg 39 m³ 0,20</p>	<p>283024 ZOUUBDBOMOA</p>	<p>2.245</p>
<p>Salamandra a gas, abierta por 3 lados, rejilla ajustable 750mm Acepta GN 1/1</p> <p>7,40 kW AxPxL 752x500x467 mm kg 46 m³ 0,20</p>	<p>283033 ZOUUAABOMPA</p>	<p>3.550</p>



ACCESORIOS PARA SALAMANDRAS

Descripción	Código	EUR
<p>Kit soporte pared pared para salamandras abiertas 3 lados</p> <p>AxPxL 200x80x500 mm kg 1,82 m³ 0,01</p>	<p>283035 WMBSAL3</p>	<p>185</p>
<p>Kit soporte pared pared para salamandras de abertura frontal</p> <p>AxPxL 550x80x350 mm kg 3,06 m³ 0,02</p>	<p>283036 WMBSAL1</p>	<p>265</p>

INDEX

HORNOS

Hornos Magistar Combi TS con boiler

Hornos Magistar Combi TS 6GN 1/1 - gas	193
Hornos Magistar Combi TS 6GN 2/1 - gas	194
Hornos Magistar Combi TS 10GN 1/1 - gas	194
Hornos Magistar Combi TS 10GN 2/1 - gas	195
Hornos Magistar Combi TS 20GN 1/1 - gas	196
Hornos Magistar Combi TS 20GN 2/1 - gas	197
Hornos Magistar Combi TS 6GN 1/1 - eléctrico	197
Hornos Magistar Combi TS 6GN 2/1 - eléctrico	198
Hornos Magistar Combi TS 10GN 1/1- eléctrico	199
Hornos Magistar Combi TS 10GN 2/1 - eléctrico	200
Hornos Magistar Combi TS 20GN 1/1 - eléctrico	201
Hornos Magistar Combi TS 20GN 2/1 - eléctrico	201

Hornos Magistar Combi DS con boiler

Hornos Magistar Combi DS 6GN 1/1- gas	202
Hornos Magistar Combi DS 6GN 2/1 - gas	202
Hornos Magistar Combi DS 10GN 1/1- gas	203
Hornos Magistar Combi DS 10GN 2/1 - gas	204
Hornos Magistar Combi DS 20GN 1/1 - gas	205
Hornos Magistar Combi DS 20GN 2/1 - gas	205
Hornos Magistar Combi DS 6GN 1/1- eléctrico	206
Hornos Magistar Combi DS 6GN 2/1 - eléctrico	207
Hornos Magistar Combi DS 10GN 1/1- eléctrico	207
Hornos Magistar Combi DS 10GN 2/1 - eléctrico	208
Hornos Magistar Combi DS 20GN 1/1 - eléctrico	208
Hornos Magistar Combi DS 20GN 2/1 - eléctrico	209

Hornos Magistar Combi TI sin boiler

Hornos Magistar Combi TI 6GN 1/1 - Gas	210
Hornos Magistar Combi TI 6GN 2/1 - Gas	210
Hornos Magistar Combi TI 10GN 1/1 - Gas	211
Hornos Magistar Combi TI 10GN 2/1 - Gas	212
Hornos Magistar Combi TI 20GN 1/1 - Gas	212
Hornos Magistar Combi TI 20GN 2/1 - Gas	213
Hornos Magistar Combi TI 6GN 1/1 - eléctrico	214
Hornos Magistar Combi TI 6GN 2/1 - eléctrico	214
Hornos Magistar Combi TI 10GN 1/1 - eléctrico	215
Hornos Magistar Combi TI 10GN 2/1 - eléctrico	215
Hornos Magistar Combi TI 20GN 1/1 - eléctrico	216
Hornos Magistar Combi TI 20GN 2/1 - eléctrico	216

Hornos Magistar Combi DI sin boiler

Hornos Magistar Combi DI 6GN 1/1 - Gas	217
Hornos Magistar Combi DI 6GN 2/1 - Gas	217
Hornos Magistar Combi DI 10GN 1/1 - Gas	218
Hornos Magistar Combi DI 10GN 2/1 - Gas	218

Hornos Magistar Combi DI 20GN 1/1 - Gas	219
Hornos Magistar Combi DI 20GN 2/1 - Gas	219
Hornos Magistar Combi DI 6GN 1/1 - eléctrico	220
Hornos Magistar Combi DI 6GN 2/1 - eléctrico	220
Hornos Magistar Combi DI 10GN 1/1 - eléctrico	221
Hornos Magistar Combi DI 10GN 2/1 - eléctrico	221
Hornos Magistar Combi DI 20GN 1/1 - eléctrico	222
Hornos Magistar Combi DI 20GN 2/1 - eléctrico	222
Accesorios para hornos Magistar Combi	
Soluciones de cocción - Bandejas GastroNorm	228
Soluciones de cocción - Bandejas para panadería y pastelería	234
Soluciones de cocción - Sistema de pollo	235
Soluciones de cocción - Ahumador-	237
Soluciones de cocción - Sonda de temperatura -	237
Bases y soportes	237
Soluciones de manipulación - GastroNorm	240
Soluciones de Manipulación - Banquetes	244
Soluciones de Manipulación - Panadería y pastelería	247
Soluciones de manipulación - Multiuso	249
Soluciones de limpieza	252
Soluciones de instalación - Tratamiento de agua	253
Soluciones de instalación - Ventilación	253
Soluciones de instalación - Kits de apilamiento	258
Soluciones de instalación - Conectividad	261
Soluciones de instalación - Varios	262
HORNOS COMPACT EAZY	
HORNOS COMPACT EAZY	267
ACCESORIOS PARA HORNOS COMPACT EAZY	
ACCESORIOS PARA HORNOS COMPACT EAZY	268
HORNOS CONVECCIÓN	
ELÉCTRICO	270
GAS	270
ACCESORIOS PARA HORNOS CONVECCIÓN	
ACCESORIOS: BASES	272
ACCESORIOS: MOVIMENTACIÓN	273
ACCESORIOS: BANDEJAS Y REJILLAS	276
ACCESORIOS: INSTALACIÓN	278
ACCESORIOS: TRATAMIENTO DE AGUA	281
ACCESORIOS: OTROS	282

HORNOS SMART STEAM

HORNOS SMART STEAM

283

ACCESORIOS PARA HORNOS SMART STEAM

ACCESORIOS: BASES

284

ACCESORIOS: BANDEJAS Y REJILLAS

284

ACCESORIOS: INSTALACIÓN

285

ACCESORIOS: TRATAMIENTO DE AGUA

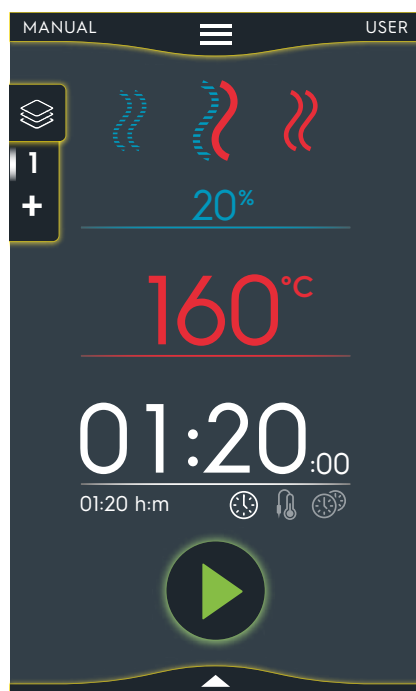
286

ACCESORIOS: MOVIMENTACIÓN

287

ACCESORIOS: OTROS

287



Pantalla táctil

La nueva interfaz de **pantalla táctil** está pensada para que todo resulte más sencillo: ultra intuitiva, fácil de aprender y de utilizar, personalizable. Disponible en más de 30 idiomas.

101 ajustes de humedad

Aporta más variedad a tu cocina gracias a la regulación entre el 0 y el 100% de la humedad generada por el acumulador y a la válvula de aire con apertura automática. Para comidas siempre perfectas.

Sensor lambda estándar

Controla con precisión y mantiene **constante la humedad** en la cámara de cocción.

Función Match

Magistar Combi y Rapido Chiller coordinan entre sí tanto sus operaciones en curso como las próximas. Además de **cocinar y enfriar**, puedes **fermentar y hornear** o **descongelar y cocinar**.

MAGiSTAR

COMBI-TS



Modo automático

Para facilitar y agilizar tu trabajo, Magistar Combi te ofrece ciclos automáticos y **11 nuevos ciclos especiales**.

Modo programas

Puedes guardar, organizar por categoría y compartir hasta **1000 programas de cocción** utilizando la memoria USB o nuestra conectividad.

AirFlow

Airflow es el sistema revolucionario para la distribución del aire durante la cocción. Gracias a AirFlow los resultados de cocción siempre son perfectos y uniformes.

Sonda de 6 sensores

Insuperable precisión de medición de la temperatura en el núcleo del producto.

Características innovadoras

SoloMio es la página inicial que puedes personalizar con tus funciones preferidas: tu vida en la cocina será más fácil y el flujo de trabajo más lineal.

El Calendario te permite programar el trabajo cotidiano y recibir avisos personalizados sobre tus tareas.

Cooking Optimizer propone la **secuencia de cocción más lógica** para optimizar los tiempos de cocción y lograr el máximo ahorro de energía.

HP Automatic Cleaning

Reduce los costes de limpieza hasta en un **15%***. Resultados incomparables con las funciones Economizer y la descalcificación automática del acumulador. Además, puedes elegir entre dos soluciones de detergente: sólido (estándar) o líquido.

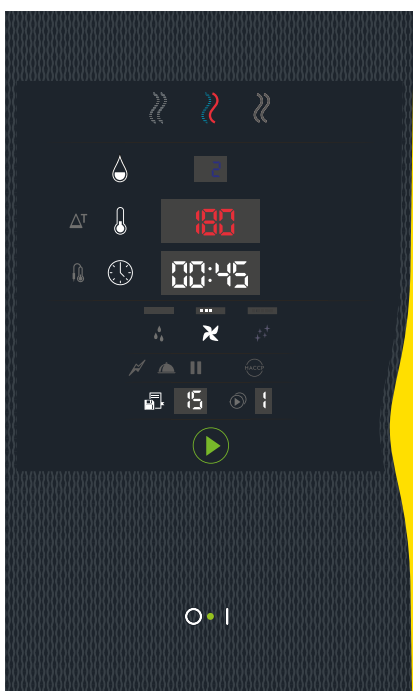
Conectividad disponible

Supervisa tu horno en tiempo real desde cualquier ordenador o dispositivo inteligente con los servicios de conectividad de Zanussi.

* Hasta un 15% de ahorro en costes de uso: ahorro de energía, agua, detergente y abrillantador calculado con la función HP Automatic Cleaning en comparación con el ciclo de limpieza equivalente en la gama anterior de hornos Zanussi. Calculado utilizando detergentes sólidos Electrolux Professional. Datos disponibles en abril de 2019

MAGiSTAR

COMBI-DS



Pantalla digital

Una secuencia luminosa te guía y simplifica cada operación.

11 ajustes de humedad

Aporta más variedad a tu cocina con 11 niveles de regulación entre el 0 y el 100% de la humedad generada por el acumulador y a la válvula de aire con apertura automática.

Sensor lambda estándar

Controla con precisión y mantiene constante la humedad en la cámara de cocción.

Modo programas

Mediante la memoria USB o nuestra conectividad puedes guardar y compartir tus programas de cocción en otros hornos Magistar Combi. Puedes memorizar hasta 100 programas con un máximo de 4 fases de cocción cada uno.

AirFlow

Airflow es el sistema revolucionario para la distribución del aire durante la cocción. Gracias a AirFlow los resultados de cocción siempre son perfectos y uniformes.

Control de la temperatura en el núcleo mediante la sonda

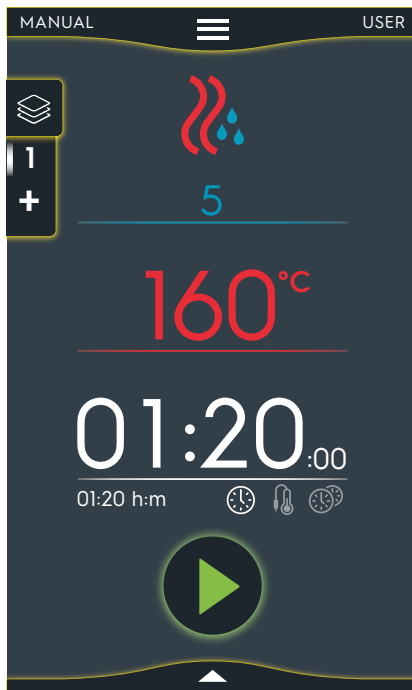
El sensor mide con precisión la temperatura en el núcleo del alimento. Como opción puedes elegir la sonda de 6 sensores.

HP Automatic Cleaning

Lavado automático para una limpieza impecable, con descalcificación del acumulador integrada. Puedes elegir 2 tipos de detergente: sólido o líquido.

Conectividad disponible

Supervisa tu horno en tiempo real desde cualquier ordenador o dispositivo inteligente con los servicios de conectividad de Zanussi.



MAGiSTAR

COMBI-TI



Pantalla táctil

La nueva interfaz de **pantalla táctil** está pensada para que todo resulte más sencillo: ultra intuitiva, fácil de aprender y de utilizar, personalizable. Disponible en más de 30 idiomas.

11 niveles de humedad

Aporta más variedad a tu cocina gracias a 11 ajustes de humedad y a la alta eficiencia del vapor instantáneo, con apertura automática de la válvula de salida.

Modo programas

Puedes guardar, organizar por categoría y compartir hasta **1000 programas de cocción** utilizando la memoria USB o nuestra conectividad.

AirFlow

Airflow es el sistema revolucionario para la distribución del aire durante la cocción. Gracias a **AirFlow** los resultados de cocción siempre son perfectos y uniformes.

Control de la temperatura en el núcleo mediante la sonda

El sensor mide con precisión la temperatura en el núcleo del alimento. Como opción puedes elegir la sonda de 6 sensores.

Características innovadoras

SoloMio es la página inicial que puedes personalizar con tus funciones preferidas: tu vida en la cocina será más fácil y el flujo de trabajo más lineal.

El **Calendario** te permite programar el trabajo cotidiano y recibir avisos personalizados sobre tus tareas.

HP Automatic Cleaning

Resultados insuperables con las funciones Economizer. Además, puedes elegir entre dos soluciones de detergente: sólido (estándar) o líquido.

Conectividad disponible

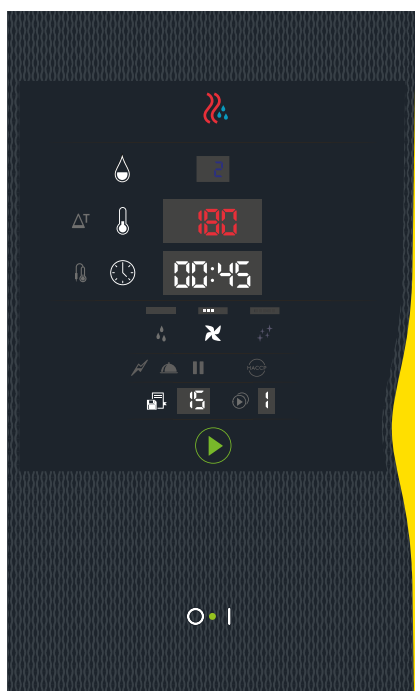
Supervisa tu horno en tiempo real desde cualquier ordenador o dispositivo inteligente con los servicios de conectividad de Zanussi.

Función Match

Magistar Combi y Rapido Chiller comunican sus operaciones actuales y siguientes entre sí en ambas direcciones.

MAGiSTAR

COMBI-DI



Pantalla digital

Una secuencia luminosa te guía y simplifica cada operación.

11 niveles de humedad

Aporta más variedad a tu cocina gracias a 11 ajustes de humedad y a la alta eficiencia del vapor instantáneo, con apertura automática de la válvula de salida.

Modo programas

Mediante la memoria USB o nuestra conectividad puedes guardar y compartir tus programas de cocción. Puedes memorizar hasta 100 programas con un máximo de 4 fases de cocción cada uno.

AirFlow

Airflow es el sistema revolucionario para la distribución del aire durante la cocción. Gracias a **AirFlow** los resultados de cocción siempre son perfectos y uniformes.

Control de la temperatura en el núcleo mediante la sonda

El sensor mide con precisión la temperatura en el núcleo del alimento. Como opción puedes elegir la sonda de 6 sensores.

HP Automatic Cleaning

Resultados de limpieza impecables. Puedes elegir entre dos tipos de detergente: sólido (estándar) o líquido.

Conectividad disponible

Supervisa tu horno en tiempo real desde cualquier ordenador o dispositivo inteligente con los servicios de conectividad de Zanussi.

Hornos Magistar Combi TS 6GN 1/1 - gas

Horno mixto TS con: **boiler**, panel de control **táctil** de alta resolución, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura de 6 puntos** de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. **7 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado y **ducha retráctil** incluido.

Opcional: Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 6 GN 1/1 gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática 19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 152 m³ 0,89	218780 ZCOG61T2G0	15.265
	Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 6 GN 1/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP 19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 152 m³ 0,89 Accesorios incluidos 922706 Adaptador chimenea 1	218760 ZCOG61T2H0	15.570
	Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 6x1 / 1GN, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, caldera en AISI 316 19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 152 m³ 0,89	218790 ZCOG61T2G1	15.915

Hornos Magistar Combi TS 6GN 2/1 - gas

Horno mixto TS con: **boiler**, panel de control **táctil** de alta resolución, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura de 6 puntos** de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. **7 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado y **ducha retráctil** incluido.

Opcional: Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta


HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI TS CON BOILER

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla tácti 6 GN 2/1 gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>32 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 199 m³ 1,28</p>	<p>218781 ZCOG62T2G0</p>	<p>18.810</p>
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 6 GN 2/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP</p> <p>32 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 199 m³ 1,28</p> <p>Accesorios incluidos 922706 Adaptador chimenea 1</p>	<p>218761 ZCOG62T2H0</p>	<p>19.190</p>
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 6 GN 2/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, boiler en AISI 316</p> <p>32 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 199 m³ 1,28</p>	<p>218791 ZCOG62T2G1</p>	<p>19.560</p>

Hornos Magistar Combi TS 10GN 1/1 -gas



Horno mixto **TS** con: **boiler**, panel de control **táctil** de alta resolución, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura de 6 puntos** de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. **7 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado y **ducha retráctil** incluido.

Opcional: Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 10 GN 1/1 gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>31 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 177 m³ 1,11</p>	<p>218782 ZCOG101T2G0</p>	<p>17.420</p>





◀◀ (Hornos Magistar Combi TS 10GN 1/1 -gas)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 10 GN 1/1 gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP</p> <p>31 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 177 m³ 1,11</p>	<p>218762 ZCOG101T2H0</p>	<p>17.770</p>
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 10x1 / 1GN, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, caldera en AISI 316</p> <p>31 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 177 m³ 1,11</p>	<p>218792 ZCOG101T2G1</p>	<p>18.115</p>

Hornos Magistar Combi TS 10GN 2/1 - gas

Horno mixto **TS** con: **boiler**, panel de control **táctil** de alta resolución, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura de 6 puntos** de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. **7 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado y **ducha retráctil** incluido.

Opcional: Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 10 GN 2/1 gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>47 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 223 m³ 1,59</p>	<p>218783 ZCOG102T2G0</p>	<p>22.555</p>
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 10 GN 2/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP</p> <p>47 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 223 m³ 1,59</p>	<p>218763 ZCOG102T2H0</p>	<p>23.005</p>



HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI TS CON BOILER

◀◀ (Hornos Magistar Combi TS 10GN 2/1 - gas)



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 10 GN 2/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, boiler en AISI 316</p> <p>47 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 223 m³ 1,59</p>	<p>218793 ZCOG102T2G1</p>	<p>23.005</p>

Hornos Magistar Combi TS 20GN 1/1 - gas

Horno mixto TS con: **boiler**, panel de control **táctil** de alta resolución, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura de 6 puntos** de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. **7 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado y **ducha retráctil** incluido.

Opcional: Boiler AISI 316 , cristal triple.



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 20 GN 1/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>54 kW 1,80 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 911x864x1794 mm kg 324 m³ 1,83</p> <p>Accesorios incluidos 922753 Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm 1</p>	<p>218784 ZCOG201T2G0</p>	<p>29.095</p>





Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 20 GN 1/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP</p> <p>54 kW 1,80 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 911x864x1794 mm kg 324 m³ 1,83</p> <p>Accesorios incluidos 922753 Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm 1</p>	<p>218764 ZCOG201T2H0</p>	<p>29.680</p>

Hornos Magistar Combi TS 20GN 2/1 - gas

Horno mixto TS con: **boiler**, panel de control **táctil** de alta resolución, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura de 6 puntos** de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. **7 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado y **ducha retráctil** incluido.


Opcional: Boiler AISI 316 , cristal triple.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 20 GN 2/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>100 kW 2,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1162x1066x1794 mm kg 432 m³ 2,77</p> <p>Accesorios incluidos 922757 Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido) 1</p>	<p>218785 ZCOG202T2G0</p>	<p>38.980</p>
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 20 GN 2/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP</p> <p>100 kW 2,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1162x1066x1794 mm kg 432 m³ 2,77</p> <p>Accesorios incluidos 922757 Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido) 1</p>	<p>218765 ZCOG202T2H0</p>	<p>39.760</p>

Hornos Magistar Combi TS 6GN 1/1 - eléctrico

Horno mixto TS con: **boiler**, panel de control **táctil** de alta resolución, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura de 6 puntos** de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. **7 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado y **ducha retráctil** incluido.




Opcional: Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Horno combi Magistar TS con control de pantalla táctil, 5x1/1GN, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, paso de 85mm</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 133 m³ 0,89</p> <p>Accesorios incluidos 922740 Estructura con bandejas fijas 5 GN 1/1, 85MM 1</p>	<p>218700 ZCOE61T2A2</p>	<p>12.305</p>



HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI TS CON BOILER


◀◀ (Hornos Magistar Combi TS 6GN 1/1 - eléctrico)

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 6 GN 1/1, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática 11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 134 m³ 0,89	218720 ZCOE61T2A0	11.800
	Horno combi con caldera Magistar Combi TS con control por pantalla táctil, 6x1/1GN, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), puerta con bisagra a la izquierda 11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 134 m³ 0,89	218726 ZCOE61T2AL	12.305
	Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 6x1 / 1GN, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, caldera en AISI 316 11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 134 m³ 0,89	218740 ZCOE61T2A1	13.145

Hornos Magistar Combi TS 6GN 2/1 - eléctrico

Horno mixto TS con: boiler, panel de control táctil de alta resolución, sensor Lambda para el control real de la humedad, sonda de temperatura de 6 puntos de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado + descalcificación integrado y ducha retráctil incluido.

Opcional: Boiler AISI 316, cristal triple y cambio de apertura de puerta.

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi TS Mixto con boiler con control de pantalla táctil 6 GN 2/1, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática 21,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 181 m³ 1,28	218721 ZCOE62T2A0	15.545



◀◀ (Hornos Magistar Combi TS 6GN 2/1 - eléctrico)



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 6x2 / 1GN, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, caldera en AISI 316</p> <p>21,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 181 m³ 1,28</p>	<p>218741 ZCOE62T2AB</p>	<p>16.575</p>

Hornos Magistar Combi TS 10GN 1/1- eléctrico

Horno mixto TS con: **boiler**, panel de control **táctil** de alta resolución, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura de 6 puntos** de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. **7 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado y **ducha retráctil** incluido.

Opcional: Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta.



Descripción	Código	EUR
<p>Horno Magistar Combi TS con control de pantalla táctil, 8x1/1GN, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, paso de 85mm</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 159 m³ 1,11</p> <p>Accesorios incluidos 922741 Estructura con bandejas fijas 8 GN 1/1, 85MM 1</p>	<p>218702 ZCOE101T2A2</p>	<p>14.390</p>





<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 10 GN 1/1, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 159 m³ 1,11</p>	<p>218722 ZCOE101T2A0</p>	<p>14.390</p>
--	--------------------------------------	----------------------



HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI TS CON BOILER



◀◀ (Hornos Magistar Combi TS 10GN 1/1- eléctrico)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Horno combi con caldera Magistar Combi TS con control por pantalla táctil, 10x1/1GN, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), puerta con bisagra a la izquierda</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 159 m³ 1,11</p>	<p>218727 ZCOE101T2AL</p>	<p>14.390</p>
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 10x1 / 1GN, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, caldera en AISI 316</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 159 m³ 1,11</p>	<p>218742 ZCOE101T2A1</p>	<p>15.350</p>

Hornos Magistar Combi TS 10GN 2/1 - eléctrico

Horno mixto **TS** con: **boiler**, panel de control **táctil** de alta resolución, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura de 6 puntos** de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. **7 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado y **ducha retráctil** incluido.



Opcional: Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 10 GN 2/1, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>37,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 207 m³ 1,59</p>	<p>218723 ZCOE102T2A0</p>	<p>18.615</p>
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 10 GN 2/1GN, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, boiler en AISI 316</p> <p>37,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 207 m³ 1,59</p>	<p>218743 ZCOE102T2AB</p>	<p>19.360</p>

Hornos Magistar Combi TS 20GN 1/1 - eléctrico

Horno mixto TS con: **boiler**, panel de control **táctil** de alta resolución, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura de 6 puntos** de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. **7 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado y **ducha retráctil** incluido.


Opcional: Boiler AISI 316 , cristal triple.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 20 GN 1/1, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>37,70 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 911x864x1794 mm kg 301 m³ 1,83</p> <p>Accesorios incluidos 922753 Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm 1</p>	<p>218724 ZCOE201T2A0</p>	<p>25.605</p>
	<p>Horno Combi Magistar con Boiler TS con control de pantalla táctil, 15x1/1GN, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, paso de 84 mm</p> <p>37,70 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 911x864x1794 mm kg 301 m³ 1,83</p> <p>Accesorios incluidos 922683 Carro con estructura para bandejas 20 GN 1/1 de paso 84 mm, para 15 bandejas. 1</p>	<p>218704 ZCOE201T2A2</p>	<p>24.330</p>

Hornos Magistar Combi TS 20GN 2/1 - eléctrico

Horno mixto TS con: **boiler**, panel de control **táctil** de alta resolución, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura de 6 puntos** de control, 3 modos de cocción: automática, programas de recetas y manual. **7 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado y **ducha retráctil** incluido.




Opcional: Boiler AISI 316 , cristal triple.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi TS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil 20 GN 2/1, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>65,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1162x1066x1794 mm kg 389 m³ 2,77</p> <p>Accesorios incluidos 922757 Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido) 1</p>	<p>218725 ZCOE202T2A0</p>	<p>32.780</p>

HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI DS CON BOILER


Hornos Magistar Combi DS 6GN 1/1- gas

Horno mixto DS con: boiler, panel de control Digital, sensor Lambda para el control real de la humedad, sonda de temperatura con 1 punto de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 5 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado + descalcificación integrado incluido.
Opcional: Sonda de 6 puntos, Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital 6 GN 1/1 gas, programable, limpieza automática 19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 149 m³ 0,89	218880 ZCOG61B2G0	11.880
	Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital 6 GN 1/1 gas, programable, limpieza automática, GLP 19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 149 m³ 0,85 Accesorios incluidos 922706 Adaptador chimenea 1	218860 ZCOG61B2H0	12.115
	Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital, 6x1 / 1GN, gas, programable, limpieza automática, caldera en AISI 316 19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 149 m³ 0,84	218890 ZCOG61B2G1	12.540



Hornos Magistar Combi DS 6GN 2/1 - gas

Horno mixto DS con: boiler, panel de control Digital, sensor Lambda para el control real de la humedad, sonda de temperatura con 1 punto de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 5 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado + descalcificación integrado incluido.
Opcional: Sonda de 6 puntos, Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital, 6x1 / 1GN, gas, programable, limpieza automática 32 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 196 m³ 1,27	218881 ZCOG62B2G0	15.605





◀◀ (Hornos Magistar Combi DS 6GN 2/1 - gas)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital 6 GN 2/1 gas, programable, limpieza automática, GLP</p> <p>32 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 196 m³ 1,27</p> <p>Accesorios incluidos 922706 Adaptador chimenea 1</p>	<p>218861 ZCOG62B2H0</p>	<p>15.920</p>
	<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital, 6x2 / 1GN, gas, programable, limpieza automática, caldera en AISI 316</p> <p>32 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 196 m³ 1,27</p>	<p>218891 ZCOG62B2G1</p>	<p>16.520</p>

Hornos Magistar Combi DS 10GN 1/1- gas

Horno mixto DS con: **boiler**, panel de control **Digital**, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura con 1 punto** de control, **2 modos** de cocción: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado incluido.
Opcional: Sonda de 6 puntos, Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi DS Horno con boiler con control digital 10 GN 1/1 gas, programable, limpieza automática</p> <p>31 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 174 m³ 1,06</p>	<p>218882 ZCOG101B2G0</p>	<p>13.565</p>
	<p>Magistar Combi DS Horno con boiler con control digital 10 GN 1/1 gas, programable, limpieza automática, GLP</p> <p>31 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 174 m³ 1,06</p>	<p>218862 ZCOG101B2H0</p>	<p>13.840</p>



HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI DS CON BOILER

◀◀ (Hornos Magistar Combi DS 10GN 1/1- gas)



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DS Horno con boiler con control digital, 10x1 / 1GN, gas, programable, limpieza automática, boiler en AISI 316</p> <p>31 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 174 m³ 1,04</p>	<p>218892 ZCOG101B2G1</p>	<p>14.365</p>

Hornos Magistar Combi DS 10GN 2/1 - gas

Horno mixto DS con: **boiler**, panel de control **Digital**, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura con 1 punto** de control, **2** modos de cocción: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado incluido.
Opcional: Sonda de 6 puntos, Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital 10 GN 2/1 gas, programable, limpieza automática</p> <p>47 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 220 m³ 1,59</p>	<p>218883 ZCOG102B2G0</p>	<p>18.885</p>



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital 10 GN 2/1 gas, programable, limpieza automática, GLP</p> <p>47 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 220 m³ 1,59</p>	<p>218863 ZCOG102B2H0</p>	<p>19.265</p>



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital, 10x2 / 1GN, gas, programable, limpieza automática, caldera en AISI 316</p> <p>47 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 220 m³ 1,58</p>	<p>218893 ZCOG102B2G1</p>	<p>19.265</p>


Hornos Magistar Combi DS 20GN 1/1 - gas

Horno mixto DS con: **boiler**, panel de control **Digital**, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura con 1 punto** de control, **2** modos de cocción: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado incluido.
Opcional: Sonda de 6 puntos, Boiler AISI 316 , cristal triple y ducha retráctil

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital 20 GN 1/1 gas, programable, limpieza automática</p> <p>54 kW 1,80 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 911x864x1794 mm kg 321 m³ 1,83</p> <p>Accesorios incluidos 922753 Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm 1</p>	<p>218884 ZCOG201B2G0</p>	<p>25.235</p>
	<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital 20 GN 1/1 gas, programable, limpieza automática, GLP</p> <p>54 kW 1,80 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 911x864x1794 mm kg 321 m³ 1,83</p> <p>Accesorios incluidos 922753 Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm 1</p>	<p>218864 ZCOG201B2H0</p>	<p>25.740</p>

Hornos Magistar Combi DS 20GN 2/1 - gas

Horno mixto DS con: **boiler**, panel de control **Digital**, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura con 1 punto** de control, **2** modos de cocción: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado incluido.
Opcional: Sonda de 6 puntos, Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio y ducha retráctil.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital, 20 GN 2/1, gas, programable, limpieza automática</p> <p>100 kW 2,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1162x1066x1794 mm kg 429 m³ 2,77</p> <p>Accesorios incluidos 922757 Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido) 1</p>	<p>218885 ZCOG202B2G0</p>	<p>33.955</p>



HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI DS CON BOILER

◀◀ (Hornos Magistar Combi DS 20GN 2/1 - gas)



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital, 20 GN 2/1, gas, programable, limpieza automática, GLP</p> <p>100 kW 2,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1162x1066x1794 mm kg 429 m³ 2,77</p> <p>Accesorios incluidos 922757 Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido) 1</p>	<p>218865 ZCOG202B2H0</p>	<p>34.640</p>

Hornos Magistar Combi DS 6GN 1/1- eléctrico

Horno mixto DS con: boiler, panel de control Digital, sensor Lambda para el control real de la humedad, sonda de temperatura con 1 punto de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 5 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado + descalcificación integrado incluido.
Opcional: Sonda de 6 puntos, Boiler AISI 316, cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital 6 GN 1/1 eléctrico, programable, limpieza automática</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 131 m³ 0,85</p>	<p>218820 ZCOE61B2A0</p>	<p>8.910</p>
<p>Horno combi con caldera Magistar Combi DS con control digital, 6x1/1GN, eléctrico, programable, limpieza automática, puerta con bisagra a la izquierda</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 131 m³ 0,89</p>	<p>218826 ZCOE61B2AL</p>	<p>8.910</p>
<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital, 6x1 / 1GN, eléctrico, programable, limpieza automática, caldera en AISI 316</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 131 m³ 0,84</p>	<p>218840 ZCOE61B2A1</p>	<p>9.635</p>

Hornos Magistar Combi DS 6GN 2/1 - eléctrico

Horno mixto DS con: **boiler**, panel de control **Digital**, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura con 1 punto** de control, **2** modos de cocción: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado incluido.
Opcional: Sonda de 6 puntos, Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital 6 GN 2/1 eléctrico, programable, limpieza automática</p> <p>21,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 178 m³ 1,27</p>	<p>218821 ZCOE62B2A0</p>	<p>12.290</p>

Hornos Magistar Combi DS 10GN 1/1- eléctrico

Horno mixto DS con: **boiler**, panel de control **Digital**, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura con 1 punto** de control, **2** modos de cocción: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado incluido.
Opcional: Sonda de 6 puntos, Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital, 10 GN 1/1 eléctrico, programable, limpieza automática</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 156 m³ 1,11</p>	<p>218822 ZCOE101B2A0</p>	<p>10.690</p>



<p>Horno combi con caldera Magistar Combi DS con control digital, 10x1/1GN, eléctrico, programable, limpieza automática, puerta con bisagra a la izquierda</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 156 m³ 1,11</p>	<p>218827 ZCOE101B2AL</p>	<p>10.690</p>
--	--------------------------------------	----------------------





<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital, 10x1 / 1GN, eléctrico, programable, limpieza automática, boiler en AISI 316</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 156 m³ 1,04</p>	<p>218842 ZCOE101B2A1</p>	<p>11.545</p>
--	--------------------------------------	----------------------

HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI DS CON BOILER


Hornos Magistar Combi DS 10GN 2/1 - eléctrico

Horno mixto DS con: **boiler**, panel de control **Digital**, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura con 1 punto** de control, **2** modos de cocción: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado incluido.
Opcional: Sonda de 6 puntos, Boiler AISI 316 , cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital, 10 GN 2/1, eléctrico, programable, limpieza automática 37,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 204 m³ 1,59	218823 ZCOE102B2A0	15.280
	Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital, 10x2 / 1GN, eléctrica, programable, limpieza automática, boiler en AISI 316 37,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 204 m³ 1,58	218843 ZCOE102B2A1	15.895

Hornos Magistar Combi DS 20GN 1/1 - eléctrico

Horno mixto DS con: **boiler**, panel de control **Digital**, **sensor Lambda** para el control real de la humedad, **sonda de temperatura con 1 punto** de control, **2** modos de cocción: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado + descalcificación** integrado incluido.
Opcional: Sonda de 6 puntos, Boiler AISI 316 , cristal triple y ducha retráctil.

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital, GN 20 1/1, eléctrico, programable, limpieza automática 37,70 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 911x864x1794 mm kg 298 m³ 1,83 Accesorios incluidos 922753 Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm 1	218824 ZCOE201B2A0	21.240

Hornos Magistar Combi DS 20GN 2/1 - eléctrico

Horno mixto DS con: boiler, panel de control Digital, sensor Lambda para el control real de la humedad, sonda de temperatura con 1 punto de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 5 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado + descalcificación integrado incluido.
Opcional: Sonda de 6 puntos, Boiler AISI 316 , cristal triple y ducha retráctil.





Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DS Horno mixto con boiler con control digital 20 GN 2/1 eléctrico, programable, limpieza automática</p> <p>65,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1162x1066x1794 mm kg 381 m³ 2,77</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>922757 Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido) 1</p>	<p>218825 ZCOE202B2A0</p>	<p>27.915</p>

HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI TI SIN BOILER

Hornos Magistar Combi TI 6GN 1/1 - Gas


Horno mixto TI con: vapor Directo, panel de control táctil de alta resolución, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado. Opcional: Sensor Lambda (mide control real de la humedad), cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.

Horno combinado con vapor directo y panel de control táctil de alta resolución. 2 modos de cocción: programas y manual. Sensor lambda opcional para control de humedad real. Sistema de lavado integrado. Sonda de aguja 1 sensor, estándar (opcional con 6 sensores)

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 6 GN 1/1, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática 12 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 132 m³ 0,89	218680 ZCOG61K2G0	11.085
	Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 6 GN 1/1, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP 12 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 132 m³ 0,89 Accesorios incluidos 922706 Adaptador chimenea 1	218660 ZCOG61K2H0	11.175

Hornos Magistar Combi TI 6GN 2/1 - Gas

Horno mixto TI con: vapor Directo, panel de control táctil de alta resolución, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado. Opcional: Sensor Lambda (mide control real de la humedad), cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 6 GN 2/1, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática 24 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 176 m³ 1,28	218681 ZCOG62K2G0	13.740



◀◀ (Hornos Magistar Combi TI 6GN 2/1 - Gas)



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 6 GN 2/1, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP</p> <p>24 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 176 m³ 1,28</p> <p>Accesorios incluidos 922706 Adaptador chimenea</p>	<p>218661 ZCOG62K2H0</p>	<p>13.875</p>

Hornos Magistar Combi TI 10GN 1/1 - Gas

Horno mixto TI con: **vapor Directo**, panel de control **táctil** de alta resolución, **sonda de temperatura de 1 puntos** de control, **2 modos de cocción**: programas de recetas y manual. **7 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda (mide control real de la humedad), cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 10 GN 1/1, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>21 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 154 m³ 1,11</p>	<p>218682 ZCOG101K2G0</p>	<p>12.725</p>





<p>Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 10 GN 1/1, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP</p> <p>21 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 154 m³ 1,06</p>	<p>218662 ZCOG101K2H0</p>	<p>12.845</p>
---	--------------------------------------	----------------------

HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI TI SIN BOILER


Hornos Magistar Combi TI 10GN 2/1 - Gas

Horno mixto TI con: vapor Directo, panel de control táctil de alta resolución, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado. Opcional: Sensor Lambda (mide control real de la humedad), cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 10 GN 2/1, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>35 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 200 m³ 1,59</p>	<p>218683 ZCOG102K2G0</p>	<p>17.830</p>
	<p>Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 10 GN 2/1, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP</p> <p>35 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 200 m³ 1,59</p>	<p>218663 ZCOG102K2H0</p>	<p>18.180</p>

Hornos Magistar Combi TI 20GN 1/1 - Gas

Horno mixto TI con: vapor Directo, panel de control táctil de alta resolución, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado. Opcional: Sensor Lambda (mide control real de la humedad), cristal triple y ducha retráctil.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 20 GN 1/1, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>42 kW 1,80 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 911x864x1794 mm kg 301 m³ 1,83</p> <p>Accesorios incluidos 922753 Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm 1</p>	<p>218684 ZCOG201K2G0</p>	<p>23.735</p>



◀◀ (Hornos Magistar Combi TI 20GN 1/1 - Gas)



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 20 GN 1/1, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP</p> <p>42 kW 1,80 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 911x864x1794 mm kg 301 m³ 1,83</p> <p>Accesorios incluidos 922753 Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm 1</p>	<p>218664 ZCOG201K2H0</p>	<p>24.185</p>

Hornos Magistar Combi TI 20GN 2/1 - Gas

Horno mixto TI con: **vapor Directo**, panel de control **táctil** de alta resolución, **sonda de temperatura de 1 puntos** de control, **2** modos de cocción: programas de recetas y manual. **7 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda (mide control real de la humedad), cristal triple y ducha retráctil.



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi TI Horno misto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 20 GN 2/1, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>70 kW 2,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1162x1066x1794 mm kg 373 m³ 2,77</p> <p>Accesorios incluidos 922757 Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido) 1</p>	<p>218685 ZCOG202K2G0</p>	<p>32.525</p>





<p>Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 20 GN 2/1, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, GLP</p> <p>70 kW 2,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1162x1066x1794 mm kg 373 m³ 2,77</p> <p>Accesorios incluidos 922757 Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido) 1</p>	<p>218665 ZCOG202K2H0</p>	<p>31.885</p>
--	--------------------------------------	----------------------

HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI TI SIN BOILER


Hornos Magistar Combi TI 6GN 1/1 - eléctrico

Horno mixto TI con: vapor Directo, panel de control táctil de alta resolución, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado. Opcional: Sensor Lambda (mide control real de la humedad), cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 6 GN 1/1, eléctrico, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática 11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 124 m³ 0,89	218620 ZCOE61K2A0	9.055
	Horno combi sin caldera Magistar Combi TI con control por pantalla táctil, 6x1/1GN, eléctrico, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, puerta con bisagra a la izquierda 11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 124 m³ 0,89	218626 ZCOE61K2AL	9.055



Hornos Magistar Combi TI 6GN 2/1 - eléctrico

Horno mixto TI con: vapor Directo, panel de control táctil de alta resolución, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado. Opcional: Sensor Lambda (mide control real de la humedad), cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 6 GN 2/1, eléctrico, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática 21,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 163 m³ 1,28	218621 ZCOE62K2A0	11.475


Hornos Magistar Combi TI 10GN 1/1 - eléctrico

Horno mixto TI con: vapor Directo, panel de control táctil de alta resolución, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado. Opcional: Sensor Lambda (mide control real de la humedad), cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 10 GN 1/1, eléctrico, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática 19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 144 m³ 1,11	218622 ZCOE101K2A0	10.625
	Horno combi sin caldera Magistar Combi TI con control por pantalla táctil, 10x1/1GN, eléctrico, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, puerta con bisagra a la izquierda 19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 144 m³ 1,11	218627 ZCOE101K2AL	10.625

Hornos Magistar Combi TI 10GN 2/1 - eléctrico

Horno mixto TI con: vapor Directo, panel de control táctil de alta resolución, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado. Opcional: Sensor Lambda (mide control real de la humedad), cristal triple y cambio de apertura de puerta y ducha retráctil.

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 10 GN 2/1, eléctrico, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática 35,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 188 m³ 1,59	218623 ZCOE102K2A0	15.915

HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI TI SIN BOILER

Hornos Magistar Combi TI 20GN 1/1 - eléctrico

Horno mixto TI con: vapor Directo, panel de control táctil de alta resolución, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado. Opcional: Sensor Lambda (mide control real de la humedad), cristal triple y ducha retráctil.



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 20 GN 1/1, eléctrico, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>37,70 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 911x864x1794 mm kg 282 m³ 1,83</p> <p>Accesorios incluidos 922753 Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm 1</p>	<p>218624 ZCOE201K2A0</p>	<p>21.490</p>

Hornos Magistar Combi TI 20GN 2/1 - eléctrico


Horno mixto TI con: vapor Directo, panel de control táctil de alta resolución, sonda de temperatura de 1 puntos de control, 2 modos de cocción: programas de recetas y manual. 7 niveles de velocidad del ventilador, sistema automático de lavado. Opcional: Sensor Lambda (mide control real de la humedad), cristal triple y ducha retráctil.



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi TI Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 20 GN 2/1, eléctrico, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática</p> <p>65,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1162x1066x1794 mm kg 368 m³ 2,77</p> <p>Accesorios incluidos 922757 Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido) 1</p>	<p>218625 ZCOE202K2A0</p>	<p>28.325</p>



Hornos Magistar Combi DI 6GN 1/1 - Gas

Horno mixto DI con: **Inyección Directa de vapor**, panel de control **Digital**, **sonda de temperatura con 1 punto de control**, **2 modos de cocción**: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda , Sonda de temperatura 6 puntos, cristal triple, ducha retráctil y cambio de apertura de puerta.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital, 6 GN 1/1, gas, programable, limpieza automática</p> <p>12 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 132 m³ 0,85</p>	<p>218980 ZCOG61C2G0</p>	<p>9.520</p>
	<p>Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital, 6 GN 1/1, gas, programable, limpieza automática, GLP</p> <p>12 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 132 m³ 0,85</p> <p>Accesorios incluidos 922706 Adaptador chimenea</p>	<p>218960 ZCOG61C2H0</p>	<p>9.705</p>

Hornos Magistar Combi DI 6GN 2/1 - Gas



Horno mixto DI con: **Inyección Directa de vapor**, panel de control **Digital**, **sonda de temperatura con 1 punto de control**, **2 modos de cocción**: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda , Sonda de temperatura 6 puntos, cristal triple, ducha retráctil y cambio de apertura de puerta.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital, 6 GN 2/1, gas, programable, limpieza automática</p> <p>24 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 176 m³ 1,27</p>	<p>218981 ZCOG62C2G0</p>	<p>12.585</p>
	<p>Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 6 GN 2/1 gas, programable, limpieza automática, GLP</p> <p>24 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 176 m³ 1,27</p> <p>Accesorios incluidos 922706 Adaptador chimenea</p>	<p>218961 ZCOG62C2H0</p>	<p>12.840</p>

HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI DI SIN BOILER



Hornos Magistar Combi DI 10GN 1/1 - Gas

Horno mixto DI con: **Inyección Directa de vapor**, panel de control **Digital**, **sonda de temperatura con 1 punto de control**, **2 modos de cocción**: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda , Sonda de temperatura 6 puntos, cristal triple, ducha retráctil y cambio de apertura de puerta.

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 10 GN 1/1 gas, programable, limpieza automática 21 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 154 m³ 1,06	218982 ZCOG101C2G0	10.950
	Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 10 GN 1/1 gas, programable, limpieza automática, GLP 21 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 154 m³ 1,04	218962 ZCOG101C2H0	11.165

Hornos Magistar Combi DI 10GN 2/1 - Gas

Horno mixto DI con: **Inyección Directa de vapor**, panel de control **Digital**, **sonda de temperatura con 1 punto de control**, **2 modos de cocción**: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda , Sonda de temperatura 6 puntos, cristal triple, ducha retráctil y cambio de apertura de puerta.

	Descripción	Código	EUR
	Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 10 2/1 GN, gas, programable, limpieza automática 35 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 200 m³ 1,59	218983 ZCOG102C2G0	16.080
	Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 10 GN 2/1 gas, programable, limpieza automática, GLP 35 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 200 m³ 1,58	218963 ZCOG102C2H0	16.395


Hornos Magistar Combi DI 20GN 1/1 - Gas

Horno mixto DI con: **Inyección Directa de vapor**, panel de control **Digital**, **sonda de temperatura con 1 punto de control**, **2 modos de cocción**: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda , Sonda de temperatura 6 puntos, cristal triple y ducha retráctil.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 20 GN 1/1 gas, programable, limpieza automática</p> <p>42 kW 1,80 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 911x864x1794 mm kg 301 m³ 1,83</p> <p>Accesorios incluidos 922753 Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm 1</p>	<p>218984 ZCOG201C2G0</p>	<p>21.375</p>
	<p>Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 20 GN 1/1 gas, programable, limpieza automática, GLP</p> <p>42 kW 1,80 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 911x864x1794 mm kg 301 m³ 1,83</p> <p>Accesorios incluidos 922753 Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm 1</p>	<p>218964 ZCOG201C2H0</p>	<p>21.795</p>

Hornos Magistar Combi DI 20GN 2/1 - Gas

Horno mixto DI con: **Inyección Directa de vapor**, panel de control **Digital**, **sonda de temperatura con 1 punto de control**, **2 modos de cocción**: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda , Sonda de temperatura 6 puntos, cristal triple y ducha retráctil.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 20 GN 2/1 gas, programable, limpieza automática</p> <p>70 kW 2,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1162x1066x1794 mm kg 373 m³ 2,77</p> <p>Accesorios incluidos 922757 Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido) 1</p>	<p>218985 ZCOG202C2G0</p>	<p>28.690</p>



HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI DI SIN BOILER

◀◀ (Hornos Magistar Combi DI 20GN 2/1 - Gas)



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 20 GN 2/1 gas, programable, limpieza automática, GLP</p> <p>70 kW 2,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1162x1066x1794 mm kg 373 m³ 2,77</p> <p>Accesorios incluidos 922757 Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido) 1</p>	<p>218965 ZCOG202C2H0</p>	<p>29.265</p>

Hornos Magistar Combi DI 6GN 1/1 - eléctrico

Horno mixto DI con: **Inyección Directa de vapor**, panel de control **Digital**, sonda de temperatura con **1 punto** de control, **2 modos** de cocción: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda , Sonda de temperatura 6 puntos, cristal triple, ducha retráctil y cambio de apertura de puerta.



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 6 GN 1/1 eléctrico, programable, limpieza automática</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x808 mm kg 124 m³ 0,85</p>	<p>218920 ZCOE61C2A0</p>	<p>7.665</p>

Hornos Magistar Combi DI 6GN 2/1 - eléctrico

Horno mixto DI con: **Inyección Directa de vapor**, panel de control **Digital**, sonda de temperatura con **1 punto** de control, **2 modos** de cocción: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda , Sonda de temperatura 6 puntos, cristal triple, ducha retráctil y cambio de apertura de puerta.



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 6 GN 2/1 eléctrico, programable, limpieza automática</p> <p>21,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1090x971x808 mm kg 163 m³ 1,28</p>	<p>218921 ZCOE62C2A0</p>	<p>10.540</p>

Hornos Magistar Combi DI 10GN 1/1 - eléctrico

Horno mixto DI con: **Inyección Directa de vapor**, panel de control **Digital**, **sonda de temperatura con 1 punto** de control, **2 modos de cocción**: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda , Sonda de temperatura 6 puntos, cristal triple, ducha retráctil y cambio de apertura de puerta.



Descripción	Código	EUR
Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 10 GN 1/1 eléctrico, programable, limpieza automática 19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 867x775x1058 mm kg 144 m³ 1,06	218922 ZCOE101C2A0	9.170

Hornos Magistar Combi DI 10GN 2/1 - eléctrico

Horno mixto DI con: **Inyección Directa de vapor**, panel de control **Digital**, **sonda de temperatura con 1 punto** de control, **2 modos de cocción**: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda , Sonda de temperatura 6 puntos, cristal triple, ducha retráctil y cambio de apertura de puerta.



Descripción	Código	EUR
Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 10 GN 2/1 eléctrico, programable, limpieza automática 35,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1090x971x1058 mm kg 188 m³ 1,59	218923 ZCOE102C2A0	13.830

Hornos Magistar Combi DI 20GN 1/1 - eléctrico

Horno mixto DI con: **Inyección Directa de vapor**, panel de control **Digital**, **sonda de temperatura con 1 punto** de control, **2 modos de cocción**: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda , Sonda de temperatura 6 puntos, cristal triple y ducha retráctil.

HORNOS HORNOS MAGISTAR COMBI DI SIN BOILER



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 20 GN 1/1 eléctrico, programable, limpieza automática</p> <p>37,70 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 911x864x1794 mm kg 282 m³ 1,83</p> <p>Accesorios incluidos 922753 Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm 1</p>	<p>218924 ZCOE201C2A0</p>	<p>19.100</p>

Hornos Magistar Combi DI 20GN 2/1 - eléctrico

Horno mixto DI con: **Inyección Directa de vapor**, panel de control **Digital**, **sonda de temperatura con 1 punto de control**, **2 modos de cocción**: programas de recetas y manual. **5 niveles de velocidad** del ventilador, **sistema automático de lavado**. **Opcional**: Sensor Lambda , Sonda de temperatura 6 puntos, cristal triple y ducha retráctil.



Descripción	Código	EUR
<p>Magistar Combi DI Horno mixto SIN BOILER con control digital 20 GN 2/1 eléctrico, programable, limpieza automática</p> <p>65,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz AxPxL 1162x1066x1794 mm kg 368 m³ 2,77</p> <p>Accesorios incluidos 922757 Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido) 1</p>	<p>218925 ZCOE202C2A0</p>	<p>25.025</p>

SOLUCIONES DE INSTALACIÓN

Disponibles para 6 GN1/1, 6 GN2/1, 10 GN1/1, 10 GN2/1 y 20 GN1/1.
Elige entre los accesorios de instalación específicos según el tamaño de horno.



Campanas	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Campana antiolores	922718	922719	922718	922719	922720
Campana de condensación	922723	922724	922723	922724	922725
Campana estándar (con extractor)	922728	922729	922728	922729	922730
Campana estándar (sin extractor)	922733	922734	922733	922734	922735



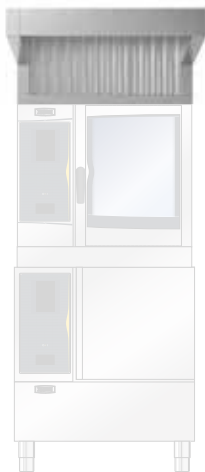
Bases	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Base abierta con soporte de bandejas GastroNorm	922612	922613	922612	922613	-
Base de armario con soporte de bandejas GastroNorm	922614	922616	922614	922616	-
Base de armario caliente con soporte de bandejas GastroNorm	922615	922617	922615	922617	-
Base para instalar 2 hornos 6 GN 1/1 en torre	922632	-	-	-	-



Patas y ruedas	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Kit de 4 patas ajustables	922351	922351	922351	922351	922707
Kit de 4 patas regulables	922688	922688	922688	922688	-
Kit de 4 patas altas regulables	922745	922745	922745	922745	-
Kit de 4 ruedas regulables	-	-	-	-	922701
Kit de 4 ruedas para base de horno	922003	922003	922003	922003	-

SOLUCIONES DE INSTALACIÓN

Disponibles para hornos apilados u horno y abatidor apilados.



Campanas para hornos apilados

	GN 1/1	GN 2/1
	6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1 6 GN 1/1 sobre 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1 6 GN 2/1 sobre 10 GN 2/1
Campana antiolores	922722	922721
Campana de condensación	922727	922726
Campana estándar (con extractor)	922732	922731
Campana estándar (sin extractor)	922737	922736



Kits de apilado

	6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sobre 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sobre 10 GN 2/1
Kits de apilado de horno sobre horno	922620 (el.) 922622 (gas)	922620 (el.) 922623 (gas)	922621 (el.) 922624 (gas)	922621 (el.) 922625 (gas)
Horno 6 GN 1/1 sobre abatidor de 30 kg				
Kit de apilado de horno sobre abatidor	880565			



Ruedas para soluciones apiladas

	6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sobre 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sobre 10 GN 2/1
Ruedas para hornos apilados	922704	922704	922704	922704
Ruedas para horno apilado sobre abatidor	880676	-	-	-

Elevador

	6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sobre 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sobre 10 GN 2/1
Base para instalar hornos en torre	922632 (con patas) 922635 (con ruedas)		922633 (con patas) 922634 (con ruedas)	






SOLUCIONES PARA MANIPULACIÓN

Soluciones para manipulación - GastroNorm

Horno y abatidor/tamaño de congelador	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 Bastidor GastroNorm (6-10)* o bastidor de carro (20)*	922600 65 mm de separación 922606 80 mm de separación	922700 65 mm de separación 922611 80 mm de separación	922601 65 mm de separación 922602 80 mm de separación	922603 65 mm de separación 922604 80 mm de separación	922007 63 mm de separación 922010 80 mm de separación 922683 84 mm de separación	922044 63 mm de separación 922046 80 mm de separación 922686 84 mm de separación
 Soporte deslizante (+ asa) SOLO PARA HORNOS	922610	922605	922610	922605	innecesario	innecesario
 Soporte deslizante (+ asa) SOLO PARA ABATIDORES / CONGELADORES	no disponible	no disponible	880564	880563	innecesario	innecesario
 Carro	922626	922627	922626	922627	innecesario	innecesario

* Cada bastidor incluye ruedas

Soluciones para manipulación - Banquetes

Horno y abatidor/tamaño de congelador	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 Bastidor para banquetes (6-10)* o bastidor de carro (20)	no disponible	no disponible	922648 30 platos, 65 mm de separación 922649 23 platos, 85 mm de separación	922650 51 platos, 75 mm de separación	922016 54 platos, 74 mm de separación 922072 45 platos, 90 mm de separación	922055 92 platos, 85 mm de separación 922349 116 platos, 66 mm de separación
 Soporte deslizante (+ asa) SOLO PARA HORNOS	no disponible	no disponible	922610	922605	innecesario	innecesario
 Soporte deslizante (+ asa) SOLO PARA ABATIDORES / CONGELADORES	no disponible	no disponible	880564	880563	innecesario	innecesario
 Carro	no disponible	no disponible	922626	922627	innecesario	innecesario
 Manta térmica	no disponible	no disponible	922364	922366	922365	922367




* Cada bastidor incluye ruedas

SOLUCIONES PARA MANIPULACIÓN

Soluciones de manipulación - Pan/pasteles

Horno y abatidor/tamaño de congelador	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 Bastidor para pan/pasteles móvil 400x600 mm (6-10)* / ** o bastidor de carro (20)	922607 5 rejillas, 80 mm de separación	no disponible	922608 8 rejillas, 80 mm de separación	922609 8 rejillas, 80 mm de separación	922068 16 rejillas, 80 mm de separación	922069 16 rejillas, 80 mm de separación
 Soporte deslizante (+ asa) SOLO PARA HORNOS	922610	no disponible	922610	922605	innecesario	innecesario
 Soporte deslizante (+ asa) SOLO PARA ABATIDORES / CONGELADORES	no disponible	no disponible	880564	880563	innecesario	innecesario
 Carro	922626	no disponible	922626	922627	innecesario	innecesario

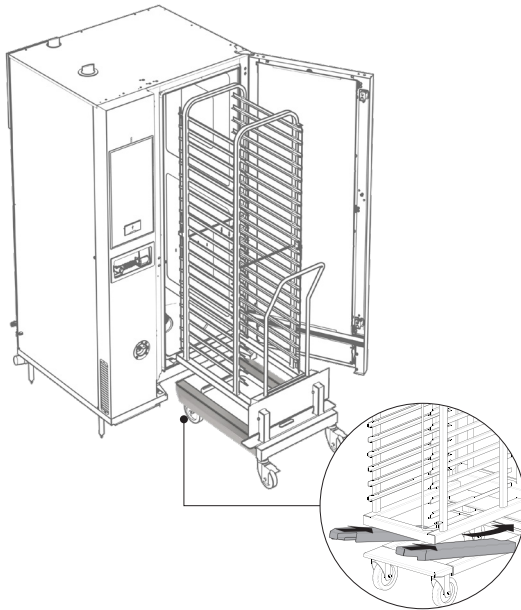
Soluciones para manipulación - Hornos apilados

Tamaño de hornos apilados	6 GN 1/1 en 6 GN 1/1	6 GN 2/1 en 6 GN 2/1	6 GN 1/1 en 10 GN 1/1	6 GN 2/1 en 10 GN 2/1
 Bastidores móviles (6-10): - GastroNorm* - 400x600 mm Pan/pasteles**/** - Banquetes* Para cada horno seleccione un tipo de bastidor entre los enumerados	HORNO SUPERIOR 922600 (GN) 65 mm de separación 922606 (GN) 80 mm de separación 922607 (400x600 mm) 5 REJILLAS, 80 mm de separación HORNO INFERIOR 922600 (GN) 65 mm de separación 922606 (GN) 80 mm de separación 922607 (400x600 mm) 5 REJILLAS, 80 mm de separación	HORNO SUPERIOR 922700 (GN) 65 mm de separación 922611 (GN) 80 mm de separación HORNO INFERIOR 922700 (GN) 65 mm de separación 922611 (GN) 80 mm de separación	HORNO SUPERIOR 922600 (GN) 65 mm de separación 922606 (GN) 80 mm de separación 922607 (400x600 mm) 5 REJILLAS, 80 mm de separación HORNO INFERIOR 922601 (GN) 65 mm de separación 922602 (GN) 80 mm de separación 922608 (400x600 mm) 8 REJILLAS, 80 mm de separación 922648 (30 platos) 65 mm de separación 922649 (23 platos) 85 mm de separación	HORNO SUPERIOR 922700 (GN) 65 mm de separación 922611 (GN) 80 mm de separación HORNO INFERIOR 922603 (GN) 65 mm de separación 922604 (GN) 80 mm de separación 922609 (400x600 mm) 8 REJILLAS, 80 mm de separación 922650 (51 platos) 75 mm de separación
 Soporte deslizante (+ asa)	2 piezas x 922610	2 piezas x 922605	2 piezas x 922610	2 piezas x 922605
 Carro	922630 o 922628 (en elevador)	922631 o 922629 (en elevador)	922630	922631

* Cada bastidor incluye ruedas

** Cuando se convierte a la versión Pan/pasteles (400x600 mm), es necesario usar una pared de aspiración. Electrolux Professional recomienda que se instale la pared de aspiración correcta para garantizar una uniformidad de cocción óptima. La pared de aspiración se puede adquirir a un partner de servicio autorizado de Electrolux Professional.

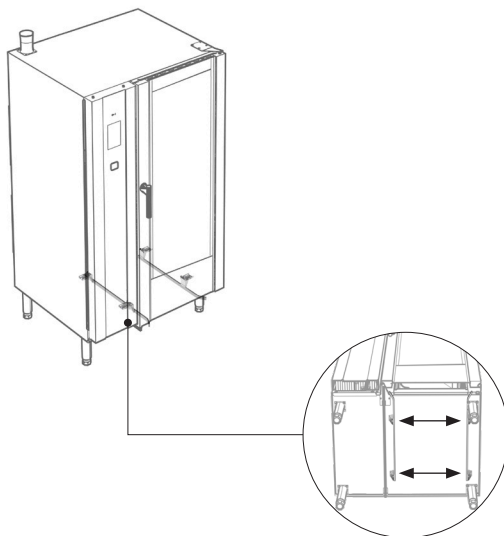
COMPATIBILITY WITH EASYLINE RANGE



Kit compatibility for EasyLine trolleys with Magistar ovens

	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922769	922770

- Adaptors to increase the width of the bottom part of the trolleys to perfectly fit in Magistar ovens
- Can be installed on GN, Banqueting and Bakery trolleys
- To be combined with compatibility kit for EasyLine ovens in case of simultaneous use in both Magistar and EasyLine ovens

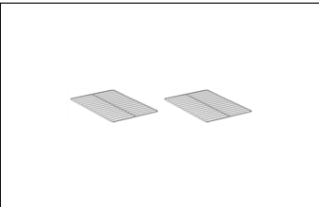

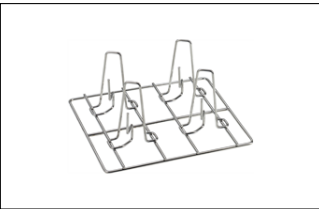
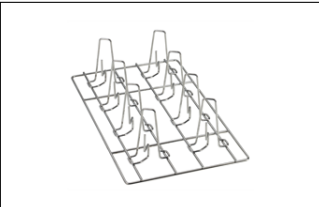
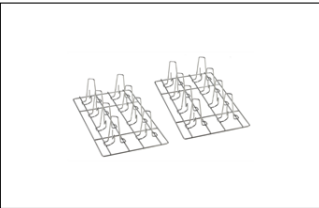
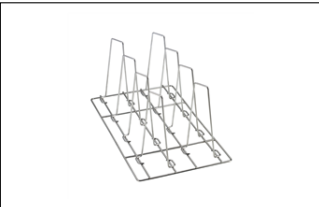


Kit compatibility for EasyLine ovens with Magistar trolleys

	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922771	

- Spacer kit to expand the roll-in rails placed at the bottom of the EasyLine ovens
- Can accommodate GN, Banqueting and Bakery trolleys
- To be combined with compatibility kit for EasyLine trolleys in case of simultaneous use of both Magistar and EasyLine trolleys
- Not needed for Blast Chillers

Soluciones de cocción - Bandejas GastroNorm

	Descripción	Código	EUR
	Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 AxPxL 325x530x12 mm kg 2,60	922017 2GRSS11	90
	Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 AxPxL 530x650x23 mm kg 5 m³ 0,01	922175 2GRSS21	170
	Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2 AxPxL 265x325x140 mm kg 2 m³ 0,03	922086 GR4CH12	135
	Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 AxPxL 325x530x152 mm kg 1,50 m³ 0,03	922266 GR8CH11	90
	Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 AxPxL 325x530x152 mm kg 3 m³ 0,03	922036 GRPA8CH	150
	Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 AxPxL 325x530x258 mm kg 2 m³ 0,07	922362 GR8DU11	185



◀◀ (Soluciones de cocción - Bandejas GastroNorm)

	Descripción	Código	EUR
	Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. AxPxL 580x340x110 mm kg 3,13 m³ 0,03	922321 GRCOTRLO11	820
	Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm. AxPxL 530x740x60 mm kg 3,90 m³ 0,04	922357 GRCOTRLO21	955
	Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM AxPxL 530x325x20 mm kg 1,30	925000 NOSTUPA1120	140
	Kit de bandeja antiadherente - GN 1/1 H=20MM AxPxL 530x330x20 mm kg 7 m³ 0,03	925012 6NOSTUP20	510
	Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM AxPxL 530x325x40 mm kg 1,27 m³ 0,01	925001 NOSTUPA1140	165
	Kit 6 Recipientes Antiadherente, GN 1/1 H=40MM AxPxL 530x325x40 mm kg 1,25 m³ 0,01	925013 6NOSTUP40	615

▶▶

HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS MAGISTAR COMBI

◀◀ (Soluciones de cocción - Bandejas GastroNorm)

	Descripción	Código	EUR
	Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM AxPxL 530x325x60 mm kg 1,60 m³ 0,01	925002 NOSTUPA1160	175
	Kit de 6 bandejas antiadherentes - GN 1/1 H=60MM AxPxL 530x330x60 mm kg 1,40 m³ 0,01	925014 6NOSTUP60	655
	Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM AxPxL 325x265x20 mm kg 0,55	925009 NOSTUPA1220	75
	Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM AxPxL 325x265x40 mm kg 1	925010 NOSTUPA1240	85
	Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM AxPxL 325x265x60 mm kg 1 m³ 0,01	925011 NOSTUPA1260	90
	Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 AxPxL 325x530x5 mm kg 2,29 m³ 0,01	925003 GRDOFA11	190

▶▶

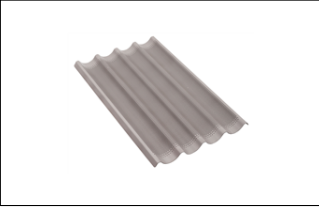
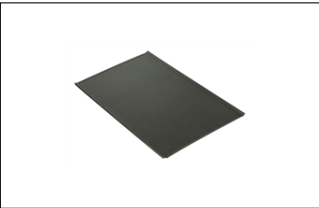

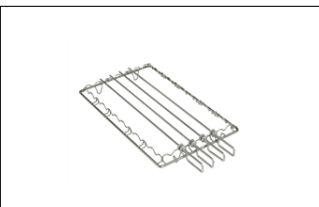
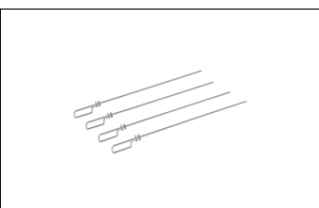
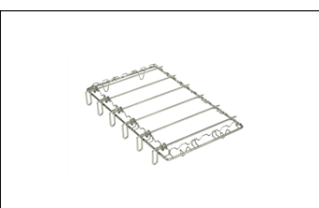
◀◀ (Soluciones de cocción - Bandejas GastroNorm)

	Descripción	Código	EUR
	Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 AxPxL 325x530x12 mm kg 1,98 m³ 0,01	925004 GRAL11	175
	Rejilla de parrillas AxPxL 325x530x10 mm kg 3	922713 GRMEGR	170
	Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM AxPxL 325x530x100 mm kg 4 m³ 0,02	922746 TRSTCO	300
	Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO AxPxL 530x325x2 mm kg 4 m³ 0,01	922652 DETR11FL	180
	Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM AxPxL 530x325x20 mm kg 4 m³ 0,01	922651 DETR1120MM	200
	Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1 AxPxL 325x530x18 mm kg 1,30 m³ 0,01	925005 FRPAN8EPH11	195

▶▶




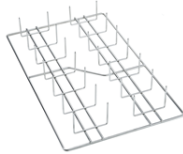

HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS MAGISTAR COMBI

◀◀ (Soluciones de cocción - Bandejas GastroNorm)


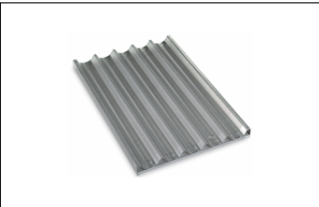
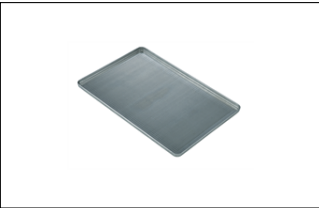
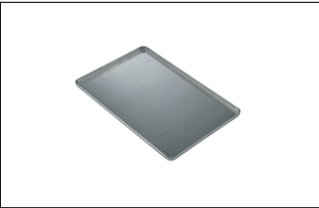
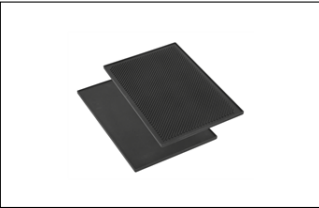
	Descripción	Código	EUR
	Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 AxPxL 325x530x23 mm kg 0,90 m³ 0,01	925007 BATR4BA11	75
	Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1 AxPxL 325x530x10 mm kg 0,90	925006 FLBATR2ED11	80
	Dos cestos de fritura para Hornos AxPxL 530x325x40 mm kg 2,22 m³ 0,02	922239 2FRBAOV	150
	Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lengthwise AxPxL 530x325x55 mm kg 1,80 m³ 0,02	922324 1SKPA4LOSK	205
	4 Espetones largos AxPxL 240x1x615 mm kg 0,94 m³ 0,01	922327 4LOSK	150
	Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise AxPxL 530x325x55 mm kg 1,74 m³ 0,02	922325 1SKPA6SHSK	180

▶▶

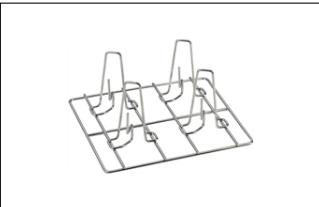
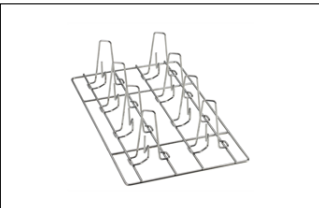
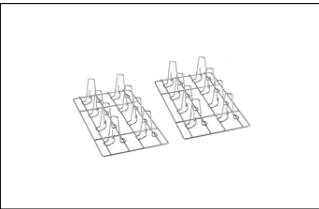
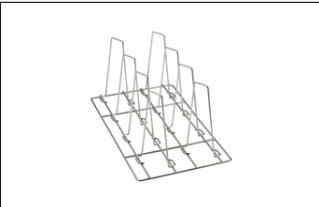


◀◀ (Soluciones de cocción - Bandejas GastroNorm)

	Descripción	Código	EUR
	<p>6 Espetones cortos AxPxL 240x1x355 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>922328 6SHSK</p>	<p>185</p>
	<p>Soporte P/Brochetas y Espetones AxPxL 530x325x55 mm kg 1,15 m³ 0,02</p>	<p>922326 UNSK</p>	<p>145</p>
	<p>Espeton para cordero o cochinitillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1 AxPxL 158x264x600 mm kg 2,23 m³ 0,04</p>	<p>922709 SPLAPI12KG</p>	<p>705</p>
	<p>Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 AxPxL 325x530x85 mm kg 1,86 m³ 0,02</p>	<p>925008 POBA28PO</p>	<p>155</p>
	<p>Ganchos Multiusos AxPxL 50x5x300 mm kg 0,08</p>	<p>922348 MUHO</p>	<p>135</p>

Soluciones de cocción - Bandejas para panadería y pastelería

	Descripción	Código	EUR
	Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm AxPxL 600x400x12 mm kg 1,71 m³ 0,01	922264 GRSSPA4X6	115
	Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm AxPxL 400x600x38 mm kg 1,50 m³ 0,01	922189 PEALSIBATR	65
	Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm AxPxL 400x600x20 mm kg 2	922190 PEALBATR	45
	Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm AxPxL 400x600x20 mm kg 2	922191 ALBATR4ED4X6	70
	Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm AxPxL 400x600x15 mm kg 5	922747 GRDOFA4X6	215



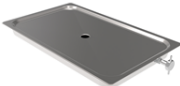
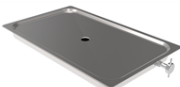

Soluciones de cocción - Sistema de pollo

	Descripción	Código	EUR
	Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2 AxPxL 265x325x140 mm kg 2 m³ 0,03	922086 GR4CH12	135
	Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 AxPxL 325x530x152 mm kg 1,50 m³ 0,03	922266 GR8CH11	90
	Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 AxPxL 325x530x152 mm kg 3 m³ 0,03	922036 GRPA8CH	150
	Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 AxPxL 325x530x258 mm kg 2 m³ 0,07	922362 GR8DU11	185
	Bandeja reforzada con ruedas, soporte más bajo para bandeja recolectora de grasa para horno de 10 GN 1/1, paso de 64 mm AxPxL 391x508x727 mm kg 10 m³ 0,16	922694 RETR1011	1.145
	Kit de recolección de grasa para base de GN 1/1 - 2/1 (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura/cierre y drenaje) AxPxL 446x514x493 mm kg 35 m³ 0,19	922619 GRCOKCU1121	4.125




HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS MAGISTAR COMBI


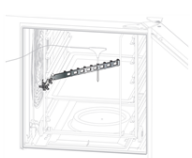
◀◀ (Soluciones de cocción - Sistema de pollo)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de recolección de grasa para base abierta (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura / cierre y drenaje)</p> <p>AxPxL 414x329x242 mm kg 18 m³ 0,37</p>	<p>922639 GRCOKOP</p>	<p>3.450</p>
	<p>Carro con 2 recipientes para recogida de grasa.</p> <p>AxPxL 446x514x493 mm kg 28 m³ 0,21</p>	<p>922638 TR2TG</p>	<p>3.295</p>
	<p>Bandeja recolectora de grasas 40mm</p> <p>AxPxL 580x340x40 mm kg 2,80 m³ 0,02</p>	<p>922329 TRAY40SE</p>	<p>835</p>
	<p>Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.</p> <p>AxPxL 580x340x110 mm kg 3,13 m³ 0,03</p>	<p>922321 GRCOTRLO11</p>	<p>820</p>
	<p>Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm.</p> <p>AxPxL 530x740x60 mm kg 3,90 m³ 0,04</p>	<p>922357 GRCOTRLO21</p>	<p>955</p>


Soluciones de cocción - Ahumador-

	Descripción	Código	EUR
	<p>Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas</p> <p>AxPxL 220x220x85 mm kg 1,32 m³ 0,01</p>	922338 VOSM	220

Soluciones de cocción - Sonda de temperatura -

	Descripción	Código	EUR
	<p>Sonda USB para cocción al vacío</p> <p>AxPxL 160x170x90 mm kg 0,24</p>	922281 USBPR	400
	<p>Soporte de sonda para líquidos</p> <p>AxPxL 434x40x37 mm kg 1</p>	922714 PRHOLI	530







Bases y soportes

	Descripción	Código	EUR
	<p>Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1</p> <p>AxPxL 865x705x770 mm kg 35 m³ 0,61</p>	922612 OPBATRSU61011	1.220





HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS MAGISTAR COMBI

◀◀ (Bases y soportes)







	Descripción	Código	EUR
	Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1 AxPxL 1088x901x770 mm kg 68 m³ 1,02	922613 OPBATRSU61021	1.595
	Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1 AxPxL 867x775x770 mm kg 61 m³ 0,72	922614 CUBATR61011	3.415
	Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 2/1 AxPxL 1090x971x770 mm kg 76 m³ 1,10	922616 CUBATR61021	3.715
	Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1 AxPxL 46x621x440 mm kg 3,12 m³ 0,01	922690 TRSU61011	355
	Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 2/1 AxPxL 44x817x440 mm kg 3,80 m³ 0,02	922692 TRSU61021	470
	Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN AxPxL 68x621x440 mm kg 3,24 m³ 0,02	922702 PARU61011OVBA	580

▶▶

◀◀ (Bases y soportes)







	Descripción	Código	EUR
	Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400 2,60 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 867x775x770 mm kg 94 m³ 0,72	922615 CUBAHR61011	5.785
	Base armario caliente con humidificador con soporte para bandejas 10x2/1GN 2,60 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 1090x971x770 mm kg 111 m³ 1,10	922617 CUBAHR61021	5.385
	Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables) AxPxL 100x85x158 mm kg 3,80 m³ 0,01	922003 WHK6101121	175
	Soporte para pared para horno 6 GN 1/1 AxPxL 872x781x869 mm kg 33 m³ 0,56	922643 WASU611	2.340
	Soporte para pared para horno 6 GN 2/1 AxPxL 1095x978x869 mm kg 33 m³ 0,56	922644 WASU621	2.340
	Soporte para pared para horno 6 GN 2/1 AxPxL 872x781x1119 mm kg 1 m³ 0,35	922645 WASU1011	2.340

Soluciones de manipulación - GastroNorm

	Descripción	Código	EUR
	Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa) AxPxL 410x653x42 mm kg 4,13 m³ 0,02	922610 SLRAHA61011	385
	Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN AxPxL 632x829x42 mm kg 5,75 m³ 0,03	922605 SLRAHA61021	690
	Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 AxPxL 485x913x949 mm kg 39 m³ 0,57	922626 TRSLRA61011	2.910
	Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1 AxPxL 685x1033x949 mm kg 50 m³ 0,92	922627 TRSLRA61021	4.110
	Estructura móvil para 6xGN1/1, paso 65mm (std) AxPxL 389x508x462 mm kg 8,55 m³ 0,14	922600 TRRAWH611	795
	Estructura móvil para 5xGN1/1, paso 80mm AxPxL 389x508x462 mm kg 7 m³ 0,14	922606 TRRAWH511	775







◀◀ (Soluciones de manipulación - GastroNorm)

	Descripción	Código	EUR
	Soporte para bandejas con rueda 6 GN 2/1 - PASO 65MM AxPxL 594x628x477 mm kg 11 m³ 0,34	922700 TRRAWH621	1.010
	Soporte para bandejas con rueda 5 GN 2/1 - 80MM AxPxL 594x628x477 mm kg 9 m³ 0,25	922611 TRRAWH521	1.000
	Estructura móvil para 10xGN1/1, paso 65mm (std) AxPxL 389x508x723,5 mm kg 10,30 m³ 0,14	922601 TRRAWH1011	1.015
	Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm AxPxL 389x508x723,5 mm kg 9,92 m³ 0,14	922602 TRRAWH811	935
	Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm) AxPxL 594x628x723,5 mm kg 14,24 m³ 0,27	922603 TRRAWH1021	1.230
	Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm AxPxL 594x628x723,5 mm kg 13,40 m³ 0,27	922604 TRRAWH821	1.220







HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS MAGISTAR COMBI

◀◀ (Soluciones de manipulación - GastroNorm)







	Descripción	Código	EUR
	Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm AxPxL 545x790x1700 mm kg 57 m³ 0,95	922753 TRRA201163C	2.375
	Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1 paso 80 mm, 16 bandejas. AxPxL 545x790x1700 mm kg 57 m³ 0,95	922754 TRRA161180C	2.555
	Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido) AxPxL 716x926x1700 mm kg 82 m³ 1,48	922757 TRRA202163C	3.085
	Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 80 mm, 16 bandejas AxPxL 716x926x1700 mm kg 80 m³ 1,48	922758 TRRA162180C	3.065
	Kit de compatibilidad para carros EASYLINE / AOS (Producidos hasta 2019) con hornos MAGISTAR / SKYLINE 20 GN 1/1 AxPxL 89x657x42 mm kg 3,35 m³ 0,01	922769 ADTRRACK11	170
	Kit de compatibilidad para carros EASYLINE / AOS (Producidos hasta 2019) con hornos combi MAGISTAR / SKYLINE 20 GN 2/1 AxPxL 67x798x52 mm kg 3,45 m³ 0,01	922770 ADTRRACK21	170

▶▶

◀◀ (Soluciones de manipulación - GastroNorm)






	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de compatibilidad para hornos EASYLINE / AOS 20 GN con carro MAGISTAR / SKYLINE</p> <p>AxPxL 75x47x18 mm kg 0,19 m³ 0,01</p>	<p>922771 ADTRRACKTR</p>	<p>70</p>
	<p>Estructura con bandejas fijas 5 GN 1/1, 85MM</p> <p>AxPxL 70x523x501 mm kg 1 m³ 0,02</p>	<p>922740 FITRRA511</p>	<p>710</p>
	<p>Estructura con bandejas fijas 5 GN 2/1, 85MM</p> <p>AxPxL 70x657x501 mm kg 7,54 m³ 0,07</p>	<p>922681 FITRRA521</p>	<p>905</p>
	<p>Estructura con bandejas fijas 8 GN 1/1, 85MM</p> <p>AxPxL 70x523x751 mm kg 1 m³ 0,04</p>	<p>922741 FITRRA811</p>	<p>810</p>
	<p>Estructura con bandejas fijas 8 GN 2/1, 85MM</p> <p>AxPxL 70x657x751 mm kg 1 m³ 0,04</p>	<p>922742 FITRRA821</p>	<p>935</p>

Soluciones de Manipulación - Banquetes

	Descripción	Código	EUR
	Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa) AxPxL 410x653x42 mm kg 4,13 m³ 0,02	922610 SLRAHA61011	385
	Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN AxPxL 632x829x42 mm kg 5,75 m³ 0,03	922605 SLRAHA61021	690
	Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 AxPxL 485x913x949 mm kg 39 m³ 0,57	922626 TRSLRA61011	2.910
	Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1 AxPxL 685x1033x949 mm kg 50 m³ 0,92	922627 TRSLRA61021	4.110
	Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1 AxPxL 391x650x710 mm kg 18 m³ 0,21	922648 BARAW30PL1011	2.210
	Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/congelador 10xGN1/1 AxPxL 391x650x710 mm kg 15 m³ 0,21	922649 BARAW23PL1011	1.600







◀◀ (Soluciones de Manipulación - Banquetes)

	Descripción	Código	EUR
	Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para Horno y Abatidor/ Congelador 10xGN 2/1 AxPxL 596x780x702 mm kg 32 m³ 0,36	922650 BARAW51PL1021	3.425
	Carro para banquetes con soporte para 54 platos para horno y abatidor 20 GN 1/1, paso de 74 mm AxPxL 507x849x1714 mm kg 79 m³ 0,95	922756 TRBA54PL2011C	3.265
	Carro para banquetes con soporte para sostener 45 platos para horno y abatidor de 20 GN 1/1, paso de 90 mm AxPxL 507x849x1714 mm kg 77 m³ 0,95	922763 TRBA45PL2011C	3.055
	Carro banquetes para 116 platos de horno y abatidor 20 GN 2/1, separación 66 mm AxPxL 700x986x1711 mm kg 107 m³ 1,48	922764 TRBA116PL2021C	4.635
	Carro banquetes para 92 platos de horno y abatidor 20 GN 2/1, separación 85mm AxPxL 700x986x1711 mm kg 100 m³ 1,48	922760 TRBA92PL2021C	5.300
	Kit de compatibilidad para carros EASYLINE / AOS (Producidos hasta 2019) con hornos MAGISTAR / SKYLINE 20 GN 1/1 AxPxL 89x657x42 mm kg 3,35 m³ 0,01	922769 ADTRRACK11	170








HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS MAGISTAR COMBI

◀◀ (Soluciones de Manipulación - Banquetes)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de compatibilidad para carros EASYLINE / AOS (Producidos hasta 2019) con hornos combi MAGISTAR / SKYLINE 20 GN 2/1</p> <p>AxPxL 67x798x52 mm kg 3,45 m³ 0,01</p>	<p>922770 ADTRRACK21</p>	<p>170</p>
	<p>Kit de compatibilidad para hornos EASYLINE / AOS 20 GN con carro MAGISTAR / SKYLINE</p> <p>AxPxL 75x47x18 mm kg 0,19 m³ 0,01</p>	<p>922771 ADTRRACKTR</p>	<p>70</p>
	<p>Manta térmica para horno y abatidor/congelador 10 GN 1/1</p> <p>AxPxL 390x660x720 mm kg 4,50 m³ 0,02</p>	<p>922364 THC01011</p>	<p>950</p>
	<p>Manta térmica para horno y abatidor/congelador 10 gn 2/1</p> <p>AxPxL 785x625x720 mm kg 8 m³ 0,04</p>	<p>922366 THC01021</p>	<p>1.085</p>
	<p>Manta térmica para horno y abatidor/congelador 20 GN 1/1</p> <p>AxPxL 385x660x1560 mm kg 6,71 m³ 0,02</p>	<p>922365 THC02011</p>	<p>1.240</p>
	<p>Manta térmica para horno y abatidor/congelador 20 GN 2/1</p> <p>AxPxL 625x785x1550 mm kg 10,12 m³ 0,06</p>	<p>922367 THC02021</p>	<p>1.265</p>



Soluciones de Manipulación - Panadería y pastelería

	Descripción	Código	EUR
	Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa) AxPxL 410x653x42 mm kg 4,13 m³ 0,02	922610 SLRAHA61011	385
	Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN AxPxL 632x829x42 mm kg 5,75 m³ 0,03	922605 SLRAHA61021	690
	Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 AxPxL 485x913x949 mm kg 39 m³ 0,57	922626 TRSLRA61011	2.910
	Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1 AxPxL 685x1033x949 mm kg 50 m³ 0,92	922627 TRSLRA61021	4.110
	Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 6 1/1 GN, paso 80mm (5 bandejas). Apta para bandejas de pasterlería 600x400 AxPxL 428x608x471 mm kg 10,48 m³ 0,20	922607 5BAPARAWH611	950
	Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pasterlería 600x400 AxPxL 428x608x719 mm kg 12,67 m³ 0,24	922608 8BAPARAWH1011	1.115





HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS MAGISTAR COMBI

◀◀ (Soluciones de Manipulación - Panadería y pastelería)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 20 2/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400</p> <p>AxPxL 428x608x719 mm kg 14,23 m³ 0,40</p>	<p>922609 8BAPARAWH1021</p>	<p>1.140</p>
	<p>Carro con estructura pastelería/panadería para bandejas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 1/1, separación 80 mm (16 guías)</p> <p>AxPxL 544x841x1695 mm kg 70 m³ 0,95</p>	<p>922761 TRPA2011C</p>	<p>3.450</p>
	<p>Carro pastelería/panadería para rejillas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 2/1, separación 80 mm (16 guías)</p> <p>AxPxL 716x929x1695 mm kg 78 m³ 1,48</p>	<p>922762 TRBAPA1621C</p>	<p>4.810</p>
	<p>Kit de compatibilidad para carros EASYLINE / AOS (Producidos hasta 2019) con hornos MAGISTAR / SKYLINE 20 GN 1/1</p> <p>AxPxL 89x657x42 mm kg 3,35 m³ 0,01</p>	<p>922769 ADTRRACK11</p>	<p>170</p>
	<p>Kit de compatibilidad para carros EASYLINE / AOS (Producidos hasta 2019) con hornos combi MAGISTAR / SKYLINE 20 GN 2/1</p> <p>AxPxL 67x798x52 mm kg 3,45 m³ 0,01</p>	<p>922770 ADTRRACK21</p>	<p>170</p>
	<p>Kit de compatibilidad para hornos EASYLINE / AOS 20 GN con carro MAGISTAR / SKYLINE</p> <p>AxPxL 75x47x18 mm kg 0,19 m³ 0,01</p>	<p>922771 ADTRRACKTR</p>	<p>70</p>

▶▶

◀◀ (Soluciones de Manipulación - Panadería y pastelería)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de rejilla para panadería / pastelería para horno 6 GN 1/1 con 5 rejillas de 400x600 mm y 80 mm de paso</p> <p>AxPxL 100x608x501 mm kg 4,58 m³ 0,03</p>	<p>922655 5BAPARA611</p>	<p>920</p>
	<p>Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso</p> <p>AxPxL 80x608x751 mm kg 7,12 m³ 0,04</p>	<p>922656 8BAPARA1011</p>	<p>1.065</p>

Soluciones de manipulación - Multiuso

	Descripción	Código	EUR
	<p>Estructura con bandejas fijas para 6 GN 1/1 y 400x600MM</p> <p>AxPxL 135x608x502 mm kg 7,60 m³ 0,05</p>	<p>922684 FITRRA6114X6</p>	<p>995</p>
	<p>Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM</p> <p>AxPxL 135x608x752 mm kg 12,88 m³ 0,07</p>	<p>922685 FITRRA10114X6</p>	<p>1.190</p>

SOLUCIONES DE LIMPIEZA

La limpieza automática a alta presión es un sistema de limpieza automático incorporado con **desincrustación integrada del generador de vapor**.

DETERGENTES SÓLIDOS

Para todo tipo de cocción y lugares exigentes.



C22 Limpiador



Limpieza

Código	Descripción	Precio
S02395	Tableta detergente C22; cubo 100 unid.	77 €
0S2394	Pastilla de abrillantador y desincrustador C25; recipiente de 50 pastillas	43 €



C25 Abrillantador y desincrustador



Abrillantador y desincrustador

DETERGENTES LÍQUIDOS

Aptos para lugares con grado de suciedad medio-alto.



C20 Detergente para hornos ExtraStrong



C21 Abrillantador para hornos ExtraStrong

	Código	Descripción	Precio
Kit de conexión	922618	Kit de conexión externa para detergente/abrillantador líquido	1.405 €
Limpieza	0S2282	Detergente C20 ExtraStrong para hornos; 2 x 5 L	75,62 €
Abrillantador	0S2283	Abrillantador C21 ExtraStrong para hornos; 2 x 5 L	75,62 €

Debe realizarse el tratamiento del agua con filtros de agua específicos y pastillas de abrillantador y desincrustador C25 (0S2394) para efectuar el ciclo de desincrustación cuando sea necesario.

TRATAMIENTO DEL AGUA

Con un tratamiento del agua correcto se consigue:

- evitar el riesgo de alteración del sabor y el aspecto de los alimentos
- reducir la acumulación de cal y, por lo tanto, la frecuencia de la desincrustación, con un ahorro adicional en costes operativos
- prolongar la vida útil de los equipos
- garantizar costes de mantenimiento más bajos

Electrolux Professional recomienda comprobar la calidad del agua para elegir la solución de tratamiento del agua más adecuada:

- descalcificador para las altas concentraciones de cal.

Requisitos del agua

- Presión, bar mín./máx.: 1-4,5
- Suministro: Agua potable
- Temperatura máx. del agua de suministro: 30 °C
- Dureza:
 - Hornos con boiler: no requieren tratamiento de agua (pero sí la limpieza diaria con pastillas desincrustantes)
 - Hornos sin boiler: < 5° fH

- Cloros y conductividad:

	Boiler 304	Boiler 316	sin boiler
Cloro	<17	<20	<10
Conductividad	>285	>285	>285

- Conductividad mínima necesaria de 70 µS/cm



Descalcificador automático
PNC 921305

Tamaño de horno: 6 GN 1/1, 6 GN 2/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1
kW de potencia: 0,04
Conexión eléct.: 220/230 V
1N 50/60 Hz



Filtro de agua con cartucho y caudalímetro
PNC 920004

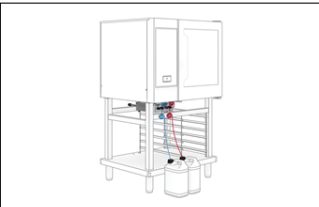

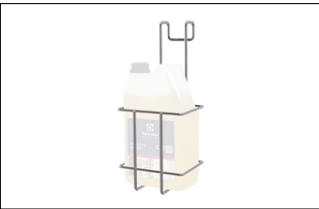


Tamaño de horno: 6 GN 1/1, 6 GN 2/1 y 10 GN 1/1 - uso escaso de vapor
Capacidad del filtro: 4675 L






Filtro de agua con cartucho y caudalímetro
PNC 920003

Tamaño de horno: uso de vapor en todos los modelos y tamaños
Capacidad del filtro: 10800 L

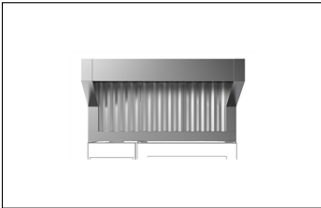

Soluciones de limpieza

	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.</p> <p>AxPxL 224x257x99 mm kg 4,15 m³ 0,03</p>	922618 EXCOKDERI	1.405
	<p>Soporte de recipiente de detergente montado en la pared</p> <p>AxPxL 160x152,2x162,6 mm kg 1,50 m³ 0,02</p>	922386 HODEWA	70
	<p>Soporte de recipiente de detergente para base abierta</p> <p>AxPxL 168x190x458 mm kg 2 m³ 0,02</p>	922699 HODEOP	225
	<p>Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)</p> <p>AxPxL 220x220x220 mm kg 2 m³ 0,01</p>	922171 EXSISPUN	215
	<p>Pastilla de abrillantador y desincrustador C25; recipiente de 50 pastillas</p> <p>m³ 0,01</p>	0S2394 SKYCLEAN	43
	<p>C22 Cleaning Tabs, phosphate-free, 100 bags bucket</p> <p>kg 7,20 m³ 0,02</p>	0S2395 SKYCLEAN	77

Soluciones de instalación - Tratamiento de agua

	Descripción	Código	EUR
	<p>Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina</p> <p>0,04 kW 220-230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 250x480x540 mm kg 21,67 m³ 0,09</p>	921305 WASOAU	1.305
	<p>Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor)</p> <p>AxPxL 288x288x550 mm kg 18,60 m³ 0,08</p>	920003 WAFIH	1.380
	<p>Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico</p> <p>0,18 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 143x483x455 mm kg 25 m³ 0,22</p> <p>Accesorios incluidos 864393 Filtro de carbón externo para ósmosis inversa 1</p>	864388 REVOSFATM	2.885





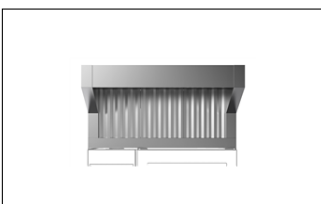
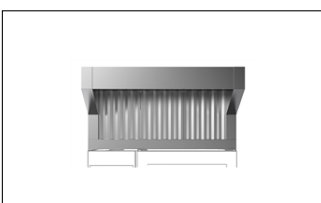
Soluciones de instalación - Ventilación

	Descripción	Código	EUR
	<p>Campana antiolores para hornos 6 y 10 GN 1/1, eléctrica</p> <p>0,82 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 875x1070x472 mm kg 87 m³ 0,64</p>	922718 HOOT11E	9.710
	<p>Campana antiolores para hornos 6 y 10 GN 2/1, eléctrica</p> <p>0,82 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 1098x1266x472 mm kg 132 m³ 0,94</p>	922719 HOOT21E	10.055



HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS MAGISTAR COMBI

◀◀ (Soluciones de instalación - Ventilación)

	Descripción	Código	EUR
	Campana antiolores para hornos 20 GN 1/1, eléctrica 0,82 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 917x1085x450 mm kg 96 m³ 0,75	922720 HOOV11E	10.780
	Campana antiolores con ventilación para hornos apilados 6+6&10 GN 1/1, horno eléctrico 0,82 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 875x1070x472 mm kg 89 m³ 0,64	922722 HOOS11E	10.035
	Campana antiolores con ventilación para hornos apilados 6+6&10 GN 1/1, horno eléctrico 0,82 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 1098x1266x472 mm kg 134 m³ 0,93	922721 HOOS21E	10.780
	Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 6 & 10 GN 1/1 0,40 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 875x1070x472 mm kg 78 m³ 0,64	922723 HOCT11E	4.855
	Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 6 & 10 GN 2/1 0,40 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 1098x1266x472 mm kg 96 m³ 0,66	922724 HOCT21E	4.930
	Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 20 GN 1/1 0,40 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 917x1085x472 mm kg 82 m³ 0,68	922725 HOCV11E	5.940

▶▶

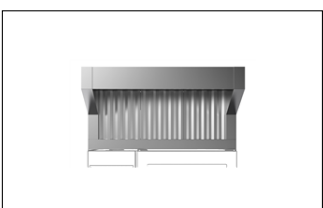
◀◀ (Soluciones de instalación - Ventilación)

	Descripción	Código	EUR
	Campana de condensación con ventilador para hornos apilados 6+6&10 GN 1/1 Eléctrico 0,40 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 875x1191x450 mm kg 79 m³ 0,44	922727 HOCS11E	5.880
	Campana de condensación con ventilador para hornos apilados 6+6&10 GN 2/1 Eléctrico 0,40 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 1098x1266x450 mm kg 86 m³ 0,66	922726 HOCS21E	5.940
	Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1. 0,47 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 875x1070x450 mm kg 65 m³ 0,64	922728 HOST11	3.435
	Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 2/1. 0,47 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 1098x1266x450 mm kg 78 m³ 0,69	922729 HOST21	3.560
	Campana extractora con ventilador para hornos 20 GN 1/1. 0,47 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 917x1085x450 mm kg 71 m³ 0,47	922730 HOSV11	4.835
	Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 1/1 0,47 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 875x1191x450 mm kg 68 m³ 0,44	922732 HOSS11	4.645

▶▶

HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS MAGISTAR COMBI

◀◀ (Soluciones de instalación - Ventilación)

	Descripción	Código	EUR
	Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 2/1 0,47 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 1098x1266x450 mm kg 67 m³ 0,66	922731 HOSS21	4.835
	Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1 AxPxL 875x1070x450 mm kg 37 m³ 0,44	922733 HOBT11	1.445
	Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 2/1 AxPxL 1098x1266x450 mm kg 47 m³ 0,66	922734 HOBT21	1.595
	Campana de extracción sin ventilador para hornos 20 GN 1/1 AxPxL 917x1085x450 mm kg 38 m³ 0,57	922735 HOBV11	1.495
	Campana extractora sin ventilador para apilar hornos 6 + 6 o 6 + 10 GN 1/1 AxPxL 875x1191x450 mm kg 38 m³ 0,44	922737 HOBS11	1.540
	Campana extractora sin ventilador para hornos apilados de 6 + 6 o 6 + 10 GN 2/1 AxPxL 1098x1266x450 mm kg 48 m³ 1,17	922736 HOBS21	1.685





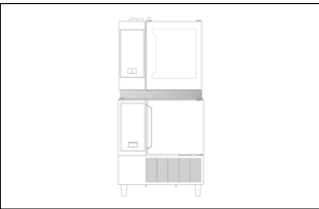



◀◀ (Soluciones de instalación - Ventilación)



	Descripción	Código	EUR
	<p>Estructura elevadora para instalar 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base</p> <p>AxPxL 829x669x390 mm kg 9,70 m³ 0,23</p>	<p>922632 RIFEST611</p>	<p>730</p>
	<p>Condensador de vapor para hornos de gas</p> <p>AxPxL 406x305x255 mm kg 4,86 m³ 0,03</p>	<p>922678 FLCOGASOV</p>	<p>515</p>
	<p>Adaptador chimenea</p> <p>AxPxL 92x92x120 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>922706 CHIMADAPCKM</p>	<p>175</p>
	<p>Extensión de tubo de condensación, 37 cm</p> <p>AxPxL 60x270x374 mm kg 1,12 m³ 0,01</p>	<p>922776 EXTCOND</p>	<p>295</p>
	<p>Tolva de campana para la conexión directa al sistema de ventilación centralizado, para campanas estándar (con motor de ventilador) y campanas sin ventilador</p> <p>AxPxL 360x360x100 mm kg 4 m³ 0,03</p>	<p>922751 HOPPER</p>	<p>315</p>








Soluciones de instalación - Kits de apilamiento

	Descripción	Código	EUR
	Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 GAS sobre horno 6 GN 1/1 GAS - H = 150MM AxPxL 867x895x150 mm kg 43 m³ 0,55	922622 STK611611	2.125
	Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 GAS sobre horno 10 GN 1/1 GAS - H = 150MM AxPxL 867x895x150 mm kg 46 m³ 0,55	922623 STK6111011	2.125
	Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 sobre horno eléctrico 10 GN 1/1 GAS - H = 120MM AxPxL 867x895x120 mm kg 40 m³ 0,55	922620 STK61161011	1.815
	Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 gas sobre horno 6 GN 2/1 GAS AxPxL 1090x1092x150 mm kg 53 m³ 0,69	922624 STK621621	2.425
	Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 gas sobre horno 10 GN 2/1 GAS AxPxL 1090x1092x150 mm kg 56 m³ 0,69	922625 STK6211021	2.425
	Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 eléctrico sobre horno 6&10 GN 2/1 eléctrico H=120MM AxPxL 1090x1092x120 mm kg 49 m³ 0,70	922621 STK62161021	2.055









◀◀ (Soluciones de instalación - Kits de apilamiento)

	Descripción	Código	EUR
	Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 sobre Abatidor/Congelador 6 GN 1/1 H=100MM AxPxL 895x765x100 mm kg 5 m³ 0,01	880565 STK611N	420
	Kit de apilado para horno combi 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg AxPxL 872x775x1040 mm kg 28 m³ 0,76	922657 STK611715KG	1.200
	Estructura elevadora para instalar 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base AxPxL 829x669x390 mm kg 9,70 m³ 0,23	922632 RIFEST611	730
	Elevador para hornos en torre (2x6 GN1/1) y ruedas 250mm de alto AxPxL 835x675x390 mm kg 12,22 m³ 0,23	922635 RIWEST611	1.050
	Elevador para hornos apilados 2x6 GN 2/1 AxPxL 1052x865x390 mm kg 13,22 m³ 0,36	922633 RIFEST621	1.035
	Elevador para hornos 2x6 GN 2/1 Apilados - H =250MM AxPxL 1058x871x390 mm kg 15,75 m³ 0,36	922634 RIWEST621	1.290



HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS MAGISTAR COMBI

◀◀ (Soluciones de instalación - Kits de apilamiento)

	Descripción	Código	EUR
	Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1 AxPxL 94x102,5x150 mm kg 7	922704 WHSTOV	535
	4 ruedas para torre de abatidor con horno encima AxPxL 1x1x1 mm kg 6,17 m³ 0,02	880676 4WHBCFTO	320
	Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 1/1 Apilados AxPxL 485x1203x1385 mm kg 48 m³ 0,80	922628 TRMORA611S	5.040
	Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 2/1 Apilados AxPxL 685x1143x1385 mm kg 63 m³ 1,22	922629 TRMORA621S	4.835
	Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1 AxPxL 485x1023x1145 mm kg 48 m³ 0,66	922630 TRMORA61011	5.040
	Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1 AxPxL 685x1143x1145 mm kg 63 m³ 1,01	922631 TRMORA61021	4.835

▶▶

◀◀ (Soluciones de instalación - Kits de apilamiento)

Descripción	Código	EUR
Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1 AxPxL 895x768x40 mm kg 27 m³ 0,52	930217 COKGN11	1.265
Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 2/1 AxPxL 1204x917x40 mm kg 27 m³ 0,65	930218 COKGN21	1.370
Kit de compatibilidad para la instalación de horno eléctrico 6 GN 1/1 en horno eléctrico 6 GN 1/1 AxPxL 896x769x170 mm kg 38 m³ 0,55	922679 COK611	1.690

Soluciones de instalación - Conectividad



Descripción	Código	EUR
Concentrador de conectividad (SIM) Router Ethernet + WiFi + 4G (UE) 0,02 kW 100-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 201x179x61 mm kg 1,35 m³ 0,03	922399 COHUROETHEU	1.750
Concentrador de conectividad (LAN) Router Ethernet + WiFi 0,02 kW 100-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 201x179x61 mm kg 0,68	922412 COHUROETH	1.515



HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS MAGISTAR COMBI

◀◀ (Soluciones de instalación - Conectividad)

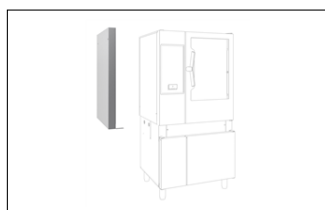


Descripción	Código	EUR
<p>Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/congeladores Rapido</p> <p>AxPxL 28x21x76 mm kg 0,50 m³ 0,01</p>	<p>922421 IOTOVBCKM</p>	<p>150</p>

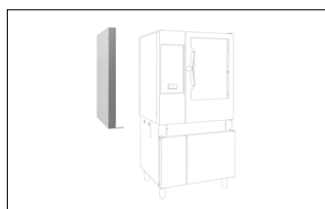
Soluciones de instalación - Varios



Descripción	Código	EUR
<p>Kit de drenaje de plástico para horno de 20 GN, diámetro = 50mm</p> <p>AxPxL 320x1050x80 mm kg 3 m³ 0,03</p>	<p>922739 PLDRK20</p>	<p>140</p>



<p>Kit de apertura de puertas de doble paso</p> <p>AxPxL 15x52x15 mm kg 0,15</p>	<p>922265 DOSTDOOPK</p>	<p>50</p>
--	------------------------------------	------------------

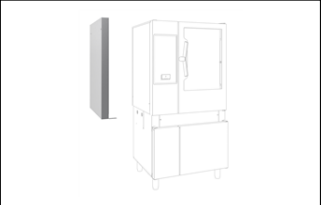
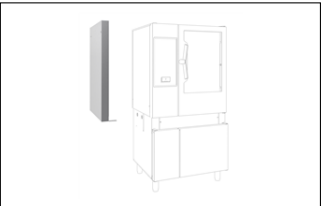
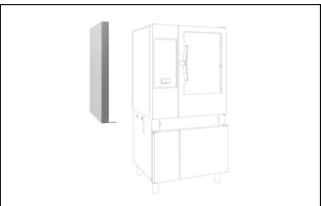
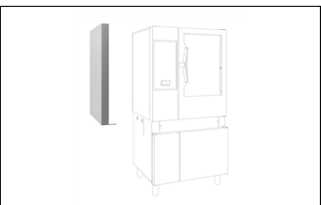




<p>Protector térmico para 6 GN 1/1 Horno</p> <p>AxPxL 70x775x708 mm kg 11 m³ 0,08</p>	<p>922662 HESH611</p>	<p>730</p>
---	----------------------------------	-------------------

<p>Protector térmico para 6 GN 2/1 Horno</p> <p>AxPxL 70x971x708 mm kg 29 m³ 0,24</p>	<p>922665 HESH621</p>	<p>745</p>
---	----------------------------------	-------------------






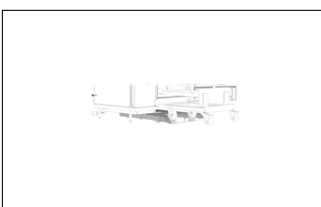
◀◀ (Soluciones de instalación - Varios)

	Descripción	Código	EUR
	Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno AxPxL 70x775x958 mm kg 32 m³ 0,26	922663 HESH1011	800
	Protector térmico para 10 GN 2/1 Horno AxPxL 70x971x958 mm kg 41 m³ 0,30	922664 HESH1021	825
	Protector térmico para 20 GN 1/1 Horno AxPxL 70x708x1604 mm kg 11 m³ 0,16	922659 HESH2011	1.175
	Protector térmico para 20 GN 2/1 Horno AxPxL 70x914x1604 mm kg 58 m³ 0,46	922658 HESH2021	1.175
	Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 6 GN 1/1 AxPxL 70x775x1536 mm kg 52 m³ 0,39	922660 HESHSTOV611	1.165
	Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 6 GN 2/1 AxPxL 70x971x1536 mm kg 55 m³ 0,48	922666 HESHSTOV621	1.120



HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS MAGISTAR COMBI

◀◀ (Soluciones de instalación - Varios)

	Descripción	Código	EUR
	Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 AxPxL 70x775x1786 mm kg 63 m³ 0,44	922661 HESHSTOV61011	1.230
	Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1 AxPxL 70x971x1786 mm kg 62 m³ 0,53	922667 HESHSTOV61021	1.225
	Rampa de entrada de nivelación para hornos 20 GN 1/1 AxPxL 656x930x60 mm kg 42 m³ 0,55	922715 LEENRA2011	1.745
	Rampa de entrada de nivelación para hornos 20 GN 2/1 AxPxL 911x1134x60 mm kg 52 m³ 0,58	922716 LEENRA2021	2.215
	Soporte para la manija del carro (cuando el carro está en el horno) para horno de 20 GN AxPxL 33x200x60 mm kg 0,50	922743 TRHOHA20GN	70
	4 pies ajustables para hornos de 6 y 10 GN, 100-130MM AxPxL 74x74x100 mm kg 2 m³ 0,01	922688 KITFEETADJCKM	150

▶▶

◀◀ (Soluciones de instalación - Varios)



Descripción	Código	EUR
4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM AxPxL 74x74x233 mm kg 2	922745 4HIADFE610	55
4 Patas ajustables para 6&10GN - 2" 100-130MM AxPxL 280x235x100 mm kg 3,50 m³ 0,02	922351 4FLFE610	180
4 Patas ajustables para 20GN - 2" 150mm AxPxL 118x118x127 mm kg 1,20 m³ 0,02	922707 4FLFE20	310
4 Patas ajustables para hornos 20GN 1/1 and 20 GN 2/1 AxPxL 50x151x188 mm kg 4 m³ 0,02	922701 ADWH20	790
Kit para convertir de gas natural a GLP AxPxL 250x350x60 mm kg 0,59	922670 GASTOLPG	240
Kit para convertir de GLP a GAS natural AxPxL 250x350x60 mm kg 1	922671 LPGTOGAS	375



HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS MAGISTAR COMBI

◀◀ (Soluciones de instalación - Varios)

Descripción	Código	EUR
<p>Adaptador chimenea</p> <p>AxPxL 92x92x120 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>922706 CHIMADAPCKM</p>	<p>175</p>
<p>Kit para fijar el horno a la pared</p> <p>AxPxL 28x84,5x181 mm kg 0,70</p>	<p>922687 KIFIOVWA</p>	<p>170</p>
<p>Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm</p> <p>AxPxL 320x1050x80 mm kg 8 m³ 0,03</p>	<p>922636 SSDR610</p>	<p>750</p>
<p>Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm</p> <p>AxPxL 320x1050x80 mm kg 2,50 m³ 0,05</p>	<p>922637 PLDRK610</p>	<p>145</p>
<p>Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 20 GN, diámetro = 50 mm</p> <p>AxPxL 320x1050x80 mm kg 6,50 m³ 0,03</p>	<p>922738 SSDRK20</p>	<p>485</p>
<p>Kit de instalación de sistema de gestión de picos de energía eléctrica de hornos 6 GN y 10 GN</p> <p>AxPxL 166x124x52 mm kg 0,63 m³ 0,03</p>	<p>922774 KITINPEAK</p>	<p>175</p>

HORNOS COMPACT EAZY

	Descripción	Código	EUR
	<p>Horno compacto de convección eléctrico, 6x1/1GN, con vapor directo y 11 niveles de humedad, sin sistema de limpieza automático integrado</p> <p>6,90 kW 400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 519x803x770 mm kg 85 m³ 0,66</p>	<p>240007 ZCD061L</p>	<p>8.220</p>
	<p>Horno compacto de convección eléctrico, 6x1/1GN, con vapor directo y 11 niveles de humedad, con sistema de limpieza automático integrado</p> <p>6,90 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 519x803x770 mm kg 85 m³ 0,66</p>	<p>240008 ZCD061WL</p>	<p>8.770</p>
	<p>Horno compacto de convección eléctrico, 6x1/1GN, con vapor directo y 11 niveles de humedad, sin sistema de limpieza automático integrado, puerta con bisagra a la derecha</p> <p>6,90 kW 400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 519x803x770 mm kg 82 m³ 0,66</p>	<p>240009 ZCD061R</p>	<p>8.220</p>
	<p>Horno compacto de convección eléctrico, 6x1/1GN, con vapor directo y 11 niveles de humedad, con sistema de limpieza automático integrado, puerta con bisagra a la derecha</p> <p>6,90 kW 400 V 3N 50/60 Hz AxPxL 519x803x770 mm kg 83 m³ 0,66</p>	<p>240010 ZCD061WR</p>	<p>8.770</p>

HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS COMPACT EAZY

ACCESORIOS PARA HORNOS COMPACT EAZY

Disponible en demanda:

9B8079 Campana para horno compacto € 1734






(La campana necesita conducto externo)

9B8076 Campana con condensación para horno compacto € 2825

(La campana no necesita conducto externo)

9B8078 Filtro en carbón para campana con condensación € 439

(Filtro para remover los olores de cocción para la campana)

	Descripción	Código	EUR
	Kit para filtro de aire frontal AxPxL 400x350x350 mm kg 5 m ³ 0,06	922379 KITFILTER	270
	Base soporte para hornos compact en torre AxPxL 470x620x320 mm kg 8 m ³ 0,11	922368 BASESTK	545
	Base abierta para horno compact 6GN 1/1 AxPxL 470x620x800 mm kg 10 m ³ 0,27	922369 STBL6	510
	Guías para bandejas para base abierta horno compact 6GN 1/1 AxPxL 65x128x735 mm kg 4,44 m ³ 0,01	922370 TRAYSUPPL	320
	Kit torre para hornos compact 6GN 1/1 AxPxL 780x600x55 mm kg 8 m ³ 0,11	922371 STACKKITL	320





◀◀ (ACCESORIOS PARA HORNOS COMPACT EAZY)





Descripción	Código	EUR
<p>Grifo ducha externo para horno Eazy 6GN 1/1 AxPxL 220x220x220 mm kg 1,31 m³ 0,01</p>	<p>922372 EXSPRAYL</p>	<p>165</p>
<p>Sonda de 1 sensor para horno Eazy 6GN 1/1 AxPxL 250x40x40 mm kg 0,56</p>	<p>922373 1SENSORL</p>	<p>240</p>
<p>Puerta con bisagra a la derecha para horno Eazy 6GN 1/1 AxPxL 530x519x40 mm kg 8 m³ 0,04</p>	<p>922376 RHINGELZ</p>	<p>320</p>
<p>Kit apertura puerta en dos tiempos AxPxL 100x100x100 mm kg 0,50</p>	<p>922377 DSTEPDOORL</p>	<p>55</p>

HORNOS

ELÉCTRICO

	Descripción	Código	EUR
	Horno de convección, 6x1/1GN, eléctrico 7,70 kW 380-400 V 3N 50 Hz AxPxL 860x767x633 mm kg 88 m³ 0,78	240451 ZFCE61CSDS	4.985
	Horno de convección, 10x1/1GN, eléctrico 17,30 kW 380-400 V 3N 50 Hz AxPxL 890x900x970 mm kg 133 m³ 1,23 Accesorios incluidos 922121 Soporte parrillas-pareja para formar estructuras paso 60 mm para hornos eléctricos 10 GN 1/1 1	240454 ZFCE11CSDS	6.355
	Horno de convección, 10x2/1GN, eléctrico 24,50 kW 380-400 V 3N 50 Hz AxPxL 890x1215x970 mm kg 171 m³ 1,57 Accesorios incluidos 922123 Soportes parrillas paso 60 mm. para horno 10 GN 2/1 1	240456 ZFCE12CSDS	7.260

GAS

	Descripción	Código	EUR
	Horno de convección, 6x1/1GN, gas 8,50 kW 0,35 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 860x746x701 mm kg 97 m³ 0,83	240470 ZFCG61CSAS	5.640
	Horno de convección, 10x1/1GN, gas 18,50 kW 0,35 kW 220-230 V 1 50 Hz AxPxL 890x900x970 mm kg 147 m³ 1,25 Accesorios incluidos 922121 Soporte parrillas-pareja para formar estructuras paso 60 mm para hornos eléctricos 10 GN 1/1 1	240473 ZFCG11CSAS	7.025



◀◀ (GAS)



Descripción	Código	EUR
<p>Horno de convección, 10x2/1GN, gas</p> <p>25 kW 0,50 kW 220-230 V 1 50 Hz</p> <p>AxPxL 890x1215x970 mm kg 180 m³ 1,54</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>922123 Soportes parrillas paso 60 mm. para horno 10 GN 2/1</p>	<p>240476 ZFCG12CSAS</p>	<p>8.105</p>

HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS CONVECCIÓN

ACCESORIOS: BASES

	Descripción	Código	EUR
	Base abierta para horno de convección 6 GN 1/1 AxPxL 858x625x920 mm kg 23 m³ 0,66	922101 FCVSB6	725
	Base abierta para horno de convección 10 GN 1/1 AxPxL 888x770x850 mm kg 25 m³ 0,77	922102 FCVSB10	790
	Base abierta para horno de convección 10 GN 2/1 AxPxL 888x1084x850 mm kg 31 m³ 1,05	922103 FCVSB102	1.105
	Soporte suelo estructuras 20 GN 1/1 AxPxL 679x580x349 mm kg 9 m³ 0,22	922141 FCVSSS20	405
	Base para estructura móvil 20 GN 2/1 AxPxL 679x837x349 mm kg 14,74 m³ 0,27	922142 FCVSSS22	455
	Base armario para horno de convección 10 GN 1/1 AxPxL 880x770x850 mm kg 65 m³ 0,84	922109 FCVSM10	2.410



◀◀ (ACCESORIOS: BASES)



Descripción	Código	EUR
Base armario para horno de convección 10 GN 2/1 AxPxL 890x1122x850 mm kg 77 m³ 1,12	922110 FCVSM102	3.500

ACCESORIOS: MOVIMENTACIÓN



Descripción	Código	EUR
Carro para estructura deslizante 10 GN 1/1 AxPxL 580x765x950 mm kg 30,58 m³ 0,20	922130 CARFCV10	1.355



Carro para estructura deslizante 10 GN 2/1 AxPxL 580x965x950 mm kg 34,02 m³ 0,20	922128 FCVCSS	1.380
---	-------------------------	--------------



Carro para estructura deslizante 20 GN 1/1 AxPxL 650x667x1689 mm kg 65 m³ 0,85	922132 FCVCSS20	3.120
---	---------------------------	--------------









Carro para estructura deslizante 20 GN 2/1 AxPxL 650x976x1689 mm kg 76 m³ 1,26	922134 FCVCSS22	3.400
---	---------------------------	--------------







HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS CONVECCIÓN

◀◀ (ACCESORIOS: MOVIMENTACIÓN)

	Descripción	Código	EUR
	Soporte parrillas-pareja para formar estructuras paso 60 mm para hornos eléctricos 10 GN 1/1 AxPxL 60x400x650 mm kg 8 m³ 0,02	922121 FCV60GE	410
	Soportes parrillas paso 60 mm. para horno 10 GN 1/1 gas kg 5,82 m³ 0,02	922122 FCV60GG	490
	Soportes parrillas paso 80 mm. para horno 10 GN 1/1 eléctrico kg 8 m³ 0,02	922115 FCV80GE	365
	Soportes parrillas paso 80 mm. para horno 10 GN 1/1 gas kg 8 m³ 0,02	922116 FCV80GG	820
	Soportes parrillas paso 60 mm. para horno 10 GN 2/1 AxPxL 1x1x1 mm kg 9 m³ 0,03	922123 FCV60G21	440
	Soporte lateral para rejillas para formar estructuras de paso 80 mm para hornos 10 GN 2/1 kg 9 m³ 0,03	922117 FCV80G21	475

▶▶




◀◀ (ACCESORIOS: MOVIMENTACIÓN)

	Descripción	Código	EUR
	Estructura roll-in para 20 1/1 GN, paso 80 AxPxL 568x424x1328 mm kg 23,35 m ³ 0,50	922205 KSLRA2018C	1.555
	Estructura deslizante para 20 2/1 GN, paso 80mm AxPxL 568x681x1328 mm kg 30 m ³ 0,64	922206 KSLRA2028C	1.985
	Estructura deslizante para 20 1/1 GN, paso 60mm AxPxL 568x424x1328 mm kg 21,75 m ³ 0,50	922203 KSLRA2016C	1.610
	Estructura deslizante para 20 2/1 GN, paso 60mm AxPxL 568x681x1328 mm kg 30 m ³ 0,64	922204 KSLRA2026C	2.075
	Kit guías para base soporte horno 6 GN 1/1 AxPxL 550x580x30 mm kg 7 m ³ 0,01	922105 FCVGG6	315
	Kit guías para base soporte horno 10 GN 1/1 AxPxL 760x23x479 mm kg 7 m ³ 0,02	922106 FCVGG10	315

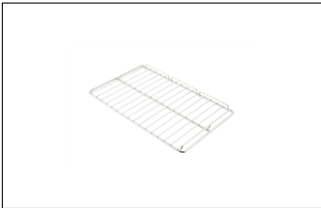


HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS CONVECCIÓN

◀◀ (ACCESORIOS: MOVIMENTACIÓN)


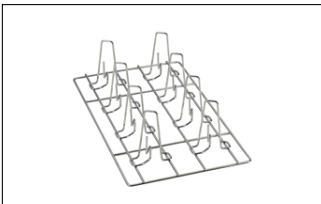
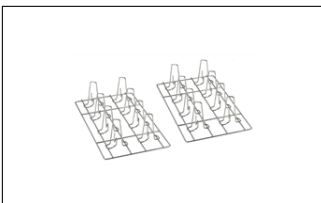
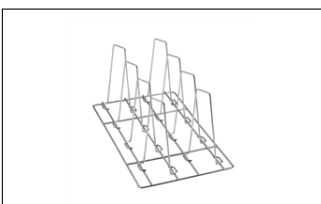
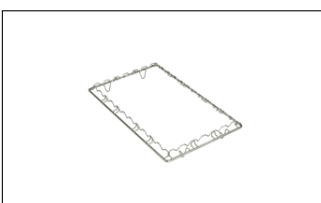
	Descripción	Código	EUR
	Kit guías para base soporte horno 10 GN 2/1 AxPxL 1075x23x470 mm kg 9 m ³ 0,03	922107 FCVGG102	415
	Kit de conversión a estructura deslizante 10 1/1 GN AxPxL 400x550x200 mm kg 9 m ³ 0,05	922201 KSLRA101C	875
	Kit de conversión a estructura deslizante 10 2/1 GN AxPxL 63x93x30 mm kg 8,83 m ³ 0,07	922202 KSLRA102C	955

ACCESORIOS: BANDEJAS Y REJILLAS

	Descripción	Código	EUR
	Pareja de rejillas GN 1/1 en AISI 304 AxPxL 325x540x40 mm kg 3 m ³ 0,01	921101 2GA11GN	100
	Pareja parrillas bastidor para bandejas GN 1/2 AxPxL 300x500x50 mm kg 6 m ³ 0,01	921106 2GSB12	195

▶▶

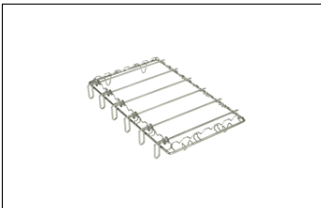


◀◀ (ACCESORIOS: BANDEJAS Y REJILLAS)

	Descripción	Código	EUR
	Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 AxPxL 530x650x23 mm kg 5 m³ 0,01	922175 2GRSS21	170
	2 Parrillas cromadas GN 2/3 para horno de 3 parrillas AxPxL 325x325x10 mm kg 1,04	921049 2GC23GN	50
	Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 AxPxL 325x530x152 mm kg 1,50 m³ 0,03	922266 GR8CH11	90
	Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 AxPxL 325x530x152 mm kg 3 m³ 0,03	922036 GRPA8CH	150
	Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 AxPxL 325x530x258 mm kg 2 m³ 0,07	922362 GR8DU11	185
	Soporte P/Brochetas y Espetones AxPxL 530x325x55 mm kg 1,15 m³ 0,02	922326 UNSK	145





HORNOS

◀◀ (ACCESORIOS: BANDEJAS Y REJILLAS)





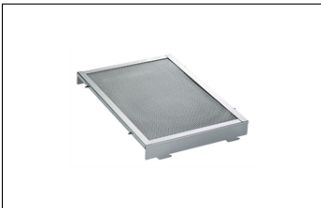

	Descripción	Código	EUR
	Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise AxPxL 530x325x55 mm kg 1,74 m³ 0,02	922325 1SKPA6SHSK	180
	Kit para guías cuba descarga GN 1/1 kg 1	921713 FCFGBS11	35
	Dos cestos de fritura para Hornos AxPxL 530x325x40 mm kg 2,22 m³ 0,02	922239 2FRBAOV	150

ACCESORIOS: INSTALACIÓN

	Descripción	Código	EUR
	Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) AxPxL 220x220x220 mm kg 2 m³ 0,01	922171 EXSISPUN	215
	Ducha escamoteable AxPxL 236x302x105 mm kg 4,40 m³ 0,01	922170 FCVKD	460




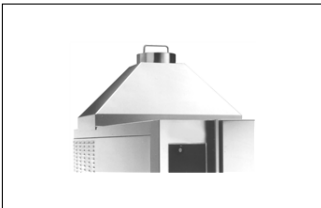
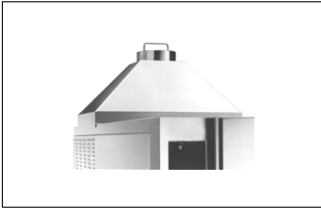
◀◀ (ACCESORIOS: INSTALACIÓN)

	Descripción	Código	EUR
	Sonda para hornos 6 y 10 GN 1/1 kg 1 m³ 0,01	921702 FCFKS610	465
	Sonda para hornos 10 GN 2/1 kg 6 m³ 0,01	921703 FCFKS102	505
	Sonda para hornos 20 GN 1/1 y 2/1 kg 6 m³ 0,01	921704 FCFKS20	485
	Patatas regulables para hornos 6&10 GN 1/1 y 2/1 AxPxL 74x74x150 mm kg 2 m³ 0,01	922127 FCVKP	145
	Filtro de grasas para hornos 6 GN AxPxL 450x360x60 mm kg 3 m³ 0,01	922177 FCVFG6	210
	2 filtros de grasas para hornos 20 GN 1/1 y 2/1 AxPxL 610x490x100 mm kg 5 m³ 0,03	922179 FIGRFCV20	340

▶▶





HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS CONVECCIÓN

◀◀ (ACCESORIOS: INSTALACIÓN)


	Descripción	Código	EUR
	Filtro grasa para hornos a gas 10&20 GN 1/1 y 2/1 (pedir 2 filtros para hornos 20GN) AxPxL 580x450x80 mm kg 2 m³ 0,03	921700 FCFGFG10	260
	Filtro de grasas para hornos 10 GN 1/1 y 2/1 AxPxL 620x490x100 mm kg 2 m³ 0,03	922178 FCVFG10	240
	Bandeja colectora para horno de convección 6 GN AxPxL 678x27x46 mm kg 1 m³ 0,01	922430 DIPTRAY6GN	125
	Bandeja colectora para horno de convección 10 GN1/1 y 2/1 AxPxL 708x27x46 mm kg 1 m³ 0,01	922431 DRIPTRAY10_1_2	125
	Condensador de humos para hornos a gas 10 GN 1/1 y 2/1 AxPxL 383x575x336 mm kg 6,42 m³ 0,09	921701 FCFCF10	525
	Interruptor de tiro para hornos gas 20 GN 1/1 kg 12 m³ 0,07	921710 FCFIT201	355

▶▶

◀◀ (ACCESORIOS: INSTALACIÓN)


	Descripción	Código	EUR
	Interruptor de tiro para hornos gas 20 GN 2/1 kg 8,82 m³ 0,07	921712 FCFIT202	380
	Kit de conversión a estructura deslizante 10 1/1 GN AxPxL 400x550x200 mm kg 9 m³ 0,05	922201 KSLRA101C	875
	Kit de conversión a estructura deslizante 10 2/1 GN AxPxL 63x93x30 mm kg 8,83 m³ 0,07	922202 KSLRA102C	955
	Kit de apilado para horno de convección 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg AxPxL 860x825x1141 mm kg 51 m³ 1,01	881528 CCTK	3.435

ACCESORIOS: TRATAMIENTO DE AGUA



	Descripción	Código	EUR
	Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automática de resina 0,04 kW 220-230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 250x480x540 mm kg 21,67 m³ 0,09	921305 WASOAU	1.305

HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS CONVECCIÓN

ACCESORIOS: OTROS




	Descripción	Código	EUR
	<p>Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas</p> <p>AxPxL 220x220x85 mm kg 1,32 m³ 0,01</p>	<p>922338 VOSM</p>	<p>220</p>

HORNOS SMART STEAM

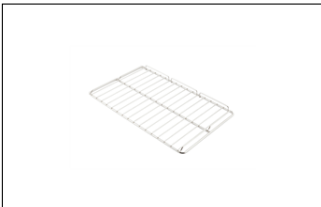
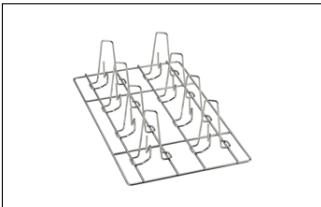
	Descripción	Código	EUR
	<p>Horno de convección Smart Steam, 6 GN 1/1, eléctrico</p> <p>7,70 kW 380-400 V 3N 50 Hz AxPxL 860x767x633 mm kg 103 m³ 0,83</p>	<p>240450 ZFCE61SSDS</p>	<p>5.445</p>
	<p>Horno de convección Smart Steam, 10 GN 1/1, eléctrico</p> <p>17,30 kW 380-400 V 3N 50 Hz AxPxL 890x900x970 mm kg 138 m³ 1,23</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>922121 Soporte parrillas-pareja para formar estructuras paso 60 mm para hornos eléctricos 10 GN 1/1 1</p>	<p>240453 ZFCE11SSDS</p>	<p>6.815</p>

HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS SMART STEAM

ACCESORIOS: BASES

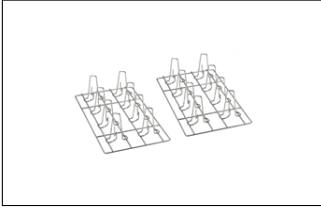
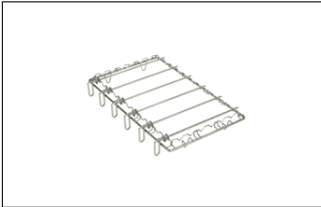
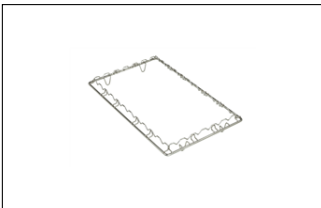
	Descripción	Código	EUR
	Base abierta para horno de convección 6 GN 1/1 AxPxL 858x625x920 mm kg 23 m³ 0,66	922101 FCVSB6	725
	Kit guías para base soporte horno 10 GN 1/1 AxPxL 760x23x479 mm kg 7 m³ 0,02	922106 FCVGG10	315
	Kit guías para base soporte horno 6 GN 1/1 AxPxL 550x580x30 mm kg 7 m³ 0,01	922105 FCVGG6	315

ACCESORIOS: BANDEJAS Y REJILLAS


	Descripción	Código	EUR
	Pareja de rejillas GN 1/1 en AISI 304 AxPxL 325x540x40 mm kg 3 m³ 0,01	921101 2GA11GN	100
	Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 AxPxL 325x530x152 mm kg 1,50 m³ 0,03	922266 GR8CH11	90



◀◀ (ACCESORIOS: BANDEJAS Y REJILLAS)

	Descripción	Código	EUR
	Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 AxPxL 325x530x152 mm kg 3 m³ 0,03	922036 GRPA8CH	150
	Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise AxPxL 530x325x55 mm kg 1,74 m³ 0,02	922325 1SKPA6SHSK	180
	Soporte P/Brochetas y Espetones AxPxL 530x325x55 mm kg 1,15 m³ 0,02	922326 UNSK	145


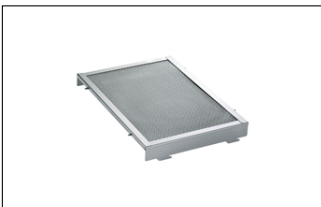

ACCESORIOS: INSTALACIÓN

	Descripción	Código	EUR
	Pareja parrillas bastidor para bandejas GN 1/2 AxPxL 300x500x50 mm kg 6 m³ 0,01	921106 2GSB12	195
	Ducha escamoteable AxPxL 236x302x105 mm kg 4,40 m³ 0,01	922170 FCVKD	460





HORNOS ACCESORIOS PARA HORNOS SMART STEAM





◀◀ (ACCESORIOS: INSTALACIÓN)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)</p> <p>AxPxL 220x220x220 mm kg 2 m³ 0,01</p>	922171 EXSISPUN	215
	<p>Filtro de grasas para hornos 6 GN</p> <p>AxPxL 450x360x60 mm kg 3 m³ 0,01</p>	922177 FCVFG6	210
	<p>Kit para guías cuba descarga GN 1/1</p> <p>kg 1</p>	921713 FCFGBS11	35


ACCESORIOS: TRATAMIENTO DE AGUA

	Descripción	Código	EUR
	<p>Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina</p> <p>0,04 kW 220-230 V 1N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 250x480x540 mm kg 21,67 m³ 0,09</p>	921305 WASOAU	1.305
	<p>Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)</p> <p>AxPxL 220x220x220 mm kg 2 m³ 0,01</p>	922171 EXSISPUN	215

ACCESORIOS: MOVIMENTACIÓN

	Descripción	Código	EUR
	Soportes parrillas paso 80 mm. para horno 10 GN 1/1 eléctrico kg 8 m³ 0,02	922115 FCV80GE	365
	Soporte parrillas-pareja para formar estructuras paso 60 mm para hornos eléctricos 10 GN 1/1 AxPxL 60x400x650 mm kg 8 m³ 0,02	922121 FCV60GE	410
	Kit de conversión a estructura deslizable 10 1/1 GN AxPxL 400x550x200 mm kg 9 m³ 0,05	922201 KSLRA101C	875
	Carro para estructura deslizable 10 GN 1/1 AxPxL 580x765x950 mm kg 30,58 m³ 0,20	922130 CARFCV10	1.355

ACCESORIOS: OTROS

	Descripción	Código	EUR
	Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas AxPxL 220x220x85 mm kg 1,32 m³ 0,01	922338 VOSM	220

INDEX

REFRIGERACIÓN

ARMARIOS FRIGORÍFICOS

REFRIGERADORES DIGITALES NPT Active 670	292
CONGELADORES DIGITALES NPT Active 670	294
REFRIGERADORES/CONGELADORES DIGITALES NPT Active 670	295
NAU MAXI HPe Digital Refrigerators	297
REFRIGERADORES DIGITALES NAU MAXI	298
CONGELADORES DIGITALES NAU MAXI	302
REFRIGERADORES/CONGELADORES DIGITALES NAU MAXI	306
ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE Y NAU MAXI: UNIDADES REMOTAS	307
ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE Y NAU MAXI: REJILLAS, RECIPIENTES Y GUÍAS	308
ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE Y NAU MAXI: INSTALACIÓN	311
ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE Y NAU MAXI: OTROS	312
ARMARIOS ROLL-IN/PASSTHROUGH	313
ACCESORIOS PARA ARMARIOS ROLL-IN/PASSTHROUGH	314

MESAS REFRIGERADAS Y DE CONGELADOS

MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE HP	318
MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE CON ALZATINA	324
MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE HP SIN TOP	329
MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE HP REMOTAS	330
MESAS DE CONGELADOS NPT ACTIVE HP	331
MESAS DE CONGELADOS NPT ACTIVE HP CON ALZATINA	332
MESAS DE CONGELADOS NPT ACTIVE HP SIN TOP	332
MESAS DE REFRIGERACIÓN NPT ACTIVE HP SALADETTE	333
ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE HP: REJILLAS, RECIPIENTES Y GUÍAS	334
ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE HP: CAJONES Y RUEDAS	335
ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE HP: INSTALACIÓN	336
ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE HP: UNIDADES REMOTAS	337
MESAS CONGELADORAS NPT ACTIVE CP	338
MESAS REFRIGERADAS NPT AU	338
MESAS CONGELADORAS NPT AU	340
ACCESORIOS PARA MESAS NPT AU: REJILLAS Y GUÍAS	340
ACCESORIOS PARA MESAS NPT AU: INSTALACIÓN	341
ACCESORIOS PARA MESAS NPT AU: UNIDADES REMOTAS	344
ACCESORIOS PARA MESAS NPT AU: OTROS	344
Mesas de Pastelería	344
Accesorios para Mesas de Pastelería	347
SALADETTE	348
ACCESORIOS PARA SALADETTE: INSTALACIÓN	349
ACCESORIOS PARA SALADETTE: REJILLAS, RECIPIENTES Y GUÍAS	349

ABATIDORES DE TEMPERATURA Y ABATIDORES CONGELADORES

RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 30 kg	350
RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 50 kg	350
RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 70 kg	351
RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 100 kg	351
RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 120 kg	351

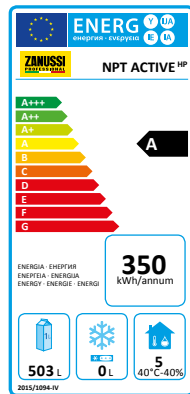
RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 180 kg	352
SOLUCIONES DE COCCIÓN - BANDEJAS GASTRONORM	354
SOLUCIONES DE COCCIÓN - BANDEJAS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA	356
SOLUCIONES DE ENFRIAMIENTO - SONDAS DE ALIMENTOS	357
SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - GASTRONORM	358
SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - BANQUETING	361
SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - PANADERÍA	364
SOLUCIONES DE INSTALACIÓN - UNIDADES REMOTAS	366
SOLUCIONES DE INSTALACIÓN - CONECTIVIDAD	368
SOLUCIONES DE INSTALACIÓN - KITS DE APILAMIENTO	369
SOLUCIONES DE INSTALACIÓN - VARIOS	369
CROSSWISE	370
ACCESORIOS PARA ABATIDORES CONGELADORES CW: MOVIMENTACIÓN	371
ACCESORIOS PARA ABATIDORES CONGELADORES CW: BANDEJAS Y REJILLAS	374
ACCESORIOS PARA ABATIDORES CONGELADORES CW: INSTALACIÓN	375
ACCESORIOS PARA ABATIDORES CONGELADORES CW: OTROS	376

FABRICADORES DE CUBITOS Y TRITURADORES DE HIELO

From 22 kg to 38kg Ice Cubers	377
From 47kg to 83 kg Ice Cubers	377
From 112 kg to 155 kg Ice Cubers	379
From 140 kg to 237 kg Half Dice Ice	380
From 66 kg to 182 kg Granular Ice	381
From 230 kg to 655 kg Granular Ice	382
Accessories for Ice Makers	383

NPT Active^{HP}

Eficiencia máxima



La etiqueta cumple la norma delegada (UE) 2015/1094 de la Comisión del 5 de mayo de 2015.

- Refrigeradores certificados como de Clase A en condiciones de funcionamiento exigentes (40 °C-40% de humedad) en función de la directiva europea Ecodesign
- Aislamiento de ciclopentano de 90 mm
- 670/1430 litros; capacidad de almacenamiento
- Active control (para optimizar la frecuencia y duración del descongelamiento)
- Condensador del refrigerador que no requiere limpieza
- Luz LED interior
- Marco de puerta inteligente calefactada
- Se suministra con Optiflow (para una máxima uniformidad de temperatura en todas las condiciones de carga)
- Evaporador oculto
- Junta de cámara triple (para un mejor aislamiento)
- A304 total interna y externamente
- 4 rejillas Rilsan (en modelos de 1 puerta)
- Gas refrigerante R290
- Preparado para instalación sobre zócalo. Ruedas/ zócalo de obra disponibles como accesorios
- Protección IPX5 contra el agua en un diseño frontal totalmente hermético

NPT Active



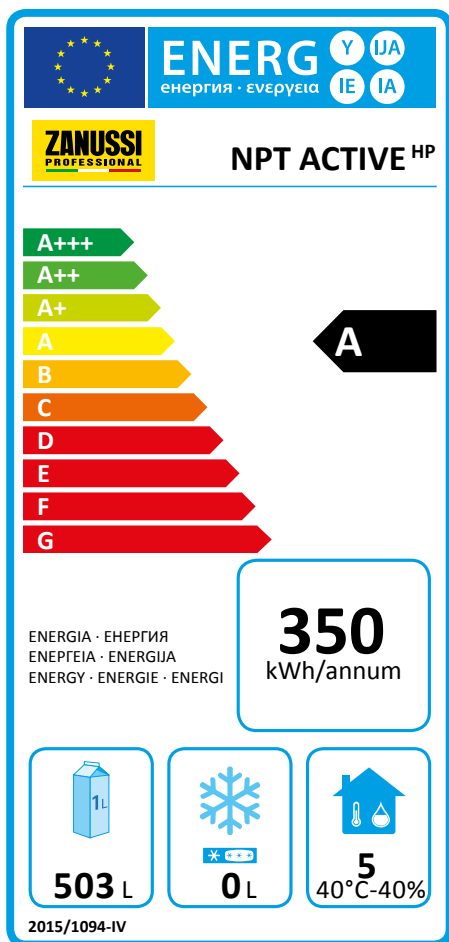
- **Aislamiento de ciclopentano de 75 mm**
- 670/1430 litros; capacidad de almacenamiento
- Active control (para optimizar la frecuencia y duración del descongelamiento)
- Condensador del refrigerador que no requiere limpieza
- Luz LED interior
- Marco de puerta inteligente calefactada
- Se suministra con Optiflow (para una máxima uniformidad de temperatura en todas las condiciones de carga)
- Evaporador oculto
- Junta de cámara triple (para un mejor aislamiento)
- A304 total interna y externamente
- 4 rejillas Rilsan (en modelos de 1 puerta)
- Gas refrigerante R290
- Preparado para instalación sobre zócalo. Ruedas/zócalo de obra disponibles como accesorios
- Protección IPX5 contra el agua en un diseño frontal totalmente hermético

NAU Maxi



- **Aislamiento de ciclopentano de 75 mm**
- A304 interno y externo, excepto la base y el panel posterior (modelos disponibles en A430 interno y externo)
- Panel posterior de acero galvanizado
- 670/1430 litros; capacidad de almacenamiento
- Descongelación automática
- Condensador del refrigerador que no requiere limpieza
- Evaporador oculto
- Junta de cámara triple (para un mejor aislamiento)
- 3 rejillas Rilsan (en modelos de 1 puerta)
- Preparado para instalación sobre zócalo (ruedas/zócalo de obra disponibles como accesorios)
- Gas refrigerante R290
- Temperatura de funcionamiento de refrigeradores de 0/+6 °C (en modelos específicos)
- Panel de control intuitivo con acceso remoto por app para facilitar el servicio

Armarios Zanussi Professional eficiencia energética



La etiqueta cumple la norma delegada (UE) 2015/1094 de la Comisión del 5 de mayo de 2015.

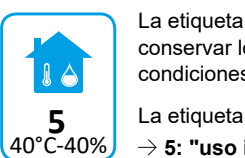
Etiquetado: eficiente y de alto rendimiento

Siempre pensando en el cliente. La etiqueta energética EU puede marcar la diferencia de verdad cuando los restaurantes buscan el refrigerador o congelador perfecto con información objetiva a su disposición (consumo de energía, volumen neto, condiciones de funcionamiento).

Clase energética y consumo anual. Indica el consumo eléctrico del equipo durante el año y permite presupuestar el coste en energía.



El **volumen NETO** permite elegir mejor el número y tipo de equipos que se adquieren. Los **datos de la etiqueta** se calculan ahora de acuerdo con una metodología estándar e indican el espacio real disponible para el almacenamiento de los alimentos.



La etiqueta señala la capacidad que tiene el producto para conservar los alimentos correctamente al trabajar en distintas condiciones ambientales. La etiqueta indica:

- **5: "uso intensivo"**: funciona a una temperatura ambiente de **40 °C** y **40%** de humedad
- **4: "uso normal"**: funciona a una temperatura ambiente de **30 °C** y **55%** de humedad
- **3: "uso ligero"**: funciona a una temperatura ambiente de **25 °C** y **60%** de humedad

Condiciones de funcionamiento
Temperatura (°C)
Humedad (%)

Clase de eficiencia energética



- 80% *
Armarios refrigerados

*ahorro potencial estimado al comparar un armario refrigerado de puerta completa de clase G con un armario equivalente de clase A (volumen neto 503 L).



GRAN BRETAÑA
ECA (Enhanced Capital Allowance)



PAÍSES BAJOS
EIA (Energy Investment Allowance)



DINAMARCA
GO'ENERGIM/ÆRK
(etiqueta de ahorro energético danesa)

REFRIGERADORES DIGITALES NPT Active 670

	Descripción	Código	EUR
	<p>Frigorífico 1 puerta 670 lt digital -2+10°C ASI 304, R290 Clase energética C</p> <p>Clasificación energética C Energía 581 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 503 0,22 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 135 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 4</p>	<p>110584 NP71FRC</p>	<p>4.440</p>
	<p>Frigorífico 1 puerta 670lt. digital, -2+10°C para grupo remoto, AISI 304</p> <p>Net Vol.: 503 0,13 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 123 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 4</p>	<p>110118 NPT71FRR</p>	<p>4.275</p>
	<p>Frigorífico digital 670 lt, 2 medias puertas -2+10°C, gas R290 AISI 304 Clase energética D</p> <p>Clasificación energética D Energía 872 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 497 0,22 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 138 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 4</p>	<p>110586 NP72HRC</p>	<p>4.895</p>
	<p>Frigorífico 1 puerta de cristal 670lt. +2+10°C, Digital, R290, AISI 304</p> <p>Clasificación energética D Energía 945 KWh/year Condiciones de trabajo Normal Duty (cl.4) Net Vol.: 503 0,30 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 127 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 4</p>	<p>110848 NP71GRC</p>	<p>5.190</p>



◀◀ (REFRIGERADORES DIGITALES NPT Active 670)


	Descripción	Código	EUR
	<p>Frigorífico digital 2 puertas -2+10°C, AISI 304, gas R290 Clase energética C</p> <p>Clasificación energética C Energía 1153 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1037 0,27 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 213 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 8</p>	<p>110593 NP142FRC</p>	<p>6.820</p>
	<p>Frigorífico 2 puertas 1430lt. digital, -2+10°C para grupo remoto, AISI 304</p> <p>Net Vol.: 1138 0,16 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 185 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 8</p>	<p>110131 NPT142FRR</p>	<p>6.610</p>
	<p>Frigorífico digital 1430 lt, 4 medias puertas -2+10°C, AISI 304, gas R290 Clase energética D</p> <p>Clasificación energética D Energía 1200 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1025 0,27 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 194 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 8</p>	<p>110595 NP144HRC</p>	<p>8.050</p>
	<p>Frigorífico digital 2 puertas de cristal 1430lt. +2+10°C, AISI 304 gas R290 Clase energética E</p> <p>Clasificación energética E Energía 1920 KWh/year Condiciones de trabajo Normal Duty (cl.4) Net Vol.: 1006 0,29 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 235 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 8</p>	<p>110850 NP142GRC</p>	<p>8.185</p>

CONGELADORES DIGITALES NPT Active 670

	Descripción	Código	EUR
	<p>Congelador digital 1 puerta 670 lt, -15-2°C, AISI 304, gas R290 Clase energética D</p> <p>Clasificación energética D Energía 2385 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 503 0,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 148 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 4</p>	<p>110588 NPT71FFC</p>	<p>4.845</p>
	<p>Congelador digital 1 puerta 670lt, -22-15°C AISI 304 para grupo remoto.</p> <p>Net Vol.: 503 0,16 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 127 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 4</p>	<p>110124 NPT71FFR</p>	<p>4.295</p>
	<p>Congelador digital 670 lt, 2 medias puertas -15-22°C, AISI 304, gas R290 Clase energética D</p> <p>Clasificación energética D Energía 2526 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 497 0,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 124 m³ 1,47</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 4</p>	<p>110590 NP72HFC</p>	<p>5.420</p>
	<p>Congelador 1 puerta de cristal 670lt. -20-15°C, Digital, R290. AISI 304</p> <p>Clasificación energética E Energía 3350 KWh/year Condiciones de trabajo Light Duty (cl.3) Net Vol.: 503 0,59 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 125 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 4</p>	<p>110849 NP71GFC</p>	<p>6.095</p>



◀◀ (CONGELADORES DIGITALES NPT Active 670)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Congelador digital 1430 Lt 2 puertas -15-22°C, AISI 304 gas R290. Clase energética D</p> <p>Clasificación energética D Energía 4314 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1135 0,70 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 236 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 8</p>	<p>110596 NP142FFC</p>	<p>7.630</p>
	<p>Congelador digital 1430 Lt 4 medias puertas -15-22°C, AISI 304 gas R290. Clase energética E</p> <p>Clasificación energética E Energía 5949 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1123 0,70 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 240 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 8</p>	<p>110598 NP144HFC</p>	<p>9.045</p>

REFRIGERADORES/CONGELADORES DIGITALES NPT Active 670

	Descripción	Código	EUR
	<p>Frigorífico digital 670 Lt DUAL, 2 medias puertas -2+10°C / -2+10°C, AISI 304 gas R290. Clase energética E</p> <p>Clasificación energética E Energía 1095 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 420 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 155 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 4</p>	<p>110591 NP72HDRC</p>	<p>7.030</p>



REFRIGERACIÓN ARMARIOS FRIGORÍFICOS

◀◀ (REFRIGERADORES/CONGELADORES DIGITALES NPT Active 670)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Frigorífico digital 670 Lt DUAL 2 medias puertas, zona superior -2+10°C / zona inferior -15-22°C AISI 304 gas R290.</p> <p>Energía 2700 KWh/year Net Vol.: 420 0,66 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 132 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 4</p>	<p>110592 NP72HDFC</p>	<p>7.605</p>
	<p>Frigorífico digital 1430 Lt, 2 puertas -2+10°C / -2+10°C, AISI 304 gas R290 Clase energética D</p> <p>Clasificación energética D Energía 1162 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1006 0,43 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 198 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 8</p>	<p>110794 NP142FDRC</p>	<p>8.600</p>
	<p>Frigorífico digital 1430 Lt DUAL, -2+10°C / -15-22°C AISI 304, gas R290</p> <p>Energía 3583 KWh/year Net Vol.: 1006 0,72 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 255 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 8</p>	<p>110793 NP142FDRC</p>	<p>8.875</p>
	<p>Frigorífico digital 1430 DUAL, 1 puerta + 2 medias puertas, -2+10°C 3/4 y -2-15°C 1/4, AISI 304, gas R290</p> <p>0,78 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 198 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 8</p>	<p>110792 NP143FDRC</p>	<p>10.390</p>



◀◀ (REFRIGERADORES/CONGELADORES DIGITALES NPT Active 670)



Descripción	Código	EUR
<p>Frigorífico digital 1430 lt DUAL (PESCADOS) 1 puerta + 2 medias puertas, -2+10°C / -6-2°C, AISI 304 gas R290. Clase energética D</p> <p>Clasificación energética D Energía 1600 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 953 0,47 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 198 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>880705 Recipiente GN 1/1 de plástico con falso fondo 4</p> <p>881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110599 NP143DRFC</p>	<p>10.390</p>

NAU MAXI HPe Digital Refrigerators



Descripción	Código	EUR
<p>Frigorífico 1 puerta 670lt, -2+10°C, digital, AISI 304, R290, Clase A</p> <p>Clasificación energética A Energía 340 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 503 0,19 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 740x860x2080 mm kg 137 m³ 1,46</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>111135 ZR71FRHA</p>	<p>3.735</p>

REFRIGERADORES DIGITALES NAU MAXI

	Descripción	Código	EUR
	<p>Frigorífico digital 670 lt 1 puerta -2+10°C, AISI 304 gas R290</p> <p>Clasificación energética C Energía 713 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 503 0,20 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 122 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110941 ZRX71FRH</p>	<p>3.465</p>
	<p>Frigorífico 1 puerta 670lt. digital, -2+10°C, para grupo remoto, AISI 304</p> <p>Net Vol.: 503 0,13 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 119 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110929 ZRX71FRR</p>	<p>3.430</p>
	<p>Refrigerador de 1 puerta 670 L, -2+10 °C (R290), digital, totalmente en AISI 304, con luz interior</p> <p>Clasificación energética C Energía 713 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 503 0,20 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 130 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110973 ZRX71FRH</p>	<p>3.525</p>
	<p>Frigorífico digital 670 Lt 1 puerta -2+10°C, S/S, R290.</p> <p>Clasificación energética C Energía 713 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 503 0,20 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 122 m³ 1,42</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110971 Z4142FN</p>	<p>2.885</p>



◀◀ (REFRIGERADORES DIGITALES NAU MAXI)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Refrigerador de 1 puerta 670 L, 0+6°C, digital, acero inoxidable, R290</p> <p>Clasificación energética C Energía 713 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 503 0,20 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 127 m³ 1,45</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110966 ZR471FR</p>	<p>2.740</p>
	<p>Frigorífico digital 670 lt 2 medias puertas - 2+10°C, AISI 304 gas R290.</p> <p>Clasificación energética D Energía 760 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 497 0,20 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 128 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110954 ZRX72HR</p>	<p>4.030</p>
	<p>Refrigerador con 1 puerta de cristal de 670 L, +2+10 °C, digital, AISI 304 - remoto</p> <p>Net Vol.: 503 0,12 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 128 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110948 ZRX71GRR</p>	<p>4.125</p>
	<p>Frigorífico Digital 1 puerta de cristal 670lt. +2+10°C, R290, AISI 304</p> <p>Clasificación energética E Energía 1091 KWh/year Condiciones de trabajo Normal Duty (cl.4) Net Vol.: 503 0,23 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 140 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110967 ZRX71GR</p>	<p>4.160</p>



REFRIGERACIÓN ARMARIOS FRIGORÍFICOS

◀◀ (REFRIGERADORES DIGITALES NAU MAXI)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Frigorífico Digital 1 puerta de cristal 670lt. +2+10°C, S/S, gas R290</p> <p>Clasificación energética E Energía 1091 KWh/year Condiciones de trabajo Normal Duty (cl.4) Net Vol.: 503 0,23 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 122 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110968 ZR471GR</p>	<p>3.765</p>
	<p>Frigorífico digital 2 puertas 1430 lt. -2+10°C, AISI 304 gas R290.</p> <p>Clasificación energética D Energía 1153 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1005 0,30 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 202 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110943 ZRX142FRH</p>	<p>5.470</p>
	<p>Frigorífico digital 2 puertas 1430lt. -2+10°C AISI 304 para grupo remoto.</p> <p>Net Vol.: 1005 0,15 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 185 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110931 ZRX142FRR</p>	<p>5.200</p>
	<p>Refrigerador de 2 puerta 1430 L, -2+10 °C (R290), digital, totalmente en AISI 304, con luz interior</p> <p>Clasificación energética D Energía 1153 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1005 0,30 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 206 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110975 ZRX142FRH</p>	<p>5.715</p>




◀◀ (REFRIGERADORES DIGITALES NAU MAXI)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Frigorífico digital 1430 lt 2 puertas 0+6°C, S/S, gas R290</p> <p>Clasificación energética D Energía 1427 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1135 0,30 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 190 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110963 ZE4142FR</p>	<p>4.550</p>
	<p>Refrigerador con 2 puertas de cristal de 1430 L, +2+10 °C, digital, AISI 304 - R290</p> <p>Clasificación energética E Energía 1920 KWh/year Condiciones de trabajo Normal Duty (cl.4) Net Vol.: 1006 0,29 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2010 mm kg 198 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110970 ZEX142GR</p>	<p>6.560</p>
	<p>Frigorífico Digital 4 medias puertas, 1430lt, -2+10°C, AISI 304, gas R290.</p> <p>Clasificación energética D Energía 1427 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1135 0,30 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 190 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110957 ZX144HR</p>	<p>6.560</p>
	<p>Refrigerador con 2 puertas de cristal de 1430 L, +2+10 °C, digital, AISI 304 - remoto</p> <p>Net Vol.: 1005 0,15 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 180 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110949 ZRX142GRR</p>	<p>6.355</p>





REFRIGERACIÓN ARMARIOS FRIGORÍFICOS

◀◀ (REFRIGERADORES DIGITALES NAU MAXI)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Frigorífico digital 1430 lt 2 puertas de cristal +2+10°C, S/S, gas R290.</p> <p>Clasificación energética E Energía 1920 KWh/year Condiciones de trabajo Normal Duty (cl.4) Net Vol.: 1006 0,29 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2010 mm kg 226 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110969 ZE4142GR</p>	<p>6.285</p>

CONGELADORES DIGITALES NAU MAXI

	Descripción	Código	EUR
	<p>Congelador de 1 puerta 670 L, -22-15 °C (R290), digital, totalmente en AISI 304, con luz interior</p> <p>Clasificación energética D Energía 2868 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 503 0,51 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 145 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110974 ZRX71FFH</p>	<p>4.195</p>
	<p>Congelador digital 670 lt 1 puerta -22-15°C, AISI 304 gas R290.</p> <p>Clasificación energética D Energía 2868 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 503 0,51 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 143 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110942 ZRX71FFH</p>	<p>4.045</p>







◀◀ (CONGELADORES DIGITALES NAU MAXI)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Congelador digital 670 Lt 1 puerta -22-15°C, AISI 304 para grupo remoto,</p> <p>Net Vol.: 503 0,17 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 124 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110930 ZRX71FFR</p>	<p>3.585</p>
	<p>Congelador digital 670 Lt 1 puerta -22-15°C, S/S, gas R290.</p> <p>Clasificación energética D Energía 2869 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 503 0,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 141 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110962 ZR471FF</p>	<p>3.380</p>
	<p>Congelador digital 670 Lt 2 medias puertas -22-15°C, AISI 304 gas R290.</p> <p>Clasificación energética D Energía 2890 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 497 0,51 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 148 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110955 ZRX72HF</p>	<p>4.610</p>
	<p>Congelador 1 puerta de cristal 670lt. -20-15°C, Digital, R290, AISI 304</p> <p>Clasificación energética E Energía 3350 KWh/year Condiciones de trabajo Light Duty (cl.3) Net Vol.: 503 0,65 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 162 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110965 ZRX71GF</p>	<p>5.305</p>






REFRIGERACIÓN ARMARIOS FRIGORÍFICOS

◀◀ (CONGELADORES DIGITALES NAU MAXI)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Congelador 1 puerta de vidrio, 670lt digital, -20-15°C, AISI 304, remoto</p> <p>Net Vol.: 503 0,25 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 122 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110950 ZRX71GFR</p>	<p>4.960</p>
	<p>Congelador digital 1430 lt 2 puertas -22-15°C, AISI 304 gas R290.</p> <p>Clasificación energética D Energía 4314 kWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1135 0,70 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 229 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110944 ZRX142FFH</p>	<p>6.240</p>
	<p>Congelador de 2 puerta 1430 L, -22-15 °C (R290), digital, totalmente en AISI 304, con luz interior</p> <p>Clasificación energética D Energía 4314 kWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1135 0,70 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 230 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110976 ZRX142FFH</p>	<p>6.950</p>
	<p>Congelador digital 1430 lt 2 puertas -22-15°C AISI 304 para grupo remoto.</p> <p>Net Vol.: 1135 0,21 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 210 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110945 ZRX142FFR</p>	<p>5.515</p>



◀◀ (CONGELADORES DIGITALES NAU MAXI)



	Descripción	Código	EUR
	<p>Congelador digital 1430 Lt 2 puertas -22-15°C, S/S, para grupo remoto.</p> <p>Net Vol.: 1138 0,21 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 210 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110946 ZR4142FFR</p>	<p>5.090</p>
	<p>Congelador digital 1430 Lt 2 puertas, S/S, gas R290</p> <p>Clasificación energética D Energía 4314 kWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1135 0,80 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 230 m³ 2,97</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110964 ZR4142FF</p>	<p>5.390</p>
	<p>Congelador digital 1430 Lt 4 medias puertas, -22-15°C, AISI 304, gas R290.</p> <p>Clasificación energética D Energía 4314 kWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1135 0,70 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 230 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110958 ZRX144HF</p>	<p>7.350</p>

REFRIGERADORES/CONGELADORES DIGITALES NAU MAXI

	Descripción	Código	EUR
	<p>2 medias puertas, refrigerador de temperatura dual 670 L, -2+10 °C / -2+10 °C, digital, AISI 304, R290</p> <p>Clasificación energética E Energía 1095 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 420 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 150 m³ 1,46</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110956 ZRX72HDR</p>	<p>6.315</p>
	<p>Frigorífico/congelador digital 670 lt DUAL 2 medias puertas -2+10°C / -22-15°C AISI 304, gas R290.</p> <p>Energía 2700 KWh/year Net Vol.: 415 0,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 710x835x2010 mm kg 158 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110951 ZRX72HDDC</p>	<p>6.575</p>
	<p>Frigorífico digital DUAL 670 lt 2 medias puertas -2+10°C / -22-15°C AISI 304 para grupo remoto.</p> <p>0,31 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 710x835x2050 mm kg 122 m³ 1,41</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 3</p>	<p>110947 ZRX71FRFR</p>	<p>6.410</p>
	<p>Frigorífico digital 1430 lt DUAL 2 puertas -2+10°C / -2+10°C AISI 304, gas R290</p> <p>Clasificación energética D Energía 1427 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 1006 0,43 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 233 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110959 ZRX142FDR</p>	<p>6.445</p>



◀◀ (REFRIGERADORES/CONGELADORES DIGITALES NAU MAXI)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Frigorífico digital 1430 lt DUAL 2 puertas -2+10°C / -15-22°C AISI 304, gas R290</p> <p>Energía 3583 KWh/year Net Vol.: 1006 0,87 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 241 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 6</p>	<p>110960 ZRX142FDD</p>	<p>6.950</p>
	<p>Frigorífico digital 1430 lt DUAL 1 +2 medias puertas -2+10°C /-2-6°C AISI 304 gas R290. (Pescados)</p> <p>Clasificación energética D Energía 1600 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 953 0,47 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1441x835x2050 mm kg 198 m³ 2,82</p> <p>Accesorios incluidos 880705 Recipiente GN 1/1 de plástico con falso fondo 4 881020 Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías 4</p>	<p>110961 ZRX143FDF</p>	<p>10.090</p>

ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE Y NAU MAXI: UNIDADES REMOTAS

Descripción	Código	EUR
<p>Unidad remota -2+10°C para armarios refrigerados 670lt y mesas HD</p> <p>0,60 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 340x467x300 mm kg 20 m³ 0,08</p>	<p>880231 UCN1</p>	<p>650</p>
<p>Unidad remoto para frigoríficos 1430 lt -2+10°C</p> <p>0,67 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 350x425x300 mm kg 26 m³ 0,08</p>	<p>880232 UCN2</p>	<p>665</p>



◀◀ (ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE Y NAU MAXI: UNIDADES REMOTAS)

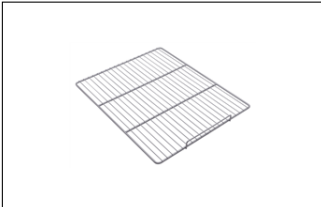

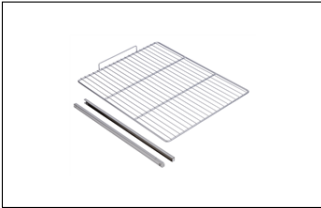

Descripción	Código	EUR
<p>Unidad remoto -22-15°C para armarios refrigerados 1430lt</p> <p>1,22 kW 220-240 V 1 50 Hz</p> <p>AxPxL 400x540x350 mm kg 36,48 m³ 0,08</p>	<p>880233</p> <p>UCF2</p>	<p>1.035</p>
<p>Unidad remota para congeladores 670 lt -22-15°C y mesas HD de 2 y 3 compartimentos. Gas R404a</p> <p>0,55 kW 230 V 1 50 Hz</p> <p>AxPxL 340x425x300 mm kg 28 m³ 0,06</p>	<p>881123</p> <p>RU23FREC</p>	<p>725</p>

ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE Y NAU MAXI: REJILLAS, RECIPIENTES Y GUÍAS

Descripción	Código	EUR
<p>Set de recipientes de PVC para pescado 8 GN1/1</p> <p>AxPxL 530x325x160 mm kg 27 m³ 0,28</p>	<p>880243</p> <p>KITFISH8</p>	<p>685</p>
<p>Recipiente GN 1/1 de plástico con falso fondo</p> <p>AxPxL 325x530x160 mm kg 3,17 m³ 0,03</p>	<p>880705</p> <p>BPF11</p>	<p>135</p>
<p>Kit de 10 pares de guías y 4 soportes para albergar bandejas de pastelería (400x600mm)</p> <p>AxPxL 100x100x1260 mm kg 13 m³ 0,04</p>	<p>881003</p> <p>KITPASS</p>	<p>1.365</p>

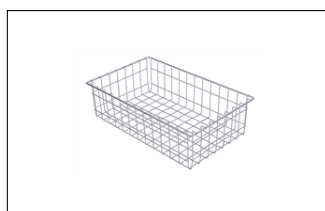
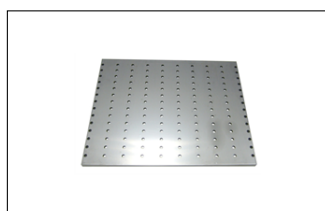


◀◀ (ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE Y NAU MAXI: REJILLAS, RECIPIENTES Y GUÍAS)

	Descripción	Código	EUR
	Rejilla GN 2/1 plastificada Rilsan gris AxPxL 530x650x60 mm kg 2,03 m³ 0,01	881004 GRIGLIA21	60
	Rejilla 2/1 GN en acero inoxidable AISI 304 AxPxL 530x640x20 mm kg 3 m³ 0,01	881016 GRIGLSS21	115
	Rejilla 2/1 GN en acero inoxidable AISI 304 con 2 guías AxPxL 530x650x40 mm kg 2,60 m³ 0,01	881018 GRIGLIA304	140
	Soportes con 4 ganchos para carnes, frigoríficos/congeladores 650/1400lt. AxPxL 530x650x40 mm kg 5 m³ 0,03	881019 GANCM	375
	Rejilla GN 2/1 Rilsan gris con 2 guías AxPxL 530x650x40 mm kg 2,70 m³ 0,01	881020 GRIGLIAP	90
	Kit de 2 guías en acero inoxidable para frigoríficos y congeladores 670/1430lt. AxPxL 15x620x20 mm kg 0,59	881021 GUIDEINO	55



◀◀ (ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE Y NAU MAXI: REJILLAS, RECIPIENTES Y GUÍAS)



Descripción	Código	EUR
2/1GN contenedor pvc con tapa y 2 guías AxPxL 530x650x200 mm kg 7,27 m³ 0,10	881039 CONTWLID	475
Estante perforado GN 2/1 AxPxL 530x650x15 mm kg 3,10 m³ 0,01	881042 RIFGN21	250
Cesto de varillas plastificado rilsan GN 1/1, h=150 mm AxPxL 530x330x150 mm kg 2 m³ 0,04	881043 CER11	65
3 rejillas plastificadas rilsan para 1430lt. (no para modelos con puerta de cristal) AxPxL 250x530x30 mm kg 1,63 m³ 0,01	881044 SET3GR14	110
2/1GN cesto varilla plastificada con 2 guías h=150mm AxPxL 530x650x150 mm kg 2 m³ 0,07	881047 WBASK	175
Soportes horizontales de recipiente para cajones AxPxL 350x10x10 mm kg 0,11	881082 DRWHSUP	45



◀◀ (ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE Y NAU MAXI: REJILLAS, RECIPIENTES Y GUÍAS)

Descripción	Código	EUR
5 pares de guías laterales en inox para bandejas de pastelería (400x600mm), deben ser pedidas adicionalmente al código 881003 AxPxL 624x47x19,2 mm kg 3	880235 KGUIDP	345

ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE Y NAU MAXI: INSTALACIÓN

Descripción	Código	EUR
Espaciador para armarios refrigerados de 670lt y 1430lt AxPxL 20x10x10 mm kg 2 m³ 0,08	880248 SPECOS	220
Kit de 6 ruedas giratorias, 2 con freno, diámetro 50 mm AxPxL 100x100x50 mm kg 4 m³ 0,01	880340 K6SWC	160
4 ruedas giratorias (2 con freno) para armarios refrigerados (no para modelos con puerta de cristal ni remotos) AxPxL 100x100x180 mm kg 5 m³ 0,02	881002 K4SW2B	330
5 ruedas giratorias (2 con freno), diám. 125 mm, para refrigeradores de 1430 L, NO para modelos remotos AxPxL 100x100x180 mm kg 7 m³ 0,02	881294 K5SW2M2B	375



REFRIGERACIÓN ARMARIOS FRIGORÍFICOS

◀◀ (ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE Y NAU MAXI: INSTALACIÓN)



Descripción	Código	EUR
<p>Pedal apertura para frigoríficos/congeladores de 1430 litros</p> <p>AxPxL 150x270x150 mm kg 2 m³ 0,01</p>	<p>881033 PEDAL14</p>	<p>240</p>
<p>4 ruedas giratorias, 2 con freno, diámetro 125mm</p> <p>AxPxL 60x100x70 mm kg 6 m³ 0,03</p>	<p>881035 K4SWC</p>	<p>195</p>
<p>Pedal para la apertura de puertas de armarios</p> <p>AxPxL 45x270x150 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>880324 DPEDAL</p>	<p>90</p>

ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE Y NAU MAXI: OTROS

Descripción	Código	EUR
<p>Conector Ethernet para mesas y armarios refrigerados IR33 (CAREL)</p> <p>AxPxL 50x150x150 mm kg 0,45 m³ 0,01</p>	<p>881299 HACCPDIG2</p>	<p>185</p>
<p>Kit IJF de conectividad Ethernet para refrigeración</p> <p>AxPxL 50x150x150 mm kg 2 m³ 0,01</p>	<p>880685 CONNETHCR</p>	<p>100</p>





ARMARIOS ROLL-IN/PASSTHROUGH

	Descripción	Código	EUR
	<p>Frigorífico Roll-in, 1 puerta 750lt., 0+10°C AISI 304, gas R290</p> <p>Net Vol.: 615 0,33 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 750x816x2101 mm kg 142 m³ 1,63</p>	<p>110880 ZRI075R1F</p>	<p>6.495</p>
	<p>Frigorífico Roll-in, 1 puerta de cristal 750lt., +2+10°C, AISI 304, R290</p> <p>Net Vol.: 615 0,37 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 750x816x2101 mm kg 151 m³ 1,71</p>	<p>110881 ZRI075R1G</p>	<p>7.255</p>
	<p>Frigorífico Roll-in, 1 puerta, para grupo remoto 750lt., 0+10°C</p> <p>Net Vol.: 615 0,13 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 750x816x2101 mm kg 148 m³ 1,55</p>	<p>110882 ZRI075R1FR</p>	<p>6.210</p>
	<p>Frigorífico Roll-in pasante, 1 puerta inox y 1 puerta cristal, 750lt, +2°C +10°C, AISI 304, gas R290</p> <p>Net Vol.: 615 0,37 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 750x832x2101 mm kg 168 m³ 1,71</p>	<p>110883 ZRI075R2FGT</p>	<p>9.035</p>
	<p>1-Puerta Refrigerador Roll-in 930lt, 0+10°C, AISI 304, R290</p> <p>0,33 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 750x986x2111 mm kg 167 m³ 1,61</p>	<p>110879 ZRI093RE1F</p>	<p>7.795</p>
	<p>1-puerta Roll-in Refrigerador 930lt, 0+10°C, AISI 304, remoto</p> <p>0,13 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 750x986x2111 mm kg 148 m³ 1,61</p>	<p>110888 ZRI093RE1FR</p>	<p>7.305</p>




REFRIGERACIÓN ARMARIOS FRIGORÍFICOS

◀◀ (ARMARIOS ROLL-IN/PASSTHROUGH)





	Descripción	Código	EUR
	Frigorífico digital roll-in, 1 puerta, 1600 lt., +2+10°C, AISI 304, R290 0,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1021x1175x2273 mm kg 210 m³ 3,41	110884 ZRI16R1FR	9.935
	Refrigerador Roll-in 1 puerta, 1600 lt., +2+10°C AISI 304, remoto 0,20 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 1021x1175x2273 mm kg 195 m³ 3,18	110885 ZRI16R1FR	9.630
	Frigorífico Roll-in, 1 puerta cristal, 1600 lt., +2 °C +10°C, R290, AISI 304 Net Vol.: 1600 0,58 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1021x1175x2273 mm kg 235 m³ 3,59	110886 ZRI16R1G	10.670
	Frigorífico Roll-in pasante, 1 puerta inox y 1 puerta cristal, 1600 lt., +2+10°C, AISI 304, R290 0,50 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1021x1249x2272 mm kg 235 m³ 3,79	110887 ZRI16R2FGT	13.040

ACCESORIOS PARA ARMARIOS ROLL-IN/PASSTHROUGH

	Descripción	Código	EUR
	Carro con guías para 17x2/1GN AxPxL 657x737x1590 mm kg 23 m³ 0,84	361258 SCB172	960



◀◀ (ACCESORIOS PARA ARMARIOS ROLL-IN/PASSTHROUGH)

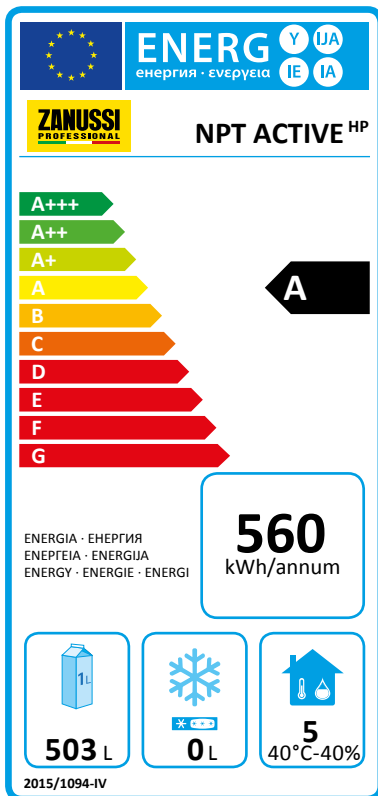
	Descripción	Código	EUR
	Carro encastrable con guías para 17x2/1GN AxPxL 660x737x1595 mm kg 26 m³ 0,82	361260 SCBS172	1.195
	Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm AxPxL 545x790x1700 mm kg 57 m³ 0,95	922753 TRRA201163C	2.375
	Carro banquetes para 92 platos de horno y abatidor 20 GN 2/1, separación 85mm AxPxL 700x986x1711 mm kg 100 m³ 1,48	922760 TRBA92PL2021C	5.300
	Estructura deslizante para 20 2/1 GN, paso 60mm AxPxL 568x681x1328 mm kg 30 m³ 0,64	922204 KSLRA2026C	2.075
	Estructura deslizante para 20 2/1 GN, paso 80mm AxPxL 568x681x1328 mm kg 30 m³ 0,64	922206 KSLRA2028C	1.985
	Base para estructura móvil 20 GN 2/1 AxPxL 679x837x349 mm kg 14,74 m³ 0,27	922142 FCVSSS22	455



◀◀ (ACCESORIOS PARA ARMARIOS ROLL-IN/PASSTHROUGH)

Descripción	Código	EUR
Rampa aislada en el suelo para el frigorífico Roll-in de 750lt AxPxL 750x1302x52 mm kg 12 m³ 0,07	881278 FSCH750	1.015
Rampa aislada en el suelo para el frigorífico de paso de 750lt AxPxL 750x1802x52 mm kg 12 m³ 0,07	881279 FSCHP750	1.325
Rampa aislada en el suelo para el frigorífico Roll-in 930lt AxPxL 750x1472x52 mm kg 12 m³ 0,08	881280 FSCH930	1.200
Conector Ethernet para mesas y armarios refrigerados IR33 (CAREL) AxPxL 50x150x150 mm kg 0,45 m³ 0,01	881299 HACCPDIG2	185

ETIQUETADO ENERGÉTICO



La etiqueta cumple la norma delegada (UE) 2015/1094 de la Comisión del 5 de mayo de 2015.

A **560** kWh/annum **Clase energética y consumo anual**

Indica el consumo eléctrico del equipo durante el año y permite presupuestar el coste en energía.

503 L **0** L **Mayor volumen neto**

El **volumen NETO** permite elegir mejor el número y tipo de equipos que se adquieren.

Los **datos de la etiqueta** se calculan ahora de acuerdo con una metodología estándar e indican el espacio real disponible para el almacenamiento de los alimentos.

Refrigeración Congelador

5 40°C-40% **Mejores condiciones de trabajo**

La etiqueta señala la capacidad que tiene el producto para conservar los alimentos correctamente en distintas condiciones de funcionamiento.




La etiqueta indica:

- **5**: "uso intensivo": funciona a una temperatura ambiente de **40 °C** y **40%** de humedad
- **4**: "uso normal": funciona a una temperatura ambiente de **30 °C** y **55%** de humedad
- **3**: "uso ligero": funciona a una temperatura ambiente de **25 °C** y **60%** de humedad

Condiciones de funcionamiento
Temperatura (°C)
Humedad (%)




MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE HP

Mesas refrigeradas con **CLASE ENERGÉTICA**. Uniformidad de temperatura, **CLASE CLIMÁTICA 5**, Sistema de circulación de aire forzado **OPTIFLOW**, unidad tropicalizada, rendimiento y la uniformidad de temperatura en condiciones de trabajo **5 HEVAY DUTI = 40°C Y 40% humedad**. AISI 304, espesor de encimera 50 mm, aislamiento de 90 mm, unidad refrigerada integrada, desescarche automático **NO FROST**, gas aislante Ciclopentano, gas refrigerante R290, pantalla **DIGITAL**, 3 niveles de humedad, ciclo de descongelación manual, ciclo de **TURBOHIELO** para enfriar cargas calientes, unidad de refrigeración desmontable, acceso frontal. Temperatura de trabajo -2/+10°C. Personalización opcional; grupo remoto, cajones, puertas, cerraduras etc.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada de 2 puertas de 290 L, -2/+10 °C (R290), AISI 304</p> <p>Clasificación energética A Energía 456 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 198 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x900 mm kg 124 m³ 1,13</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>713608 ZHR2BL</p>	<p>4.710</p>
	<p>Mesa refrigerada 290 lt -2/+10°C, AISI 304, gas R290.</p> <p>Clase energética A Accesorios incluidos: 881109 2 rejillas GN 1/1</p> <p>Clasificación energética A Energía 456 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 198 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x900 mm kg 125 m³ 1,13</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111021 ZH2HBAA</p>	<p>4.400</p>
	<p>Mesa refrigerada 290lt. 2 puertas, -2/+10°, unidad de refrigeración derecha</p> <p>Clasificación energética A Energía 456 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 198 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x900 mm kg 125 m³ 1,13</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111024 ZH2HDAA</p>	<p>4.785</p>







◀◀ (MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE HP)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 290 lt. 1 puertas y 2 cajones gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 630 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 149 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x900 mm kg 125 m³ 1,14</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 1</p>	<p>111025 ZH2HBAB</p>	<p>5.210</p>
	<p>Mesa refrigerada 290lt. 1 puertas y 3 cajones, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 630 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 134 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x900 mm kg 128 m³ 1,14</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 1</p>	<p>111027 ZH2HBAC</p>	<p>5.585</p>
	<p>Mesa refrigerada de 1 puerta, 1/3 y 2/3 cajones 290 L, -2+10 °C</p> <p>Clasificación energética B Energía 630 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 152 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x900 mm kg 127 m³ 1,13</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 1</p>	<p>111029 ZH2HBAD</p>	<p>5.360</p>







REFRIGERACIÓN MESAS REFRIGERADAS Y DE CONGELADOS

◀◀ (MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE HP)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 290 lt 4 cajones 1/2, AISI 304 -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 641 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 124 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x900 mm kg 129 m³ 1,13</p>	<p>111031 ZH2HBBB</p>	<p>6.020</p>
	<p>Mesa refrigerada 290lt. 6 cajones de 1/3. AISI 304, -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 683 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 94 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x900 mm kg 129 m³ 1,13</p>	<p>111033 ZH2HBCC</p>	<p>6.775</p>
	<p>Mesa refrigerada 3 puertas 440 L, -2+10 °C, (R290), AISI 304</p> <p>Clasificación energética A Energía 560 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 310 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x900 mm kg 145 m³ 1,50</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>712804 ZHR3BL</p>	<p>5.475</p>
	<p>Mesa refrigerada 440 lt Aisi 304, 3 puertas -2+10°C, gas R290. Clase energética: A</p> <p>Clasificación energética A Energía 560 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 310 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x900 mm kg 141 m³ 1,51</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111037 ZH3HBAAA</p>	<p>5.275</p>



◀◀ (MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE HP)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 440lt. 3 puertas, -2/+10°, unidad de refrigeración derecha</p> <p>Clasificación energética A Energía 560 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 310 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x900 mm kg 142 m³ 1,51</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111040 ZH3HDAAA</p>	<p>5.660</p>
	<p>Mesa refrigerada 440 lt, AISI 304, 6 cajones 1/2. -2+10°C. gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética C Energía 800 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 186 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x900 mm kg 172 m³ 1,50</p>	<p>111047 ZH3HBBBB</p>	<p>7.700</p>
	<p>Mesa refrigerada 440lt. AISI 304 , 2 puertas y 3 cajones, -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 700 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 224 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x900 mm kg 154 m³ 1,51</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111043 ZH3HBAAC</p>	<p>6.465</p>
	<p>Mesa refrigerada de 2 puertas, 1/3 + 2/3 cajones 440 L, -2+10 °C</p> <p>Clasificación energética B Energía 700 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 242 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x900 mm kg 147 m³ 1,50</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111045 ZH3HBAAD</p>	<p>6.230</p>



REFRIGERACIÓN MESAS REFRIGERADAS Y DE CONGELADOS

◀◀ (MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE HP)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 440 lt AISI 304, 2 puertas + 2 cajones 1/2, -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 700 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 239 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x900 mm kg 153 m³ 1,51</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111041 ZH3HBAAB</p>	<p>6.085</p>
	<p>Mesa refrigerada 440 lt, AISI 304, 9 cajones 1/3, -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética C Energía 906 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 141 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x900 mm kg 181 m³ 1,51</p>	<p>111049 ZH3HBCCC</p>	<p>8.830</p>
	<p>Mesa refrigerada 590 lt, AISI 304, 4 puertas -2+10°C, gas R290. Clase energética B</p> <p>Clasificación energética B Energía 824 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 422 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2253x700x900 mm kg 171 m³ 1,88</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 4</p>	<p>111053 ZH4HBAAAA</p>	<p>6.565</p>
	<p>Mesa refrigerada 4 puertas 590 L, -2+10 °C, con unidad refrigerante derecha</p> <p>Clasificación energética B Energía 824 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 422 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2253x700x900 mm kg 185 m³ 1,87</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 4</p>	<p>111056 ZH4HDAAAA</p>	<p>6.950</p>




◀◀ (MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE HP)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 590 lt, AISI 304, 3 puertas + 2 cajones 1/2, -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 900 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 329 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2253x700x900 mm kg 183 m³ 1,88</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111057 ZH4HBAAAB</p>	<p>7.380</p>
	<p>Mesa refrigerada de 3 puertas, 3x cajones 590 L, -2+10 °C</p> <p>Clasificación energética B Energía 900 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 314 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2253x700x900 mm kg 187 m³ 1,87</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111059 ZH4HBAAAC</p>	<p>7.755</p>
	<p>Mesa refrigerada de 3 puertas, 1/3 + 2/3 cajones 590 L, -2+10 °C</p> <p>Clasificación energética B Energía 900 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 332 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2253x700x900 mm kg 187 m³ 1,87</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111061 ZH4HBAAAD</p>	<p>7.525</p>
	<p>Mesa refrigerada con 12x1/3 cajones 590 L, -2+10 °C</p> <p>Clasificación energética C Energía 1005 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 188 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2253x700x900 mm kg 193 m³ 1,87</p>	<p>111065 ZH4HBCCCC</p>	<p>11.315</p>



▶▶

REFRIGERACIÓN

◀◀ (MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE HP)





	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 590 lt, AISI 304, 8 cajones 1/2, -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética C Energía 883 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 248 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2253x700x900 mm kg 211 m³ 1,88</p>	<p>111063 ZH4HBBBBB</p>	<p>9.805</p>

MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE CON ALZATINA

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 290lt. AISI 304 con alzatina 2 puertas, -2+10°C Clase energética. A</p> <p>Clasificación energética A Energía 456 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 198 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x1000 mm kg 118 m³ 1,17</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111022 ZH2H3AA</p>	<p>4.495</p>
	<p>Mesa refrigerada 290lt. AISI 304, con alzatina 1 puertas y 2 cajones 1/2, -2+10°C gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 630 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 149 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x1000 mm kg 129 m³ 1,24</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 1</p>	<p>111026 ZH2H3AB</p>	<p>5.305</p>

▶▶




◀◀ (MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE CON ALZATINA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 290 lt AISI 304 con ALZATINA, 1 puerta + 3 cajones 1/3, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 630 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 134 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x1000 mm kg 129 m³ 1,24</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 1</p>	<p>111028 ZH2H3AC</p>	<p>5.690</p>
	<p>Mesa refrigerada 290 lt, AISI 304, 1 puerta+ cajón 1/3+ cajón 2/3, -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 630 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 152 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x1000 mm kg 129 m³ 1,24</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 1</p>	<p>111030 ZH2H3AD</p>	<p>5.455</p>
	<p>Mesa refrigerada 290lt. con alzatina 4 cajones</p> <p>Clasificación energética B Energía 641 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 124 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x1000 mm kg 138 m³ 1,24</p>	<p>111032 ZH2H3BB</p>	<p>6.120</p>
	<p>Mesa refrigerada con 6x1/3 cajones 290 L con respaldo, -2+10 °C</p> <p>Clasificación energética B Energía 683 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 94 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x1000 mm kg 143 m³ 1,24</p>	<p>111034 ZH2H3CC</p>	<p>6.870</p>



REFRIGERACIÓN MESAS REFRIGERADAS Y DE CONGELADOS

◀◀ (MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE CON ALZATINA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 440lt, AISI 304, con Alzatina 3 puertas, -2+10°C, gas R290. Clase energética: A</p> <p>Clasificación energética A Energía 560 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 310 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x1000 mm kg 146 m³ 1,57</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111038 ZH3H3AAA</p>	<p>5.395</p>
	<p>Mesa refrigerada 440lt. AISI 304, con alzatina 2 puertas + 2 cajones 1/2, +2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 700 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 239 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x1000 mm kg 156 m³ 1,65</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111042 ZH3H3AAB</p>	<p>6.205</p>
	<p>Mesa refrigerada 440 lt AISI 304, con Alzatina 2 puertas + 3 cajones 1/3, -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 700 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 224 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x1000 mm kg 149 m³ 1,64</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111044 ZH3H3AAC</p>	<p>6.580</p>



◀◀ (MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE CON ALZATINA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada de 2 puertas, 1/3 + 2/3 cajones 440 L, -2+10 °C con respaldo</p> <p>Clasificación energética B Energía 700 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 242 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x1000 mm kg 149 m³ 1,64</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111046 ZH3H3AAD</p>	<p>6.350</p>
	<p>Mesa refrigerada 440 lt AISI 304, con Alzatina 6 cajones 1/2, -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética C Energía 800 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 186 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x1000 mm kg 153 m³ 1,64</p>	<p>111048 ZH3H3BBB</p>	<p>7.825</p>
	<p>Mesa refrigerada 440 lt AISI 304, con Alzatina 9 cajones 1/3, -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética C Energía 906 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 141 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x1000 mm kg 153 m³ 1,64</p>	<p>111050 ZH3H3CCC</p>	<p>8.950</p>
	<p>Mesa refrigerada 590 lt, AISI 304, con Alzatina 4 puertas, -2+10°C, -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 824 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 422 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2253x700x1000 mm kg 175 m³ 2,05</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 4</p>	<p>111054 ZH4H3AAAA</p>	<p>6.705</p>




REFRIGERACIÓN MESAS REFRIGERADAS Y DE CONGELADOS

◀◀ (MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE CON ALZATINA)



	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 590 lt Aisi 304, con Alzatina 3 puertas + 2 cajones 1/2, -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 900 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 329 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2253x700x1000 mm kg 187 m³ 2,05</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111058 ZH4H3AAAB</p>	<p>7.520</p>
	<p>Mesa refrigerante 590 lt AISI 304, con Alzatina 3 puertas + 3 cajones 1/3, -2+10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 900 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 314 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2253x700x1000 mm kg 187 m³ 2,05</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111060 ZH4H3AAAC</p>	<p>7.895</p>
	<p>Mesa refrigerada de 3 puertas, 1/3 + 2/3 cajones 590 L, -2+10 °C con respaldo</p> <p>Clasificación energética B Energía 900 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 332 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2253x700x1000 mm kg 189 m³ 2,04</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111062 ZH4H3AAAD</p>	<p>7.665</p>
	<p>Mesa refrigerada 590 lt AISI 304, con Alazatina 8 cajones 1/2, -2+10°C, gas R290. Clase energética: C</p> <p>Clasificación energética C Energía 883 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 248 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2253x700x1000 mm kg 214 m³ 2,05</p>	<p>111064 ZH4H3BBBB</p>	<p>9.945</p>



◀◀ (MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE CON ALZATINA)


	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 12x1/3 cajones 590 L, -2+10 °C con respaldo</p> <p>Clasificación energética C Energía 1005 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 188 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2253x700x1000 mm kg 195 m³ 2,04</p>	<p>111066 ZH4H3CCCC</p>	<p>11.455</p>

MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE HP SIN TOP




	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa Refrigerada 290lt. AISI 304. 2 puertas, -2+10° - SIN TOP, gas R290. Clase energética: A</p> <p>Clasificación energética A Energía 456 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 198 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1341x700x850 mm kg 93 m³ 1,09</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111020 ZH2H7AA</p>	<p>4.045</p>
	<p>Mesa refrigerada 440 lt AISI 304, 3 puertas SIN TOP -2+10°C, gas R290. Clase energética: A</p> <p>Clasificación energética A Energía 560 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 310 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1795x700x850 mm kg 113 m³ 1,44</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111036 ZH3H7AAA</p>	<p>4.855</p>





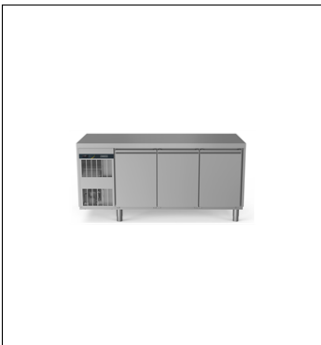
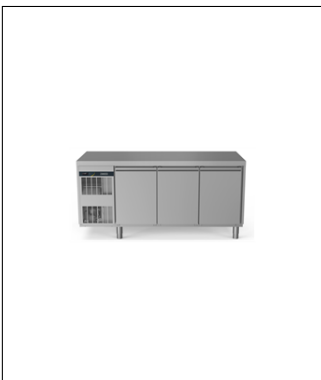
◀◀ (MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE HP SIN TOP)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 590 lt AISI 304, 4 puertas SIN TOP -2 + 10°C, gas R290. Clase energética: B</p> <p>Clasificación energética B Energía 824 kWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 422 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2249x700x850 mm kg 139 m³ 1,71</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 4</p>	<p>111052 ZH4H7AAAA</p>	<p>6.045</p>



MESAS REFRIGERADAS NPT ACTIVE HP REMOTAS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 290 lt Aisi 304, 2 puertas - 2+10°C para Grupo Remoto</p> <p>Net Vol.: 198 0,03 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 1207x700x900 mm kg 98 m³ 0,98</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111023 ZH2RRAA</p>	<p>4.360</p>
	<p>Mesa refrigerada 440 lt AISI 304, 3 puertas - 2+10°C para Grupo Remoto</p> <p>Net Vol.: 310 0,03 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 1661x700x900 mm kg 124 m³ 1,34</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111039 ZH3RRAAA</p>	<p>5.245</p>
	<p>Mesa refrigerada 590 lt AISI 304, 4 puertas - 2+10°C para Grupo Remoto</p> <p>Net Vol.: 423 0,03 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 2115x700x900 mm kg 151 m³ 1,79</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 4</p>	<p>111055 ZH4RRAAA</p>	<p>6.130</p>


MESAS DE CONGELADOS NPT ACTIVE HP

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa congeladora 2 puertas 290 L, -22-15 °C, totalmente en AISI 304</p> <p>Clasificación energética C Energía 1564 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 198 0,49 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x900 mm kg 124 m³ 1,13</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>713060 ZHF2BL</p>	<p>5.690</p>
	<p>Mesa congeladora 290 lt AISI 304, 2 puertas - 22-15°C.</p> <p>Clase energética: C</p> <p>Clasificación energética C Energía 1564 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 198 0,49 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x900 mm kg 120 m³ 1,13</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111067 ZH2KBAA</p>	<p>5.515</p>
	<p>Mesa congeladora de 3 puertas de 440 L, -22-15 °C, totalmente en AISI 304</p> <p>Clasificación energética D Energía 2242 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 310 0,49 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x900 mm kg 150 m³ 1,50</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>713607 ZHF3BL</p>	<p>6.635</p>
	<p>Mesa congeladora 440 lt AISI 304, 3 puertas - 22-15°C.</p> <p>Clase energética: D</p> <p>Clasificación energética D Energía 2242 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 310 0,49 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x900 mm kg 135 m³ 1,50</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111071 ZH3KBAAA</p>	<p>6.440</p>

MESAS DE CONGELADOS NPT ACTIVE HP CON ALZATINA


	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa congeladora 290 Lt AISI 304, 2 puertas - 22-15°C con Alzatina, gas R290. Clase energética: C</p> <p>Clasificación energética C Energía 1564 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 198 0,49 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x1000 mm kg 124 m³ 1,18</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111068 ZH2K3AA</p>	<p>5.610</p>
	<p>Mesa congeladora 440 Lt AISI 304, 3 puertas - 22-15°C con Alzatina, gas R290. Clase energética: D</p> <p>Clasificación energética D Energía 2242 KWh/year Condiciones de trabajo Heavy Duty (cl.5) Net Vol.: 310 0,49 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x1000 mm kg 135 m³ 1,64</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111101 ZH3K3AAA</p>	<p>6.555</p>

MESAS DE CONGELADOS NPT ACTIVE HP SIN TOP

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 2 puertas 290 L, -22-15 °C, remota</p> <p>Net Vol.: 198 0,09 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 1207x700x900 mm kg 97 m³ 1,02</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111070 ZH2KRAA</p>	<p>4.835</p>



◀◀ (MESAS DE CONGELADOS NPT ACTIVE HP SIN TOP)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 3 puertas 440 L, -22-15 °C, remota</p> <p>Net Vol.: 310 0,10 kW 220-240 V 1 50/60 Hz AxPxL 1661x700x900 mm kg 127 m³ 1,39</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111072 ZH3FRAAA</p>	<p>5.770</p>

MESAS DE REFRIGERACIÓN NPT ACTIVE HP SALADETTE

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 290 lt AISI 304, 2 puertas - 2+10°C, gas R290 SALADETTE</p> <p>Net Vol.: 152 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x900 mm kg 125 m³ 1,13</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111035 ZH2SBAA</p>	<p>5.310</p>
	<p>Mesa Refrigerada 440 lt AISI 304, 3 puertas, - 2+10°C, gas R290 .SALADETTE</p> <p>Net Vol.: 227 0,25 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x900 mm kg 145 m³ 1,50</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111051 ZH3HSAAA</p>	<p>6.325</p>

ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE HP: REJILLAS, RECIPIENTES Y GUÍAS

Descripción	Código	EUR
Rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas AxPxL 325x530x20 mm kg 0,88 m³ 0,01	881107 GR11EC	35
Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas AxPxL 325x530x20 mm kg 1,33 m³ 0,01	881109 KGR11REC	90
1 kit rejilla central para mesas refrigeradas AxPxL 250x530x20 mm kg 2 m³ 0,01	881117 K1CENTGR	50
2 guías GN 1/1 para mesas refrigeradas AxPxL 40x400x40 mm kg 0,50	881108 K2RUNEC	55
Cubeta de plástico GN 1/1 H= 65 mm AxPxL 325x530x65 mm kg 2 m³ 0,01	881110 BAC1165	90
Cubeta de plástico GN 1/1 H=100 mm AxPxL 530x325x100 mm kg 0,75 m³ 0,02	881111 BAC11100	120



◀◀ (ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE HP: REJILLAS, RECIPIENTES Y GUÍAS)

Descripción	Código	EUR
Cubeta de plástico GN 1/1 H= 100 mm AxPxL 325x530x150 mm kg 0,77 m³ 0,03	881112 BAC11150	120

ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE HP: CAJONES Y RUEDAS



Descripción	Código	EUR
Kit 2 cajones refrigerados 1/2 AxPxL 461x640x600 mm kg 23 m³ 0,32	881079 NK212E7	1.165







kit 3 cajones 1/3 para mesas refrigeradas AxPxL 461x640x600 mm kg 22 m³ 0,32	881080 NK313E7	1.545
---	--------------------------	--------------



Kit 1 cajón 1/3 +1 cajón 2/3 para mesas refrigeradas AxPxL 461x640x600 mm kg 28 m³ 0,32	881081 NKBTLE7	1.200
--	--------------------------	--------------

Soportes horizontales de recipiente para cajones AxPxL 350x10x10 mm kg 0,11	881082 DRWHSUP	45
--	--------------------------	-----------

ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE HP: INSTALACIÓN

	Descripción	Código	EUR
	Cerradura 2 cajones H= 70 para mesas refrigeradas AxPxL 40x60x620 mm kg 0,58	881242 KLCK27	405
	Cerradura 3 cajones H=70, para base refrigeradas AxPxL 40x60x620 mm kg 1,79	881243 KLCK37	595
	Cierre para mesas refrigeradas con 4 compartimentos AxPxL 40x60x620 mm kg 2	881244 KLCK47	765
	Desescarche automático 0,10 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 108x205x50 mm kg 0,98 m³ 0,03	880028 STDKRC	160
	Kit de 4 ruedas altura 100 mm, (2 con freno) para mesas refrigeradas de 2 y 3 compartimentos AxPxL 140x85x100 mm kg 7 m³ 0,02	881191 K4WHEC100	385
	Kit de 4 ruedas h=150mm (2 con freno) para mesas frías 2-3 compartimientos AxPxL 140x85x150 mm kg 7 m³ 0,02	881193 K4WHEC15	270







◀◀ (ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE HP: INSTALACIÓN)

Descripción	Código	EUR
<p>Kit de 5 ruedas h=150mm (3 con freno) para mesas frías 4 compartimientos</p> <p>AxPxL 140x85x150 mm kg 7 m³ 0,02</p>	881194 K4WHE4C15	320
<p>Kit de 5 ruedas h=100mm (3 con freno) para mesas frías 4 compartimientos</p> <p>AxPxL 140x85x100 mm kg 7 m³ 0,02</p>	881192 K5WHEC100	485
<p>Kit 4 (45mm) spacers for wheels for refrigerator/freezer counters</p> <p>AxPxL 105x85x45 mm kg 3 m³ 0,01</p>	881277 KSPCOUNTBL	195


ACCESORIOS PARA NPT ACTIVE HP: UNIDADES REMOTAS

Descripción	Código	EUR
<p>Unidad remota -2+10°C para armarios refrigerados 670lt y mesas HD</p> <p>0,60 kW 230 V 1 50 Hz</p> <p>AxPxL 340x467x300 mm kg 20 m³ 0,08</p>	880231 UCN1	650
<p>Unidad remota para congeladores 670 lt -22-15°C y mesas HD de 2 y 3 compartimientos. Gas R404a</p> <p>0,55 kW 230 V 1 50 Hz</p> <p>AxPxL 340x425x300 mm kg 28 m³ 0,06</p>	881123 RU23FREC	725

MESAS CONGELADORAS NPT ACTIVE CP






	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa congeladora de 2 puertas, -22-15 °C, AISI 304 (R290), sin superficie de trabajo</p> <p>0,49 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1341x700x850 mm kg 120 m³ 1,08</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111096 ZK2F7AA</p>	<p>4.655</p>
	<p>Mesa congeladora de 2 puertas, -22-15 °C, AISI 304 (R290)</p> <p>0,49 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x900 mm kg 130 m³ 1,13</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111097 ZK2FBAA</p>	<p>5.000</p>
	<p>Mesa congeladora de 3 puertas, -22-15 °C, AISI 304 (R290), sin superficie de trabajo</p> <p>0,49 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1795x700x850 mm kg 139 m³ 1,43</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111098 ZK3F7AAA</p>	<p>5.595</p>
	<p>Mesa congeladora de 3 puertas, -22-15 °C, AISI 304 (R290)</p> <p>0,49 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x900 mm kg 149 m³ 1,50</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111099 ZK3FBAAA</p>	<p>6.005</p>

MESAS REFRIGERADAS NPT AU

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada de 2 puertas, -2+10 °C, AISI 304 (R290)</p> <p>0,22 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1245x700x850 mm kg 104 m³ 1,09</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111161 ZJ2HBAA</p>	<p>3.490</p>



◀◀ (MESAS REFRIGERADAS NPT AU)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada de 2 puertas, -2+10 °C, AISI 304 (R290), con alzatina</p> <p>0,22 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1245x700x950 mm kg 111 m³ 1,19</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111162 ZJ2H3AA</p>	<p>3.585</p>
	<p>Mesa refrigerada de 3 puertas, -2+10 °C, AISI 304 (R290)</p> <p>0,22 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1699x700x850 mm kg 130 m³ 1,44</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111163 ZJ3HBAAA</p>	<p>4.125</p>
	<p>Mesa refrigerada de 3 puertas, -2+10 °C, AISI 304 (R290), con alzatina</p> <p>0,22 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1699x700x950 mm kg 134 m³ 1,58</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111164 ZJ3H3AAA</p>	<p>4.240</p>
	<p>Mesa refrigerada de 4 puertas, -2+10 °C, AISI 304 (R290)</p> <p>0,27 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2153x700x850 mm kg 159 m³ 1,79</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 4</p>	<p>111165 ZJ4HBAAAA</p>	<p>4.845</p>
	<p>Mesa refrigerada de 4 puertas, -2+10 °C, AISI 304 (R290), con alzatina</p> <p>0,27 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 2153x700x950 mm kg 163 m³ 1,97</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 4</p>	<p>111166 ZJ4H3AAAA</p>	<p>4.985</p>

MESAS CONGELADORAS NPT AU

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa congeladora de 2 puertas, -22-15 °C, AISI 304 (R290)</p> <p>0,49 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1345x700x850 mm kg 116 m³ 1,09</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 2</p>	<p>111294 ZJ2KBAA</p>	<p>5.055</p>
	<p>Mesa congeladora de 3 puertas, -22-15 °C, AISI 304 (R290)</p> <p>0,49 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 1799x700x850 mm kg 143 m³ 1,43</p> <p>Accesorios incluidos 881109 Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas 3</p>	<p>111295 ZJ3KBAAA</p>	<p>6.020</p>

ACCESORIOS PARA MESAS NPT AU: REJILLAS Y GUÍAS

Descripción	Código	EUR
<p>Rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas</p> <p>AxPxL 325x530x20 mm kg 0,88 m³ 0,01</p>	<p>881107 GR11EC</p>	<p>35</p>
<p>2 guías GN 1/1 para mesas refrigeradas</p> <p>AxPxL 40x400x40 mm kg 0,50</p>	<p>881108 K2RUNEC</p>	<p>55</p>
<p>Kit 2 guías + rejilla rilsan gris GN 1/1 para mesas refrigeradas</p> <p>AxPxL 325x530x20 mm kg 1,33 m³ 0,01</p>	<p>881109 KGR11REC</p>	<p>90</p>



◀◀ (ACCESORIOS PARA MESAS NPT AU: REJILLAS Y GUÍAS)

Descripción	Código	EUR
1 kit rejilla central para mesas refrigeradas AxPxL 250x530x20 mm kg 2 m³ 0,01	881117 K1CENTGR	50
Cubeta de plástico GN 1/1 H= 65 mm AxPxL 325x530x65 mm kg 2 m³ 0,01	881110 BAC1165	90
Cubeta de plástico GN 1/1 H=100 mm AxPxL 530x325x100 mm kg 0,75 m³ 0,02	881111 BAC11100	120
Cubeta de plástico GN 1/1 H= 100 mm AxPxL 325x530x150 mm kg 0,77 m³ 0,03	881112 BAC11150	120



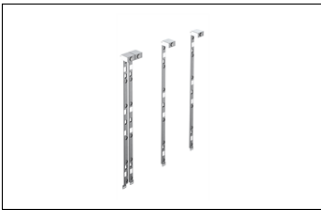

ACCESORIOS PARA MESAS NPT AU: INSTALACIÓN

Descripción	Código	EUR
Kit de 2½ cajones para Mesa refrigerada h650 AxPxL 461x640x550 mm kg 23 m³ 0,30	881176 AK212E65	980



REFRIGERACIÓN MESAS REFRIGERADAS Y DE CONGELADOS

◀◀ (ACCESORIOS PARA MESAS NPT AU: INSTALACIÓN)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de 3½ cajones para Mesa refrigerada h650</p> <p>AxPxL 461x640x550 mm kg 26 m³ 0,30</p>	<p>881177 AK313E65</p>	<p>1.260</p>
	<p>Kit de cajones para botellas 1/3+2/3 para mesa refrigeradora h650</p> <p>AxPxL 461x640x550 mm kg 22 m³ 0,30</p>	<p>881178 AKBTLE65</p>	<p>1.085</p>
	<p>Bloqueo para 2 compartimiento para Mesa refrigerada h650</p> <p>AxPxL 40x60x1 mm kg 2</p>	<p>881245 KLCK26</p>	<p>405</p>
	<p>Bloqueo para 3 compartimiento para Mesa refrigerada h650</p> <p>AxPxL 40x60x620 mm kg 2</p>	<p>881246 KLCK36</p>	<p>595</p>
	<p>Bloqueo para 4 compartimiento para Mesa refrigerada h650</p> <p>AxPxL 40x60x620 mm kg 2</p>	<p>881247 KLCK46</p>	<p>765</p>
	<p>Desescarche automático</p> <p>0,10 kW 230 V 1 50 Hz</p> <p>AxPxL 108x205x50 mm kg 0,98 m³ 0,03</p>	<p>880028 STDKRC</p>	<p>160</p>



◀◀ (ACCESORIOS PARA MESAS NPT AU: INSTALACIÓN)

Descripción	Código	EUR
<p>Kit de 4 ruedas altura 100 mm, (2 con freno) para mesas refrigeradas de 2 y 3 compartimentos</p> <p>AxPxL 140x85x100 mm kg 7 m³ 0,02</p>	<p>881191 K4WHEC100</p>	<p>385</p>
<p>Kit de 4 ruedas h=150mm (2 con freno) para mesas frías 2-3 compartimentos</p> <p>AxPxL 140x85x150 mm kg 7 m³ 0,02</p>	<p>881193 K4WHEC15</p>	<p>270</p>
<p>Kit de 5 ruedas h=100mm (3 con freno) para mesas frías 4 compartimentos</p> <p>AxPxL 140x85x100 mm kg 7 m³ 0,02</p>	<p>881192 K5WHEC100</p>	<p>485</p>
<p>Kit de 5 ruedas h=150mm (3 con freno) para mesas frías 4 compartimentos</p> <p>AxPxL 140x85x150 mm kg 7 m³ 0,02</p>	<p>881194 K4WHE4C15</p>	<p>320</p>
<p>Kit 4 (45mm) spacers for wheels for refrigerator/freezer counters</p> <p>AxPxL 105x85x45 mm kg 3 m³ 0,01</p>	<p>881277 KSPCOUNTBL</p>	<p>195</p>

ACCESORIOS PARA MESAS NPT AU: UNIDADES REMOTAS

Descripción	Código	EUR
Unidad remota -2+10°C para armarios refrigerados 670lt y mesas HD 0,60 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 340x467x300 mm kg 20 m³ 0,08	880231 UCN1	650
Unidad remota para congeladores 670 lt -22-15°C y mesas HD de 2 y 3 compartimentos. Gas R404a 0,55 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 340x425x300 mm kg 28 m³ 0,06	881123 RU23FREC	725

ACCESORIOS PARA MESAS NPT AU: OTROS

Descripción	Código	EUR
Kit IJF de conectividad Ethernet para refrigeración AxPxL 50x150x150 mm kg 2 m³ 0,01	880685 CONNETHCR	100

Mesas de Pastelería


Descripción	Código	EUR
Mesa refrigerada de 2 puertas, rejillas de 600x400 mm, -2+7 °C, AISI 304, sin encimera 0,25 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 1452x790x800 mm kg 109 m³ 1,35	110904 BPLZR2NN	4.695



◀◀ (Mesas de Pastelería)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada 2 puertas, rejillas de 600x400 mm, -2+7 °C, AISI 304</p> <p>0,25 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 1452x800x850 mm kg 149 m³ 1,30</p> <p>Accesorios incluidos 880673 Par de guías de 600x400 mm para mesas de repostería 6</p>	110905 BPLZR2NL	4.975
	<p>Mesa refrigerada de 2 puertas, rejillas de 600x400 mm, -2+7 °C, AISI 304, con alzatina</p> <p>0,25 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 1452x800x950 mm kg 154 m³ 1,35</p> <p>Accesorios incluidos 880673 Par de guías de 600x400 mm para mesas de repostería 6</p>	110906 BPLZR2NU	5.050
	<p>Mesa congeladora de 2 puertas, rejillas de 600x400 mm, -10-24 °C, AISI 304, sin encimera</p> <p>0,41 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 1452x790x800 mm kg 123 m³ 1,35</p> <p>Accesorios incluidos 880673 Par de guías de 600x400 mm para mesas de repostería 6</p>	110911 BPLZF2NN	5.760
	<p>Mesa congeladora de 2 puertas, rejillas de 600x400 mm, -10-24 °C, AISI 304</p> <p>0,41 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 1452x800x850 mm kg 167 m³ 1,35</p> <p>Accesorios incluidos 880673 Par de guías de 600x400 mm para mesas de repostería 6</p>	110912 BPLZF2NL	6.035
	<p>Mesa congeladora de 2 puertas, rejillas de 600x400 mm, -10-24 °C, AISI 304, con alzatina</p> <p>0,41 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 1452x800x950 mm kg 168 m³ 1,35</p> <p>Accesorios incluidos 880673 Par de guías de 600x400 mm para mesas de repostería 6</p>	110913 BPLZF2NU	6.110

▶▶

REFRIGERACIÓN MESAS REFRIGERADAS Y DE CONGELADOS

◀◀ (Mesas de Pastelería)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa refrigerada de 3 puertas, rejillas de 600x400 mm, -2+7 °C, AISI 304, sin encimera</p> <p>0,25 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 2006x790x800 mm kg 139 m³ 1,72</p> <p>Accesorios incluidos 880673 Par de guías de 600x400 mm para mesas de repostería 9</p>	110907 BPLZ3NN	5.795
	<p>Mesa refrigerada 3 puertas, rejillas de 600x400 mm, -2+7 °C, AISI 304</p> <p>0,25 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 2006x800x850 mm kg 191 m³ 1,79</p> <p>Accesorios incluidos 880673 Par de guías de 600x400 mm para mesas de repostería 9</p>	110908 BPLZR3NL	6.110
	<p>Mesa refrigerada de 3 puertas, rejillas de 600x400 mm, -2+7 °C, AISI 304, con alzatina</p> <p>0,25 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 2006x800x950 mm kg 183 m³ 1,81</p> <p>Accesorios incluidos 880673 Par de guías de 600x400 mm para mesas de repostería 9</p>	110909 BPLZR3NU	6.220
	<p>Mesa congeladora de 3 puertas, rejillas de 600x400 mm, -10-24 °C, AISI 304, sin encimera</p> <p>0,41 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 2006x790x800 mm kg 149 m³ 1,85</p> <p>Accesorios incluidos 880673 Par de guías de 600x400 mm para mesas de repostería 9</p>	110914 BPLZF3NN	6.855
	<p>Mesa congeladora de 3 puertas, rejillas de 600x400 mm, -10-24 °C, AISI 304</p> <p>0,41 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 2006x800x850 mm kg 200 m³ 1,81</p> <p>Accesorios incluidos 880673 Par de guías de 600x400 mm para mesas de repostería 9</p>	110915 BPLZF3NL	7.170

▶▶

◀◀ (Mesas de Pastelería)



Descripción	Código	EUR
<p>Mesa congeladora de 3 puertas, rejillas de 600x400 mm, -10-24 °C, AISI 304, con alzatina</p> <p>0,41 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 2006x800x950 mm kg 196 m³ 1,85</p> <p>Accesorios incluidos 880673 Par de guías de 600x400 mm para mesas de repostería 9</p>	<p>110916 BPLZF3NU</p>	<p>7.280</p>
<p>Mesa refrigerada 4 puertas, rejillas de 600x400 mm, -2+7 °C, AISI 304</p> <p>0,25 kW 230 V 1N 50 Hz AxPxL 2562x800x850 mm kg 226 m³ 2,30</p> <p>Accesorios incluidos 880673 Par de guías de 600x400 mm para mesas de repostería 12</p>	<p>110910 BPLZR4NL</p>	<p>7.770</p>



Accesorios para Mesas de Pastelería

Descripción	Código	EUR
<p>Rejilla de estante para armarios - 600X400 mm</p> <p>AxPxL 600x400x12 mm kg 1</p>	<p>728875 BAK6040SHELF</p>	<p>30</p>
<p>Rejilla de acero inoxidable, 600x400 mm, para mesa de repostería</p> <p>AxPxL 400x600x12 mm kg 0,75 m³ 0,01</p>	<p>728876 BAK6040SHELF</p>	<p>120</p>
<p>4 ruedas (2 de ellas con freno) para mesa de repostería</p> <p>AxPxL 100x100x100 mm kg 5,50 m³ 0,02</p>	<p>880669 KW4</p>	<p>160</p>



◀◀ (Accesorios para Mesas de Pastelería)

Descripción	Código	EUR
6 ruedas (2 de ellas con freno) para mesa de repostería AxPxL 150x150x150 mm kg 1 m³ 0,01	880670 K6W	185
Kit de cierre de puerta para mesa de repostería AxPxL 60x60x60 mm kg 0,50	880671 DLK	120
Par de guías de 600x400 mm para mesas de repostería AxPxL 610x15x15 mm kg 0,50	880673 PRPC600x400	120
Conector de transportador RS485 para mesa de repostería AxPxL 100x10x20 mm kg 0,50	880674 RS 485MI	760

SALADETTE



Descripción	Código	EUR
Saladette refrigerada de 2 puertas con tapa y tabla de cortar 250lt, +2+10°C, AISI 304 Net Vol.: 140 0,22 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 950x700x863 mm kg 75 m³ 0,74	110891 ZSAL25L2C9	3.025



ACCESORIOS PARA SALADETTE: INSTALACIÓN

Descripción	Código	EUR
Kit de 4 ruedas para mesas/saladette de 250 lt AxPxL 553x60x85 mm kg 4,13 m³ 0,03	880267 WK4SAL25	295


ACCESORIOS PARA SALADETTE: REJILLAS, RECIPIENTES Y GUÍAS

Descripción	Código	EUR
Parrilla plastificada gris GN 1/1 AxPxL 325x530x20 mm kg 0,88 m³ 0,01	881435 GR11G	35

RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 30 kg

	Descripción	Código	EUR
	<p>Rápido Chiller Abatidor/ Congelador 30 / 30kg, 6 GN 1/1 o 600x400mm (12 niveles de 30mm) con control de pantalla táctil</p> <p>2,70 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 897x937x1060 mm kg 188 m³ 1,29</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>880581 Top para Abatidor/Congelador 6 GN 1/1 1 880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador 1</p>	<p>110544 ZBFA61TE</p>	<p>13.270</p>
	<p>Rápido Chiller Abatidor/ Congelador 30 / 30kg, 6 GN 1/1 o 600x400mm (12 niveles 30mm) para instalación en torre con control de pantalla táctil</p> <p>2,70 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 897x937x1020 mm kg 184 m³ 1,29</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>880565 Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 sobre Abatidor/Congelador 6 GN 1/1 H=100MM 1 880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador 1</p>	<p>110545 ZBFA61WE</p>	<p>13.270</p>

RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 50 kg

	Descripción	Código	EUR
	<p>Rápido Chiller Abatidor/ Congelador 50 / 50kg, 10 GN 1/1 o 600x400mm (29 niveles 30mm) con control de pantalla táctil</p> <p>4,15 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 895x939x1731 mm kg 239 m³ 1,73</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador 1</p>	<p>110547 ZBFA11E</p>	<p>17.665</p>

RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 70 kg



Descripción	Código	EUR
<p>Rapido Chiller Abatidor/ Congelador 100 / 70kg, 10 GN 2/1 o 600x400mm (29 niveles 30mm) con control de pantalla táctil</p> <p>5,50 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 1250x1092x1730 mm kg 327 m³ 2,92</p> <p>Accesorios incluidos 880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador</p>	<p>110549 ZBFA12E</p>	<p>22.825</p>

RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 100 kg



Descripción	Código	EUR
<p>Rapido Chiller Abatidor/ Congelador 100 / 85kg, 20 GN 1/1 o 600x400mm con control de pantalla táctil para grupo remoto</p> <p>3 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1040x850x1741 mm kg 230 m³ 2,24</p> <p>Accesorios incluidos 880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador</p>	<p>110550 ZBFA21RE</p>	<p>16.295</p>


RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 120 kg






Descripción	Código	EUR
<p>Rapido Chiller Abatidor/ Congelador 150 / 120kg, 20 GN 2/1 o 600x400mm con control de pantalla táctil</p> <p>8 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 1400x1266x2470 mm kg 562 m³ 5,45</p> <p>Accesorios incluidos 880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador</p>	<p>110557 ZBFA22LE</p>	<p>35.730</p>



◀◀ (RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 120 kg)





	Descripción	Código	EUR
	<p>Rápido Chiller Abatidor/ Congelador 150 / 120kg, 20 GN 2/1 o 600x400mm con control de pantalla táctil y grupo remoto</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1400x1266x2270 mm kg 190 m³ 4,81</p> <p>Accesorios incluidos 880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador</p>	<p>110556 ZBFA22LRE</p>	<p>26.285</p>

RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 180 kg

	Descripción	Código	EUR
	<p>Rápido Chiller Abatidor/ Congelador 200 / 170kg, 20 GN 2/1 o 600x400mm con control de pantalla táctil</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 1400x1266x2470 mm kg 635 m³ 5,27</p> <p>Accesorios incluidos 880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador</p>	<p>110555 ZBFA22E</p>	<p>37.700</p>
	<p>Rápido Chiller Abatidor/ Congelador 200/170kg, 20 GN 2/1 o 600x400mm con control de pantalla táctil - desmontable</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 1400x1266x2470 mm kg 640 m³ 4,97</p> <p>Accesorios incluidos 880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador</p>	<p>110554 ZBFA22DE</p>	<p>37.470</p>
	<p>Rápido Chiller Abatidor/ Congelador 200 / 170kg, 20 GN 2/1 o 600x400mm con control de pantalla táctil, para grupo remoto</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1400x1266x2270 mm kg 190 m³ 4,84</p> <p>Accesorios incluidos 880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador</p>	<p>110553 ZBFA22RE</p>	<p>25.935</p>




◀◀ (RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 180 kg)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Rápido Chiller Abatidor/ Congelador 200 / 170kg, 20 GN 2/1 o 600x400mm con control de pantalla táctil y grupo remoto - desmontable</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1400x1266x2270 mm kg 345 m³ 5,89</p> <p>Accesorios incluidos 880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador 1</p>	<p>110552 ZBFA22RDE</p>	<p>25.715</p>
	<p>Rápido Chiller Abatidor/ Congelador 200 / 170kg, 2x20 GN 1/1 o 600x400mm con control de pantalla táctil y grupo remoto - desmontable</p> <p>7,44 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1800x1266x2270 mm kg 240 m³ 7,16</p> <p>Accesorios incluidos 880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador 1</p>	<p>110563 ZBFA221RDE</p>	<p>34.085</p>
	<p>Rápido Chiller Abatidor/ Congelador 200 / 170kg, 20 GN 2/1 o 600x400mm con control de pantalla táctil, suelo aislado, rampa, para grupo remoto</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1400x1266x2340 mm kg 190 m³ 4,85</p> <p>Accesorios incluidos 880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador 1</p>	<p>110561 ZBFA22RFE</p>	<p>30.375</p>
	<p>Rápido Chiller Abatidor/ Congelador 200 / 170kg, 20 GN 2/1 o 600x400mm con control de pantalla táctil, suelo aislado, rampa - para grupo remoto - desmontado</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1400x1266x2340 mm kg 600 m³ 5,03</p> <p>Accesorios incluidos 880582 Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador 1</p>	<p>110562 ZBFA22RDFE</p>	<p>31.285</p>

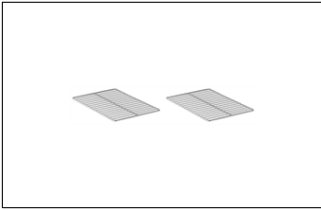
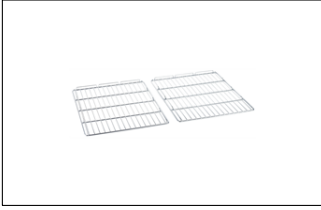
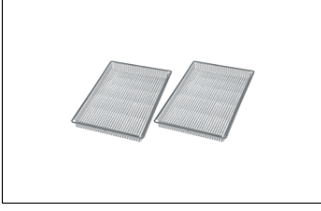
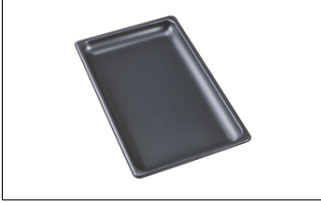
▶▶

REFRIGERACIÓN ABATIDORES DE TEMPERATURA Y ABATIDORES CONGELADORES

◀◀ (RAPIDO CHILLER ABATIDOR/CONGELADOR 180 kg)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Rápido Chiller Abatidor/ Congelador 200 / 170kg, 20 GN 2/1 o 600x400mm con control de pantalla táctil, para grupo remoto - Pasante</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1400x1395x2270 mm kg 190 m³ 4,81</p> <p>Accesorios incluidos 880582 Sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador</p>	<p>110551 ZBFA22RPE</p>	<p>29.120</p>
	1		

SOLUCIONES DE COCCIÓN - BANDEJAS GASTRONORM

	Descripción	Código	EUR
	<p>Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1</p> <p>AxPxL 325x530x12 mm kg 2,60</p>	<p>922017 2GRSS11</p>	<p>90</p>
	<p>Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1</p> <p>AxPxL 530x650x23 mm kg 5 m³ 0,01</p>	<p>922175 2GRSS21</p>	<p>170</p>
	<p>Dos cestos de fritura para Hornos</p> <p>AxPxL 530x325x40 mm kg 2,22 m³ 0,02</p>	<p>922239 2FRBAOV</p>	<p>150</p>
	<p>Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM</p> <p>AxPxL 325x265x20 mm kg 0,55</p>	<p>925009 NOSTUPA1220</p>	<p>75</p>





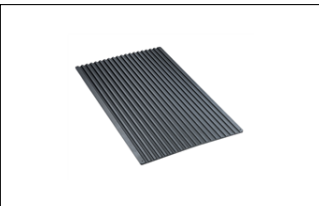
◀◀ (SOLUCIONES DE COCCIÓN - BANDEJAS GASTRONORM)

	Descripción	Código	EUR
	Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM AxPxL 325x265x40 mm kg 1	925010 NOSTUPA1240	85
	Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM AxPxL 325x265x60 mm kg 1 m³ 0,01	925011 NOSTUPA1260	90
	Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM AxPxL 530x325x20 mm kg 1,30	925000 NOSTUPA1120	140
	Kit de bandeja antiadherente - GN 1/1 H=20MM AxPxL 530x330x20 mm kg 7 m³ 0,03	925012 6NOSTUP20	510
	Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM AxPxL 530x325x40 mm kg 1,27 m³ 0,01	925001 NOSTUPA1140	165
	Kit 6 Recipientes Antiadherente, GN 1/1 H=40MM AxPxL 530x325x40 mm kg 1,25 m³ 0,01	925013 6NOSTUP40	615



▶▶

REFRIGERACIÓN ABATIDORES DE TEMPERATURA Y ABATIDORES CONGELADORES

◀◀ (SOLUCIONES DE COCCIÓN - BANDEJAS GASTRONORM)

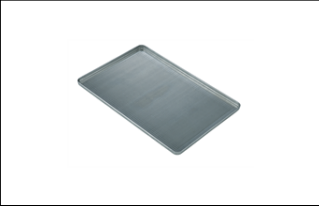

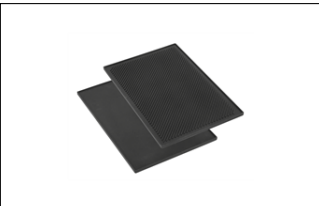
	Descripción	Código	EUR
	<p>Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM</p> <p>AxPxL 530x325x60 mm kg 1,60 m³ 0,01</p>	<p>925002 NOSTUPA1160</p>	<p>175</p>
	<p>Kit de 6 bandejas antiadherentes - GN 1/1 H=60MM</p> <p>AxPxL 530x330x60 mm kg 1,40 m³ 0,01</p>	<p>925014 6NOSTUP60</p>	<p>655</p>
	<p>Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1</p> <p>AxPxL 325x530x5 mm kg 2,29 m³ 0,01</p>	<p>925003 GRDOFA11</p>	<p>190</p>

SOLUCIONES DE COCCIÓN - BANDEJAS PARA PANADERÍA Y PASTERÍA

	Descripción	Código	EUR
	<p>Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm</p> <p>AxPxL 600x400x12 mm kg 1,71 m³ 0,01</p>	<p>922264 GRSSPA4X6</p>	<p>115</p>
	<p>Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm</p> <p>AxPxL 400x600x38 mm kg 1,50 m³ 0,01</p>	<p>922189 PEALSIBATR</p>	<p>65</p>



◀◀ (SOLUCIONES DE COCCIÓN - BANDEJAS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA)

	Descripción	Código	EUR
	Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm AxPxL 400x600x20 mm kg 2	922190 PEALBATR	45
	Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm AxPxL 400x600x20 mm kg 2	922191 ALBATR4ED4X6	70
	Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm AxPxL 400x600x15 mm kg 5	922747 GRDOFA4X6	215

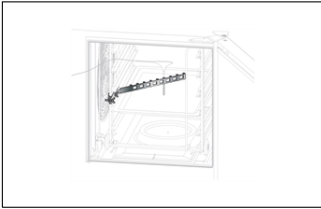
SOLUCIONES DE ENFRIAMIENTO - SONDAS DE ALIMENTOS

Descripción	Código	EUR
Kit de sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador AxPxL 20x30x12 mm kg 1	880567 SISEPR3BCF	535
Sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador AxPxL 20x30x12 mm kg 1	880582 SEPR3BCF	310






REFRIGERACIÓN ABATIDORES DE TEMPERATURA Y ABATIDORES CONGELADORES

◀◀ (SOLUCIONES DE ENFRIAMIENTO - SONDAS DE ALIMENTOS)






	Descripción	Código	EUR
	Sonda 6 sensores para Abatidor/ Congelador AxPxL 20x30x12 mm kg 1	880566 SEPR6BCF	420
	Soporte de sonda para líquidos AxPxL 434x40x37 mm kg 1	922714 PRHOLI	530

SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - GASTRONORM

	Descripción	Código	EUR
	Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 AxPxL 485x913x949 mm kg 39 m³ 0,57	922626 TRSLRA61011	2.910
	Carro para estructura deslizante para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1 AxPxL 685x1033x949 mm kg 50 m³ 0,92	922627 TRSLRA61021	4.110
	Estructura móvil para 6xGN1/1, paso 65mm (std) AxPxL 389x508x462 mm kg 8,55 m³ 0,14	922600 TRRAWH611	795







◀◀ (SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - GASTRONORM)

	Descripción	Código	EUR
	Estructura móvil para 5xGN1/1, paso 80mm AxPxL 389x508x462 mm kg 7 m³ 0,14	922606 TRRAWH511	775
	Estructura móvil para 10xGN1/1, paso 65mm (std) AxPxL 389x508x723,5 mm kg 10,30 m³ 0,14	922601 TRRAWH1011	1.015
	Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm AxPxL 389x508x723,5 mm kg 9,92 m³ 0,14	922602 TRRAWH811	935
	Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm) AxPxL 594x628x723,5 mm kg 14,24 m³ 0,27	922603 TRRAWH1021	1.230
	Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm AxPxL 594x628x723,5 mm kg 13,40 m³ 0,27	922604 TRRAWH821	1.220
	Set de 5 guías en acero inoxidable para abatidor/Congelador 6-10 gn 1/1 AxPxL 557x20x29 mm kg 6 m³ 0,01	880587 5SSRU61011BCF	200

▶▶

REFRIGERACIÓN ABATIDORES DE TEMPERATURA Y ABATIDORES CONGELADORES

◀◀ (SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - GASTRONORM)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Set de 5 guías en acero inoxidable para abatidor/Congelador 10 gn 2/1</p> <p>AxPxL 692x20x29 mm kg 7 m³ 0,01</p>	<p>880588 5SSRU1021BCF</p>	<p>175</p>
	<p>Base interna para estructura móvil para abatidor/ Congelador 10x1/1GN 50kg.</p> <p>AxPxL 399x784x92 mm kg 6 m³ 0,04</p>	<p>880564 SLRASU1011BCF</p>	<p>525</p>
	<p>Estructura roll-in BC+BCF para abatidor congelador 10GN2/1</p> <p>AxPxL 637x904x85 mm kg 12 m³ 0,07</p>	<p>880563 SLRASU1021BCF</p>	<p>705</p>
	<p>Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1, paso 63 mm</p> <p>AxPxL 545x790x1700 mm kg 57 m³ 0,95</p>	<p>922753 TRRA201163C</p>	<p>2.375</p>
	<p>Carro con soporte para bandejas 20 GN 1/1 paso 80 mm, 16 bandejas.</p> <p>AxPxL 545x790x1700 mm kg 57 m³ 0,95</p>	<p>922754 TRRA161180C</p>	<p>2.555</p>
	<p>Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63 mm (incluido)</p> <p>AxPxL 716x926x1700 mm kg 82 m³ 1,48</p>	<p>922757 TRRA202163C</p>	<p>3.085</p>



◀◀ (SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - GASTRONORM)



Descripción	Código	EUR
<p>Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 80 mm, 16 bandejas</p> <p>AxPxL 716x926x1700 mm kg 80 m³ 1,48</p>	<p>922758 TRRA162180C</p>	<p>3.065</p>
<p>Kit de compatibilidad para carros EASYLINE / AOS (Producidos hasta 2019) con hornos MAGISTAR / SKYLINE 20 GN 1/1</p> <p>AxPxL 89x657x42 mm kg 3,35 m³ 0,01</p>	<p>922769 ADTRRACK11</p>	<p>170</p>
<p>Kit de compatibilidad para carros EASYLINE / AOS (Producidos hasta 2019) con hornos combi MAGISTAR / SKYLINE 20 GN 2/1</p> <p>AxPxL 67x798x52 mm kg 3,45 m³ 0,01</p>	<p>922770 ADTRRACK21</p>	<p>170</p>
<p>Kit de compatibilidad para hornos EASYLINE / AOS 20 GN con carro MAGISTAR / SKYLINE</p> <p>AxPxL 75x47x18 mm kg 0,19 m³ 0,01</p>	<p>922771 ADTRRACKTR</p>	<p>70</p>

SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - BANQUETING








Descripción	Código	EUR
<p>Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1</p> <p>AxPxL 485x913x949 mm kg 39 m³ 0,57</p>	<p>922626 TRSLRA61011</p>	<p>2.910</p>







REFRIGERACIÓN ABATIDORES DE TEMPERATURA Y ABATIDORES CONGELADORES

◀◀ (SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - BANQUETING)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1 AxPxL 685x1033x949 mm kg 50 m³ 0,92</p>	<p>922627 TRSLRA61021</p>	<p>4.110</p>
	<p>Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1 AxPxL 391x650x710 mm kg 18 m³ 0,21</p>	<p>922648 BARAW30PL1011</p>	<p>2.210</p>
	<p>Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/congelador 10xGN1/1 AxPxL 391x650x710 mm kg 15 m³ 0,21</p>	<p>922649 BARAW23PL1011</p>	<p>1.600</p>
	<p>Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para Horno y Abatidor/ Congelador 10xGN 2/1 AxPxL 596x780x702 mm kg 32 m³ 0,36</p>	<p>922650 BARAW51PL1021</p>	<p>3.425</p>
	<p>Base interna para estructura móvil para abatidor/ Congelador 10x1/1GN 50kg. AxPxL 399x784x92 mm kg 6 m³ 0,04</p>	<p>880564 SLRASU1011BCF</p>	<p>525</p>
	<p>Estructura roll-in BC+BCF para abatidor congelador 10GN2/1 AxPxL 637x904x85 mm kg 12 m³ 0,07</p>	<p>880563 SLRASU1021BCF</p>	<p>705</p>



◀◀ (SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - BANQUETING)

	Descripción	Código	EUR
	Carro para banquetes con soporte para 54 platos para horno y abatidor 20 GN 1/1, paso de 74 mm AxPxL 507x849x1714 mm kg 79 m³ 0,95	922756 TRBA54PL2011C	3.265
	Carro para banquetes con soporte para sostener 45 platos para horno y abatidor de 20 GN 1/1, paso de 90 mm AxPxL 507x849x1714 mm kg 77 m³ 0,95	922763 TRBA45PL2011C	3.055
	Carro banquetes para 116 platos de horno y abatidor 20 GN 2/1, separación 66 mm AxPxL 700x986x1711 mm kg 107 m³ 1,48	922764 TRBA116PL2021C	4.635
	Carro banquetes para 92 platos de horno y abatidor 20 GN 2/1, separación 85mm AxPxL 700x986x1711 mm kg 100 m³ 1,48	922760 TRBA92PL2021C	5.300
	Kit de compatibilidad para carros EASYLINE / AOS (Producidos hasta 2019) con hornos MAGISTAR / SKYLINE 20 GN 1/1 AxPxL 89x657x42 mm kg 3,35 m³ 0,01	922769 ADTRRACK11	170
	Kit de compatibilidad para carros EASYLINE / AOS (Producidos hasta 2019) con hornos combi MAGISTAR / SKYLINE 20 GN 2/1 AxPxL 67x798x52 mm kg 3,45 m³ 0,01	922770 ADTRRACK21	170






REFRIGERACIÓN ABATIDORES DE TEMPERATURA Y ABATIDORES CONGELADORES

◀◀ (SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - BANQUETING)

Descripción	Código	EUR
<p>Kit de compatibilidad para hornos EASYLINE / AOS 20 GN con carro MAGISTAR / SKYLINE</p> <p>AxPxL 75x47x18 mm kg 0,19 m³ 0,01</p>	<p>922771 ADTRRACKTR</p>	<p>70</p>

SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - PANADERÍA

	Descripción	Código	EUR
	<p>Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1</p> <p>AxPxL 485x913x949 mm kg 39 m³ 0,57</p>	<p>922626 TRSLRA61011</p>	<p>2.910</p>
	<p>Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1</p> <p>AxPxL 685x1033x949 mm kg 50 m³ 0,92</p>	<p>922627 TRSLRA61021</p>	<p>4.110</p>
	<p>Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 6 1/1 GN, paso 80mm (5 bandejas). Apta para bandejas de pastelería 600x400</p> <p>AxPxL 428x608x471 mm kg 10,48 m³ 0,20</p>	<p>922607 5BAPARAWH611</p>	<p>950</p>
	<p>Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400</p> <p>AxPxL 428x608x719 mm kg 12,67 m³ 0,24</p>	<p>922608 8BAPARAWH1011</p>	<p>1.115</p>



◀◀ (SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - PANADERÍA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 20 2/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400</p> <p>AxPxL 428x608x719 mm kg 14,23 m³ 0,40</p>	<p>922609 8BAPARAWH1021</p>	<p>1.140</p>
	<p>Base interna para estructura móvil para abatidor/ Congelador 10x1/1GN 50kg.</p> <p>AxPxL 399x784x92 mm kg 6 m³ 0,04</p>	<p>880564 SLRASU1011BCF</p>	<p>525</p>
	<p>Estructura roll-in BC+BCF para abatidor congelador 10GN2/1</p> <p>AxPxL 637x904x85 mm kg 12 m³ 0,07</p>	<p>880563 SLRASU1021BCF</p>	<p>705</p>
	<p>Carro con estructura pastelería/panadería para bandejas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 1/1, separación 80 mm (16 guías)</p> <p>AxPxL 544x841x1695 mm kg 70 m³ 0,95</p>	<p>922761 TRPA2011C</p>	<p>3.450</p>
	<p>Carro pastelería/panadería para rejillas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 2/1, separación 80 mm (16 guías)</p> <p>AxPxL 716x929x1695 mm kg 78 m³ 1,48</p>	<p>922762 TRBAPA1621C</p>	<p>4.810</p>
	<p>Kit de compatibilidad para carros EASYLINE / AOS (Producidos hasta 2019) con hornos MAGISTAR / SKYLINE 20 GN 1/1</p> <p>AxPxL 89x657x42 mm kg 3,35 m³ 0,01</p>	<p>922769 ADTRRACK11</p>	<p>170</p>






REFRIGERACIÓN ABATIDORES DE TEMPERATURA Y ABATIDORES CONGELADORES

◀◀ (SOLUCIONES DE MANIPULACIÓN - PANADERÍA)







Descripción	Código	EUR
<p>Kit de compatibilidad para carros EASYLINE / AOS (Producidos hasta 2019) con hornos combi MAGISTAR / SKYLINE 20 GN 2/1</p> <p>AxPxL 67x798x52 mm kg 3,45 m³ 0,01</p>	<p>922770 ADTRRACK21</p>	<p>170</p>
<p>Kit de compatibilidad para hornos EASYLINE / AOS 20 GN con carro MAGISTAR / SKYLINE</p> <p>AxPxL 75x47x18 mm kg 0,19 m³ 0,01</p>	<p>922771 ADTRRACKTR</p>	<p>70</p>

SOLUCIONES DE INSTALACIÓN - UNIDADES REMOTAS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Unidad de refrigeración remota a aire para el Abatidor/Congelador 6GN 1/1 - R452A</p> <p>4,20 kW 400 V 3N 50 Hz</p> <p>AxPxL 984x750x501 mm kg 117 m³ 0,58</p>	<p>880577 ARE611R452</p>	<p>8.220</p>
	<p>Unidad de refrigeración remota a aire para el Abatidor/Congelador 10GN 1/1 - R452A</p> <p>4,72 kW 400 V 3N 50 Hz</p> <p>AxPxL 984x750x596 mm kg 140 m³ 0,86</p>	<p>881221 ARE1011R452</p>	<p>8.220</p>
	<p>Unidad de refrigeración remota a aire para el Abatidor/Congelador 10GN 2/1 - R452A</p> <p>5,99 kW 400 V 3N 50 Hz</p> <p>AxPxL 1414x1000x781 mm kg 198 m³ 1,52</p>	<p>881222 ARE1021R452</p>	<p>10.155</p>






◀◀ (SOLUCIONES DE INSTALACIÓN - UNIDADES REMOTAS)

	Descripción	Código	EUR
	Unidad de refrigeración remota a aire para el Abatidor/Congelador 20GN 1/1 - R452A 9,23 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 1414x1000x781 mm kg 220 m³ 1,85	881223 ARE2011R452	11.025
	Unidad de refrigeración remota a aire para el Abatidor/Congelador 20GN 2/1 - R452A 12,18 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 1489x1060x896 mm kg 283 m³ 2,27	881224 ARE2021R452	12.375
	Unidad de refrigeración remota a aire para el Abatidor/Congelador 2X20GN 1/1 - R452A 15,70 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 1729x1160x1121 mm kg 350 m³ 2,84	881225 ARE22011R452	15.105
	Unidad refrigerante de agua remota para abatidor/congelador 6 GN 1/1 - R452A 2,60 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 984x400x660 mm kg 123 m³ 0,34	880603 UW30BT452	8.120
	Unidad de refrigeración remota para agua para el Abatidor/Congelador 10 GN 1/1 - R452A 4,40 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 984x400x660 mm kg 121 m³ 0,40	881226 WRE1011R452	7.255
	Unidad de refrigeración remota para agua para el Abatidor/Congelador 10 GN 2/1 - R452A 5,50 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 1415x450x750 mm kg 235 m³ 0,69	881227 WRE1021R452	9.430





REFRIGERACIÓN ABATIDORES DE TEMPERATURA Y ABATIDORES CONGELADORES

◀◀ (SOLUCIONES DE INSTALACIÓN - UNIDADES REMOTAS)


	Descripción	Código	EUR
	<p>Unidad de refrigeración remota para agua para el Abatidor/Congelador 20 GN 1/1 - R452A</p> <p>8,70 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 1415x450x750 mm kg 186 m³ 0,69</p>	881228 WRE2011R452	11.025
	<p>Unidad de refrigeración remota para agua para el Abatidor/Congelador 20 GN 2/1 - R452A</p> <p>11,40 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 1415x450x750 mm kg 215 m³ 0,69</p>	881229 WRE2021R452	12.375
	<p>Unidad de refrigeración remota de aire / agua para 2x20 GN 1/1 Abatidor/Congelador - R452a</p> <p>9,23 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 1414x1000x781 mm kg 220 m³ 1,52</p>	881230 AWRE2X2011R452	11.645

SOLUCIONES DE INSTALACIÓN - CONECTIVIDAD


	Descripción	Código	EUR
	<p>Concentrador de conectividad (SIM) Router Ethernet + WiFi + 4G (UE)</p> <p>0,02 kW 100-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 201x179x61 mm kg 1,35 m³ 0,03</p>	922399 COHUROETHEU	1.750
	<p>Concentrador de conectividad (LAN) Router Ethernet + WiFi</p> <p>0,02 kW 100-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 201x179x61 mm kg 0,68</p>	922412 COHUROETH	1.515




◀◀ (SOLUCIONES DE INSTALACIÓN - CONECTIVIDAD)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/congeladores Rapido</p> <p>AxPxL 28x21x76 mm kg 0,50 m³ 0,01</p>	<p>922421 IOTOVBCKM</p>	<p>150</p>

SOLUCIONES DE INSTALACIÓN - KITS DE APILAMIENTO



	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 sobre Abatidor/Congelador 6 GN 1/1 H=100MM</p> <p>AxPxL 895x765x100 mm kg 5 m³ 0,01</p>	<p>880565 STK611N</p>	<p>420</p>
	<p>Kit instalacion en torre de gama anterior de hornos 6 GN 1/1 sobre nuevo abatidor/congelador 30 Kg H=100MM</p> <p>AxPxL 895x765x100 mm kg 8 m³ 0,02</p>	<p>880586 OVSUPP610</p>	<p>390</p>

SOLUCIONES DE INSTALACIÓN - VARIOS


	Descripción	Código	EUR
	<p>4 ruedas para abatidor congelador</p> <p>AxPxL 220x220x145 mm kg 6 m³ 0,02</p>	<p>881284 4WHBCF</p>	<p>410</p>



◀◀ (SOLUCIONES DE INSTALACIÓN - VARIOS)





	Descripción	Código	EUR
	6 ruedas para abatidor congelador 10 GN 2/1 AxPxL 220x220x145 mm kg 9 m³ 0,02	881285 6WH1021BCF	460
	4 ruedas para torre de abatidor con horno encima AxPxL 1x1x1 mm kg 6,17 m³ 0,02	880676 4WHBCFTO	320
	4 Ruedas ajustables para Abatidor/Congelador AxPxL 140x85x150 mm kg 8,50 m³ 0,02	880589 FLFBCF	185
	Top para Abatidor/Congelador 6 GN 1/1 AxPxL 897x844x40 mm kg 8 m³ 0,09	880581 WO611BCF	370

CROSSWISE


	Descripción	Código	EUR
	Abatidor y congelador de 15 kg, compatible con horno de convección 6x1/1GN - R452A 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 762x760x902 mm kg 97 m³ 0,72 Accesorios incluidos 880213 Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador 1	110917 ZCBCFA015SE	5.805



◀◀ (CROSSWISE)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Abatidor y congelador de 25 kg, compatible con horno de convección 6x1/1GN - R452A</p> <p>1,60 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 762x760x902 mm kg 97 m³ 0,72</p> <p>Accesorios incluidos 880213 Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador 1</p>	<p>110919 ZCBCFA025SE</p>	<p>7.050</p>
	<p>Abatidor y congelador de 40 kg, compatible con horno de convección 10x1/1GN - R452A</p> <p>1,20 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 762x760x1644 mm kg 157 m³ 1,30</p> <p>Accesorios incluidos 880213 Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador 1</p>	<p>110921 ZCBCFA040SE</p>	<p>10.705</p>
	<p>Abatidor y congelador de 80 kg, compatible con horno de convección 10x2/1GN - R452A</p> <p>3,40 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 1000x1006x1645 mm kg 257 m³ 1,92</p> <p>Accesorios incluidos 880213 Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador 1</p>	<p>110923 ZCBCFA080SE</p>	<p>14.215</p>
	<p>Abatidor y congelador de 100 kg, compatible con horno de convección 20x1/1GN - R452A</p> <p>4,40 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 800x833x2232 mm kg 268 m³ 1,83</p> <p>Accesorios incluidos 880213 Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador 1</p>	<p>110926 ZCBCFA100SE</p>	<p>14.825</p>







ACCESORIOS PARA ABATIDORES CONGELADORES CW: MOVIMENTACIÓN

	Descripción	Código	EUR
	<p>Carro para estructura deslizante 10 GN 1/1</p> <p>AxPxL 580x765x950 mm kg 30,58 m³ 0,20</p>	<p>922130 CARFCV10</p>	<p>1.355</p>

▶▶







REFRIGERACIÓN ABATIDORES DE TEMPERATURA Y ABATIDORES CONGELADORES

◀◀ (ACCESORIOS PARA ABATIDORES CONGELADORES CW: MOVIMENTACIÓN)

	Descripción	Código	EUR
	Carro para estructura deslizante 10 GN 2/1 AxPxL 580x965x950 mm kg 34,02 m³ 0,20	922128 FCVCSS	1.380
	Carro para estructura deslizante 20 GN 1/1 AxPxL 650x667x1689 mm kg 65 m³ 0,85	922132 FCVCSS20	3.120
	Kit de conversión a estructura deslizante 10 1/1 GN AxPxL 400x550x200 mm kg 9 m³ 0,05	922201 KSLRA101C	875
	Kit de conversión a estructura deslizante 10 2/1 GN AxPxL 63x93x30 mm kg 8,83 m³ 0,07	922202 KSLRA102C	955
	Soportes parrillas paso 80 mm. para horno 10 GN 1/1 eléctrico kg 8 m³ 0,02	922115 FCV80GE	365
	Soportes parrillas paso 80 mm. para horno 10 GN 1/1 gas kg 8 m³ 0,02	922116 FCV80GG	820




◀◀ (ACCESORIOS PARA ABATIDORES CONGELADORES CW: MOVIMENTACIÓN)

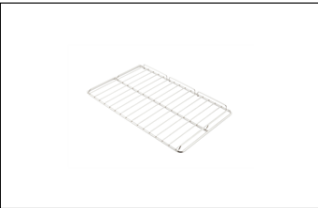

	Descripción	Código	EUR
	Soporte parrillas-pareja para formar estructuras paso 60 mm para hornos eléctricos 10 GN 1/1 AxPxL 60x400x650 mm kg 8 m³ 0,02	922121 FCV60GE	410
	Soportes parrillas paso 60 mm. para horno 10 GN 1/1 gas kg 5,82 m³ 0,02	922122 FCV60GG	490
	Soportes parrillas paso 60 mm. para horno 10 GN 2/1 AxPxL 1x1x1 mm kg 9 m³ 0,03	922123 FCV60G21	440
	Soporte lateral para rejillas para formar estructuras de paso 80 mm para hornos 10 GN 2/1 kg 9 m³ 0,03	922117 FCV80G21	475
	Estructura deslizante para 20 1/1 GN, paso 60mm AxPxL 568x424x1328 mm kg 21,75 m³ 0,50	922203 KSLRA2016C	1.610
	Estructura roll-in para 20 1/1 GN, paso 80 AxPxL 568x424x1328 mm kg 23,35 m³ 0,50	922205 KSLRA2018C	1.555



◀◀ (ACCESORIOS PARA ABATIDORES CONGELADORES CW: MOVIMENTACIÓN)


	Descripción	Código	EUR
	Estructura deslizante para 20 2/1 GN, paso 60mm AxPxL 568x681x1328 mm kg 30 m³ 0,64	922204 KSLRA2026C	2.075
	Estructura deslizante para 20 2/1 GN, paso 80mm AxPxL 568x681x1328 mm kg 30 m³ 0,64	922206 KSLRA2028C	1.985
	Base para estructura móvil 20 GN 2/1 AxPxL 679x837x349 mm kg 14,74 m³ 0,27	922142 FCVSSS22	455

ACCESORIOS PARA ABATIDORES CONGELADORES CW: BANDEJAS Y REJILLAS

	Descripción	Código	EUR
	Pareja de rejillas GN 1/1 en AISI 304 AxPxL 325x540x40 mm kg 3 m³ 0,01	921101 2GA11GN	100
	Estructura de raíles para abatidores y abatidores congeladores verticales AxPxL 453x576x105 mm kg 5,19 m³ 0,03	881182 BIFCV44V	455



◀◀ (ACCESORIOS PARA ABATIDORES CONGELADORES CW: BANDEJAS Y REJILLAS)

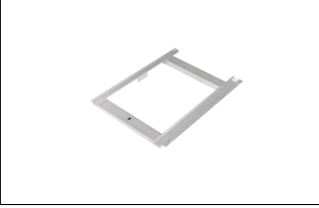

	Descripción	Código	EUR
	<p>Base para estructura deslizante de bandejas 10 GN 1/1 para abatidor o abatidor/congelador 28 kg</p> <p>AxPxL 580x420x80 mm kg 7 m³ 0,03</p>	<p>881518 OSUPP27</p>	<p>335</p>

ACCESORIOS PARA ABATIDORES CONGELADORES CW: INSTALACIÓN


	Descripción	Código	EUR
	<p>Estructura de raíles para abatidores y abatidores congeladores verticales</p> <p>AxPxL 453x576x105 mm kg 5,19 m³ 0,03</p>	<p>881182 BIFCV44V</p>	<p>455</p>
	<p>Kit de apilado para horno de convección 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg</p> <p>AxPxL 860x825x1141 mm kg 51 m³ 1,01</p>	<p>881528 CCTK</p>	<p>3.435</p>
	<p>Kit de apilado para horno combi 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg</p> <p>AxPxL 872x775x1040 mm kg 28 m³ 0,76</p>	<p>922657 STK611715KG</p>	<p>1.200</p>
	<p>Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador</p> <p>AxPxL 20x30x12 mm kg 1</p>	<p>880213 KPROB1</p>	<p>195</p>




◀◀ (ACCESORIOS PARA ABATIDORES CONGELADORES CW: INSTALACIÓN)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Base para estructura deslizante de bandejas 10 GN 1/1 para abatidor o abatidor/congelador 28 kg</p> <p>AxPxL 580x420x80 mm kg 7 m³ 0,03</p>	<p>881518 OSUPP27</p>	<p>335</p>
	<p>Kit de 4 ruedas para abatidores/congeladores Crosswise de 100 kg</p> <p>AxPxL 1x1x1 mm kg 3 m³ 0,03</p>	<p>881297 KWHCW100V</p>	<p>445</p>

ACCESORIOS PARA ABATIDORES CONGELADORES CW: OTROS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Módulo IoT para abatidores/congeladores Crosswise</p> <p>AxPxL 28x21x76 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>922419 IOTBFCW</p>	<p>295</p>

From 22 kg to 38kg Ice Cubers

	Descripción	Código	EUR
	<p>Fabricador de hielo en cubitos (22 g), 37 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 20 kg incluida, enfriado por aire</p> <p>0,38 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 465x595x894 mm kg 54 m³ 0,34</p>	730302 ICB37I20SNP	2.230






From 47kg to 83 kg Ice Cubers

	Descripción	Código	EUR
	<p>Fabricador de hielo en cubitos (22 g), 47 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 20 kg incluida, bomba de desagüe, enfriado por aire</p> <p>0,44 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 465x595x894 mm kg 54 m³ 0,33</p>	730321 ICB47I20SDP	2.610
	<p>Fabricador de hielo en cubitos (40 g), 47 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 20 kg incluida, enfriado por aire</p> <p>0,44 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 465x595x894 mm kg 56 m³ 0,33</p>	730327 ICC47I20SNP	2.370
	<p>Fabricador de hielo en cubitos (22 g), 55 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 25 kg incluida, enfriado por aire</p> <p>0,43 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 535x595x894 mm kg 56 m³ 0,38</p>	730304 ICB55I25SNP	3.155
	<p>Fabricador de hielo en cubitos (22 g), 55 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 25 kg incluida, bomba de desagüe, enfriado por aire</p> <p>0,43 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 535x595x894 mm kg 58 m³ 0,38</p>	730322 ICB55I25SDP	3.325



REFRIGERACIÓN FABRICADORES DE CUBITOS Y TRITURADORES DE HIELO

◀◀ (From 47kg to 83 kg Ice Cubers)

	Descripción	Código	EUR
	Fabricador de hielo en cubitos (40 g), 55 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 25 kg incluida, enfriado por aire 0,37 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 535x595x894 mm kg 56 m³ 0,37	730328 ICC55I25SNP	3.155
	Fabricador de hielo en cubitos (22 g), 83 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 35 kg incluida, enfriado por aire 0,68 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 715x595x1044 mm kg 74 m³ 0,58	730306 ICB83I35SNP	3.355
	Fabricador de hielo en cubitos (22 g), 83 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 35 kg incluida, bomba de desagüe, enfriado por aire 0,68 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 715x595x1044 mm kg 76 m³ 0,52	730323 ICB83I35SDP	3.450
	Fabricador de hielo en cubitos (22 g), 56 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 25 kg incluida, enfriado por agua 0,37 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 535x595x894 mm kg 54 m³ 0,38	730311 ICB56I25SNP	3.155
	Fabricador de hielo en cubitos (22 g), 80 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 35 kg incluida, enfriado por agua 0,63 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 715x595x1044 mm kg 1 m³ 0,55	730316 ICB80I35SNP	3.355

From 112 kg to 155 kg Ice Cubers


	Descripción	Código	EUR
	Fabricador de hielo en cubitos (22 g), 112 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 60 kg incluida, enfriado por aire 0,82 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 715x700x1149 mm kg 89 m³ 0,73	730305 ICB112I60SNP	3.685
	Fabricador de hielo en cubitos (22 g), 112 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 60 kg incluida, bomba de desagüe, enfriado por aire 0,82 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 715x700x1149 mm kg 1 m³ 0,71	730324 ICB112I60SDP	3.720
	Fabricador de hielo en cubitos (40 g), 112 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 60 kg incluida, enfriado por aire 0,82 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 715x700x1149 mm kg 89 m³ 0,73	730329 ICC112I60SNP	3.685
	Fabricador de hielo en cubitos (22 g), 153 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 75 kg incluida, enfriado por aire 1,06 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 860x700x1149 mm kg 106 m³ 1,15	730307 ICB153I75SNP	4.615
	Fabricador de hielo en cubitos (40 g), 153 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 75 kg incluida, enfriado por aire 1,06 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 860x700x1149 mm kg 1 m³ 0,83	730330 ICC153I75SNP	4.615
	Fabricador de hielo en cubitos (40 g), 56 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 25 kg incluida, enfriado por agua 0,37 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 535x595x894 mm kg 1 m³ 0,41	730333 ICC56I25SNP	3.155



◀◀ (From 112 kg to 155 kg Ice Cubers)




	Descripción	Código	EUR
	Fabricador de hielo en cubitos (22 g), 112 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 60 kg incluida, enfriado por agua 0,69 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 715x700x1149 mm kg 1 m³ 0,71	730312 ICB112I60SNP	3.685
	Fabricador de hielo en cubitos (40 g), 112 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 60 kg incluida, enfriado por agua 0,69 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 715x700x1149 mm kg 1 m³ 0,71	730335 ICC112I60SNP	3.685
	Fabricador de hielo en cubitos (22 g), 155 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 75 kg incluida, enfriado por agua 1,04 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 860x700x1149 mm kg 137 m³ 0,86	730313 ICB155I75SNP	4.825
	Fabricador de hielo en cubitos (40 g), 155 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 75 kg incluida, enfriado por agua 1,04 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 860x700x1149 mm kg 1 m³ 0,83	730334 ICC155I75SNP	4.825

From 140 kg to 237 kg Half Dice Ice



	Descripción	Código	EUR
	Fabricador de hielo, semicubitos, 145 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 45 kg incluida, enfriado por aire 1,40 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 762x762x937 mm kg 1 m³ 0,66	730297 IHD145I45SNP	5.245

▶▶

◀◀ (From 140 kg to 237 kg Half Dice Ice)





	Descripción	Código	EUR
	Fabricador de hielo, semicubitos, 220 kg/24 h, modular, bandeja colectora de acero inoxidable de 230 kg, enfriado por agua 0,79 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 762x819x1676 mm kg 128 m³ 1,20	730296 IHD220M230SNP	7.125
	Fabricador de hielo, semicubitos, 140 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 45 kg incluida, enfriado por agua 1,40 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 762x762x937 mm kg 1 m³ 0,66	730298 IHD140I45SNP	5.575
	Fabricador de hielo, semicubitos, 237 kg/24 h, modular, bandeja colectora de acero inoxidable de 230 kg, enfriado por agua 0,96 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 762x819x1676 mm kg 126 m³ 1,20	730295 IHD237M230SNP	7.255

From 66 kg to 182 kg Granular Ice


	Descripción	Código	EUR
	Fabricador de hielo granular XS, 74 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 20 kg incluida, enfriado por aire 0,55 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 465x595x105 mm kg 60 m³ 0,34	730336 IGE55I20SNP	3.845
	Fabricador de hielo granular XS, 94 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 20 kg incluida, enfriado por aire 0,55 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 465x595x889 mm kg 59 m³ 0,33	730287 IGE94I20SNP	4.180

▶▶

◀◀ (From 66 kg to 182 kg Granular Ice)



	Descripción	Código	EUR
	Fabricador de hielo granular, 182 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 60 kg incluida, enfriado por aire 0,65 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 515x550x1460 mm kg 80 m³ 0,63	730289 IGF164I64SNP	4.815
	Fabricador de hielo granular XS, 66 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 20 kg incluida, enfriado por agua 0,55 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 465x595x105 mm kg 63 m³ 0,31	730337 IGE58I20SNP	3.880
	Fabricador de hielo granular XS, 88 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 20 kg incluida, enfriado por agua 0,55 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 465x595x889 mm kg 45 m³ 0,32	730288 IGE88I20SNP	4.240
	Fabricador de hielo granular, 178 kg/24 h, autónomo, bandeja colectora de hielo de 60 kg incluida, enfriado por agua 0,65 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 515x550x1460 mm kg 1 m³ 0,62	730290 IGF166I64SNP	4.860

From 230 kg to 655 kg Granular Ice


	Descripción	Código	EUR
	Fabricador de hielo granular, 230 kg/24 h, modular, bandeja colectora de acero inoxidable de 230 kg, enfriado por aire 0,74 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 762x819x1751 mm kg 119 m³ 1,06	730291 IGF211M230SNP	8.815

▶▶

◀◀ (From 230 kg to 655 kg Granular Ice)

	Descripción	Código	EUR
	Fabricador de hielo granular, 655 kg/24 h, modular, bandeja colectora de acero inoxidable de 340 kg, enfriado por aire 1,58 kW 200-240 V 1N 50 Hz AxPxL 762x819x1972 mm kg 190 m³ 1,62	730293 IGF655M340SNP	10.880
	Fabricador de hielo granular, 234 kg/24 h, modular, bandeja colectora de acero inoxidable de 230 kg, enfriado por agua 0,64 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 762x819x1751 mm kg 2 m³ 1,13	730292 IGF225M230SNP	8.815

Accessories for Ice Makers

	Descripción	Código	EUR
	Kit de 4 patas de acero inoxidable, 105 mm AxPxL 45x45x105 mm kg 1	880691 IM105FTKSS	125
	Kit de 4 patas negras pequeñas, 13 mm (0/+22 mm) AxPxL 45x45x22 mm kg 1	880692 IM22SFTKSS	45
	Kit de bomba de desagüe 0,07 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 130x279x174,5 mm kg 2 m³ 0,01	880690 IMDRPKIT	580

INDEX

LAVADO DE VAJILLA

LAVAVASOS

Lavavasos XS	385
Lavavasos S	386
Lavavasos S doble pared	387
LAVAVASOS S DOBLE PARED - CORTO	388
ACCESORIOS: CESTOS	390
ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA	394
ACCESORIOS: INSTALACIÓN	395

LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

BAJOMOSTRADOR TOP - DOBLE PARED	396
BAJOMOSTRADOR TOP CON CWS	398
Top Undercounter - DIN 10512 & A0 60	398
BAJOMOSTRADOR STANDARD	399
BAJOMOSTRADOR STANDARD CON DESCALCIFICADOR	400
ACCESORIOS: CESTOS TAMAÑO MEDIO	401
ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS	402
ACCESORIOS: CESTOS PARA PLATOS	407
ACCESORIOS: CESTOS PARA BANDEJAS	409
ACCESORIOS: CESTOS DE VARILLAS	411
ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA	411
ACCESORIOS: INSTALACIÓN	413
ACCESORIOS: OTROS	415
FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS GAMA ECO	415
FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS STANDARD	416
ACCESORIOS PARA FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR	419
BAJOMOSTRADOR PASTELERÍA 600X400MM	423
ACCESORIOS PARA BAJOMOSTRADOR DE PASTELERÍA	423

LAVAUTENSILIOS

LU 7 CARGA FRONTAL	425
LU 7 CARGA FRONTAL CON CWS	425
ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS	426
ACCESORIOS: CESTOS PARA PLATOS	431
ACCESORIOS: CESTOS PARA BANDEJAS	433
ACCESORIOS: CESTOS PARA CUBIERTOS	434
ACCESORIOS: CESTOS DE VARILLAS	435
ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA	436
ACCESORIOS: INSTALACIÓN	437
ACCESORIOS: OTROS	438

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

DE CAPOTA DOBLE AUTOMÁTICA	442
DE CAPOTA DOBLE MANUAL	443
LAVAVAJILLAS DOBLE PARED	445
SIMPLE PARED	445
SISTEMA DE MOVIMENTACIÓN - LAVAVAJILLAS DE CAPOTA	447

TOPS DE PRELAVADO	453
MESAS DE PRELAVADO	454
MESAS DE CARGA/DESCARGA	458
MESAS DE CLASIFICACIÓN	460
ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS	464
ACCESORIOS: CESTOS PARA PLATOS	469
ACCESORIOS: CESTOS PARA BANDEJAS	471
ACCESORIOS: CESTOS PARA CUBIERTOS	472
ACCESORIOS: CESTOS DE VARILLAS	473
ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA	474
ACCESORIOS: INSTALACIÓN	475
ACCESORIOS: OTROS	477
DESCALCIFICADOR DE AGUA ADM2-ADM-ADAU	
DESCALCIFICADOR DE AGUA ADM2-ADM-ADAU	480
FILTRO DE ÓSMOSIS INVERSA	
FILTRO DE ÓSMOSIS INVERSA	481
FILTROS DE DESMINERALIZACIÓN	
FILTROS DE DESMINERALIZACIÓN	482
LAVACACEROLAS	
LAVACACEROLAS DE CARGA FRONTAL	483
LAVACACEROLAS PASSTHROUGH	483
SISTEMA DE MOVIMENTACIÓN - LAVACACEROLAS	484
ACCESORIOS: CESTOS	486
ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA	487
ACCESORIOS: OTROS	488
LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT	
LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 150 CESTOS/HORA	489
LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 200 CESTOS/HORA	490
LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 250 CESTOS/HORA	492
LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 150 CESTOS/HORA, CON SECADO	493
LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 200 CESTOS/HORA, CON SECADO	495
LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - MODULOS DE PRELAVADO, MEDIO	497
LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - MODULOS DE PRELAVADO, LARGO	498
MÓDULOS DE PRELAVADO - REMOTO	498
LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - SECADO	498
ACCESORIOS	499
Lavavajillas Rack Type Dual Rinse - 150 cestos por hora	502
Lavavajillas Rack Type Dual Rinse - 200 cestos por hora	503
Lavavajillas Rack Type Dual Rinse - 250 cestos por hora	504
Lavavajillas Rack Type Dual Rinse - Módulo de Prelavado	505

Lavavajillas Rack Type Dual Rinse - módulos de secado	505
Accesorios para lavavajillas Rack Type Dual Rinse	506
LAVAVAJILLAS RACK TYPE SINGLE RINSE 100 C/H	508
LAVAVAJILLAS RACK TYPE SINGLE RINSE 100 C/H - ZONA DE SECADO	510
LAVAVAJILLAS RACK TYPE SINGLE RINSE 100 C/H - ACCESORIOS	511
ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS	513
ACCESORIOS: CESTOS PARA PLATOS	518
ACCESORIOS: CESTOS PARA BANDEJAS	520
ACCESORIOS: CESTOS PARA CUBIERTOS	521
Accesorios para kits de cesta	522

MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

Mesas básicas - ducha de prelavado	523
Accesorios: mesas básicas - ducha de prelavado	523
Mesas básicas - mesas de prelavado	524
Accesorios: mesas de prelavado	526
Mesas básicas - mesas de carga/descarga	529
Accesorios: Mesas básicas - mesas de carga/descarga	530
Mesas básicas - mesas de clasificación	532
Accesorios: Mesas básicas - mesas de clasificación	536
Mesa transportadoras de rodillos cortos	538
Mesa transportadoras de rodillos largos	540
Accesorios: mesa transportadoras de rodillos	542
Mesas de rodillos móviles	548
Accesorios para Mesas de rodillos móviles	550
Mesas deslizantes	556
Accesorios: mesas deslizantes	558
Unidad de carga lateral	563
Accesorios: unidad de carga lateral	564
Curvas de 90° conducidas por el lavavajillas	564
Accesorios para Curvas de 90° conducidas por lavavajillas	565
Curvas de 180° conducidas por el lavavajillas	565
Accesorios para curvas de 180° conducidas por lavavajillas	566
Mesas de clasificación manual	566
Accesorios para mesas de Clasificación manual	568
Mesas de clasificación conducidas por el lavavajillas (no para lavavajillas basic)	574
Accesorios para mesas de clasificación accionadas por lavavajillas	575
Cintas transportadoras de cordones para cestos (no para lavavajillas basic)	580
Accesorios para cintas transportadoras de cable para cestas	585
Mesas de clasificación automáticas (no para lavavajillas basic)	586
Accesorios para Mesas de clasificación automática - No para lavavajillas NERT tipo bastidor	588
Cintas transportadoras de cordones para bandejas	593
Accesorios para Cintas transportadoras de cable para bandejas	596

CESTOS Y TRATAMIENTOS DE AGUA

CESTOS Y TRATAMIENTOS DE AGUA	599
-------------------------------	-----




Lavavasos XS

Pared simple, panel frontal, cuba, brazos de lavado y aclarado e inyectores en acero inoxidable AISI 304. Puerta de doble pared. Circuitos de lavado y aclarado separados. Boiler a presión de 5 litros. Temperatura de lavado 55/65°C. Temperatura de aclarado 80/90°C. Boca de entrada de 240 mm. Soporte flexible para utilizar cestos de 350x350mm a 380x380mm.

Brazo superior de Aclarado en acero inox . **Brazos inferiores** de Lavado y Aclarado en acero inox.

1 Ciclo de lavado: 120 segundos. Dispensador de abrillantador. Capacidad 30 cestas/ hora.

En dotación: 1 cesta para vasos, 1 contenedor cuadrado para cubiertos y una Inserción para platitos

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavasos (extra pequeño), pared simple y dosificador de abrillantador, 1 ciclo, 30 c/h</p> <p>2,70 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 440x497x640 mm kg 38 m³ 0,25</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>867036 Cesto cuadrado para vasos, 1 380x380x150mm</p> <p>867048 Inserción para platitos, 290x90x75mm 1</p> <p>867049 Contenedor cuadrado para cubiertos, 1 89x113x113mm</p>	402277 ZXS	1.640
	<p>Lavavasos (extra pequeño), con pared simple, dosificador y bomba de descarga integrados, 1 ciclo, 30 c/h</p> <p>2,70 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 440x497x640 mm kg 39 m³ 0,25</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>867036 Cesto cuadrado para vasos, 1 380x380x150mm</p> <p>867048 Inserción para platitos, 290x90x75mm 1</p> <p>867049 Contenedor cuadrado para cubiertos, 1 89x113x113mm</p>	402278 ZXSG	1.875
	<p>Lavavasos (extra pequeño), con pared simple, bomba de descarga y dosificadores de detergente y abrillantador integrados, 1 ciclo, 30 c/h</p> <p>2,70 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 440x497x640 mm kg 40 m³ 0,25</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>867036 Cesto cuadrado para vasos, 1 380x380x150mm</p> <p>867048 Inserción para platitos, 290x90x75mm 1</p> <p>867049 Contenedor cuadrado para cubiertos, 1 89x113x113mm</p>	402279 ZXSG	2.075

LAVADO DE VAJILLA LAVAVASOS




Lavavasos S

Pared simple, panel frontal, cuba, brazos de lavado y aclarado e inyectores en acero inoxidable AISI 304. Puerta de doble pared. Circuitos de lavado y aclarado separados. Boiler a presión de 5 litros. Temperatura de lavado 55/65°C. Temperatura de aclarado 80/90°C. Boca de entrada de 290 mm. Cestos de utilizar 400X400X150 mm.

Brazo superior de Aclarado en acero inox . **Brazos inferiores** de Lavado y Aclarado en acero inox.

1 Ciclo de lavado: 120 segundos. Dispensador de abrillantador. Capacidad 30 cestas/ hora.

En dotación: 1 cesta para vasos, 1 contenedor cuadrado para cubiertos y una Inserción para platitos

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavasos (pequeño), pared simple y dosificador de abrillantador, 1 ciclo, 30 c/h</p> <p>2,70 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 455x550x700 mm kg 42 m³ 0,29</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864470 Cesto cuadrado para vasos 1 400x400x150mm</p> <p>867048 Inserción para platitos, 290x90x75mm 1</p> <p>867049 Contenedor cuadrado para cubiertos, 89x113x113mm 1</p>	<p>402293 ZS</p>	<p>1.785</p>
	<p>Lavavasos (pequeño), con pared simple, dosificador de abrillantador y bomba de descarga integrados, 1 ciclo, 30 c/h</p> <p>2,70 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 455x550x700 mm kg 41 m³ 0,29</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864470 Cesto cuadrado para vasos 1 400x400x150mm</p> <p>867048 Inserción para platitos, 290x90x75mm 1</p> <p>867049 Contenedor cuadrado para cubiertos, 89x113x113mm 1</p>	<p>402294 ZSP</p>	<p>2.015</p>
	<p>Lavavasos (pequeño), con pared simple, bomba de descarga y dosificadores de detergente y abrillantador integrados, 1 ciclo, 30 c/h</p> <p>2,70 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 455x550x700 mm kg 42 m³ 0,29</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864470 Cesto cuadrado para vasos 1 400x400x150mm</p> <p>867048 Inserción para platitos, 290x90x75mm 1</p> <p>867049 Contenedor cuadrado para cubiertos, 89x113x113mm 1</p>	<p>402295 ZSG</p>	<p>2.215</p>



◀◀ (Lavavasos S)



Descripción	Código	EUR
<p>Lavavasos (pequeño), con pared simple, bomba de descarga, dosificadores de detergente y abrillantador, y aclarado en frío integrados, 1 ciclo, 30 c/h</p> <p>2,70 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 455x550x700 mm kg 43 m³ 0,29</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864470 Cesto cuadrado para vasos 1 400x400x150mm</p> <p>867048 Inserción para platitos, 290x90x75mm 1</p> <p>867049 Contenedor cuadrado para cubiertos, 89x113x113mm 1</p>	<p>402298 ZSGC</p>	<p>2.380</p>

Lavavasos S doble pared

Pared doble, panel frontal, cuba, brazos de lavado y aclarado e inyectores en acero inoxidable AISI 304. Puerta de doble pared. Circuitos de lavado y aclarado separados. Boiler a presión de 6 litros. Temperatura de lavado 55/65°C. Temperatura de aclarado 80/90°C. Boca de entrada de 290 mm. Cesto de 400X400x150 mm **Brazos superiores / inferiores** de Lavado y Aclarado en acero inoxidable independientes rotatorios. 1 Ciclo de lavado: 120 segundos. Dispensador de abrillantador. Capacidad 30 cestas/ hora. Algunos modelos con Aclarado en frío.
En dotación: 1 cesta para vasos






Descripción	Código	EUR
<p>Lavavasos (pequeño), con doble pared, dosificador de abrillantador, 1 ciclo, 30 c/h</p> <p>3,30 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 460x565x715 mm kg 40 m³ 0,30</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864470 Cesto cuadrado para vasos 1 400x400x150mm</p>	<p>402205 ZSI</p>	<p>2.440</p>






<p>Lavavasos (pequeño), con doble pared, bomba de descarga y dosificadores de detergente y abrillantador integrados, 1 ciclo, 30 c/h</p> <p>2,30 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 460x565x715 mm kg 41 m³ 0,30</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864470 Cesto cuadrado para vasos 1 400x400x150mm</p>	<p>402206 ZSIG</p>	<p>2.715</p>
---	-------------------------------	---------------------

LAVAVASOS S DOBLE PARED - CORTO

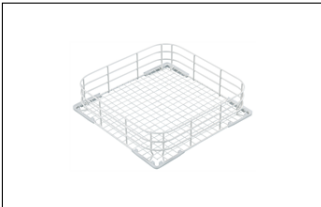
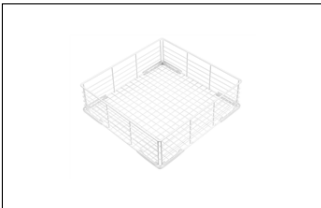
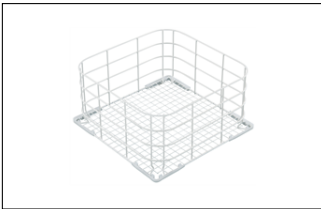


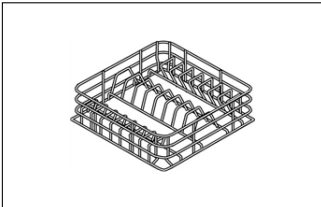
	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavasos (corto pequeño), con doble pared, control electrónico, aclarado en frío, dosificador de abrillantador integrado, 3 ciclos, 30 c/h</p> <p>3,30 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 460x565x635 mm kg 40 m³ 0,27</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864003 Filtro tanque en acero inoxidable para lavavasos 1</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1</p> <p>864470 Cesto cuadrado para vasos 400x400x150mm 1</p>	402213 ZSSIC	2.960
	<p>Lavavasos (corto pequeño), con doble pared, control electrónico, aclarado en frío, descalcificador, bomba de descarga y dosificador de abrillantador integrados, 3 ciclos, 30 c/h</p> <p>3,30 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 460x565x635 mm kg 42 m³ 0,28</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864003 Filtro tanque en acero inoxidable para lavavasos 1</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1</p> <p>864470 Cesto cuadrado para vasos 400x400x150mm 1</p>	402214 ZSSICWP	3.345
	<p>Lavavasos (pequeño), con doble pared, control electrónico, aclarado en frío, dosificador de abrillantador integrado, 3 ciclos, 30 c/h</p> <p>3,30 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 460x565x715 mm kg 40 m³ 0,28</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864003 Filtro tanque en acero inoxidable para lavavasos 1</p> <p>864470 Cesto cuadrado para vasos 400x400x150mm 1</p>	402232 ZSIC	3.080



◀◀ (LAVAVASOS S DOBLE PARED - CORTO)




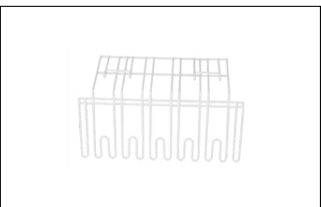
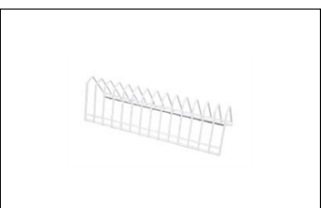
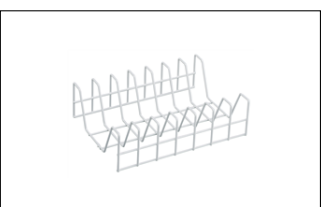
	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavasos (pequeño), con doble pared, control electrónico, aclarado en frío, descalcificador y dosificador de abrillantador integrados, 3 ciclos, 30 c/h</p> <p>3,30 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 460x565x715 mm kg 47 m³ 0,29</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864003 Filtro tanque en acero inoxidable para lavavasos 1</p> <p>864470 Cesto cuadrado para vasos 400x400x150mm 1</p>	<p>402233 ZSICW</p>	<p>3.280</p>
	<p>Lavavasos (pequeño), con doble pared, control electrónico, aclarado en frío, descalcificador, bomba de descarga y dosificador de abrillantador integrados, 3 ciclos, 30 c/h</p> <p>3,30 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 460x565x715 mm kg 45 m³ 0,28</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864003 Filtro tanque en acero inoxidable para lavavasos 1</p> <p>864470 Cesto cuadrado para vasos 400x400x150mm 1</p>	<p>402234 ZSICWP</p>	<p>3.450</p>
	<p>Lavavasos (pequeño), con doble pared, aislada, control electrónico, aclarado en frío, bomba de descarga y dosificadores de detergente y abrillantador integrados, 3 ciclos, 30 c/h</p> <p>3,30 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 460x565x715 mm kg 45 m³ 0,30</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864003 Filtro tanque en acero inoxidable para lavavasos 1</p> <p>864470 Cesto cuadrado para vasos 400x400x150mm 1</p>	<p>402236 ZSDICG</p>	<p>3.600</p>

ACCESORIOS: CESTOS

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para vasos, altura = 100 mm AxPxL 395x395x100 mm kg 1,17 m³ 0,02	867053 CEB100	65
	Cesto para vasos (395x395x115) AxPxL 395x395x115 mm kg 2 m³ 0,02	867033 SBG100	60
	Cesto para vasos, altura = 200 mm AxPxL 395x395x200 mm kg 1,46 m³ 0,04	867054 CEB200	80
	Cesto para 16 vasos con base inclinada, altura = 200 mm AxPxL 395x395x200 mm kg 2,42 m³ 0,04	867056 CEB200FI	140
	Cesto para vasos e inserto para cubiertos/platillos AxPxL 395x395x100 mm kg 1,53 m³ 0,02	867055 CEB100I	85
	Cesto platos 16 platos diám. 190 mm, 8 platos diám. 240 mm AxPxL 395x395x100 mm kg 3 m³ 0,02	867052 CEP816	85

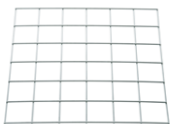
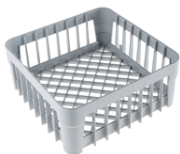
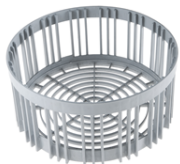
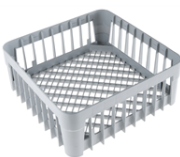
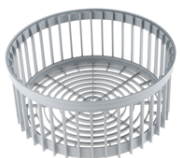


◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS)

	Descripción	Código	EUR
	Kit cesto redondo con bastidor cuadrado AxPxL 400x400x140 mm kg 1,55 m³ 0,03	867057 KCET	90
	Contenedor amarillo para cubiertos AxPxL 110x110x150 mm kg 0,10	864242 CESTPOS1	15
	4 contenedores para cubiertos AxPxL 220x220x150 mm kg 0,32 m³ 0,01	865574 CEP460	20
	Inserto para copas alargadas AxPxL 100x400x100 mm kg 0,34 m³ 0,01	867058 INSBFL	50
	Inserto para 14 platos para CEB 100/200 AxPxL 352x110x100 mm kg 0,31 m³ 0,01	867060 INS14PNI	25
	Inserto para 7 platos diám. 240 mm AxPxL 327x240x100 mm kg 2 m³ 0,01	867062 INS7P	35

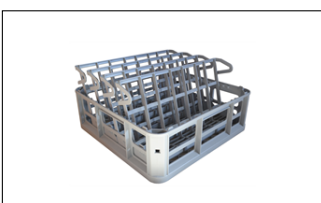


◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS)




	Descripción	Código	EUR
	<p>Inserto inclinada para tazas</p> <p>AxPxL 110x350x100 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>867061 INSTAZ</p>	<p>30</p>
	<p>Rejilla cubrecestos para artículos pequeños/ligeros</p> <p>AxPxL 458x458x10 mm kg 2 m³ 0,03</p>	<p>867016 COVGR</p>	<p>75</p>
	<p>Cesto cuadrado para vasos, 350x350x150mm</p> <p>AxPxL 350x350x150 mm kg 0,82 m³ 0,02</p>	<p>867034 SBG350</p>	<p>55</p>
	<p>Cesto redondo para vasos, 350x160mm</p> <p>AxPxL 350x350x160 mm kg 0,73 m³ 0,02</p>	<p>867035 RGB350</p>	<p>60</p>
	<p>Cesto cuadrado para vasos, 380x380x150mm</p> <p>AxPxL 380x380x150 mm kg 0,97 m³ 0,02</p>	<p>867036 SBG380</p>	<p>55</p>
	<p>Cesto redondo para vasos, 380x170mm</p> <p>AxPxL 380x380x170 mm kg 0,72 m³ 0,02</p>	<p>867037 RGB380</p>	<p>70</p>

▶▶

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto cuadrado para vasos 400x400x150mm AxPxL 400x400x150 mm kg 0,98 m³ 0,02	864470 SBGW400	60
	Cesto cuadrado para platos, 400x400x110mm AxPxL 400x400x110 mm kg 1,02 m³ 0,02	867039 SBP400	80
	Cesto redondo para vasos, 400x180mm AxPxL 400x400x180 mm kg 0,82 m³ 0,03	867047 RGB400180	75
	Inserción para platitos, 290x90x75mm AxPxL 90x290x75 mm kg 0,18 m³ 0,01	867048 I12S	20
	Contenedor cuadrado para cubiertos, 89x113x113mm AxPxL 113x113x89 mm kg 0,12	867049 SCC	10
	Inserción inclinada para vasos 400x400 mm AxPxL 400x400x110 mm kg 1 m³ 0,02	867069 RGB400H	20

ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA

	Descripción	Código	EUR
	Filtro para una desmineralización parcial AxPxL 288x255x550 mm kg 18,04 m³ 0,07	864017 PARTDEMI	1.510
	Filtro para una desmineralización total AxPxL 288x255x550 mm kg 18,85 m³ 0,05	864367 TOTALDEMI5	1.555
	Contador de litros para filtro desmineralizador AxPxL 100x60x30 mm kg 0,17	864468 F MDF	780
	Filtro tanque en acero inoxidable para lavavasos AxPxL 170x415x33 mm kg 1,25 m³ 0,01	864003 SSTFNGW	105
	Kit para medir la dureza total/parcial del agua AxPxL 100x60x30 mm kg 0,20	864050 KMHW	35
	Kit tank filter for glasswasher (available only for single skin S glasswasher) AxPxL 450x515x15 mm kg 1,62 m³ 0,01	867079 KITFGWSS	200

ACCESORIOS: INSTALACIÓN

Descripción	Código	EUR
<p>Kit bomba de presión de aclarado para lavavajillas de un tanque a presión</p> <p>0,55 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 350x300x250 mm kg 5,19 m³ 0,02</p>	<p>864051 RBP1T</p>	<p>390</p>
<p>Kit bomba de descarga para lavavasos electrónicos</p> <p>AxPxL 180x120x120 mm kg 2 m³ 0,02</p>	<p>864465 KITDPGW</p>	<p>125</p>
<p>Kit dispensador de detergente</p> <p>AxPxL 180x120x120 mm kg 0,75 m³ 0,02</p>	<p>864469 KITDDGW</p>	<p>205</p>
<p>Kit dosificador de detergente para lavavasos de pared simple XS y S</p> <p>AxPxL 1x1x1 mm kg 0,50</p>	<p>867072 KDDGWSS</p>	<p>200</p>

BAJOMOSTRADOR TOP - DOBLE PARED

720 platos/hora / 40 cestos hora de 500X500 mm doble pared, aislamiento termo-acústico , dispensador de abrillantador y **boiler a Atmosférico** de 12 litros con soldadura de alta protección contra la corrosión en acero inox 304L.. Panel de control, laterales, frontal, puerta, filtros y cuba en acero inoxidable AISI 304. Puerta de doble capa contrabalaceada. Cuba de lavado con esquinas redondeadas.

Sistema de Aclarado Garantizado (**ACTIVE**) asegura la correcta temperatura del agua y la presión durante la fase de aclarado garantizando su perfecto rendimiento independientemente de la presión de la red (min. 0,5 bar).

Brazos de Lavado y Aclarado rotatorios en la parte superior e inferior en acero inoxidable AISI 304 fácilmente desmontables.

3 ciclos de lavado (90/120/180 segundos),

Inicio del lavado **Soft Start** para evitar rotura en platos y vasos.Ciclo completo de **auto-limpieza** que evita riesgo de proliferación bacteriana.

Sistema de **auto-diagnos**is de fallos.

Sistema **antiretorno** (clase A) en circuito de entrada de agua.

Función de **vaciado automático** del boiler

Panel de mandos electrónico con display digital, permite personalizar in situ los tiempos y temperaturas de los ciclos de lavado/aclarado y dosificar el abrillantador y detergente. Predispuesto para dispensador de detergente externo. **Modelos** con bomba de descarga y aclarado en frío.

Preparado para implementación de sistema HACCP y dispositivo de ahorro de energía.




En dotación: 1 cesto para 18 platos llanos, 1 cesto para 24 tazas y 2 contenedores amarillos para cubiertos



Descripción	Código	EUR
<p>Lavavajillas bajo mostrador con boiler de presión, doble pared, dosificador de abrillantador integrado, trifásica, 720 p/h</p> <p>5,35 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x615x820 mm kg 65 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867007 Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes 1</p>	<p>502725 ZLI3</p>	<p>4.765</p>
<p>Lavavajillas bajo mostrador con boiler de presión, doble pared, aclarado en frío, dosificadores de detergente y abrillantador integrados, trifásica, 720 p/h</p> <p>6,85 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x615x820 mm kg 70 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865574 4 contenedores para cubiertos 1 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867007 Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes 1</p>	<p>502726 ZLI3CD</p>	<p>5.265</p>





◀◀ (BAJOMOSTRADOR TOP - DOBLE PARED)


	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas bajo mostrador con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, doble pared, dosificador de abrillantador integrado, trifásica, 720 p/h</p> <p>5,35 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x615x820 mm kg 70 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867007 Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes 1</p>	<p>502727 ZLAI3</p>	<p>5.420</p>
	<p>Lavavajillas bajo mostrador con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, doble pared, bomba de descarga y dosificador de abrillantador integrados, trifásica, 720 p/h</p> <p>5,35 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x615x820 mm kg 70 m³ 0,50</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867007 Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes 1</p>	<p>502728 ZLAI3P</p>	<p>5.495</p>
	<p>Lavavajillas bajo mostrador con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, doble pared, bomba de descarga y dosificadores de detergente y de abrillantador integrados, trifásica, 720 p/h</p> <p>5,35 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x615x820 mm kg 72 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867007 Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes 1</p>	<p>502729 ZLAI3G</p>	<p>5.555</p>

LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

BAJOMOSTRADOR TOP CON CWS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas bajo mostrador con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, doble pared, descalcificador continuo, bomba de descarga y dosificador de abrillantador integrados, trifásica, 720 p/h</p> <p>5,35 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x615x820 mm kg 75 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867007 Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes 1</p>	<p>502730 ZLAI3WP</p>	<p>6.945</p>
	<p>Lavavajillas bajo mostrador con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, doble pared, descalcificador continuo, bomba de descarga y dosificadores de detergente y abrillantador integrados, monofásica, 720 p/h</p> <p>5,35 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x615x820 mm kg 74 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867007 Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes 1</p>	<p>502731 ZLAI3WG</p>	<p>7.140</p>

Top Undercounter - DIN 10512 & A0 60

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas Bajomostrador, doble pared, boiler atmosférico con aislamiento, bomba de desagüe, dosificador de detergente y abrillantador, certificaciones DIN 10512 y A0 60, 40 cestos/hora</p> <p>6,85 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x612x850 mm kg 77 m³ 0,50</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867000 Cesto para 12 platos hondos o 12 boles 1 867007 Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes 1</p>	<p>502073 ZUCA060</p>	<p>6.690</p>

BAJOMOSTRADOR STANDARD




540 platos/hora / 30 cestos hora de 500X500 mm con pared simple, dispensador de abrillantador y **boiler a presión** con soldadura de alta protección contra la corrosión en acero inox 304.. Panel de control, laterales, frontal, puerta y cuba en acero inoxidable AISI 304. Puerta de doble cara. Cuba de lavado con esquinas redondeadas.

Brazos de Lavado y Aclarado rotatorios en la parte superior e inferior en polipropileno fácilmente desmontables.

2 ciclos de lavado (120/180 segundos),

Inicio suave de la bomba para evitar rotura en platos y vasos.Ciclo completo de **auto-limpieza** que evita riesgo de proliferación bacteriana.Panel de mandos electrónico con display digital, permite personalizar in situ los tiempos y temperaturas de los ciclos de lavado/aclarado y dosificar el abrillantador y detergente.



Predispuesto para dispensador de detergente externo. **Modelos** con bomba de descarga, monofásico / trifásico según necesidades.**En dotación:** 1 cesto para platos y 1 contenedor cuadrado para cubiertos.

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas bajo mostrador con boiler de presión, pared simple, dosificador de abrillantador integrado, monofásica, 540 p/h</p> <p>3,65 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 600x648x820 mm kg 58 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1</p>	400224 ZL1	2.960
	<p>Lavavajillas bajo mostrador con boiler de presión, pared simple, bomba de descarga y dosificador de abrillantador integrados, monofásica, 540 p/h</p> <p>3,65 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 600x648x820 mm kg 57 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1</p>	400225 ZL1P	3.005
	<p>Lavavajillas bajo mostrador con boiler de presión, pared simple, dosificador de abrillantador integrado, trifásica, 540 p/h</p> <p>5,35 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x648x820 mm kg 57 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1</p>	400228 ZL3	3.055




LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

◀◀ (BAJOMOSTRADOR STANDARD)



	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas bajo mostrador con boiler de presión, pared simple, bomba de descarga y dosificador de abrillantador integrados, trifásica, 540 p/h</p> <p>5,35 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x648x820 mm kg 57 m³ 0,51</p> <p>Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1</p>	400230 ZL3P	3.105
	<p>Lavavajillas bajo mostrador con boiler de presión, pared simple, bomba de descarga, y dosificador de detergente y abrillantador integrados, trifásica, 540 p/h</p> <p>5,35 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x648x820 mm kg 58 m³ 0,50</p> <p>Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1</p>	400231 ZL3G	3.295

BAJOMOSTRADOR STANDARD CON DESCALCIFICADOR

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas bajo mostrador con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, pared simple, descalcificador y dosificador de abrillantador integrados, trifásica, 540 p/h</p> <p>5,35 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x648x820 mm kg 69 m³ 0,48</p> <p>Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1</p>	400235 ZLA3W	4.925



◀◀ (BAJOMOSTRADOR STANDARD CON DESCALCIFICADOR)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas bajo mostrador con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, pared simple, descalcificador, bomba de descarga y dosificador de abrillantador integrados, trifásica, 540 p/h</p> <p>5,35 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x648x820 mm kg 69 m³ 0,48</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1</p>	<p>400236 ZLA3WP</p>	<p>4.980</p>
	<p>Lavavajillas bajo mostrador con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, pared simple, descalcificador, bomba de descarga y dosificadores de detergente y de abrillantador integrados, trifásica, 540 p/h</p> <p>5,35 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 600x648x820 mm kg 69,80 m³ 0,48</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1</p>	<p>400237 ZLA3WG</p>	<p>5.085</p>


ACCESORIOS: CESTOS TAMAÑO MEDIO

	Descripción	Código	EUR
	<p>Medio cesto universal</p> <p>AxPxL 500x250x80 mm kg 1,34 m³ 0,01</p>	<p>864527 UBASK5025</p>	<p>70</p>
	<p>Medio cesto universal para platos</p> <p>AxPxL 500x250x85 mm kg 1,70 m³ 0,01</p>	<p>864528 PBASK5025</p>	<p>115</p>




LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS TAMAÑO MEDIO)

	Descripción	Código	EUR
	Medio cesto universal para vasos AxPxL 500x250x173 mm kg 1,97 m³ 0,07	864529 GBASK5025	150

ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 16 vasos (h=70mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,64 m³ 0,03	867023 CEB1610	45
	Cesto para 16 vasos (h=120mm d=100mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,14 m³ 0,04	867020 CEB1615	70
	Cesto para 16 vasos (h=170mm d=100mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 2,84 m³ 0,06	867030 CEB1620	95
	Cesto para 16 vasos (h=220mm d=100mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,23 m³ 0,08	867040 CEB1625	105



◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 25 vasos en vertical (altura 70mm - diám. 80 mm) - azul AxPxL 500x500x155 mm kg 3,26 m³ 0,08	867043 CEB2525P	95
	Cesto para 25 vasos (h=120mm d=80mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,25 m³ 0,05	867021 CEB2515	85
	Cesto para 25 vasos (h=170mm d=80mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 2,99 m³ 0,06	867031 CEB2520	105
	Cesto para 25 vasos (h=220mm d=80mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,40 m³ 0,08	867041 CEB2525	120
	Cesto para 36 vasos (h=120mm d=70mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,38 m³ 0,05	867022 CEB3615	95
	Cesto para 36 vasos (h=170mm d=70mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 3,18 m³ 0,06	867032 CEB3620	125

▶▶

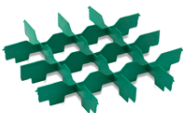
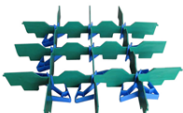
LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 36 vasos (h=220mm d=70mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,60 m³ 0,08	867042 CEB3625	135
	Cesto para 49 vasos (h=70mm d=60mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,82 m³ 0,03	867011 CEB4910	50
	Cesto para 64 vasos (h=70mm d=50mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,92 m³ 0,03	867012 CEB6410	55
	Cesto para 24 tazas inclinadas AxPxL 500x500x105 mm kg 2,20 m³ 0,03	867008 CET20	80
	Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes AxPxL 500x500x105 mm kg 1,40 m³ 0,03	867007 CET24	35
	Kit de 5 cestos para 48 tazas pequeñas o 24 tazas, azules AxPxL 500x500x525 mm kg 8,16 m³ 0,15	780408 WTAC47	125

▶▶


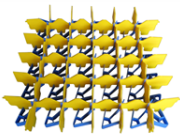
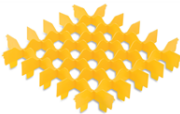

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de 80 cestos para 48 tazas pequeñas o 24 tazas, azules</p> <p>AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 130 m³ 2,20</p>	<p>780409 WTAC48</p>	<p>1.450</p>
	<p>Separador verde para 16 vasos</p> <p>AxPxL 500x500x80 mm kg 0,29 m³ 0,03</p>	<p>864162 SEP16</p>	<p>20</p>
	<p>Separador verde para 16 vasos inclinados</p> <p>AxPxL 500x500x100 mm kg 0,38 m³ 0,03</p>	<p>864229 SEP16T</p>	<p>35</p>
	<p>Kit de 8 separadores para 16 vasos inclinados - verde</p> <p>AxPxL 500x500x1000 mm kg 2 m³ 0,31</p>	<p>780116 SEPCES16</p>	<p>100</p>
	<p>Separador azul para 25 vasos</p> <p>AxPxL 500x500x80 mm kg 0,35 m³ 0,03</p>	<p>864174 SEP25</p>	<p>20</p>
	<p>Kit de 15 separadores para 25 vasos - azul</p> <p>AxPxL 500x500x530 mm kg 5,87 m³ 0,16</p>	<p>780112 SEPCES25</p>	<p>170</p>

▶▶

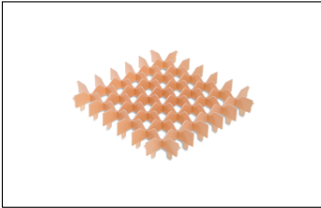
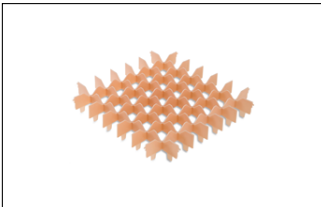

LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)


	Descripción	Código	EUR
	Separador azul para 25 vasos inclinados AxPxL 500x500x100 mm kg 0,49 m³ 0,03	864240 SEP25T	35
	Kit de 8 separadores para 25 vasos inclinados - azul AxPxL 500x500x1000 mm kg 3,74 m³ 0,34	780117 SEPCES25T	105
	Separador amarillo para 36 vasos inclinados AxPxL 500x500x100 mm kg 0,63 m³ 0,03	864241 SEP36T	40
	Kit de 8 separadores para vasos inclinados - amarillo AxPxL 500x500x1000 mm kg 2 m³ 0,16	780118 SEP36T	115
	Separador amarillo para 36 vasos AxPxL 500x500x80 mm kg 0,42 m³ 0,03	864183 SEP36	20
	Aro azul para cestos de lavavajillas AxPxL 500x500x50 mm kg 0,45 m³ 0,02	864058 TECE01	20



◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de 12 marcos para incrementar altura - azul</p> <p>AxPxL 500x500x300 mm kg 6,25 m³ 0,16</p>	<p>780110 TECE12</p>	<p>140</p>
	<p>Separedor marrón para 49 vasos</p> <p>AxPxL 500x500x80 mm kg 0,47 m³ 0,03</p>	<p>864219 SEP49</p>	<p>20</p>
	<p>Kit de 15 separadores para 49 vasos - marrón</p> <p>AxPxL 500x500x530 mm kg 7,80 m³ 0,16</p>	<p>780114 SEPCES49</p>	<p>160</p>
	<p>Separedor rojo para 64 vasos verticales</p> <p>AxPxL 500x500x80 mm kg 0,57 m³ 0,03</p>	<p>864228 SEP64</p>	<p>20</p>



ACCESORIOS: CESTOS PARA PLATOS

	Descripción	Código	EUR
	<p>cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm</p> <p>AxPxL 500x500x105 mm kg 1,59 m³ 0,03</p>	<p>867002 CEP18P</p>	<p>35</p>

▶▶

LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA PLATOS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cesto para 12 platos hondos o 12 boles</p> <p>AxPxL 500x500x105 mm kg 1,52 m³ 0,03</p>	<p>867000 CEP12F</p>	<p>35</p>
	<p>Cesto para 16 platos hondos o 16 platos planos</p> <p>AxPxL 500x500x105 mm kg 2,44 m³ 0,03</p>	<p>867001 CEP16F</p>	<p>70</p>
	<p>Cesto para 12 platos llanos de hasta 300 mm diám. para lavavajillas bajomostrador y hasta 320 mm. de diám. para lavavajillas de capota y rt.</p> <p>AxPxL 500x500x105 mm kg 2,63 m³ 0,03</p>	<p>867003 CEP12Z</p>	<p>80</p>
	<p>Kit de 20 separadores de varillas para 12 platos 320mm</p> <p>AxPxL 1000x1000x1050 mm kg 2 m³ 1,06</p>	<p>780411 CES.PF320</p>	<p>685</p>
	<p>Kit de 5 cestos para 18 platos - amarillo</p> <p>AxPxL 500x500x525 mm kg 8,95 m³ 0,15</p>	<p>780402 WTAC41</p>	<p>130</p>
	<p>Kit de 80 cestos 18 platos - amarillo</p> <p>AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 139 m³ 2,66</p>	<p>780403 WTAC42</p>	<p>1.565</p>

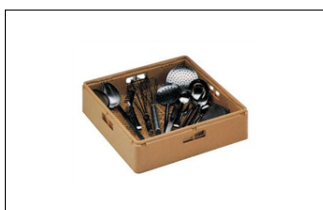
▶▶

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA PLATOS)

Descripción	Código	EUR
Kit de 5 cestos para 12 bowls de sopa - verde AxPxL 500x500x525 mm kg 8,75 m³ 0,16	780400 WTAC39	130
Kit de 80 cestos para 12 bowls de sopa - verde AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 130 m³ 2,20	780401 WTAC40	1.565

ACCESORIOS: CESTOS PARA BANDEJAS

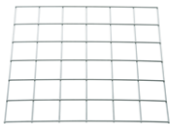


Descripción	Código	EUR
Cesto para 5 bandejas GN 1/1 530x325 mm - rojo, para lavavajillas bajomostrador (gama alta), lavautensilios, capota y rt AxPxL 540x505x125 mm kg 2,20 m³ 0,04	867071 DWBGN11	220
Cesto para cubiertos 100 piezas - marrón AxPxL 500x500x105 mm kg 1,56 m³ 0,03	867009 CEP100	35
Cesto para cubiertos, 16 compartimentos, con 16 contenedores AxPxL 500x500x155 mm kg 3,24 m³ 0,05 Accesorios incluidos 865574 4 contenedores para cubiertos 4	867010 CEP240	105




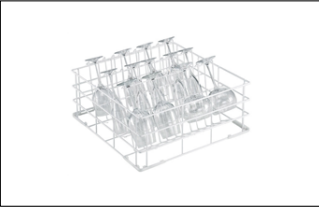

▶▶

LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR



◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA BANDEJAS)

	Descripción	Código	EUR
	Rejilla cubrecestos para artículos pequeños/ligeros AxPxL 458x458x10 mm kg 2 m³ 0,03	867016 COVGR	75
	Contenedor amarillo para cubiertos AxPxL 110x110x150 mm kg 0,10	864242 CESTPOS1	15
	4 contenedores para cubiertos AxPxL 220x220x150 mm kg 0,32 m³ 0,01	865574 CEP460	20
	Kit de 8 contenedores de plástico para cubiertos - amarillo AxPxL 220x220x300 mm kg 0,61 m³ 0,04	780068 CESTPOS	40
	Kit de 5 cestos para cubiertos - marrón AxPxL 500x500x525 mm kg 9 m³ 0,15	780406 WTAC45	130
	Kit de 80 cestos para cubiertos - marrón AxPxL 1000x1000x2000 mm kg 128 m³ 2,20	780407 WTAC46	1.560

ACCESORIOS: CESTOS DE VARILLAS

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 12 platos pizza diámetro hasta 320 mm, cesto de varillas AxPxL 500x500x105 mm kg 2 m³ 0,03	867014 CEP12P	195
	Cesto para copas de vino de tallo largo AxPxL 500x500x246 mm kg 2,61 m³ 0,06	867019 CEB250FI	110
	Cesto multiuso (500x500x190mm) AxPxL 500x500x200 mm kg 4,42 m³ 0,06 Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1	867024 CESTOSP	330





ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA

	Descripción	Código	EUR
	Descalcificador externo automático 8lt. 0,06 kW 230 V 1 50/60 Hz AxPxL 245x480x560 mm kg 14,70 m³ 0,06	860413 ADAU	1.205
	Descalcificador manual 12lt. AxPxL 190x190x515 mm kg 10,52 m³ 0,03	860412 ADM	230





LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

◀◀ (ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA)


	Descripción	Código	EUR
	Descalcificador manual externo 20lt. AxPxL 190x190x900 mm kg 21,37 m³ 0,06	860430 ADM2	365
	Filtro para una desmineralización parcial AxPxL 288x255x550 mm kg 18,04 m³ 0,07	864017 PARTDEMI	1.510
	Filtro para una desmineralización total AxPxL 288x255x550 mm kg 18,85 m³ 0,05	864367 TOTALDEMI5	1.555
	Contador de litros para filtro desmineralizador AxPxL 100x60x30 mm kg 0,17	864468 FMDF	780
	Kit para medir la dureza total/parcial del agua AxPxL 100x60x30 mm kg 0,20	864050 KMHW	35
	Filtro tanque en acero inoxidable para lavavajillas bajomostrador AxPxL 480x229x27 mm kg 2,54 m³ 0,06	864222 SSFILTERUC	200

▶▶

◀◀ (ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA)

	Descripción	Código	EUR
	Filtro de carbón externo para ósmosis inversa AxPxL 225x466x460 mm kg 0,70	864393 ROCARBFILT	55
	Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico 0,18 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 143x483x455 mm kg 25 m³ 0,22 Accesorios incluidos 864393 Filtro de carbón externo para ósmosis inversa 1	864388 REVOSFATM	2.885
	Kit de 4 ruedas para filtro de ósmosis inversa AxPxL 63x80x20 mm kg 0,26	864392 ROCASTOR	50

ACCESORIOS: INSTALACIÓN

	Descripción	Código	EUR
	Soporte para lavavajillas bajomostrador AxPxL 595x540x450 mm kg 8,48 m³ 0,17	860418 CVT	420
	Kit bomba de detergente AxPxL 180x120x120 mm kg 0,78 m³ 0,01	864218 KITDD	250



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR





◀◀ (ACCESORIOS: INSTALACIÓN)

Descripción	Código	EUR
<p>Kit de entrada en acero inoxidable</p> <p>AxPxL 38x2100x38 mm kg 4 m³ 0,02</p>	<p>864016</p> <p>SSHOSE</p>	<p>80</p>
<p>Kit sonda nivel de detergente para lavavajillas</p> <p>AxPxL 100x750x100 mm kg 0,60 m³ 0,01</p>	<p>864004</p> <p>DEPK</p>	<p>105</p>
<p>Kit sonda nivel de abrillantante para lavavajillas</p> <p>AxPxL 100x750x100 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>864005</p> <p>RIPK</p>	<p>105</p>
<p>Kit bomba descarga aclarado frio</p> <p>AxPxL 180x120x120 mm kg 2 m³ 0,02</p>	<p>864390</p> <p>DRAINPL6</p>	<p>210</p>
<p>Kit bomba de presión de aclarado para lavavajillas de un tanque a presión</p> <p>0,55 kW 230 V 1N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 350x300x250 mm kg 5,19 m³ 0,02</p>	<p>864051</p> <p>RBP1T</p>	<p>390</p>
<p>Kit bomba de descarga para lavavajillas</p> <p>AxPxL 180x120x120 mm kg 2 m³ 0,02</p>	<p>864012</p> <p>DPKLS6</p>	<p>120</p>

ACCESORIOS: OTROS

Descripción	Código	EUR
Kit HACCP integrado para lavavajillas AxPxL 28x21x76 mm kg 0,28 m³ 0,01	864479 CHKDW	245

FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS GAMA ECO

	Descripción	Código	EUR
	Fregadero para lavavajillas con 1 seno y escurridor derecho 500x500x250 mm, 1200 mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 38 m³ 0,59	132932 ESBD1217R	1.250
	Fregadero para lavavajillas con 1 seno y escurridor izquierdo 500x500, 1200 mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 38 m³ 0,59	132933 ESBD1217L	1.250
	Fregadero para lavavajillas con 1 seno y escurridor derecho 500x500x250 mm, 1400m AxPxL 1400x700x900 mm kg 41 m³ 0,69	132934 ESBD1417R	1.345
	Fregadero para lavavajillas con 1 seno y escurridor izquierdo 500x500x250mm, 1400 mm AxPxL 1400x700x900 mm kg 41 m³ 0,69	132935 ESBD1417L	1.345




LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

◀◀ (FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS GAMA ECO)

	Descripción	Código	EUR
	Fregadero para lavavajillas con 2 senos y escurridor derecho 500x500x250 mm, 1600 mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 47 m³ 1,27	132936 EDBD1617R	1.700
	Fregadero para lavavajillas con 2 senos y escurridor izquierdo 500x500x250mm, 1600 mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 46 m³ 0,78	132937 EDBD1617L	1.700
	Fregadero para lavavajillas con 2 senos y escurridor derecho 500x500, 1800 mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 50 m³ 0,87	132938 EDBD1817R	1.755
	Fregadero para lavavajillas con 2 senos y escurridor izquierdo 500x500, 1800 mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 52 m³ 0,87	132939 EDBD1817L	1.755

FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS STANDARD

	Descripción	Código	EUR
	Fregadero para lavavajillas bajomostrador con un seno 600x500x320 y escurridor a la derecha, 1200mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 39,30 m³ 0,59	133191 NSBD1217R	1.355








◀◀ (FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS STANDARD)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Fregadero para lavavajillas bajomostrador con un seno 600x500x320 y escurridor izquierdo, 1200mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 38 m³ 0,59</p>	<p>133192 NSBD1217L</p>	<p>1.355</p>
	<p>Fregadero para lavavajillas bajomostrador con un seno de 600x500x320 y escurridor derecho, 1400mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 42 m³ 0,69</p>	<p>133193 NSBD1417R</p>	<p>1.460</p>
	<p>Fregadero para lavavajillas bajomostrador con un seno de 600x500x320 y escurridor izquierdo, 1400mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 41 m³ 0,69</p>	<p>133194 NSBD1417L</p>	<p>1.460</p>
	<p>Fregadero para lavavajillas bajomostrador con dos senos de 500x500 y escurridor derecho, 1600mm AxPxL 1600x700x1000 mm kg 47 m³ 0,78</p>	<p>133195 NDBD1617R</p>	<p>1.855</p>
	<p>Fregadero para lavavajillas bajomostrador con dos senos de 500x500mm y escurridor a la izquierda, 1600mm AxPxL 1600x700x1000 mm kg 48 m³ 0,78</p>	<p>133196 NDBD1617L</p>	<p>1.855</p>
	<p>Fregadero con 2 senos (500x500) + escurridor dcho 1800 mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 51 m³ 0,87</p>	<p>133197 NDBD1817R</p>	<p>2.470</p>






LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

◀◀ (FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS STANDARD)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Fregadero con 2 senos (500x500) + escurridor izdo 1800 mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 52 m³ 0,87</p>	<p>133198 NDBD1817L</p>	<p>2.470</p>
	<p>Armario con 1 seno y escurridor a la derecha 1200mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 54 m³ 1,03</p>	<p>132928 MARMDXN</p>	<p>2.455</p>
	<p>Armario con 1 seno y escurridor a la izquierda 1200 mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 54 m³ 1,03</p>	<p>132929 MARMSXN</p>	<p>2.455</p>
	<p>Armario fregadero con 2 senos (500x500x290mm) + escurridor izdo - 1800 mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 75 m³ 1,53</p>	<p>132930 MLA2STN</p>	<p>2.565</p>
	<p>Armario Fregadero con 2 senos (500x500) + escurridor dcho 1800 mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 79 m³ 1,53</p>	<p>132931 MLA2DTN</p>	<p>2.565</p>





ACCESORIOS PARA FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

	Descripción	Código	EUR
	Entrepaño para fregadero de 700 mm sobre patas AxPxL 695x540x40 mm kg 4 m ³ 0,02	855157 RL700N	195
	Entrepaño para mesas de 1000 mm AxPxL 880x540x40 mm kg 7 m ³ 0,03	855144 RI1000N	180
	Entrepaño para mesas de 1200 mm AxPxL 1080x540x40 mm kg 7 m ³ 0,04	855145 RI1200N	200
	Entrepaño para mesas de 2000 mm AxPxL 1880x540x40 mm kg 10 m ³ 0,06	855149 RI2000N	270
	Entrepaño para fregadero de 2100 mm sobre patas AxPxL 2095x540x40 mm kg 20 m ³ 0,07	855279 RL2100N	290
	Grifo de codo con brazo ducha y caño AxPxL 800x465x1400 mm kg 5,80 m ³ 0,02	855324 SHTEBO3M	545





LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

◀◀ (ACCESORIOS PARA FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR)

	Descripción	Código	EUR
	Grifo con mando de pedal 2 mandos (agua caliente y fría) 3/4" AxPxL 250x320x140 mm kg 3,10 m³ 0,01	855328 FONT	485
	Sifón simple en plástico 1,5 " AxPxL 190x190x90 mm kg 0,30	855306 SP15	20
	Sifón simple en plástico 2 " AxPxL 100x300x50 mm kg 1 m³ 0,01	895313 SP2S	30
	Sifón doble en plástico 1,5 " AxPxL 190x380x90 mm kg 2 m³ 0,02	850021 NDPSY15	85
	Sifón doble en plástico 2 " AxPxL 190x380x90 mm kg 2 m³ 0,03	850022 SP2D	85
	Ducha con manguera extensible retráctil, 6m AxPxL 380x380x374 mm kg 10 m³ 0,03	855327 WMSA	970








◀◀ (ACCESORIOS PARA FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR)

	Descripción	Código	EUR
	Ducha con manguera extensible retráctil, 10mm AxPxL 430x430x460 mm kg 16 m³ 0,05	855320 MRM10	1.480
	Ducha con manguera extensible retráctil, 15mm AxPxL 470x520x550 mm kg 23 m³ 0,07	855321 MRM15	1.980
	Falso fondo para seno derecha 500x400 mm AxPxL 550x450x50 mm kg 2 m³ 0,02	895105 LFFD5R	100
	Falso fondo para seno a la derecha 500x500 mm, gama Standard AxPxL 450x450x30 mm kg 1,86 m³ 0,01	895200 LFFD5	135
	Falso fondo para seno a la derecha, 600x500 mm AxPxL 550x450x50 mm kg 2,28 m³ 0,02	895100 LFFD6	130
	Falso fondo para seno izquierda 500x400 mm AxPxL 550x450x50 mm kg 2 m³ 0,02	895104 LFFD5L	100





LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR


◀◀ (ACCESORIOS PARA FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR)

	Descripción	Código	EUR
	Falso fondo para seno a la izquierda, 600x500 mm AxPxL 550x450x50 mm kg 2 m³ 0,02	895110 LFFS6	130
	Unidad de preaclarado con temperatura mixta, montaje en pared AxPxL 220x568x990 mm kg -1 m³ -1	855381 WSP2HEU1	1.170
	Grifo de codo de un orificio con temperatura mixta y unidad de preaclarado corto, montaje en superficie AxPxL 200x364x600 mm kg -1 m³ -1	855388 DSP1HST4	645
	Grifo de un orificio y elevador auxiliar con temperatura mixta y unidad de preaclarado, montaje en superficie AxPxL 593x121x1079 mm kg -1 m³ -1	855389 DSP1HST5	780
	Grifo de un orificio con temperatura mixta y unidad de preaclarado, montaje en superficie AxPxL 131x210x212 mm kg -1 m³ -1	855390 DSP1HST6	495

BAJOMOSTRADOR PASTELERÍA 600X400MM

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas bajo mostrador para bandejas de 600 x 400 mm con doble pared, boiler atmosférico, bomba de descarga y dosificadores de detergente y abrillantador, 360 bandejas/h</p> <p>6,65 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 600x703x850 mm kg 84 m³ 0,55</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>867073 Soporte de acero inoxidable para 4 bandejas de 600x400 mm para lavavajillas bajomostrador de repostería 1</p> <p>867074 Cesto plástico (600x500 mm) para lavavajillas bajomostrador de utensilios de repostería 1</p>	402315 ZXLIG	5.160
	<p>Lavavajillas bajo mostrador para bandejas de 600 x 400 mm con doble pared, boiler atmosférico, descalcificador continuo, bomba de descarga y dosificadores de detergente y abrillantador, 360 bandejas/h</p> <p>6,65 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 600x703x850 mm kg 86 m³ 0,55</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>867073 Soporte de acero inoxidable para 4 bandejas de 600x400 mm para lavavajillas bajomostrador de repostería 1</p> <p>867074 Cesto plástico (600x500 mm) para lavavajillas bajomostrador de utensilios de repostería 1</p>	402316 ZXLIIWIG	5.420

ACCESORIOS PARA BAJOMOSTRADOR DE PASTELERÍA

	Descripción	Código	EUR
	<p>cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm</p> <p>AxPxL 500x500x105 mm kg 1,59 m³ 0,03</p>	867002 CEP18P	35





LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

◀◀ (ACCESORIOS PARA BAJOMOSTRADOR DE PASTERÍA)



Descripción	Código	EUR
<p>Cesto para 12 platos llanos de hasta 300 mm diám. para lavavajillas bajomostrador y hasta 320 mm. de diám. para lavavajillas de capota y rt.</p> <p>AxPxL 500x500x105 mm kg 2,63 m³ 0,03</p>	<p>867003 CEP12Z</p>	<p>80</p>
<p>Soporte de acero inoxidable para 4 bandejas de 600x400 mm para lavavajillas bajomostrador de repostería</p> <p>AxPxL 1x1x1 mm kg 1</p>	<p>867073 KSS4TUCXL</p>	<p>290</p>
<p>Soporte de acero inoxidable para 6 bandejas de 600x400 mm para lavavajillas bajomostrador de repostería</p> <p>AxPxL 1x1x1 mm kg 3,21</p>	<p>867075 KSS6TUCXL</p>	<p>275</p>
<p>Cesto plástico (600x500 mm) para lavavajillas bajomostrador de utensilios de repostería</p> <p>AxPxL 60x50x12 mm kg 2,10 m³ 0,04</p>	<p>867074 KRUCXL</p>	<p>170</p>
<p>Soporte para lavavajillas bajomostrador de repostería</p> <p>AxPxL 1x1x1 mm kg 4,10 m³ 0,24</p>	<p>867076 BASEUCXL</p>	<p>605</p>

LU 7 CARGA FRONTAL

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas de carga frontal 1170 platos/hora, bomba de desagüe y boiler a presión, 10,2 kW - 400/3N/50 (230/1+N/50;230/3/50)</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 642x723x1477 mm kg 100 m³ 1,05</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867045 Cesto de alambre con divisores para platos de pizza, bandejas y utensilios pequeños 1</p>	503020 LU7PDP	6.200
	<p>Lavautensilios/lavavajillas frontal 1170 platos/hora, con aclarado garantizado ACTIVE, bomba de descarga y boiler atmosférico</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 642x723x1477 mm kg 103 m³ 1,03</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867045 Cesto de alambre con divisores para platos de pizza, bandejas y utensilios pequeños 1</p>	503021 LU7ADP	6.530

LU 7 CARGA FRONTAL CON CWS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas activo para 1170 platos/h con bomba de drenaje, boiler atmosférico y descalcificador continuo integrado</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 642x723x1477 mm kg 110 m³ 1,06</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867045 Cesto de alambre con divisores para platos de pizza, bandejas y utensilios pequeños 1</p>	503022 LU7ADPWS	8.020

ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 16 vasos (h=70mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,64 m³ 0,03	867023 CEB1610	45
	Cesto para 16 vasos (h=120mm d=100mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,14 m³ 0,04	867020 CEB1615	70
	Cesto para 16 vasos (h=170mm d=100mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 2,84 m³ 0,06	867030 CEB1620	95
	Cesto para 16 vasos (h=220mm d=100mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,23 m³ 0,08	867040 CEB1625	105
	Cesto para 25 vasos en vertical (altura 70mm - diám. 80 mm) - azul AxPxL 500x500x155 mm kg 3,26 m³ 0,08	867043 CEB2525P	95
	Cesto para 25 vasos (h=120mm d=80mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,25 m³ 0,05	867021 CEB2515	85



◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 25 vasos (h=170mm d=80mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 2,99 m³ 0,06	867031 CEB2520	105
	Cesto para 25 vasos (h=220mm d=80mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,40 m³ 0,08	867041 CEB2525	120
	Cesto para 36 vasos (h=120mm d=70mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,38 m³ 0,05	867022 CEB3615	95
	Cesto para 36 vasos (h=170mm d=70mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 3,18 m³ 0,06	867032 CEB3620	125
	Cesto para 36 vasos (h=220mm d=70mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,60 m³ 0,08	867042 CEB3625	135
	Cesto para 49 vasos (h=70mm d=60mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,82 m³ 0,03	867011 CEB4910	50

▶▶

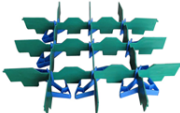
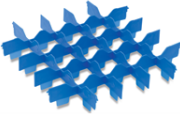
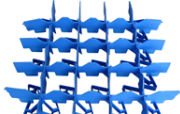
LAVADO DE VAJILLA LAVAUTENSILIOS

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 64 vasos (h=70mm d=50mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,92 m³ 0,03	867012 CEB6410	55
	Cesto para 24 tazas inclinadas AxPxL 500x500x105 mm kg 2,20 m³ 0,03	867008 CET20	80
	Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes AxPxL 500x500x105 mm kg 1,40 m³ 0,03	867007 CET24	35
	Kit de 5 cestos para 48 tazas pequeñas o 24 tazas, azules AxPxL 500x500x525 mm kg 8,16 m³ 0,15	780408 WTAC47	125
	Kit de 80 cestos para 48 tazas pequeñas o 24 tazas, azules AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 130 m³ 2,20	780409 WTAC48	1.450
	Separador verde para 16 vasos AxPxL 500x500x80 mm kg 0,29 m³ 0,03	864162 SEP16	20

▶▶


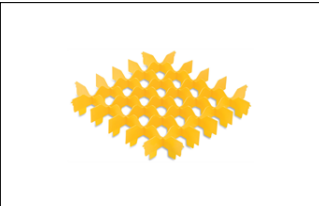

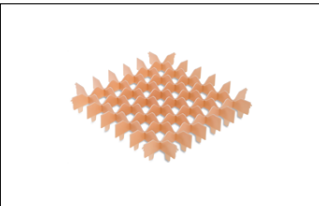
◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Separador verde para 16 vasos inclinados</p> <p>AxPxL 500x500x100 mm kg 0,38 m³ 0,03</p>	<p>864229 SEP16T</p>	35
	<p>Kit de 8 separadores para 16 vasos inclinados - verde</p> <p>AxPxL 500x500x1000 mm kg 2 m³ 0,31</p>	<p>780116 SEPCES16</p>	100
	<p>Separador azul para 25 vasos</p> <p>AxPxL 500x500x80 mm kg 0,35 m³ 0,03</p>	<p>864174 SEP25</p>	20
	<p>Kit de 15 separadores para 25 vasos - azul</p> <p>AxPxL 500x500x530 mm kg 5,87 m³ 0,16</p>	<p>780112 SEPCES25</p>	170
	<p>Separador azul para 25 vasos inclinados</p> <p>AxPxL 500x500x100 mm kg 0,49 m³ 0,03</p>	<p>864240 SEP25T</p>	35
	<p>Kit de 8 separadores para 25 vasos inclinados - azul</p> <p>AxPxL 500x500x1000 mm kg 3,74 m³ 0,34</p>	<p>780117 SEPCES25T</p>	105

▶▶

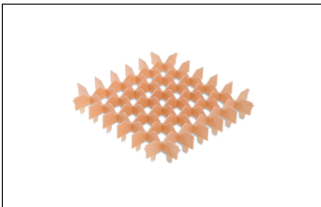
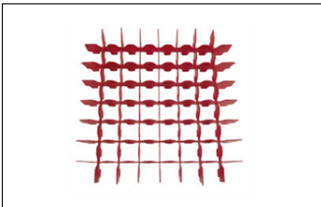
LAVADO DE VAJILLA LAVAUTENSILIOS

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)


	Descripción	Código	EUR
	Separador amarillo para 36 vasos inclinados AxPxL 500x500x100 mm kg 0,63 m³ 0,03	864241 SEP36T	40
	Kit de 8 separadores para vasos inclinados - amarillo AxPxL 500x500x1000 mm kg 2 m³ 0,16	780118 SEP36T	115
	Separador amarillo para 36 vasos AxPxL 500x500x80 mm kg 0,42 m³ 0,03	864183 SEP36	20
	Aro azul para cestos de lavavajillas AxPxL 500x500x50 mm kg 0,45 m³ 0,02	864058 TECE01	20
	Kit de 12 marcos para incrementar altura - azul AxPxL 500x500x300 mm kg 6,25 m³ 0,16	780110 TECE12	140
	Separador marrón para 49 vasos AxPxL 500x500x80 mm kg 0,47 m³ 0,03	864219 SEP49	20

▶▶

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	Kit de 15 separadores para 49 vasos - marrón AxPxL 500x500x530 mm kg 7,80 m³ 0,16	780114 SEPCES49	160
	Separador rojo para 64 vasos verticales AxPxL 500x500x80 mm kg 0,57 m³ 0,03	864228 SEP64	20

ACCESORIOS: CESTOS PARA PLATOS

	Descripción	Código	EUR
	cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm AxPxL 500x500x105 mm kg 1,59 m³ 0,03	867002 CEP18P	35
	Cesto para 12 platos hondos o 12 boles AxPxL 500x500x105 mm kg 1,52 m³ 0,03	867000 CEP12F	35
	Cesto para 16 platos hondos o 16 platos planos AxPxL 500x500x105 mm kg 2,44 m³ 0,03	867001 CEP16F	70






◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA PLATOS)



Descripción	Código	EUR
<p>Cesto para 12 platos llanos de hasta 300 mm diám. para lavavajillas bajomostrador y hasta 320 mm. de diám. para lavavajillas de capota y rt.</p> <p>AxPxL 500x500x105 mm kg 2,63 m³ 0,03</p>	<p>867003 CEP12Z</p>	<p>80</p>
<p>Kit de 20 separadores de varillas para 12 platos 320mm</p> <p>AxPxL 1000x1000x1050 mm kg 2 m³ 1,06</p>	<p>780411 CES.PF320</p>	<p>685</p>
<p>Kit de 5 cestos para 18 platos - amarillo</p> <p>AxPxL 500x500x525 mm kg 8,95 m³ 0,15</p>	<p>780402 WTAC41</p>	<p>130</p>
<p>Kit de 80 cestos 18 platos - amarillo</p> <p>AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 139 m³ 2,66</p>	<p>780403 WTAC42</p>	<p>1.565</p>
<p>Kit de 5 cestos para 12 bowls de sopa - verde</p> <p>AxPxL 500x500x525 mm kg 8,75 m³ 0,16</p>	<p>780400 WTAC39</p>	<p>130</p>
<p>Kit de 80 cestos para 12 bowls de sopa - verde</p> <p>AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 130 m³ 2,20</p>	<p>780401 WTAC40</p>	<p>1.565</p>

ACCESORIOS: CESTOS PARA BANDEJAS

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 5 bandejas GN 1/1 530x325 mm - rojo, para lavavajillas bajomostrador (gama alta), lavautensilios, capota y rt AxPxL 540x505x125 mm kg 2,20 m³ 0,04	867071 DWBGN11	220
	Cesto para 7 bandejas 530x370mm AxPxL 500x500x105 mm kg 1,59 m³ 0,03	866743 CEV7	55
	Cesto para 8 bandejas 530x370mm AxPxL 500x500x105 mm kg 1,61 m³ 0,03	867004 CEV8	60
	Cesto para 5 medias bandejas isotérmicas (base o tapa) AxPxL 500x500x150 mm kg 3,17 m³ 0,05	867005 CEV5C	180
	Kit de 5 cestos para 7 bandejas, 530x370mm - rojo AxPxL 500x500x525 mm kg 9,20 m³ 0,15	780404 WTAC43	160
	Kit de 80 cestos para 7 bandejas, 530x370mm - rojo AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 144 m³ 2,20	780405 WTAC44	1.470

ACCESORIOS: CESTOS PARA CUBIERTOS



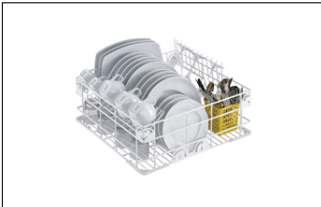
	Descripción	Código	EUR
	Cesto para cubiertos 100 piezas - marrón AxPxL 500x500x105 mm kg 1,56 m³ 0,03	867009 CEP100	35
	Cesto para cubiertos, 16 compartimentos, con 16 contenedores AxPxL 500x500x155 mm kg 3,24 m³ 0,05 Accesorios incluidos 865574 4 contenedores para cubiertos 4	867010 CEP240	105
	Rejilla cubrecestos para artículos pequeños/ligeros AxPxL 458x458x10 mm kg 2 m³ 0,03	867016 COVGR	75
	Contenedor amarillo para cubiertos AxPxL 110x110x150 mm kg 0,10	864242 CESTPOS1	15
	4 contenedores para cubiertos AxPxL 220x220x150 mm kg 0,32 m³ 0,01	865574 CEP460	20
	Kit de 8 contenedores de plástico para cubiertos - amarillo AxPxL 220x220x300 mm kg 0,61 m³ 0,04	780068 CESTPOS	40



◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA CUBIERTOS)

Descripción	Código	EUR
Kit de 5 cestos para cubiertos - marrón AxPxL 500x500x525 mm kg 9 m³ 0,15	780406 WTAC45	130
Kit de 80 cestos para cubiertos - marrón AxPxL 1000x1000x2000 mm kg 128 m³ 2,20	780407 WTAC46	1.560



ACCESORIOS: CESTOS DE VARILLAS

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 12 platos pizza diámetro hasta 320 mm, cesto de varillas AxPxL 500x500x105 mm kg 2 m³ 0,03	867014 CEP12P	195
	Cesto para copas de vino de tallo largo AxPxL 500x500x246 mm kg 2,61 m³ 0,06	867019 CEB250FI	110
	Cesto multiuso (500x500x190mm) AxPxL 500x500x200 mm kg 4,42 m³ 0,06 Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1	867024 CESTOSP	330





LAVADO DE VAJILLA LAVAUTENSILIOS

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS DE VARILLAS)


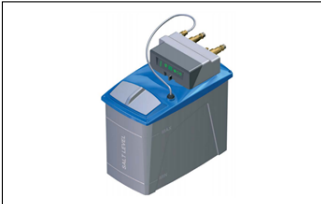

	Descripción	Código	EUR
	Cesto de alambre con divisores para platos de pizza, bandejas y utensilios pequeños AxPxL 535x550x103 mm kg 6,90 m³ 0,03	867045 CEPTU	205
	Cesto de alambre para utensilios AxPxL 535x550x103 mm kg 2,40 m³ 0,03	867046 CEUT	215

ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA

	Descripción	Código	EUR
	Filtro para una desmineralización parcial AxPxL 288x255x550 mm kg 18,04 m³ 0,07	864017 PARTDEMI	1.510
	Filtro para una desmineralización total AxPxL 288x255x550 mm kg 18,85 m³ 0,05	864367 TOTALDEMI5	1.555
	Contador de litros para filtro desmineralizador AxPxL 100x60x30 mm kg 0,17	864468 FMDf	780

▶▶

◀◀ (ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA)

	Descripción	Código	EUR
	Descalcificador manual 12lt. AxPxL 190x190x515 mm kg 10,52 m³ 0,03	860412 ADM	230
	Descalcificador externo automático 8lt. 0,06 kW 230 V 1 50/60 Hz AxPxL 245x480x560 mm kg 14,70 m³ 0,06	860413 ADAU	1.205
	Kit para medir la dureza total/parcial del agua AxPxL 100x60x30 mm kg 0,20	864050 KMHW	35

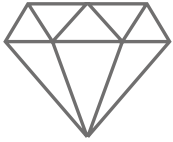
ACCESORIOS: INSTALACIÓN

Descripción	Código	EUR
Kit bomba de presión de aclarado para lavavajillas de un tanque a presión 0,55 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 350x300x250 mm kg 5,19 m³ 0,02	864051 RBP1T	390
Kit bomba de detergente AxPxL 180x120x120 mm kg 0,78 m³ 0,01	864218 KITDD	250

ACCESORIOS: OTROS

Descripción	Código	EUR
Kit HACCP integrado para lavavajillas AxPxL 28x21x76 mm kg 0,28 m³ 0,01	864479 CHKDW	245

confianza absoluta



DESINFECCIÓN FIABLE

Desinfección certificada gracias a una temperatura de aclarado constante garantizada de 84 C°.



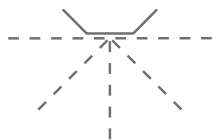
RENDIMIENTO FIABLE

Rendimiento óptimo en lavado y aclarado con un consumo de solo 2 L/ciclo de agua limpia.



AHORROS FIABLES

1040/año* gracias al 40% de reducción de los gastos corrientes.



CARACTERÍSTICAS FIABLES

La innovadora pantalla angular que ofrece una visibilidad máxima.



* Los ahorros en gastos son consecuencia de las cálculos realizados por Electrolux Professional LAB, certificados por IMO e INTERTEK. La comparación se llevó a cabo en un lavavajillas de capota green&clean y una máquina convencional equivalente, utilizando 3 L/ciclo para aclarado, 100 ciclos/año de trabajo y agua entrante a 10 °C.

LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



- ▶ **Capota de doble pared** con techo inclinado para proporcionar un aclarado más eficiente, bajas emisiones de ruido* y menos pérdida de calor
* (menos de 63 dBA)



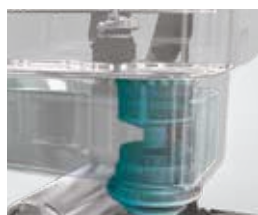
- ▶ **Dispositivo de ahorro de energía ESD** Alta eficiencia. No necesita ventilación adicional. Ahorros incrementados ya que la máquina utiliza el vapor generado para precalentar el agua.



- **Brazos de lavado y techo inclinados** para asegurar el máximo rendimiento, dado que las gotas de agua ya no caen en los platos tras la fase de aclarado, lo que asegura un resultado óptimo



- ▶ **Dispositivo descalcificador automático**
Menor consumo de energía gracias a la mayor eficiencia de las resistencias. Inyectores sin cal para mejorar el aclarado.



- ▶ **Sistema de filtrado avanzado** Aumenta al máximo el rendimiento del lavado y reduce los gastos corrientes.



- **Protección IP25**
Protección total contra los chorros de agua y objetos sólidos/animales (de más de 6 mm).



- **Cuba prensada de 24 litros** en la parte frontal de la máquina que facilita y agiliza las operaciones.



- **Sistema de aclarado garantizado (Active)**
Circuito atmosférico con suministro de agua fría que garantiza un rendimiento y una productividad de lavado óptimos.



- ▶ **Descalcificador de agua continuo**, elimina las marcas de gotas y reduce la cal incrustada. Un sensor indica cuando es necesario recargar el recipiente de sal. Integrado para evitar que rebose al recargar sal.



- ▶ **Dosificador de detergente, abrillantador y bomba de descarga** incorporados en la máquina para facilitar la instalación.

● De serie en todos los modelos

* Cesto de alambre disponible como accesorio opcional

▶ Característica incluida en modelos específicos



Descripción	ZHT8TI	ZHT8I	ZHT8
Capota automática	•		
Sistema de aclarado garantizado (Active)	•	•	
Desinfección garantizada	•	•	•
Capota con aislamiento de doble pared	•	•	
Conexión eléctrica	400 V/3N/50 Hz, convertibles en el terreno a 230 V/1N o 230 V/3/50 Hz	400 V/3N/50 Hz, convertibles en el terreno a 230 V/1N o 230 V/3/50 Hz	400 V/3N/50 Hz, convertibles en el terreno a 230 V/1N o 230 V/3/50 Hz
Características adicionales			
Dispositivo descalcificador automático	•	•	◦
Dispositivo de ahorro de energía ESD	•	•	•
Sistema de filtrado avanzado	•	•	◦
60 Hz	◦	•	•
Bomba de desagüe integrada	•	•	◦
Dosificador de detergente y bomba de desagüe integrados	•	•	•
Dosificador de detergente integrado		•	•
Dosificador de detergente, bomba de desagüe y descalcificador continuo integrados		•	•

- estándar en modelos específicos
- Disponible como accesorio opcional o ejecución especial

**LAVADO DE VAJILLA
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA**

DE CAPOTA DOBLE AUTOMÁTICA

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas de capota automática con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, aislamiento termoacústico, dispositivo de ahorro energético, dispositivo desincrustante automático, sistema de filtrado avanzado, dispensador abrillantador y bomba de descarga,</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 667x755x2273 mm kg 171 m³ 1,33</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867007 Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes 1</p>	<p>504270 ZHT8TIEL</p>	<p>16.310</p>
	<p>Lavavajillas de capota automática con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, aislamiento termoacústico, dispositivo desincrustante automático, sistema de filtrado avanzado, dispensador abrillantador y bomba de descarga, 80 cestos/h</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 667x755x1567 mm kg 132 m³ 1,01</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867007 Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes 1</p>	<p>504271 ZHT8TIL</p>	<p>10.790</p>

DE CAPOTA DOBLE MANUAL

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas de capota con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, aislamiento termoacústico, dispositivo de ahorro energético, dispositivo desincrustante automático, sistema de filtrado avanzado, dispensador abrillantador y bomba de descarga, 80 cestos/h</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 752x755x2273 mm kg 164 m³ 1,56</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867007 Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes 1</p>	504272 ZHT8IELG	12.975
	<p>Lavavajillas de capota, termoacústica, Dispositivo Desincrustante, Sistema de Filtrado, dispensador de detergente integrado, dispensador abrillantador y bomba de descarga, 80 cestos/h</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 752x755x1567 mm kg 134 m³ 1,23</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867007 Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes 1</p>	504273 ZHT8ILG	10.270
	<p>Lavavajillas de capota, termoacústica, Sistema de Filtrado, descalcificador continuo integrado, dispensador de detergente integrado, dispensador abrillantador y bomba de descarga, 80 cestos/h</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 752x755x1567 mm kg 129 m³ 1,23</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1 867007 Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes 1</p>	504274 ZHT8IWSG	10.995



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

◀◀ (DE CAPOTA DOBLE MANUAL)

	Descripción	Código	EUR									
	<p>Lavavajillas de capota con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, aislamiento termoacústico, sistema de filtrado avanzado, dispensador abrillantador integrado, dispensador de detergente y bomba de descarga, 80 cestos/h. Aprobado por WRAS</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 752x755x1567 mm kg 132 m³ 1,23</p> <p>Accesorios incluidos</p> <table border="0"> <tr> <td>864242</td> <td>Contenedor amarillo para cubiertos</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>867002</td> <td>cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>867007</td> <td>Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes</td> <td>1</td> </tr> </table>	864242	Contenedor amarillo para cubiertos	2	867002	cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm	1	867007	Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes	1	<p>504275 ZHT8IG</p>	<p>9.160</p>
864242	Contenedor amarillo para cubiertos	2										
867002	cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm	1										
867007	Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes	1										
	<p>Lavavajillas de capota con sistema de aclarado garantizado ACTIVE, aislamiento termoacústico, sistema de filtrado avanzado, dispensador abrillantador integrado y bomba de descarga, 80 cestos/h</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 752x755x1567 mm kg 132 m³ 1,23</p> <p>Accesorios incluidos</p> <table border="0"> <tr> <td>864242</td> <td>Contenedor amarillo para cubiertos</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>867002</td> <td>cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>867007</td> <td>Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes</td> <td>1</td> </tr> </table>	864242	Contenedor amarillo para cubiertos	2	867002	cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm	1	867007	Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes	1	<p>504276 ZHT8I</p>	<p>8.970</p>
864242	Contenedor amarillo para cubiertos	2										
867002	cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm	1										
867007	Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes	1										

LAVAVAJILLAS DOBLE PARED



Descripción	Código	EUR									
<p>Lavavajillas de capota, capota manual con aislamiento de doble pared, sistema de aclarado garantizado (Active), sistema de filtrado avanzado, bomba de desagüe y dosificador de detergente y abrillantador integrada, certificación DIN 10512 y A0 60, 80 cestos/hora</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 752x755x1567 mm kg 129 m³ 1,23</p> <p>Accesorios incluidos</p> <table border="0"> <tr> <td>864242</td> <td>Contenedor amarillo para cubiertos</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>867000</td> <td>Cesto para 12 platos hondos o 12 boles</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>867007</td> <td>Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes</td> <td>1</td> </tr> </table>	864242	Contenedor amarillo para cubiertos	2	867000	Cesto para 12 platos hondos o 12 boles	1	867007	Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes	1	<p>504150 ZHTA060</p>	<p>9.160</p>
864242	Contenedor amarillo para cubiertos	2									
867000	Cesto para 12 platos hondos o 12 boles	1									
867007	Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes	1									

SIMPLE PARED

Capacidad **80 cestas/hora** -1440 platos/hora pared simple, construcción en acero inoxidable **AISI 304**, capota, paneles externos, frontal y laterales, tanque de lavado, filtro y brazos de lavado y aclarado. Utiliza **2 litros** de agua limpia en el ciclo de aclarado. El **boiler atmosférico** (AISI 304) y la bomba de aclarado garantizan la temperatura de aclarado a 84°C y una presión constante. **Brazos** de Lavado y Aclarado superiores e inferiores en acero inoxidable con pulverizadores asimétricos.

Sotf Star: arraque suave del lavado. La unidad incluye dispensador de abrillantador. **Instalación** en línea o en esquina.

Modelos con Capota Automática, ESD, Bomba de descarga, Zero-Lime

Dotación: 1 de Contenedor amarillo para cubiertos y 1 de Cesto para 18 platos llanos o 27 de postre.



Descripción	Código	EUR						
<p>Lavavajillas de capota, campana manual monocapa, caldera atmosférica, dosificador de abrillantador incorporado, ESD, 80r / h</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 746x755x2273 mm kg 152 m³ 1,56</p> <p>Accesorios incluidos</p> <table border="0"> <tr> <td>864242</td> <td>Contenedor amarillo para cubiertos</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>867002</td> <td>cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm</td> <td>1</td> </tr> </table>	864242	Contenedor amarillo para cubiertos	2	867002	cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm	1	<p>504298 ZHT8E</p>	<p>8.750</p>
864242	Contenedor amarillo para cubiertos	2						
867002	cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm	1						



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

◀◀ (SIMPLE PARED)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas tipo capota con capota manual de una pared, boiler atmosférico, dosificador de detergente, dosificador de abrillantador y bomba de drenaje integrados, 80 cestos/h</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 746x755x2273 mm kg 165 m³ 1,56</p> <p>Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos 2 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1</p>	504299 ZHT8EG	9.330
	<p>Lavavajillas de capota, dispensador de abrillantador integrado, 80 cestos/h - 1440 platos/hora</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 746x755x1549 mm kg 118 m³ 1,21</p> <p>Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1</p>	505106 ZHT8	5.690
	<p>Lavavajillas de capota, dispensador de detergente integrado y dispensador de abrillantador, 80 cestos/h</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 746x755x1549 mm kg 122 m³ 1,23</p> <p>Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1</p>	505108 ZHT8DD	5.805
	<p>Lavavajillas de capota, dispensador de detergente integrado, dispensador de abrillantador y bomba de descarga, 80 cestos/h. Aprobado por WRAS</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 746x755x1549 mm kg 119 m³ 1,23</p> <p>Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1</p>	505109 ZHT8G	6.270







◀◀ (SIMPLE PARED)



Descripción	Código	EUR
<p>Lavavajillas de capota de una sola pared, descalcificador de agua continuo integrado, dosificador de abrillantador, dosificador de detergente y bomba de drenaje integrados, homologación WRAS, 80 c/h</p> <p>9,90 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 746x755x1549 mm kg 123 m³ 1,23</p> <p>Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos 1 867002 cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm 1</p>	<p>505111 ZHT8WSG</p>	<p>8.100</p>

SISTEMA DE MOVIMENTACIÓN - LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Descripción	Código	EUR
 <p>Mesa de carga y descarga para lavavajillas, 600mm</p> <p>AxPxL 600x600x910 mm kg 9 m³ 0,20</p>	<p>865302 BHHLU06</p>	<p>595</p>
 <p>Mesa de carga y descarga para lavavajillas, 700 mm (sólo para lavavajillas standard de capota)</p> <p>AxPxL 700x600x310 mm kg 10 m³ 0,12</p>	<p>865300 BHHDWSS06</p>	<p>455</p>
 <p>Mesa de carga y descarga para lavavajillas de capota, 800mm</p> <p>AxPxL 800x600x910 mm kg 10 m³ 0,20</p>	<p>865263 BHHLU08</p>	<p>680</p>
 <p>Mesa de carga y descarga para lavavajillas, 1200mm</p> <p>AxPxL 1200x600x910 mm kg 14 m³ 0,16</p>	<p>865303 BHHLU12</p>	<p>700</p>



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

◀◀ (SISTEMA DE MOVIMENTACIÓN - LAVAVAJILLAS DE CAPOTA)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de lavavajillas, carga & descarga, 1800mm AxPxL 1800x600x910 mm kg 24 m³ 0,24	865304 BHHLU18	830
	Mesa de prelavado derecha con seno, 800mm AxPxL 800x745x1170 mm kg 21 m³ 0,48	865306 BHHPTB08R	1.670
	Mesa de prelavado izquierda con seno, 800mm AxPxL 800x745x1170 mm kg 20 m³ 0,54	865307 BHHPTB08L	1.670
	Mesa de prelavado derecha con seno 500x400mm, 1200mm AxPxL 1200x745x1170 mm kg 25 m³ 0,78	865308 BHHPTB12R	1.790
	Mesa de prelavado izquierda con seno 500x400mm, 1200mm AxPxL 1200x745x1170 mm kg 25 m³ 0,78	865309 BHHPTB12L	1.790
	Mesa de prelavado derecha con seno y agujero 500x400mm, 1400mm AxPxL 1400x745x1170 mm kg 29 m³ 0,93	865310 BHHPTBH14R	2.100

▶▶

◀◀ (SISTEMA DE MOVIMENTACIÓN - LAVAVAJILLAS DE CAPOTA)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de prelavado izquierda con seno y agujero 500x400mm, 1400mm AxPxL 1400x745x1170 mm kg 28 m³ 0,93	865311 BHHPTBH14L	2.100
	Mesa de prelavado con seno a la derecha, 1800mm AxPxL 1800x745x1170 mm kg 33 m³ 1,17	865312 BHHPTB18R	1.945
	Mesa de prelavado con seno a la izquierda, 1800mm AxPxL 1800x745x1170 mm kg 34 m³ 1,07	865313 BHHPTB18L	1.945
	Mesa de prelavado derecha con seno (600X500), 1200mm AxPxL 1200x745x1170 mm kg 26 m³ 0,79	865314 BHHPT6B12R	1.935
	Mesa de prelavado izquierda con seno (600X500), 1200mm AxPxL 1200x745x1170 mm kg 26 m³ 0,79	865315 BHHPT6B12L	1.935
	Encimera de prelavado con seno, derecha, 1000mm AxPxL 1050x765x600 mm kg 20 m³ 0,70	865317 BHHPIB10R	1.410



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

◀◀ (SISTEMA DE MOVIMENTACIÓN - LAVAVAJILLAS DE CAPOTA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Encimera de prelavado con seno, izquierda, 1000mm AxPxL 1050x765x600 mm kg 21 m³ 0,74</p>	<p>865318 BHHPIB10L</p>	<p>1.410</p>
	<p>Mesa de prelavado con cuba de 500x400 mm y filtro para lavavajillas de capota, derecha>izquierda, 1200 mm AxPxL 1200x745x1170 mm kg 30 m³ 0,78</p>	<p>865328 PTSBHT12R</p>	<p>2.540</p>
	<p>Mesa de prelavado con cuba de 500x400 mm y filtro para lavavajillas de capota, izquierda>derecha, 1200 mm AxPxL 1200x745x1170 mm kg 32 m³ 0,88</p>	<p>865329 PTSBHT12L</p>	<p>2.540</p>
	<p>Mesa de prelavado con cuba de 500x400 mm y filtro para lavavajillas de capota, derecha>izquierda, 1800mm AxPxL 1800x745x1170 mm kg 44 m³ 1,36</p>	<p>865332 PTSBHT18R</p>	<p>2.715</p>
	<p>Mesa de prelavado con cuba de 500x400 mm y filtro para lavavajillas de capota, izquierda>derecha, 1800mm AxPxL 1800x745x1170 mm kg 42 m³ 1,17</p>	<p>865333 PTSBHT18L</p>	<p>2.715</p>
	<p>Mesa de clasificación, derecha AxPxL 1000x800x1551 mm kg 49 m³ 1,12</p>	<p>865334 BHST1008R</p>	<p>4.360</p>



◀◀ (SISTEMA DE MOVIMENTACIÓN - LAVAVAJILLAS DE CAPOTA)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de clasificación, izquierda AxPxL 1000x800x1551 mm kg 49 m³ 1,02	865335 BHST1008L	4.360
	Mesa de clasificación 1700 x 800, derecha AxPxL 1700x800x1551 mm kg 72 m³ 1,75	865336 BHST1708R	4.500
	Mesa de clasificación 1700 x 800, izquierda AxPxL 1700x800x1551 mm kg 70 m³ 1,77	865337 BHST1708L	4.500
	Mesa de clasificación 2200 x 800, derecha AxPxL 2200x800x1551 mm kg 86 m³ 2,63	865338 BHST2208R	6.195
	Mesa de clasificación 2200 x 800, izquierda AxPxL 2200x800x1551 mm kg 87 m³ 2,29	865339 BHST2208L	6.195
	Mesa de clasificación 2700 x 800, derecha AxPxL 2700x800x1551 mm kg 95 m³ 2,83	865340 BHST2708R	6.425





LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

◀◀ (SISTEMA DE MOVIMENTACIÓN - LAVAVAJILLAS DE CAPOTA)

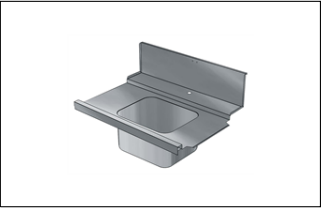


	Descripción	Código	EUR
	Mesa de clasificación 2700x 800, izquierda AxPxL 2700x800x1551 mm kg 110 m³ 2,83	865341 BHST2708L	6.550
	Mesa de clasificación, derecha, 1700mm x 1100mm AxPxL 1700x1100x1551 mm kg 19 m³ 2,52	865342 BHST1711R	4.680
	Mesa de clasificación, izquierda, 1700mm x 1100mm AxPxL 1700x1100x1551 mm kg 94 m³ 2,42	865343 BHST1711L	4.595
	Mesa de clasificación, derecha, 2200mm x 1100mm AxPxL 2200x1100x1551 mm kg 99 m³ 3,10	865344 BHST2211R	6.420
	Mesa de clasificación, izquierda, 2200mm x 1100mm AxPxL 2200x1100x1551 mm kg 25 m³ 3,23	865345 BHST2211L	6.300
	Mesa de clasificación, derecha, 2700mm x 1100mm AxPxL 2700x1100x1551 mm kg 121 m³ 3,83	865346 BHST2711R	6.975



◀◀ (SISTEMA DE MOVIMENTACIÓN - LAVAVAJILLAS DE CAPOTA)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de clasificación, izquierda, 2700mm x 1100mm AxPxL 2700x1100x1551 mm kg 144 m³ 3,86	865347 BHST2711L	6.840
	carro fregadero de remojo de cubertería 610x610x550 mm de altura AxPxL 610x610x550 mm kg 18 m³ 0,30	361264 VRP06	1.960

TOPS DE PRELAVADO

	Descripción	Código	EUR
	Encimera de prelavado con seno, derecha, 1000mm AxPxL 1050x765x600 mm kg 20 m³ 0,70	865317 BHHP1B10R	1.410
	Encimera de prelavado con seno, izquierda, 1000mm AxPxL 1050x765x600 mm kg 21 m³ 0,74	865318 BHHP1B10L	1.410
	Guía cestos para mesas de lavavajillas de capota y de cesto arrastrado AxPxL 630x50x40 mm kg 1,02 m³ 0,01	865370 BHHRBG	55



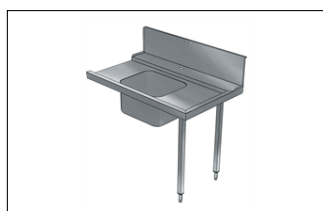
LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

◀◀ (TOPS DE PRELAVADO)



Descripción	Código	EUR
<p>Sifón simple en plástico 2 "</p> <p>AxPxL 100x300x50 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>895313 SP2S</p>	<p>30</p>

MESAS DE PRELAVADO



Descripción	Código	EUR
<p>Mesa de prelavado derecha con seno, 800mm</p> <p>AxPxL 800x745x1170 mm kg 21 m³ 0,48</p>	<p>865306 BHHPTB08R</p>	<p>1.670</p>



<p>Mesa de prelavado izquierda con seno, 800mm</p> <p>AxPxL 800x745x1170 mm kg 20 m³ 0,54</p>	<p>865307 BHHPTB08L</p>	<p>1.670</p>
---	------------------------------------	---------------------



<p>Mesa de prelavado derecha con seno 500x400mm, 1200mm</p> <p>AxPxL 1200x745x1170 mm kg 25 m³ 0,78</p>	<p>865308 BHHPTB12R</p>	<p>1.790</p>
---	------------------------------------	---------------------



<p>Mesa de prelavado izquierda con seno 500x400mm, 1200mm</p> <p>AxPxL 1200x745x1170 mm kg 25 m³ 0,78</p>	<p>865309 BHHPTB12L</p>	<p>1.790</p>
---	------------------------------------	---------------------







◀◀ (MESAS DE PRELAVADO)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de prelavado con seno a la derecha, 1800mm AxPxL 1800x745x1170 mm kg 33 m³ 1,17	865312 BHHPTB18R	1.945
	Mesa de prelavado con seno a la izquierda, 1800mm AxPxL 1800x745x1170 mm kg 34 m³ 1,07	865313 BHHPTB18L	1.945
	Mesa de prelavado derecha con seno (600X500), 1200mm AxPxL 1200x745x1170 mm kg 26 m³ 0,79	865314 BHHPT6B12R	1.935
	Mesa de prelavado izquierda con seno (600X500), 1200mm AxPxL 1200x745x1170 mm kg 26 m³ 0,79	865315 BHHPT6B12L	1.935
	Mesa de prelavado derecha con seno y agujero 500x400mm, 1400mm AxPxL 1400x745x1170 mm kg 29 m³ 0,93	865310 BHHPTBH14R	2.100
	Mesa de prelavado izquierda con seno y agujero 500x400mm, 1400mm AxPxL 1400x745x1170 mm kg 28 m³ 0,93	865311 BHHPTBH14L	2.100



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

◀◀ (MESAS DE PRELAVADO)

	Descripción	Código	EUR
	<p>carro fregadero de remojo de cubertería 610x610x550 mm de altura AxPxL 610x610x550 mm kg 18 m³ 0,30</p>	<p>361264 VRP06</p>	<p>1.960</p>
	<p>Mesa de prelavado con cuba de 500x400 mm y filtro para lavavajillas de capota, derecha>izquierda, 1200 mm AxPxL 1200x745x1170 mm kg 30 m³ 0,78</p>	<p>865328 PTSBHT12R</p>	<p>2.540</p>
	<p>Mesa de prelavado con cuba de 500x400 mm y filtro para lavavajillas de capota, izquierda>derecha, 1200 mm AxPxL 1200x745x1170 mm kg 32 m³ 0,88</p>	<p>865329 PTSBHT12L</p>	<p>2.540</p>
	<p>Mesa de prelavado con cuba de 500x400 mm y filtro para lavavajillas de capota, derecha>izquierda, 1800mm AxPxL 1800x745x1170 mm kg 44 m³ 1,36</p>	<p>865332 PTSBHT18R</p>	<p>2.715</p>
	<p>Mesa de prelavado con cuba de 500x400 mm y filtro para lavavajillas de capota, izquierda>derecha, 1800mm AxPxL 1800x745x1170 mm kg 42 m³ 1,17</p>	<p>865333 PTSBHT18L</p>	<p>2.715</p>
	<p>Entrepañó para mesa de lavavajillas, 800mm AxPxL 800x510x95 mm kg 4 m³ 0,04</p>	<p>865351 BHHUS08</p>	<p>200</p>

▶▶

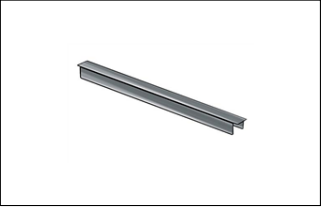
◀◀ (MESAS DE PRELAVADO)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Entrepaño para mesa de lavavajillas, 1200mm AxPxL 1200x510x95 mm kg 10 m³ 0,06</p>	<p>865352 BHHUS12</p>	<p>230</p>
	<p>Entrepaño para mesa de lavavajillas, 1400mm AxPxL 1400x510x95 mm kg 15 m³ 0,18</p>	<p>865353 BHHUS14</p>	<p>270</p>
	<p>Entrepaño para mesa de lavavajillas, 1800mm AxPxL 1800x510x95 mm kg 16 m³ 0,17</p>	<p>865354 BHHUS18</p>	<p>340</p>
	<p>Sifón simple en plástico 2 " AxPxL 100x300x50 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>895313 SP2S</p>	<p>30</p>
	<p>Grifo de codo con brazo ducha y caño AxPxL 800x465x1400 mm kg 5,80 m³ 0,02</p>	<p>855324 SHTEBO3M</p>	<p>545</p>
	<p>Kit fijación suelo para 2 patas cuadradas AxPxL 200x200x1 mm kg 0,46 m³ 0,01</p>	<p>865386 BHFF</p>	<p>200</p>





▶▶

LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

◀◀ (MESAS DE PRELAVADO)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Guía cestos para mesas de lavavajillas de capota y de cesto arrastrado</p> <p>AxPxL 630x50x40 mm kg 1,02 m³ 0,01</p>	<p>865370 BHHRBG</p>	<p>55</p>

MESAS DE CARGA/DESCARGA

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa de carga y descarga para lavavajillas, 600mm</p> <p>AxPxL 600x600x910 mm kg 9 m³ 0,20</p>	<p>865302 BHHLU06</p>	<p>595</p>
	<p>Mesa de carga y descarga para lavavajillas de capota, 800mm</p> <p>AxPxL 800x600x910 mm kg 10 m³ 0,20</p>	<p>865263 BHHLU08</p>	<p>680</p>
	<p>Mesa de carga y descarga para lavavajillas, 1200mm</p> <p>AxPxL 1200x600x910 mm kg 14 m³ 0,16</p>	<p>865303 BHHLU12</p>	<p>700</p>
	<p>Mesa de lavavajillas, carga & descarga, 1800mm</p> <p>AxPxL 1800x600x910 mm kg 24 m³ 0,24</p>	<p>865304 BHHLU18</p>	<p>830</p>

▶▶

◀◀ (MESAS DE CARGA/DESCARGA)









	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa de carga y descarga para lavavajillas, 700 mm (sólo para lavavajillas standard de capota)</p> <p>AxPxL 700x600x310 mm kg 10 m³ 0,12</p>	<p>865300 BHHDWSS06</p>	<p>455</p>
	<p>Entrepañó para mesa de lavavajillas, 600mm</p> <p>AxPxL 600x510x95 mm kg 3 m³ 0,03</p>	<p>865350 BHHUS06</p>	<p>210</p>
	<p>Entrepañó para mesa de lavavajillas, 800mm</p> <p>AxPxL 800x510x95 mm kg 4 m³ 0,04</p>	<p>865351 BHHUS08</p>	<p>200</p>
	<p>Entrepañó para mesa de lavavajillas, 1200mm</p> <p>AxPxL 1200x510x95 mm kg 10 m³ 0,06</p>	<p>865352 BHHUS12</p>	<p>230</p>
	<p>Entrepañó para mesa de lavavajillas, 1800mm</p> <p>AxPxL 1800x510x95 mm kg 16 m³ 0,17</p>	<p>865354 BHHUS18</p>	<p>340</p>
	<p>Kit fijación suelo para 2 patas cuadradas</p> <p>AxPxL 200x200x1 mm kg 0,46 m³ 0,01</p>	<p>865386 BHFF</p>	<p>200</p>

MESAS DE CLASIFICACIÓN

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de clasificación, derecha AxPxL 1000x800x1551 mm kg 49 m³ 1,12	865334 BHST1008R	4.360
	Mesa de clasificación, izquierda AxPxL 1000x800x1551 mm kg 49 m³ 1,02	865335 BHST1008L	4.360
	Mesa de clasificación 1700 x 800, derecha AxPxL 1700x800x1551 mm kg 72 m³ 1,75	865336 BHST1708R	4.500
	Mesa de clasificación 1700 x 800, izquierda AxPxL 1700x800x1551 mm kg 70 m³ 1,77	865337 BHST1708L	4.500
	Mesa de clasificación, derecha, 1700mm x 1100mm AxPxL 1700x1100x1551 mm kg 19 m³ 2,52	865342 BHST1711R	4.680
	Mesa de clasificación, izquierda, 1700mm x 1100mm AxPxL 1700x1100x1551 mm kg 94 m³ 2,42	865343 BHST1711L	4.595



◀◀ (MESAS DE CLASIFICACIÓN)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa de clasificación 2200 x 800, derecha AxPxL 2200x800x1551 mm kg 86 m³ 2,63</p>	<p>865338 BHST2208R</p>	<p>6.195</p>
	<p>Mesa de clasificación 2200 x 800, izquierda AxPxL 2200x800x1551 mm kg 87 m³ 2,29</p>	<p>865339 BHST2208L</p>	<p>6.195</p>
	<p>Mesa de clasificación 2700 x 800, derecha AxPxL 2700x800x1551 mm kg 95 m³ 2,83</p>	<p>865340 BHST2708R</p>	<p>6.425</p>
	<p>Mesa de clasificación 2700x 800, izquierda AxPxL 2700x800x1551 mm kg 110 m³ 2,83</p>	<p>865341 BHST2708L</p>	<p>6.550</p>
	<p>Mesa de clasificación, derecha, 2200mm x 1100mm AxPxL 2200x1100x1551 mm kg 99 m³ 3,10</p>	<p>865344 BHST2211R</p>	<p>6.420</p>
	<p>Mesa de clasificación, izquierda, 2200mm x 1100mm AxPxL 2200x1100x1551 mm kg 25 m³ 3,23</p>	<p>865345 BHST2211L</p>	<p>6.300</p>



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

◀◀ (MESAS DE CLASIFICACIÓN)

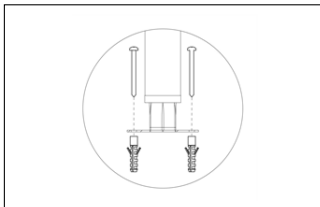


Descripción	Código	EUR
<p>Mesa de clasificación, derecha, 2700mm x 1100mm</p> <p>AxPxL 2700x1100x1551 mm kg 121 m³ 3,83</p>	<p>865346 BHST2711R</p>	<p>6.975</p>
<p>Mesa de clasificación, izquierda, 2700mm x 1100mm</p> <p>AxPxL 2700x1100x1551 mm kg 144 m³ 3,86</p>	<p>865347 BHST2711L</p>	<p>6.840</p>
<p>2º estante para platos y cestos</p> <p>AxPxL 980x699x315 mm kg 8 m³ 0,36</p>	<p>865375 BHSTS10</p>	<p>840</p>
<p>2º estante para platos y cestos</p> <p>AxPxL 1680x669x315 mm kg 35 m³ 0,56</p>	<p>865376 BHSTS17</p>	<p>940</p>
<p>2º estante para platos y cestos</p> <p>AxPxL 2180x669x315 mm kg 10 m³ 0,53</p>	<p>865377 BHSTS22</p>	<p>995</p>
<p>2º estante para platos y cestos</p> <p>AxPxL 2680x669x315 mm kg 60 m³ 0,45</p>	<p>865378 BHSTS27</p>	<p>1.200</p>



◀◀ (MESAS DE CLASIFICACIÓN)

Descripción	Código	EUR
Deslizabandejas lado operador, 1000mm AxPxL 900x300x150 mm kg 8 m ³ 0,08	865379 BHSTTS10	395
Deslizabandejas lado operador, 1700mm AxPxL 1600x300x150 mm kg 8 m ³ 0,14	865380 BHSTTS17	460
Deslizabandejas lado operador, 2200mm AxPxL 2100x300x150 mm kg 10 m ³ 0,14	865381 BHSTTS22	520
Deslizabandejas lado operador, 2700mm AxPxL 2600x300x150 mm kg 8 m ³ 0,18	865382 BHSTTS27	645
Caída cubiertos para instalación en deslizabandejas AxPxL 300x350x150 mm kg 6 m ³ 0,03	865383 BHSTCCTS	210
Kit fijación suelo para 2 patas cuadradas AxPxL 200x200x1 mm kg 0,46 m ³ 0,01	865386 BHFF	200



ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 16 vasos (h=70mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,64 m³ 0,03	867023 CEB1610	45
	Cesto para 16 vasos (h=120mm d=100mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,14 m³ 0,04	867020 CEB1615	70
	Cesto para 16 vasos (h=170mm d=100mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 2,84 m³ 0,06	867030 CEB1620	95
	Cesto para 16 vasos (h=220mm d=100mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,23 m³ 0,08	867040 CEB1625	105
	Cesto para 25 vasos en vertical (altura 70mm - diám. 80 mm) - azul AxPxL 500x500x155 mm kg 3,26 m³ 0,08	867043 CEB2525P	95
	Cesto para 25 vasos (h=120mm d=80mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,25 m³ 0,05	867021 CEB2515	85



◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 25 vasos (h=170mm d=80mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 2,99 m³ 0,06	867031 CEB2520	105
	Cesto para 25 vasos (h=220mm d=80mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,40 m³ 0,08	867041 CEB2525	120
	Cesto para 36 vasos (h=120mm d=70mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,38 m³ 0,05	867022 CEB3615	95
	Cesto para 36 vasos (h=170mm d=70mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 3,18 m³ 0,06	867032 CEB3620	125
	Cesto para 36 vasos (h=220mm d=70mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,60 m³ 0,08	867042 CEB3625	135
	Cesto para 49 vasos (h=70mm d=60mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,82 m³ 0,03	867011 CEB4910	50

▶▶

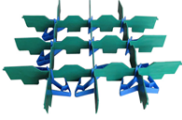
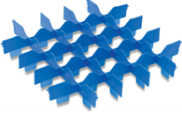
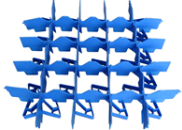
LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 64 vasos (h=70mm d=50mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,92 m³ 0,03	867012 CEB6410	55
	Cesto para 24 tazas inclinadas AxPxL 500x500x105 mm kg 2,20 m³ 0,03	867008 CET20	80
	Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes AxPxL 500x500x105 mm kg 1,40 m³ 0,03	867007 CET24	35
	Kit de 5 cestos para 48 tazas pequeñas o 24 tazas, azules AxPxL 500x500x525 mm kg 8,16 m³ 0,15	780408 WTAC47	125
	Kit de 80 cestos para 48 tazas pequeñas o 24 tazas, azules AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 130 m³ 2,20	780409 WTAC48	1.450
	Separador verde para 16 vasos AxPxL 500x500x80 mm kg 0,29 m³ 0,03	864162 SEP16	20

▶▶


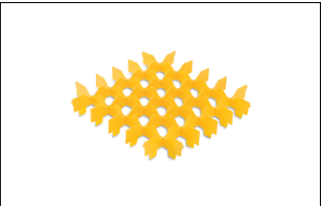
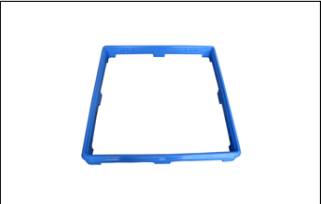
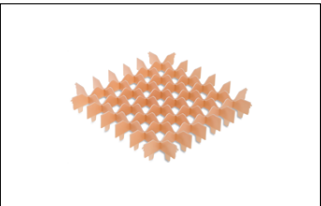
◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Separador verde para 16 vasos inclinados</p> <p>AxPxL 500x500x100 mm kg 0,38 m³ 0,03</p>	<p>864229 SEP16T</p>	35
	<p>Kit de 8 separadores para 16 vasos inclinados - verde</p> <p>AxPxL 500x500x1000 mm kg 2 m³ 0,31</p>	<p>780116 SEPCES16</p>	100
	<p>Separador azul para 25 vasos</p> <p>AxPxL 500x500x80 mm kg 0,35 m³ 0,03</p>	<p>864174 SEP25</p>	20
	<p>Kit de 15 separadores para 25 vasos - azul</p> <p>AxPxL 500x500x530 mm kg 5,87 m³ 0,16</p>	<p>780112 SEPCES25</p>	170
	<p>Separador azul para 25 vasos inclinados</p> <p>AxPxL 500x500x100 mm kg 0,49 m³ 0,03</p>	<p>864240 SEP25T</p>	35
	<p>Kit de 8 separadores para 25 vasos inclinados - azul</p> <p>AxPxL 500x500x1000 mm kg 3,74 m³ 0,34</p>	<p>780117 SEPCES25T</p>	105

▶▶

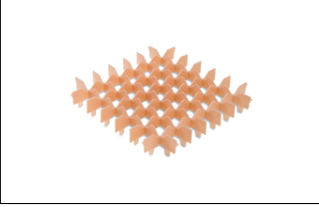
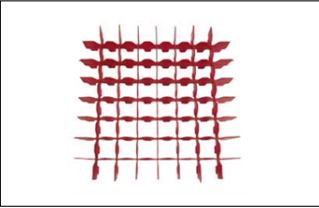
LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)



	Descripción	Código	EUR
	Separador amarillo para 36 vasos inclinados AxPxL 500x500x100 mm kg 0,63 m³ 0,03	864241 SEP36T	40
	Kit de 8 separadores para vasos inclinados - amarillo AxPxL 500x500x1000 mm kg 2 m³ 0,16	780118 SEP36T	115
	Separador amarillo para 36 vasos AxPxL 500x500x80 mm kg 0,42 m³ 0,03	864183 SEP36	20
	Aro azul para cestos de lavavajillas AxPxL 500x500x50 mm kg 0,45 m³ 0,02	864058 TECE01	20
	Kit de 12 marcos para incrementar altura - azul AxPxL 500x500x300 mm kg 6,25 m³ 0,16	780110 TECE12	140
	Separador marrón para 49 vasos AxPxL 500x500x80 mm kg 0,47 m³ 0,03	864219 SEP49	20

▶▶

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	Kit de 15 separadores para 49 vasos - marrón AxPxL 500x500x530 mm kg 7,80 m³ 0,16	780114 SEPCES49	160
	Separador rojo para 64 vasos verticales AxPxL 500x500x80 mm kg 0,57 m³ 0,03	864228 SEP64	20

ACCESORIOS: CESTOS PARA PLATOS

	Descripción	Código	EUR
	cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm AxPxL 500x500x105 mm kg 1,59 m³ 0,03	867002 CEP18P	35
	Cesto para 12 platos hondos o 12 boles AxPxL 500x500x105 mm kg 1,52 m³ 0,03	867000 CEP12F	35
	Cesto para 16 platos hondos o 16 platos planos AxPxL 500x500x105 mm kg 2,44 m³ 0,03	867001 CEP16F	70

▶▶




LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA PLATOS)



Descripción	Código	EUR
<p>Cesto para 12 platos llanos de hasta 300 mm diám. para lavavajillas bajomostrador y hasta 320 mm. de diám. para lavavajillas de capota y rt.</p> <p>AxPxL 500x500x105 mm kg 2,63 m³ 0,03</p>	<p>867003 CEP12Z</p>	<p>80</p>
<p>Kit de 20 separadores de varillas para 12 platos 320mm</p> <p>AxPxL 1000x1000x1050 mm kg 2 m³ 1,06</p>	<p>780411 CES.PF320</p>	<p>685</p>
<p>Kit de 5 cestos para 18 platos - amarillo</p> <p>AxPxL 500x500x525 mm kg 8,95 m³ 0,15</p>	<p>780402 WTAC41</p>	<p>130</p>
<p>Kit de 80 cestos 18 platos - amarillo</p> <p>AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 139 m³ 2,66</p>	<p>780403 WTAC42</p>	<p>1.565</p>
<p>Kit de 5 cestos para 12 bowls de sopa - verde</p> <p>AxPxL 500x500x525 mm kg 8,75 m³ 0,16</p>	<p>780400 WTAC39</p>	<p>130</p>
<p>Kit de 80 cestos para 12 bowls de sopa - verde</p> <p>AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 130 m³ 2,20</p>	<p>780401 WTAC40</p>	<p>1.565</p>

ACCESORIOS: CESTOS PARA BANDEJAS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cesto para 5 bandejas GN 1/1 530x325 mm - rojo, para lavavajillas bajomostrador (gama alta), lavautensilios, capota y rt AxPxL 540x505x125 mm kg 2,20 m³ 0,04</p>	<p>867071 DWBGN11</p>	<p>220</p>
	<p>Cesto para 7 bandejas 530x370mm AxPxL 500x500x105 mm kg 1,59 m³ 0,03</p>	<p>866743 CEV7</p>	<p>55</p>
	<p>Cesto para 8 bandejas 530x370mm AxPxL 500x500x105 mm kg 1,61 m³ 0,03</p>	<p>867004 CEV8</p>	<p>60</p>
	<p>Cesto para 5 medias bandejas isotérmicas (base o tapa) AxPxL 500x500x150 mm kg 3,17 m³ 0,05</p>	<p>867005 CEV5C</p>	<p>180</p>
	<p>Kit de 5 cestos para 7 bandejas, 530x370mm - rojo AxPxL 500x500x525 mm kg 9,20 m³ 0,15</p>	<p>780404 WTAC43</p>	<p>160</p>
	<p>Kit de 80 cestos para 7 bandejas, 530x370mm - rojo AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 144 m³ 2,20</p>	<p>780405 WTAC44</p>	<p>1.470</p>

ACCESORIOS: CESTOS PARA CUBIERTOS



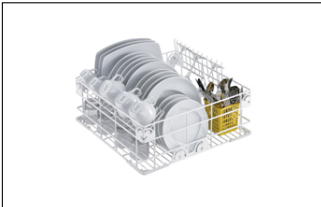
	Descripción	Código	EUR
	Cesto para cubiertos 100 piezas - marrón AxPxL 500x500x105 mm kg 1,56 m³ 0,03	867009 CEP100	35
	Cesto para cubiertos, 16 compartimentos, con 16 contenedores AxPxL 500x500x155 mm kg 3,24 m³ 0,05 Accesorios incluidos 865574 4 contenedores para cubiertos 4	867010 CEP240	105
	Rejilla cubrecestos para artículos pequeños/ligeros AxPxL 458x458x10 mm kg 2 m³ 0,03	867016 COVGR	75
	Contenedor amarillo para cubiertos AxPxL 110x110x150 mm kg 0,10	864242 CESTPOS1	15
	4 contenedores para cubiertos AxPxL 220x220x150 mm kg 0,32 m³ 0,01	865574 CEP460	20
	Kit de 8 contenedores de plástico para cubiertos - amarillo AxPxL 220x220x300 mm kg 0,61 m³ 0,04	780068 CESTPOS	40









◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA CUBIERTOS)

Descripción	Código	EUR
Kit de 5 cestos para cubiertos - marrón AxPxL 500x500x525 mm kg 9 m³ 0,15	780406 WTAC45	130
Kit de 80 cestos para cubiertos - marrón AxPxL 1000x1000x2000 mm kg 128 m³ 2,20	780407 WTAC46	1.560

ACCESORIOS: CESTOS DE VARILLAS

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 12 platos pizza diámetro hasta 320 mm, cesto de varillas AxPxL 500x500x105 mm kg 2 m³ 0,03	867014 CEP12P	195
	Cesto para copas de vino de tallo largo AxPxL 500x500x246 mm kg 2,61 m³ 0,06	867019 CEB250FI	110
	Cesto multiuso (500x500x190mm) AxPxL 500x500x200 mm kg 4,42 m³ 0,06 Accesorios incluidos 864242 Contenedor amarillo para cubiertos	867024 CESTOSP	330

ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA

	Descripción	Código	EUR
	<p>Descalcificador externo automático 8lt.</p> <p>0,06 kW 230 V 1 50/60 Hz AxPxL 245x480x560 mm kg 14,70 m³ 0,06</p>	860413 ADAU	1.205
	<p>Descalcificador manual 12lt.</p> <p>AxPxL 190x190x515 mm kg 10,52 m³ 0,03</p>	860412 ADM	230
	<p>Descalcificador manual externo 20lt.</p> <p>AxPxL 190x190x900 mm kg 21,37 m³ 0,06</p>	860430 ADM2	365
	<p>Kit para medir la dureza total/parcial del agua</p> <p>AxPxL 100x60x30 mm kg 0,20</p>	864050 KMHW	35
	<p>Filtro para una desmineralización parcial</p> <p>AxPxL 288x255x550 mm kg 18,04 m³ 0,07</p>	864017 PARTDEMI	1.510
	<p>Filtro para una desmineralización total</p> <p>AxPxL 288x255x550 mm kg 18,85 m³ 0,05</p>	864367 TOTALDEMI5	1.555



◀◀ (ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA)

Descripción	Código	EUR
<p>Contador de litros para filtro desmineralizador</p> <p>AxPxL 100x60x30 mm kg 0,17</p>	<p>864468 FMDF</p>	<p>780</p>
<p>Kit sistema de filtrado avanzado para lavavajillas de capota</p> <p>AxPxL 558x291x61 mm kg 3,46 m³ 0,06</p>	<p>864329 KITFS</p>	<p>525</p>
<p>Filtro de ósmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico</p> <p>0,18 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 143x483x455 mm kg 25 m³ 0,22</p> <p>Accesorios incluidos 864393 Filtro de carbón externo para ósmosis inversa 1</p>	<p>864388 REVOSFATM</p>	<p>2.885</p>
<p>Kit de 4 ruedas para filtro de ósmosis inversa</p> <p>AxPxL 63x80x20 mm kg 0,26</p>	<p>864392 ROCASTOR</p>	<p>50</p>



ACCESORIOS: INSTALACIÓN

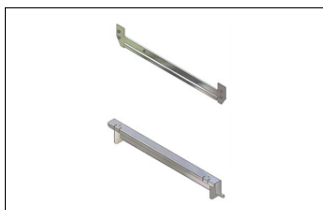
Descripción	Código	EUR
<p>Kit dispensador de detergente para lavavajillas de capota</p> <p>0,07 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 180x120x120 mm kg 0,85 m³ 0,01</p>	<p>864369 KITDETD</p>	<p>220</p>



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



◀◀ (ACCESORIOS: INSTALACIÓN)

Descripción	Código	EUR
<p>Kit dispensador de abrillantador para lavavajillas de capota</p> <p>0,01 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 180x120x120 mm kg 0,75 m³ 0,01</p>	<p>864368 KITRAD</p>	<p>210</p>
<p>Kit de-lime, bomba y air gap para lavavajillas de capota</p> <p>0,06 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 330x300x500 mm kg 3,20 m³ 0,06</p>	<p>864526 KITDL</p>	<p>1.060</p>
<p>Kit bomba de descarga para lavavajillas de capota</p> <p>0,03 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 184x184x72 mm kg 2 m³ 0,02</p>	<p>864346 KITDP</p>	<p>190</p>
<p>Kit dispositivo desincrustante para lavavajillas de capota (bomba de descarga incluida)</p> <p>0,06 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 330x300x500 mm kg 4,62 m³ 0,06</p>	<p>864391 KITDLDP</p>	<p>1.335</p>
<p>Kit de entrada en acero inoxidable</p> <p>AxPxL 38x2100x38 mm kg 4 m³ 0,02</p>	<p>864016 SSHOSSE</p>	<p>80</p>
<p>Placa (corta) de conexión que conecta el sistema de movimentación al lavavajillas de capota en el lado izquierdo</p> <p>AxPxL 620x5x100 mm kg 2</p>	<p>865163 HSACPHTS</p>	<p>210</p>



▶▶

◀◀ (ACCESORIOS: INSTALACIÓN)

	Descripción	Código	EUR
	Placa (larga) de conexión que conecta el sistema de movimentación al lavavajillas de capota por el frontal y en el lado derecho AxPxL 620x345x910 mm kg 7,46 m³ 0,25	865164 HSACPHL	715
	Panel de control frontal para lavavajillas de capota de doble pared AxPxL 632x101x668 mm kg 7,80 m³ 0,08	864373 FCPHTZDS	355
	Panel de control frontal para lavavajillas de capota de pared simple AxPxL 632x101x668 mm kg 8 m³ 0,08	864374 FCPHTSS	375
	Kit de patas de 100 mm para lavavajillas de capota AxPxL 70x70x100 mm kg 5 m³ 0,01	864464 KIT100FTHT	225




ACCESORIOS: OTROS

Descripción	Código	EUR
Kit HACCP con cable para lavavajillas de capota 0,01 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 260x150x70 mm kg 1,07 m³ 0,01	864006 HACCPKITHT	265



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

◀◀ (ACCESORIOS: OTROS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cable de conexión HACCP para lavavajillas de capota</p> <p>AxPxL 500x10x10 mm kg 0,16</p>	<p>864007 HACCPCB</p>	<p>75</p>
	<p>Conector Ethernet para elementos de protocolo ECAP</p> <p>AxPxL 200x40x200 mm kg 0,24 m³ 0,01</p>	<p>922768 ETHRNTRJ45</p>	<p>150</p>
	<p>Kit de conexión para lavavajillas de capota manuales dúo</p> <p>AxPxL 120x120x40 mm kg 1,36</p>	<p>865264 CONKIT2HT</p>	<p>300</p>
	<p>Mesa de conexión para lavavajillas de capota manuales dúo</p> <p>AxPxL 140x745x320 mm kg 2,25 m³ 0,04</p>	<p>865265 CONTAB2HT</p>	<p>655</p>
	<p>Entrepaña de conexión para lavavajillas de capota manuales dúo</p> <p>AxPxL 130x510x40 mm kg 2,97 m³ 0,01</p>	<p>865266 UNSHELF2HT</p>	<p>240</p>
	<p>Kit de cesto y soporte para cesto de lavado de freidora</p> <p>AxPxL 540x550x110 mm kg 4,15 m³ 0,05</p>	<p>864463 KRSFB</p>	<p>415</p>




▶▶

◀◀ (ACCESORIOS: OTROS)

Descripción	Código	EUR
Soporte de cestos de gran peso para lavavajillas de capota AxPxL 627x545x84 mm kg 3 m³ 0,04	865493 KITEHRSHT	205

**LAVADO DE VAJILLA
DESCALCIFICADOR DE AGUA ADM2-ADM-ADAU**

DESCALCIFICADOR DE AGUA ADM2-ADM-ADAU



	Descripción	Código	EUR
	<p>Descalcificador manual 12lt.</p> <p>AxPxL 190x190x515 mm kg 10,52 m³ 0,03</p>	<p>860412 ADM</p>	<p>230</p>
	<p>Descalcificador externo automático 8lt.</p> <p>0,06 kW 230 V 1 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 245x480x560 mm kg 14,70 m³ 0,06</p>	<p>860413 ADAU</p>	<p>1.205</p>
	<p>Descalcificador manual externo 20lt.</p> <p>AxPxL 190x190x900 mm kg 21,37 m³ 0,06</p>	<p>860430 ADM2</p>	<p>365</p>

FILTRO DE ÓSMOSIS INVERSA






Descripción	Código	EUR
<p>Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico</p> <p>0,18 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 143x483x455 mm kg 25 m³ 0,22</p> <p>Accesorios incluidos 864393 Filtro de carbón externo para ósmosis inversa 1</p>	<p>864388 REVOSFATM</p>	<p>2.885</p>


FILTROS DE DESMINERALIZACIÓN

	Descripción	Código	EUR
	<p>Filtro para una desmineralización parcial AxPxL 288x255x550 mm kg 18,04 m³ 0,07</p>	<p>864017 PARTDEMI</p>	<p>1.510</p>
	<p>Filtro para una desmineralización total AxPxL 288x255x550 mm kg 18,85 m³ 0,05</p>	<p>864367 TOTALDEMI5</p>	<p>1.555</p>

LAVACACEROLAS DE CARGA FRONTAL

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavacacerolas con control electrónico, bomba de descarga y dispensador de detergente y abrillantador</p> <p>13 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 876x900x1791 mm kg 245 m³ 2,14</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864182 Soporte extra para bandejas o recipientes 1</p> <p>864191 Cesto extra de acero inoxidable, 688mm 1</p>	<p>506051 ZPPWESG</p>	<p>16.545</p>
	<p>Lavacacerolas con puerta ancha, control electrónico, bomba de descarga y dispensador de detergente y abrillantador</p> <p>13 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 876x900x1991 mm kg 257 m³ 2,37</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864182 Soporte extra para bandejas o recipientes 1</p> <p>864191 Cesto extra de acero inoxidable, 688mm 1</p>	<p>506052 ZPPWEHG</p>	<p>16.970</p>
	<p>Lavacacerolas con control electrónico, bomba de descarga y dispensador de detergente y abrillantador</p> <p>17 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 1552x900x1791 mm kg 353 m³ 3,62</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864182 Soporte extra para bandejas o recipientes 2</p> <p>864192 Cesto extra de acero inoxidable, 1351mm 1</p>	<p>506056 ZPPWELG</p>	<p>22.565</p>

LAVACACEROLAS PASSTHROUGH

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavacacerolas con capota automática, carga frontal y lateral con soporte para multiestructura, 833mm</p> <p>13,50 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 833x890x1760 mm kg 237 m³ 1,86</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864182 Soporte extra para bandejas o recipientes 1</p> <p>864189 Cesto adicional de acero inoxidable para lavadora de ollas 700 mm 1</p>	<p>506067 ZPPWEASMS</p>	<p>21.275</p>



LAVADO DE VAJILLA LAVACACEROLAS

◀◀ (LAVACACEROLAS PASSTROUGH)



Descripción	Código	EUR
<p>Lavacacerolas con capota automática, carga frontal y lateral con soporte para multiestructura, 1433mm</p> <p>15,50 kW 400 V 3N 50 Hz AxPxL 1433x890x1760 mm kg 345 m³ 3,18</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>864182 Soporte extra para bandejas o recipientes 2</p> <p>864190 Cesto adicional de acero inoxidable para lavadora de ollas 1300 mm 1</p>	<p>506068 ZPPWEALMS</p>	<p>27.185</p>

SISTEMA DE MOVIMENTACIÓN - LAVACACEROLAS



Descripción	Código	EUR
<p>Mesa de prelavado con cuba, izquierda, 900mm</p> <p>AxPxL 900x867x1123 mm kg 31 m³ 0,60</p>	<p>865361 BHPPTB09L</p>	<p>2.335</p>



<p>Mesa de prelavado con cuba, derecha, 900mm</p> <p>AxPxL 900x867x1123 mm kg 10 m³ 0,60</p>	<p>865357 BHPPTB09R</p>	<p>2.385</p>
--	------------------------------------	---------------------



<p>Mesa de prelavado con cuba, izquierda, 1400mm</p> <p>AxPxL 1400x867x1123 mm kg 40 m³ 0,91</p>	<p>865362 BHPPTB14L</p>	<p>2.525</p>
--	------------------------------------	---------------------



<p>Mesa de prelavado con cuba, derecha, 1400mm</p> <p>AxPxL 1400x867x1123 mm kg 41 m³ 0,91</p>	<p>865358 BHPPTB14R</p>	<p>2.525</p>
--	------------------------------------	---------------------




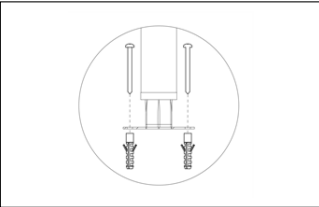
◀◀ (SISTEMA DE MOVIMENTACIÓN - LAVACACEROLAS)

Descripción	Código	EUR
Mesa de descarga con bajoestante de rejilla, 900mm AxPxL 900x712x843 mm kg 12 m³ 0,27	865359 BHPUTS09	1.255
Mesa de descarga con bajoestante de rejilla, 1400mm AxPxL 1400x712x843 mm kg 16 m³ 0,41	865360 BHPUTS14	1.450
Entrepañó de rejilla para mesa de lavavajillas de capota y lavacacerolas, 900mm AxPxL 800x590x70 mm kg 6 m³ 0,06	865365 BHPGUS09	370
Entrepañó de rejilla para mesa de lavavajillas de capota y lavacacerolas, 1400mm AxPxL 1300x590x70 mm kg 6 m³ 0,06	865366 BHPGUS14	495
Entrepañó para mesa de lavavajillas de capota y lavacacerolas, 900mm AxPxL 800x590x70 mm kg 6 m³ 0,06	865387 BHPUS09	200
Entrepañó para mesa de lavavajillas de capota y lavacacerolas, 1400mm AxPxL 1300x590x70 mm kg 8 m³ 0,09	865388 BHPUS14	235


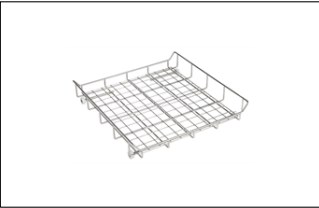


LAVADO DE VAJILLA LAVACACEROLAS

◀◀ (SISTEMA DE MOVIMENTACIÓN - LAVACACEROLAS)

	Descripción	Código	EUR
	Sifón simple en plástico 2 " AxPxL 100x300x50 mm kg 1 m³ 0,01	895313 SP2S	30
	Kit fijación suelo para 2 patas cuadradas AxPxL 200x200x1 mm kg 0,46 m³ 0,01	865386 BHFF	200

ACCESORIOS: CESTOS



	Descripción	Código	EUR
	Cesto adicional de acero inoxidable para lavadora de ollas 700 mm AxPxL 700x630x550 mm kg 10 m³ 0,32	864189 CEIUV7	785
	Cesto adicional de acero inoxidable para lavadora de ollas 1300 mm AxPxL 1300x630x550 mm kg 17 m³ 0,59	864190 CEIUV13	990
	Cesto extra de acero inoxidable, 688mm AxPxL 688x716x100 mm kg 7 m³ 0,06	864191 SSB	365



◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto extra de acero inoxidable, 1351mm AxPxL 1351x716x100 mm kg 11 m ³ 0,10	864192 SSBPW	540
	Soporte extra para bandejas o recipientes AxPxL 318x521x270 mm kg 4 m ³ 0,05	864182 TSUTV	190
	KIT para bandejas de lavadora de ollas AxPxL 556x216x222 mm kg 3,14 m ³ 0,08	864471 KITTPW9	310

ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA

	Descripción	Código	EUR
	Filtro para una desmineralización parcial AxPxL 288x255x550 mm kg 18,04 m ³ 0,07	864017 PARTDEMI	1.510
	Filtro para una desmineralización total AxPxL 288x255x550 mm kg 18,85 m ³ 0,05	864367 TOTALDEMI5	1.555



LAVADO DE VAJILLA LAVACACEROLAS

◀◀ (ACCESORIOS: FILTROS Y TRATAMIENTOS DE AGUA)



Descripción	Código	EUR
Kit para medir la dureza total/parcial del agua AxPxL 100x60x30 mm kg 0,20	864050 KMHW	35
Contador de litros para filtro desmineralizador AxPxL 100x60x30 mm kg 0,17	864468 FMDF	780

ACCESORIOS: OTROS

Descripción	Código	EUR
Kit HACCP integrado para lavavajillas AxPxL 28x21x76 mm kg 0,28 m³ 0,01	864479 CHKDW	245

LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 150 CESTOS/HORA

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas de Cesto Arrastrado Multiacclarado, 150 cestos/hora, eléctrico, entrada DERECHA, ESD (recuperador de energía), ACTIVE, WASH-SAFE control + bomba de aclarado, autolimpieza, dispositivo ZERO LIME (descalcificación automática), sistema de filtrado CLEAR BLUE, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas</p> <p>27,80 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2080x895x1785 mm kg 448 m³ 5,27</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536020 ZMR15NEREW</p>	<p>38.030</p>
	<p>Lavavajillas de Cesto Arrastrado Multiacclarado, 150 cestos/hora, eléctrico, entrada IZQUIERDA, ESD (recuperador de energía), ACTIVE, WASH-SAFE control + bomba de aclarado, autolimpieza, dispositivo ZERO LIME (descalcificación automática), sistema de filtrado CLEAR BLUE, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas</p> <p>27,80 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2080x895x1785 mm kg 440 m³ 5,27</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536021 ZMR15NELEW</p>	<p>38.030</p>
	<p>Lavavajillas eléctrico, Derecha. Bomba de Calor Ventless, sistema de aclarado garantizado ACTIVE, aclarado constante, descalcificación automática del circuito hidráulico, ZERO-LIME autolimpieza, sistema avanzado de filtrado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas</p> <p>22,40 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2380x895x2100 mm kg 673 m³ 6,02</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p> <p>865286 Kit contador de agua 1</p>	<p>536002 ZMR15NERV</p>	<p>66.660</p>



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT

◀◀ (LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 150 CESTOS/HORA)



Descripción	Código	EUR
<p>Lavavajillas eléctrico, Izquierda. Bomba de Calor Ventless, sistema de aclarado garantizado ACTIVE, aclarado constante, descalcificación automática del circuito hidráulico, ZERO-LIME, autolimpieza, sistema avanzado de filtrado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas</p> <p>22,40 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2380x895x2100 mm kg 682 m³ 6,02</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p> <p>865286 Kit contador de agua 1</p>	<p>536003 ZMR15NELV</p>	<p>66.660</p>




LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 200 CESTOS/HORA



Descripción	Código	EUR
<p>Lavavajillas de Cesto Arrastrado Multiacalrado, 200 cestos/hora + Prelavado Corto, eléctrico entrada de derechas, con ESD, ACTIVE, bomba de aclarado, autolimpieza, dispositivo ZERO-LIME, sistema de filtrado CLEAR BLUE, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas</p> <p>29,70 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2640x895x1785 mm kg 559 m³ 6,35</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536022 ZMR20NEREW</p>	<p>50.615</p>






◀◀ (LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 200 CESTOS/HORA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Rack Type multiacclarado, 200 cestos/hora, eléctrico, izquierda>derecha, dispositivo de ahorro de energía, prelavado intermedio, sistema de aclarado ACTIVE garantizado, aclarado constante, autolimpieza, descalcificación automática, sistema de filtrado avanzado, pantalla táctil, velocidad variable, puerta aislada</p> <p>29,70 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2640x895x1785 mm kg 561 m³ 6,47</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536023 ZMR20NELEW</p>	<p>50.615</p>
	<p>Lavavajillas eléctrico, derecha. Bomba de Calor Ventless, prelavado medio, sistema de aclarado garantizado ACTIVE, aclarado constante, descalcificación automática del circuito hidráulico, autolimpieza, sistema avanzado de filtrado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas</p> <p>24,30 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2940x895x2100 mm kg 843 m³ 7,25</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p> <p>865286 Kit contador de agua 1</p>	<p>536006 ZMR20NERV</p>	<p>79.005</p>
	<p>Lavavajillas eléctrico, derecha. Bomba de Calor Ventless, prelavado medio, sistema de aclarado garantizado ACTIVE, aclarado constante, descalcificación automática del circuito hidráulico, autolimpieza, sistema avanzado de filtrado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas</p> <p>24,30 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2940x895x2100 mm kg 843 m³ 7,25</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p> <p>865286 Kit contador de agua 1</p>	<p>536007 ZMR20NELV</p>	<p>79.005</p>

**LAVADO DE VAJILLA
LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT**

LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 250 CESTOS/HORA

	Descripción	Código	EUR
	<p>Rack Type multiacclarado, 250 cestos/hora, eléctrico, derecha>izquierda, dispositivo de ahorro de energía, prelavado grande, sistema de aclarado ACTIVE garantizado, aclarado constante, autolimpieza, descalcificación automática, sistema de filtrado avanzado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas</p> <p>32,80 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2970x895x1785 mm kg 618 m³ 7,10</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536024 ZMR25NEREW</p>	<p>56.215</p>
	<p>Rack Type multiacclarado, 250 cestos/hora, eléctrico, izquierda>derecha, dispositivo de ahorro de energía, prelavado grande, sistema de aclarado ACTIVE garantizado, aclarado constante, autolimpieza, descalcificación automática, sistema de filtrado avanzado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas</p> <p>32,80 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2970x895x1785 mm kg 645 m³ 7,07</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536025 ZMR25NELEW</p>	<p>56.215</p>
	<p>Lavavajillas eléctrico, derecha. Bomba de Calor Ventless, prelavado largo, sistema de aclarado garantizado ACTIVE, aclarado constante, descalcificación automática del circuito hidráulico, autolimpieza, sistema avanzado de filtrado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas iasladas</p> <p>27,40 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 3270x895x2100 mm kg 863 m³ 8,27</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p> <p>865286 Kit contador de agua 1</p>	<p>536010 ZMR25NERV</p>	<p>82.875</p>



◀◀ (LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 250 CESTOS/HORA)



Descripción	Código	EUR
<p>Lavavajillas eléctrico, derecha. Bomba de Calor Ventless, prelavado largo, sistema de aclarado garantizado ACTIVE, aclarado constante, descalcificación automática del circuito hidráulico, autolimpieza, sistema avanzado de filtrado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas iasladas</p> <p>27,40 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 3270x895x2100 mm kg 912 m³ 8,05</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p> <p>865286 Kit contador de agua 1</p>	<p>536011 ZMR25NELV</p>	<p>82.875</p>

LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 150 CESTOS/HORA, CON SECADO





Descripción	Código	EUR
<p>Lavavajillas eléctrico 150 cestos/hora Multiacclarado, con secado corto, derecha > izquierda, dispositivo de ahorro de energía (ESD), sistema de aclarado garantizado (ACTIVE), autolimpieza, descalcificación automática (ZERO LIME), sistema de filtrado avanzado (CLEAR BLUE), pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas. USB.</p> <p>32,20 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2640x895x2020 mm kg 527 m³ 7,13</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>535038 Zona de secado media con puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi 1</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536026 ZMR15MEREW</p>	<p>49.050</p>



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT

◀◀ (LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 150 CESTOS/HORA, CON SECADO)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Rack Type multiacclarado, 150 cestos/hora, secado intermedio, eléctrico, izquierda>derecha, dispositivo de ahorro de energía, sistema de aclarado ACTIVE garantizado, aclarado constante, autolimpieza, descalcificación automática, sistema de filtrado avanzado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas.</p> <p>32,20 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2640x895x2020 mm kg 580 m³ 7,25</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>535038 Zona de secado media con puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi 1</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536027 ZMR15MELEW</p>	<p>49.050</p>
	<p>Rack Type multiacclarado, 150 cestos/hora, secadora grande, eléctrico, derecha>izquierda, dispositivo de ahorro de energía, sistema de aclarado ACTIVE garantizado, aclarado constante, autolimpieza, descalcificación automática, sistema de filtrado avanzado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas. T</p> <p>36,30 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2970x895x2020 mm kg 640 m³ 8,05</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>535039 Zona de secado larga con puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi 1</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536028 ZMR15LEREW</p>	<p>51.460</p>



◀◀ (LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 150 CESTOS/HORA, CON SECADO)



Descripción	Código	EUR
<p>Rack Type multiacclarado, 150 cestos/hora, secadora grande, eléctrico, izquierda>derecha, dispositivo de ahorro de energía, sistema de aclarado ACTIVE garantizado, aclarado constante, autolimpieza, descalcificación automática, sistema de filtrado avanzado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas. T</p> <p>36,30 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2970x895x2020 mm kg 640 m³ 8,05</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>535039 Zona de secado larga con puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi 1</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536029 ZMR15LELEW</p>	<p>51.460</p>

LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 200 CESTOS/HORA, CON SECADO





Descripción	Código	EUR
<p>Lavavajillas Multiacclarado de 200 C/H, con prelavado y secado mediano, eléctrico, derecha> izquierda, dispositivo de ahorro de energía, sistema de enjuague ACTIVO garantizado, enjuague constante, autolimpieza, descalcificación automática, sistema de filtrado avanzado, pantalla táctil, velocidad variable.</p> <p>34,10 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 3200x895x2020 mm kg 666 m³ 9,38</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>535038 Zona de secado media con puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi 1</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536030 ZMR20MEREW</p>	<p>61.640</p>



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT

◀◀ (LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 200 CESTOS/HORA, CON SECADO)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Rack Type multiacclarado, 200 cestos/hora, prelavado y secado intermedio, eléctrico, izquierda>derecha, dispositivo de ahorro de energía, sistema de aclarado ACTIVE garantizado, aclarado constante, autolimpieza, descalcificación automática, sistema de filtrado avanzado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas</p> <p>34,10 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 3200x895x2020 mm kg 681 m³ 9,13</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>535038 Zona de secado media con puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi 1</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536031 ZMR20MELEW</p>	<p>61.640</p>
	<p>Rack Type multiacclarado, 200 cestos/hora, prelavado intermedio, secadora grande, eléctrico, izquierda>derecha, dispositivo de ahorro de energía, sistema de aclarado ACTIVE garantizado, aclarado constante, autolimpieza, descalcificación automática, sistema de filtrado avanzado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas</p> <p>38,20 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 3530x895x2020 mm kg 727 m³ 9,38</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>535039 Zona de secado larga con puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi 1</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536032 ZMR20LEREW</p>	<p>64.050</p>



◀◀ (LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - 200 CESTOS/HORA, CON SECADO)



Descripción	Código	EUR
<p>Rack Type multiacclarado, 200 cestos/hora, prelavado intermedio, secadora grande, eléctrico, derecha>izquierda, dispositivo de ahorro de energía, sistema de aclarado ACTIVE garantizado, aclarado constante, autolimpieza, descalcificación automática, sistema de filtrado avanzado, pantalla táctil, velocidad variable, puertas aisladas</p> <p>38,20 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 3530x895x2020 mm kg 730 m³ 9,33</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>535039 Zona de secado larga con puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi 1</p> <p>865280 Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético 1</p> <p>865282 Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado 1</p>	<p>536033 ZMR20LELEW</p>	<p>64.050</p>


LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - MODULOS DE PRELAVADO, MEDIO



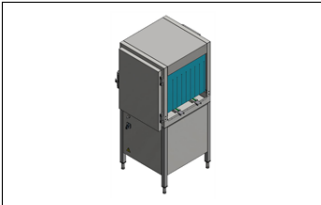

Descripción	Código	EUR
<p>Módulo de prelavado medio para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi con Bomba de Calor Ventless, descalcificación automática del circuito hidráulico</p> <p>7,37 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 560x825x2020 mm kg 130 m³ 1,43</p>	<p>535033 NMPWEV</p>	<p>12.230</p>

LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT


LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - MODULOS DE PRELAVADO, LARGO

	Descripción	Código	EUR
	<p>Módulo de prelavado largo para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi con Bomba de Calor Ventless, descalcificación automática del circuito hidráulico</p> <p>15,50 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 890x825x2020 mm kg 191 m³ 2,08</p>	535035 NLPWEV	17.670

MÓDULOS DE PRELAVADO - REMOTO

	Descripción	Código	EUR
	<p>Módulo de prelavado remoto con cinta transportadora por cable</p> <p>0,90 kW 220-230 V 1N 50 Hz AxPxL 600x726x1450 mm kg 98 m³ 0,99</p>	510501 RPMWC	15.350
	<p>Zona de prelavado remoto en esquina a 90 ° con cinta transportadora por cable</p> <p>0,90 kW 220-230 V 1N 50 Hz AxPxL 600x726x1450 mm kg 135 m³ 0,98</p>	510504 RPWM90C	21.240

LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - SECADO

	Descripción	Código	EUR
	<p>Zona de secado media con puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi</p> <p>4,40 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 560x825x2020 mm kg 80 m³ 1,02</p>	535038 NMDE	10.710



◀◀ (LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO MULTIACLARADO - SECADO)

	Descripción	Código	EUR
	Zona de secado larga con puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi 8,50 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 890x825x2020 mm kg 148 m³ 2,10	535039 NLDE	13.050
	Zona de aire caliente sin puerta para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi 4,40 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 560x795x1362 mm kg 75 m³ 1,01	534056 NMHABE	9.325
	Zona de secado en esquina para lavavajillas RT Multiacclarado Zanussi 8,50 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 872x872x2020 mm kg 74 m³ 1,16	534057 NCDE	6.755

ACCESORIOS

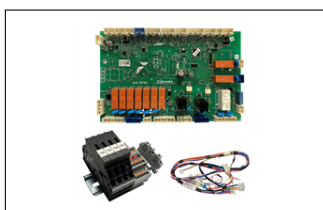
Descripción	Código	EUR
Kit capota antisalpicaduras para lavavajillas de cesto arrastrado con dispositivo de ahorro energético AxPxL 305x670x420 mm kg 14,70 m³ 0,14	865280 KITSHRTER	760
Kit para convertir un módulo de prelavado en un módulo de lavado AxPxL 240x500x230 mm kg 2,60 m³ 0,03	865281 KITSHRTEL	1.005



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT

◀◀ (ACCESORIOS)

Descripción	Código	EUR
<p>Kit desincrustante para lavavajillas de cesto arrastrado</p> <p>AxPxL 320x320x260 mm kg 3 m³ 0,03</p>	<p>865282 KITDLRT</p>	<p>1.060</p>
<p>Kit de descalcificación de agua fría y caliente para lavavajillas rack type</p> <p>0,25 kW 230 V 1 50 Hz</p> <p>AxPxL 828x510x730 mm kg 94 m³ 1,08</p>	<p>865284 KITWSRT</p>	<p>8.750</p>
<p>Kit de descalcificación y ósmosis inversa para lavavajillas rack type con boiler atmosférico</p> <p>0,80 kW 230 V 1 50 Hz</p> <p>AxPxL 1755x510x665 mm kg 188 m³ 2,11</p>	<p>865494 KITSWOSRT2</p>	<p>17.510</p>
<p>Kit contador de agua</p> <p>AxPxL 190x290x110 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>865286 KITWMRT</p>	<p>595</p>
<p>Kit de conexión electrónica para mesa motorizada</p> <p>AxPxL 190x290x110 mm kg 1,16 m³ 0,01</p>	<p>865290 KITECMT</p>	<p>705</p>
<p>Kit panel antisalpicaduras para cambiar en la capota antisalpicaduras de la mesa en curva 90°</p> <p>AxPxL 200x500x230 mm kg 1,40 m³ 0,03</p>	<p>865291 KSP90T</p>	<p>170</p>





▶▶

◀◀ (ACCESORIOS)



Descripción	Código	EUR
<p>Kit para adaptar mesa motorizada con Rack Type green&clean - Europa, GB, O.M., África, Asia, Latinoamérica, Oceanía</p> <p>AxPxL 5000x10x10 mm kg 1,34 m³ 0,20</p>	<p>865232 HSAKAMMRT</p>	<p>405</p>
<p>Panel lateral superior en sustitución de la capota antisalpicaduras del RT con ESD</p> <p>AxPxL 295x735x5 mm kg 2,60</p>	<p>865489 TLCSHRT</p>	<p>190</p>
<p>Estante inferior liso con orificio de drenaje para ventilador de aire caliente, 560 mm</p> <p>AxPxL 560x1x1 mm kg 3 m³ 0,02</p>	<p>863228 PLSH560</p>	<p>345</p>
<p>Estante inferior de rejilla para ventilador de aire caliente, 555 mm</p> <p>AxPxL 555x1x1 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>863229 GUNSH555</p>	<p>490</p>
<p>Conexión HACCP para Rack Type multi-aclarado</p> <p>AxPxL 190x290x110 mm kg 0,50 m³ 0,01</p>	<p>865490 HACCPCRT</p>	<p>135</p>
<p>Placa Ethernet (NIU-LAN) para lavavajillas Rack Type</p> <p>AxPxL 28x21x76 mm kg 0,59 m³ 0,01</p>	<p>922696 ETHBOARD</p>	<p>175</p>

**LAVADO DE VAJILLA
LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT**

Lavavajillas Rack Type Dual Rinse - 150 cestos por hora




	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas Rack Type Dual Rinse, 150 cestos/hora, sistema de filtrado avanzado, eléctrico, pantalla táctil, personalización de dirección in situ, 50 Hz</p> <p>22 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 1320x925x1785 mm kg 237 m³ 2,48</p> <p>Accesorios incluidos 865498 Kit de cubierta antisalpicaduras para lavavajillas rack type de aclarado único, 200 mm 1</p>	<p>536035 ZDR150EC5</p>	<p>23.170</p>
	<p>Lavavajillas Rack Type Dual Rinse, 150 cestos/hora, dispositivo de ahorro de energía, sistema de filtrado avanzado, eléctrico, pantalla táctil, personalización de dirección in situ, 50 Hz</p> <p>26,10 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 1520x925x1908 mm kg 296 m³ 2,61</p> <p>Accesorios incluidos 865498 Kit de cubierta antisalpicaduras para lavavajillas rack type de aclarado único, 200 mm 2</p>	<p>536037 ZDR150EC5V</p>	<p>27.660</p>

Lavavajillas Rack Type Dual Rinse - 200 cestos por hora



	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas Rack Type Dual Rinse, 200 cestos/hora, sistema de filtrado avanzado, eléctrico, pantalla táctil, personalización de dirección in situ, 50 Hz</p> <p>22,30 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 1880x925x1785 mm</p> <p>Including:</p> <p>535095 Zona de prelavado intermedia para lavavajillas Rack Type con aclarado doble. kg 123 m³ 1,29</p> <p>536035 Lavavajillas Rack Type Dual Rinse, 150 cestos/hora, sistema de filtrado avanzado, eléctrico, pantalla táctil, personalización de dirección in situ, 50 Hz kg 237 m³ 2,48</p> <p>865506 Kit de tarjeta electrónica para lavavajillas Rack Type Dual Rinse kg 0,65 m³ 0,01</p>	<p>CC0FVR CC0FVR</p>	<p>34.655</p>
	<p>Lavavajillas Rack Type Dual Rinse, 200 cestos/hora, dispositivo de ahorro de energía, sistema de filtrado avanzado, eléctrico, pantalla táctil, Derecha>Izquierda, 50 Hz</p> <p>26,50 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2080x925x1908 mm kg 379 m³ 3,78</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865498 Kit de cubierta antisalpicaduras para lavavajillas rack type de aclarado único, 200 mm</p>	<p>536039 ZDR20PER5V</p>	<p>39.370</p>
	<p>Lavavajillas Rack Type Dual Rinse, 200 cestos/hora, dispositivo de ahorro de energía, sistema de filtrado avanzado, eléctrico, pantalla táctil, Izquierda>Derecha, 50 Hz</p> <p>26,50 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2080x925x1908 mm kg 408 m³ 3,77</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865498 Kit de cubierta antisalpicaduras para lavavajillas rack type de aclarado único, 200 mm</p>	<p>536040 ZDR20PEL5V</p>	<p>39.370</p>

**LAVADO DE VAJILLA
LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT**


Lavavajillas Rack Type Dual Rinse - 250 cestos por hora

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas Rack Type Dual Rinse, 250 cestos/hora, sistema de filtrado avanzado, eléctrico, pantalla táctil, personalización de dirección in situ, 50 Hz</p> <p>28,50 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2210x925x1785 mm</p> <p>Including:</p> <p>535096 Zona de prelavado grande para lavavajillas Rack Type con aclarado doble kg 157 m³ 1,90</p> <p>536035 Lavavajillas Rack Type Dual Rinse, 150 cestos/hora, sistema de filtrado avanzado, eléctrico, pantalla táctil, personalización de dirección in situ, 50 Hz kg 237 m³ 2,48</p> <p>865506 Kit de tarjeta electrónica para lavavajillas Rack Type Dual Rinse kg 0,65 m³ 0,01</p>	<p>CC0FVT CC0FVT</p>	<p>37.795</p>
	<p>Lavavajillas Rack Type Dual Rinse, 250 cestos/hora, dispositivo de ahorro de energía, sistema de filtrado avanzado, eléctrico, pantalla táctil, Derecha>Izquierda, 50 Hz</p> <p>32,60 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2410x925x1908 mm kg 467 m³ 4,46</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865498 Kit de cubierta antisalpicaduras para lavavajillas rack type de aclarado único, 200 mm</p>	<p>536043 ZDR25PER5V</p>	<p>42.330</p>
	<p>Lavavajillas Rack Type Dual Rinse, 250 cestos/hora, dispositivo de ahorro de energía, sistema de filtrado avanzado, eléctrico, pantalla táctil, Izquierda>Derecha, 50 Hz</p> <p>32,60 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 2410x925x1908 mm kg 467 m³ 4,46</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>865498 Kit de cubierta antisalpicaduras para lavavajillas rack type de aclarado único, 200 mm</p>	<p>536044 ZDR25PEL5V</p>	<p>42.330</p>

Lavavajillas Rack Type Dual Rinse - Módulo de Prelavado

	Descripción	Código	EUR
	Zona de prelavado intermedia para lavavajillas Rack Type con aclarado doble. 7,37 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 560x825x1785 mm kg 123 m³ 1,29	535095 NMPWDRE	11.220
	Zona de prelavado grande para lavavajillas Rack Type con aclarado doble 15,50 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 890x825x1785 mm kg 157 m³ 1,90	535096 NLPWDRE	14.360

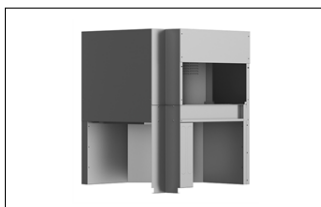
Lavavajillas Rack Type Dual Rinse - módulos de secado

	Descripción	Código	EUR
	Zona de secado intermedia con puerta para lavavajillas Rack Type de aclarado doble 4,40 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 560x825x1172 mm kg 69 m³ 0,73	535097 NMDDRE5	9.085
	Zona de secado intermedia sin puerta para lavavajillas Rack Type de aclarado doble 4,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 560x795x1130 mm kg 63 m³ 0,74	535141 NMHDRE56	5.600
	Gran zona de secado con puerta para lavavajillas Rack Type de aclarado doble 8,50 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 890x825x1785 mm kg 137 m³ 1,90	535098 NLDDRE5	10.000



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT

◀◀ (Lavavajillas Rack Type Dual Rinse - módulos de secado)



Descripción	Código	EUR
<p>Zona de secado en esquina para lavavajillas Rack Type de aclarado doble</p> <p>8,50 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 872x872x877 mm kg 61 m³ 0,89</p>	<p>535099 NCDDRE5</p>	<p>4.935</p>

Accesorios para lavavajillas Rack Type Dual Rinse

Descripción	Código	EUR
<p>Kit de tarjeta electrónica para lavavajillas Rack Type Dual Rinse</p> <p>AxPxL 190x290x110 mm kg 0,65 m³ 0,01</p>	<p>865506 KITEBDR</p>	<p>265</p>
<p>Kit de descalcificación y limpieza de puerta para lavavajillas Rack Type Dual Rinse</p> <p>AxPxL 320x320x260 mm kg 3 m³ 0,03</p>	<p>865507 KITDLWDR</p>	<p>1.075</p>
<p>Kit para conexión electrónica de mesa motorizada y módulo de prelavado remoto para lavavajillas Rack Type Dual Rinse</p> <p>AxPxL 190x290x110 mm kg 1,20 m³ 0,01</p>	<p>865508 KITECDR</p>	<p>670</p>
<p>Kit de extensión de conducto de 22" adicionales para módulo de prelavado en lavavajillas Rack Type Dual Rinse con ESD</p> <p>AxPxL 780x280x350 mm kg 3,90 m³ 0,09</p>	<p>865509 KITEPESDDR</p>	<p>275</p>



◀◀ (Accesorios para lavavajillas Rack Type Dual Rinse)

Descripción	Código	EUR
<p>Kit de extensión de conducto de 35" adicionales para módulo de prelavado en lavavajillas Rack Type Dual Rinse con ESD</p> <p>AxPxL 780x280x350 mm kg 2,50 m³ 0,08</p>	<p>865501 KITEPESDDR</p>	<p>530</p>
<p>Cortinas de silicona para lavavajillas rack type de aclarado único</p> <p>AxPxL 1x1x1 mm kg 3,50 m³ 0,40</p>	<p>865503 KITSCSRT</p>	<p>240</p>
<p>Kit de cubierta antisalpicaduras para lavavajillas rack type de aclarado único, 200 mm</p> <p>AxPxL 200x670x880 mm kg 13 m³ 0,10</p>	<p>865498 KITSHSRE</p>	<p>575</p>
<p>Estante inferior liso con orificio de drenaje para ventilador de aire caliente, 560 mm</p> <p>AxPxL 560x1x1 mm kg 3 m³ 0,02</p>	<p>863228 PLSH560</p>	<p>345</p>
<p>Estante inferior de rejilla para ventilador de aire caliente, 555 mm</p> <p>AxPxL 555x1x1 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>863229 GUNSH555</p>	<p>490</p>
<p>Kit micro fin para lavavajillas RT</p> <p>AxPxL 120x100x85 mm kg 1,37 m³ 0,01</p>	<p>864138 ENDLIMITRT</p>	<p>345</p>

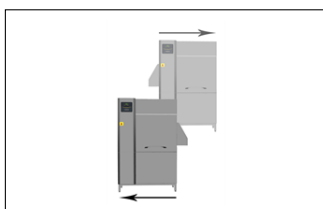


LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT

◀◀ (Accesorios para lavavajillas Rack Type Dual Rinse)

Descripción	Código	EUR
<p>Kit de descalcificación de agua fría y caliente para lavavajillas rack type</p> <p>0,25 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 828x510x730 mm kg 94 m³ 1,08</p>	<p>865284 KITWSRT</p>	<p>8.750</p>
<p>Kit de descalcificación y ósmosis inversa para lavavajillas rack type con boiler atmosférico</p> <p>0,80 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 1755x510x665 mm kg 188 m³ 2,11</p>	<p>865494 KITSWOSRT2</p>	<p>17.510</p>
<p>Conexión HACCP para Rack Type multi-aclarado</p> <p>AxPxL 190x290x110 mm kg 0,50 m³ 0,01</p>	<p>865490 HACCPCRT</p>	<p>135</p>
<p>Placa Ethernet (NIU-LAN) para lavavajillas Rack Type</p> <p>AxPxL 28x21x76 mm kg 0,59 m³ 0,01</p>	<p>922696 ETHBOARD</p>	<p>175</p>

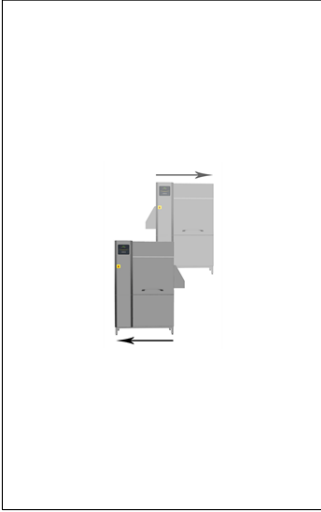
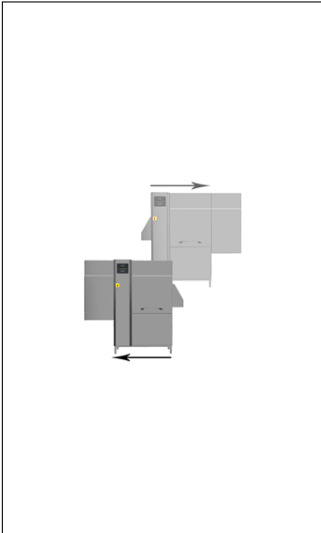
LAVAVAJILLAS RACK TYPE SINGLE RINSE 100 C/H



Descripción	Código	EUR
<p>Lavavajillas rack type de aclarado único, 100 cestos/hora, eléctrico, pantalla táctil, puertas aisladas, dirección personalizable in situ, 50 Hz</p> <p>25,20 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 1120x920x1785 mm kg 218 m³ 2,63</p>	<p>534408 ZSR10E5</p>	<p>16.225</p>



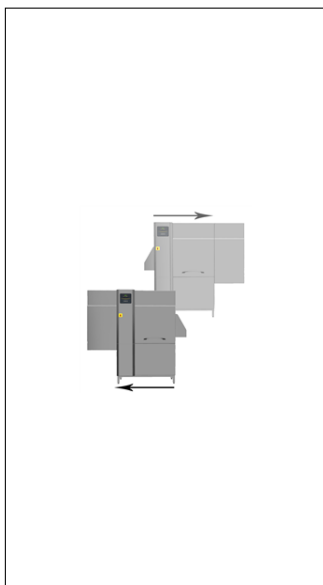
◀◀ (LAVAVAJILLAS RACK TYPE SINGLE RINSE 100 C/H)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavavajillas Single Rinse Rack Type con dispositivo de ahorro de energía, 100 cestos/hora, eléctrico, pantalla táctil, puertas aisladas, personalización de la dirección en el sitio, 50 Hz</p> <p>25,50 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 1120x920x1785 mm</p> <p>Including:</p> <p>534408 Lavavajillas rack type de aclarado único, 100 cestos/hora, eléctrico, pantalla táctil, puertas aisladas, dirección personalizable in situ, 50 Hz kg 218 m³ 2,63</p> <p>864478 ESD para lavavajillas rack type de aclarado único, eléctrico kg 10 m³ 0,11</p>	<p>CC0EC9 ZSR10E5E</p>	<p>18.085</p>
	<p>Lavavajillas Single Rinse Rack Type con secado medio, 100 cestos/hora, eléctrico, pantalla táctil, puertas aisladas, personalización de la dirección en el sitio, 50 Hz</p> <p>29,60 kW 380/415 V 3N 50 Hz AxPxL 1680x920x1785 mm</p> <p>Including:</p> <p>534059 Zona de ventilación media de aire caliente sin puerta para lavavajillas rack type de aclarado único, 50 Hz y 60 Hz kg 61 m³ 0,74</p> <p>534408 Lavavajillas rack type de aclarado único, 100 cestos/hora, eléctrico, pantalla táctil, puertas aisladas, dirección personalizable in situ, 50 Hz kg 218 m³ 2,63</p>	<p>CC0ECD ZSR10E5D</p>	<p>21.085</p>

▶▶

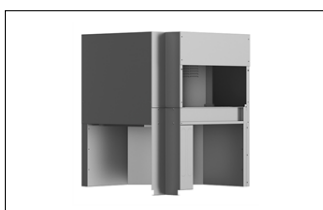
LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT

◀◀ (LAVAVAJILLAS RACK TYPE SINGLE RINSE 100 C/H)



Descripción	Código	EUR
<p>Lavavajillas rack type de aclarado único con secado medio, 100 cestos/hora, eléctrico, pantalla táctil, puertas aisladas, dirección personalizable in situ, 60 Hz</p> <p>30 kW 380-415 V 3N 50 Hz AxPxL 1680x920x1785 mm</p> <p>Including:</p> <p>534059 Zona de ventilación media de aire caliente sin puerta para lavavajillas rack type de aclarado único, 50 Hz y 60 Hz kg 61 m³ 0,74</p> <p>534408 Lavavajillas rack type de aclarado único, 100 cestos/hora, eléctrico, pantalla táctil, puertas aisladas, dirección personalizable in situ, 50 Hz kg 218 m³ 2,63</p> <p>864478 ESD para lavavajillas rack type de aclarado único, eléctrico kg 10 m³ 0,11</p>	<p>CC0ECG ZSR10E5ED</p>	<p>22.945</p>

LAVAVAJILLAS RACK TYPE SINGLE RINSE 100 C/H - ZONA DE SECADO



Descripción	Código	EUR
<p>Zona de secado en esquina para lavavajillas rack type de aclarado único, 50 Hz y 60 Hz</p> <p>4,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 872x872x877 mm kg 53 m³ 0,89</p>	<p>534411 NCDSRE56</p>	<p>5.885</p>
<p>Zona de ventilación media de aire caliente sin puerta para lavavajillas rack type de aclarado único, 50 Hz y 60 Hz</p> <p>4,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz AxPxL 560x795x1130 mm kg 61 m³ 0,74</p>	<p>534059 NMHSDRE56</p>	<p>4.860</p>

LAVAVAJILLAS RACK TYPE SINGLE RINSE 100 C/H - ACCESORIOS

Descripción	Código	EUR
ESD para lavavajillas rack type de aclarado único, eléctrico AxPxL 350x450x325 mm kg 10 m³ 0,11	864478 NESDSRE	1.860
Cortinas de silicona para lavavajillas rack type de aclarado único AxPxL 1x1x1 mm kg 3,50 m³ 0,40	865503 KITSCSRT	240
Kit de cubierta antisalpicaduras para lavavajillas rack type de aclarado único, 200 mm AxPxL 200x670x880 mm kg 13 m³ 0,10	865498 KITSHSRE	575
Kit micro fin para lavavajillas RT AxPxL 120x100x85 mm kg 1,37 m³ 0,01	864138 ENDLIMITRT	345
Kit de descalcificación de agua caliente para lavavajillas rack type 0,25 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 820x295x435 mm kg 41 m³ 0,91	865495 KITWSHWRT	9.025
Kit de descalcificación de agua fría y caliente para lavavajillas rack type 0,25 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 828x510x730 mm kg 94 m³ 1,08	865284 KITWSRT	8.750









LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT

◀◀ (LAVAVAJILLAS RACK TYPE SINGLE RINSE 100 C/H - ACCESORIOS)

Descripción	Código	EUR
<p>Kit de descalcificación y ósmosis inversa para lavavajillas rack type con boiler atmosférico</p> <p>0,80 kW 230 V 1 50 Hz AxPxL 1755x510x665 mm kg 188 m³ 2,11</p>	<p>865494 KITSWOSRT2</p>	<p>17.510</p>
<p>Estante inferior liso con orificio de drenaje para ventilador de aire caliente, 560 mm</p> <p>AxPxL 560x1x1 mm kg 3 m³ 0,02</p>	<p>863228 PLSH560</p>	<p>345</p>
<p>Estante inferior de rejilla para ventilador de aire caliente, 555 mm</p> <p>AxPxL 555x1x1 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>863229 GUNSH555</p>	<p>490</p>
<p>Conexión HACCP para Rack Type multi-aclarado</p> <p>AxPxL 190x290x110 mm kg 0,50 m³ 0,01</p>	<p>865490 HACCPCRT</p>	<p>135</p>
<p>Placa Ethernet (NIU-LAN) para lavavajillas Rack Type</p> <p>AxPxL 28x21x76 mm kg 0,59 m³ 0,01</p>	<p>922696 ETHBOARD</p>	<p>175</p>

ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 16 vasos (h=70mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,64 m³ 0,03	867023 CEB1610	45
	Cesto para 16 vasos (h=120mm d=100mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,14 m³ 0,04	867020 CEB1615	70
	Cesto para 16 vasos (h=170mm d=100mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 2,84 m³ 0,06	867030 CEB1620	95
	Cesto para 16 vasos (h=220mm d=100mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,23 m³ 0,08	867040 CEB1625	105
	Cesto para 25 vasos en vertical (altura 70mm - diám. 80 mm) - azul AxPxL 500x500x155 mm kg 3,26 m³ 0,08	867043 CEB2525P	95
	Cesto para 25 vasos (h=120mm d=80mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,25 m³ 0,05	867021 CEB2515	85






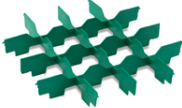
LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 25 vasos (h=170mm d=80mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 2,99 m³ 0,06	867031 CEB2520	105
	Cesto para 25 vasos (h=220mm d=80mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,40 m³ 0,08	867041 CEB2525	120
	Cesto para 36 vasos (h=120mm d=70mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,38 m³ 0,05	867022 CEB3615	95
	Cesto para 36 vasos (h=170mm d=70mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 3,18 m³ 0,06	867032 CEB3620	125
	Cesto para 36 vasos (h=220mm d=70mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,60 m³ 0,08	867042 CEB3625	135
	Cesto para 49 vasos (h=70mm d=60mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,82 m³ 0,03	867011 CEB4910	50



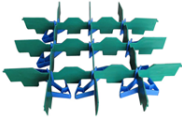
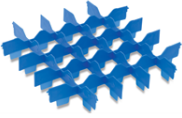
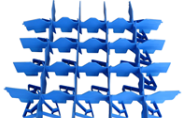
◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 64 vasos (h=70mm d=50mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,92 m³ 0,03	867012 CEB6410	55
	Cesto para 24 tazas inclinadas AxPxL 500x500x105 mm kg 2,20 m³ 0,03	867008 CET20	80
	Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes AxPxL 500x500x105 mm kg 1,40 m³ 0,03	867007 CET24	35
	Kit de 5 cestos para 48 tazas pequeñas o 24 tazas, azules AxPxL 500x500x525 mm kg 8,16 m³ 0,15	780408 WTAC47	125
	Kit de 80 cestos para 48 tazas pequeñas o 24 tazas, azules AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 130 m³ 2,20	780409 WTAC48	1.450
	Separador verde para 16 vasos AxPxL 500x500x80 mm kg 0,29 m³ 0,03	864162 SEP16	20

▶▶


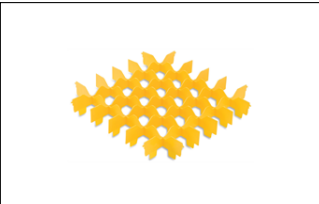

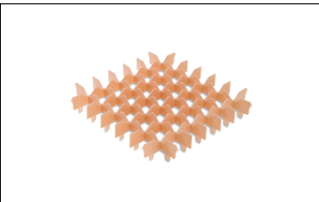
LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	Separador verde para 16 vasos inclinados AxPxL 500x500x100 mm kg 0,38 m³ 0,03	864229 SEP16T	35
	Kit de 8 separadores para 16 vasos inclinados - verde AxPxL 500x500x1000 mm kg 2 m³ 0,31	780116 SEPCES16	100
	Separador azul para 25 vasos AxPxL 500x500x80 mm kg 0,35 m³ 0,03	864174 SEP25	20
	Kit de 15 separadores para 25 vasos - azul AxPxL 500x500x530 mm kg 5,87 m³ 0,16	780112 SEPCES25	170
	Separador azul para 25 vasos inclinados AxPxL 500x500x100 mm kg 0,49 m³ 0,03	864240 SEP25T	35
	Kit de 8 separadores para 25 vasos inclinados - azul AxPxL 500x500x1000 mm kg 3,74 m³ 0,34	780117 SEPCES25T	105



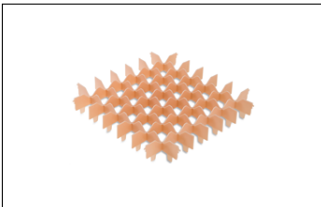
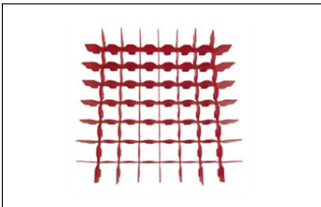
◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	Separador amarillo para 36 vasos inclinados AxPxL 500x500x100 mm kg 0,63 m³ 0,03	864241 SEP36T	40
	Kit de 8 separadores para vasos inclinados - amarillo AxPxL 500x500x1000 mm kg 2 m³ 0,16	780118 SEP36T	115
	Separador amarillo para 36 vasos AxPxL 500x500x80 mm kg 0,42 m³ 0,03	864183 SEP36	20
	Aro azul para cestos de lavavajillas AxPxL 500x500x50 mm kg 0,45 m³ 0,02	864058 TECE01	20
	Kit de 12 marcos para incrementar altura - azul AxPxL 500x500x300 mm kg 6,25 m³ 0,16	780110 TECE12	140
	Separador marrón para 49 vasos AxPxL 500x500x80 mm kg 0,47 m³ 0,03	864219 SEP49	20



▶▶

LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT

◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA VASOS Y TAZAS)

	Descripción	Código	EUR
	Kit de 15 separadores para 49 vasos - marrón AxPxL 500x500x530 mm kg 7,80 m³ 0,16	780114 SEPCES49	160
	Separador rojo para 64 vasos verticales AxPxL 500x500x80 mm kg 0,57 m³ 0,03	864228 SEP64	20

ACCESORIOS: CESTOS PARA PLATOS

	Descripción	Código	EUR
	cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm AxPxL 500x500x105 mm kg 1,59 m³ 0,03	867002 CEP18P	35
	Cesto para 12 platos hondos o 12 boles AxPxL 500x500x105 mm kg 1,52 m³ 0,03	867000 CEP12F	35
	Cesto para 16 platos hondos o 16 platos planos AxPxL 500x500x105 mm kg 2,44 m³ 0,03	867001 CEP16F	70






◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA PLATOS)



Descripción	Código	EUR
<p>Cesto para 12 platos llanos de hasta 300 mm diám. para lavavajillas bajomostrador y hasta 320 mm. de diám. para lavavajillas de capota y rt.</p> <p>AxPxL 500x500x105 mm kg 2,63 m³ 0,03</p>	<p>867003 CEP12Z</p>	<p>80</p>
<p>Kit de 20 separadores de varillas para 12 platos 320mm</p> <p>AxPxL 1000x1000x1050 mm kg 2 m³ 1,06</p>	<p>780411 CES.PF320</p>	<p>685</p>
<p>Kit de 5 cestos para 18 platos - amarillo</p> <p>AxPxL 500x500x525 mm kg 8,95 m³ 0,15</p>	<p>780402 WTAC41</p>	<p>130</p>
<p>Kit de 80 cestos 18 platos - amarillo</p> <p>AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 139 m³ 2,66</p>	<p>780403 WTAC42</p>	<p>1.565</p>
<p>Kit de 5 cestos para 12 bowls de sopa - verde</p> <p>AxPxL 500x500x525 mm kg 8,75 m³ 0,16</p>	<p>780400 WTAC39</p>	<p>130</p>
<p>Kit de 80 cestos para 12 bowls de sopa - verde</p> <p>AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 130 m³ 2,20</p>	<p>780401 WTAC40</p>	<p>1.565</p>

ACCESORIOS: CESTOS PARA BANDEJAS

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 5 bandejas GN 1/1 530x325 mm - rojo, para lavavajillas bajomostrador (gama alta), lavautensilios, capota y rt AxPxL 540x505x125 mm kg 2,20 m³ 0,04	867071 DWBGN11	220
	Cesto para 7 bandejas 530x370mm AxPxL 500x500x105 mm kg 1,59 m³ 0,03	866743 CEV7	55
	Cesto para 8 bandejas 530x370mm AxPxL 500x500x105 mm kg 1,61 m³ 0,03	867004 CEV8	60
	Cesto para 5 medias bandejas isotérmicas (base o tapa) AxPxL 500x500x150 mm kg 3,17 m³ 0,05	867005 CEV5C	180
	Kit de 5 cestos para 7 bandejas, 530x370mm - rojo AxPxL 500x500x525 mm kg 9,20 m³ 0,15	780404 WTAC43	160
	Kit de 80 cestos para 7 bandejas, 530x370mm - rojo AxPxL 1000x1000x2100 mm kg 144 m³ 2,20	780405 WTAC44	1.470

ACCESORIOS: CESTOS PARA CUBIERTOS

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para cubiertos 100 piezas - marrón AxPxL 500x500x105 mm kg 1,56 m³ 0,03	867009 CEP100	35
	Cesto para cubiertos, 16 compartimentos, con 16 contenedores AxPxL 500x500x155 mm kg 3,24 m³ 0,05 Accesorios incluidos 865574 4 contenedores para cubiertos 4	867010 CEP240	105
	Rejilla cubrecestos para artículos pequeños/ligeros AxPxL 458x458x10 mm kg 2 m³ 0,03	867016 COVGR	75
	Contenedor amarillo para cubiertos AxPxL 110x110x150 mm kg 0,10	864242 CESTPOS1	15
	4 contenedores para cubiertos AxPxL 220x220x150 mm kg 0,32 m³ 0,01	865574 CEP460	20
	Kit de 8 contenedores de plástico para cubiertos - amarillo AxPxL 220x220x300 mm kg 0,61 m³ 0,04	780068 CESTPOS	40



LAVADO DE VAJILLA LAVAVAJILLAS DE CESTO ARRASTRADO RT

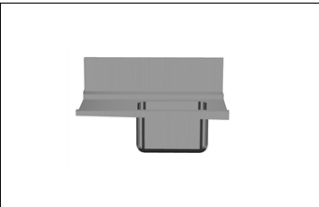
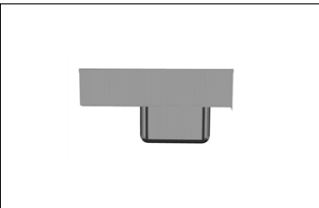
◀◀ (ACCESORIOS: CESTOS PARA CUBIERTOS)

Descripción	Código	EUR
Kit de 5 cestos para cubiertos - marrón AxPxL 500x500x525 mm kg 9 m ³ 0,15	780406 WTAC45	130
Kit de 80 cestos para cubiertos - marrón AxPxL 1000x1000x2000 mm kg 128 m ³ 2,20	780407 WTAC46	1.560




Accesorios para kits de cesta

Descripción	Código	EUR
Juego de 9 cestos: 2 para bandejas, 3 para platos, 2 para cubiertos y 2 para vasos AxPxL 500x500x945 mm kg 14,70 m ³ 0,40	867051 CERT9	210

Mesas básicas - ducha de prelavado

	Descripción	Código	EUR
	Encimera de prelavado de 1000 mm con fregadero de 500x400 mm, derecha>izquierda AxPxL 1000x755x1170 mm kg 21 m³ 0,70	865487 BHRPITB10R	1.525
	Encimera de prelavado de 1000 mm con fregadero de 500x400 mm, izquierda>derecha AxPxL 1000x755x1170 mm kg 20 m³ 0,70	865488 BHRPITB10L	1.525


Accesorios: mesas básicas - ducha de prelavado

	Descripción	Código	EUR
	Mesa con puente extraíble, 800 mm AxPxL 800x610x0 mm kg 13 m³ 0,47	865418 BHBT	605
	Mesa con puente extraíble y agujero, 800 mm AxPxL 800x610x0 mm kg 14 m³ 0,47	865419 BHBTB	675
	Grifo de codo con brazo ducha y caño AxPxL 800x465x1400 mm kg 5,80 m³ 0,02	855324 SHTEBO3M	545







LAVADO DE VAJILLA

◀◀ (Accesorios: mesas básicas - ducha de prelavado)

	Descripción	Código	EUR
	Sifón simple en plástico 2 " AxPxL 100x300x50 mm kg 1 m³ 0,01	895313 SP2S	30

Mesas básicas - mesas de prelavado

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de prelavado con seno para Rack Type, derecha>izquierda, 900 mm AxPxL 900x755x1170 mm kg 24 m³ 0,74	865402 BHRPTB09R	1.690
	Mesa de prelavado con seno para Rack Type, izquierda > derecha, 900 mm AxPxL 900x755x1170 mm kg 24 m³ 0,70	865403 BHRPTB09L	1.690
	Mesa de prelavado con seno para Rack Type, derecha>izquierda, 1200 mm AxPxL 1200x755x1170 mm kg 26 m³ 0,70	865404 BHRPTB11R	1.735
	Mesa de prelavado con seno para Rack Type, izquierda > derecha, 1200 mm AxPxL 1200x755x1170 mm kg 26 m³ 0,70	865405 BHRPTB11L	1.745



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR



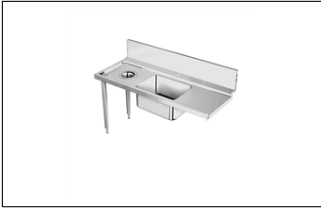
◀◀ (Mesas básicas - mesas de prelavado)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa de prelavado con seno y agujero para Rack Type, derecha>izquierda, 1200 mm AxPxL 1200x755x1170 mm kg 26 m³ 0,70</p>	<p>865410 BHRPTBH12R</p>	<p>2.045</p>
	<p>Mesa de prelavado con seno y agujero para Rack Type, izquierda > derecha, 1200 mm AxPxL 1200x755x1170 mm kg 27 m³ 0,70</p>	<p>865411 BHRPTBH12L</p>	<p>2.045</p>
	<p>Mesa de prelavado con seno para Rack Type, derecha>izquierda, 1300 mm AxPxL 1300x755x1170 mm kg 28 m³ 0,82</p>	<p>865406 BHRPT6B11R</p>	<p>1.980</p>
	<p>Mesa de prelavado con seno para Rack Type, izquierda > derecha, 1300 mm AxPxL 1300x755x1170 mm kg 28 m³ 0,82</p>	<p>865407 BHRPT6B11L</p>	<p>1.980</p>
	<p>Mesa de prelavado con seno de 600 x 500 mm para Rack Type, derecha>izquierda, 1600 mm AxPxL 1600x755x1170 mm kg 35 m³ 1,05</p>	<p>865408 BHRPT6B16R</p>	<p>1.975</p>
	<p>Mesa de prelavado con seno de 600 x 500 mm para Rack Type, izquierda > derecha, 1600 mm AxPxL 1600x755x1170 mm kg 40 m³ 1,05</p>	<p>865409 BHRPT6B16L</p>	<p>2.015</p>

▶▶

LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Mesas básicas - mesas de prelavado)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de prelavado con seno y agujero para Rack Type, derecha > izquierda, 1600 mm AxPxL 1600x755x1170 mm kg 32 m³ 1,05	865425 BHRPTBH16R0	2.150
	Mesa de prelavado con seno y agujero para Rack Type, izquierda > derecha, 1600 mm AxPxL 1600x755x1170 mm kg 33 m³ 1,05	865426 BHRPTBH16L0	2.150
	Mesa de prelavado con seno y agujero para Rack Type, derecha > izquierda, 1700 mm AxPxL 1700x755x1170 mm kg 35 m³ 1,05	865412 BHRPTBH16R	2.305
	Mesa de prelavado con cuba y orificio para lavavajillas Rack Type, Izda > Dcha, 1700 mm AxPxL 1700x755x1170 mm kg 34 m³ 1,05	865413 BHRPTBH16L	2.305

Accesorios: mesas de prelavado

Descripción	Código	EUR
Entrepañó para mesas de lavavajillas, 900 mm kg 11 m³ 0,06	865479 BHHUS09	205



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR





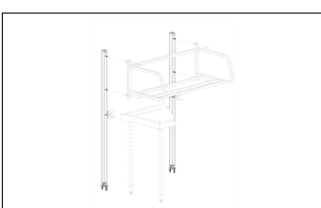
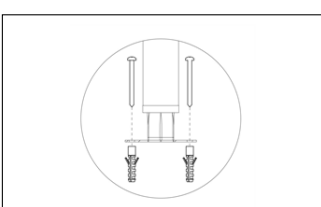
◀◀ (Accesorios: mesas de prelavado)

	Descripción	Código	EUR
	Entrepañó para mesa de lavavajillas, 1200mm AxPxL 1200x510x95 mm kg 10 m³ 0,06	865352 BHHUS12	230
	Entrepañó inferior para mesas de lavavajillas, 1300 mm AxPxL 510x1327x94 mm kg 14 m³ 0,08	865481 BHHUS13	275
	Estante inferior para mesa de lavavajillas, 1700 mm AxPxL 510x1727x94 mm kg 17 m³ 0,10	865483 BHHUS17	345
	Mesa con puente extraíble, 800 mm AxPxL 800x610x0 mm kg 13 m³ 0,47	865418 BHBT	605
	Mesa con puente extraíble y agujero, 800 mm AxPxL 800x610x0 mm kg 14 m³ 0,47	865419 BHBTB	675
	Guía cestos para mesas de lavavajillas de capota y de cesto arrastrado AxPxL 630x50x40 mm kg 1,02 m³ 0,01	865370 BHRBGB	55



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios: mesas de prelavado)

	Descripción	Código	EUR
	Grifo de codo con brazo ducha y caño AxPxL 800x465x1400 mm kg 5,80 m³ 0,02	855324 SHTEB03M	545
	Sifón simple en plástico 2 '' AxPxL 100x300x50 mm kg 1 m³ 0,01	895313 SP2S	30
	Estante de almacenamiento montado en la pared o en el suelo, 1100 mm AxPxL 1100x578x0 mm kg 17 m³ 0,64	865420 BHWFMSS11	1.400
	Estante de almacenamiento montado en la pared o en el suelo, 1600 mm AxPxL 1600x578x0 mm kg 23 m³ 0,71	865421 BHWFMSS16	855
	2 patas para estante de almacenamiento montado en el suelo kg 1	855296 BHLWFMSS	340
	Kit fijación suelo para 2 patas cuadradas AxPxL 200x200x1 mm kg 0,46 m³ 0,01	865386 BHFF	200



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios: mesas de prelavado)



Descripción	Código	EUR
Cesto colador para mesa de prelavado AxPxL 450x350x120 mm kg 0,45 m³ 0,02	864068 APWS	175

Mesas básicas - mesas de carga/descarga



Descripción	Código	EUR
Mesa de lavavajillas, descarga/carga, 600mm AxPxL 600x600x910 mm kg 10 m³ 0,12	865319 BHRLU6	620

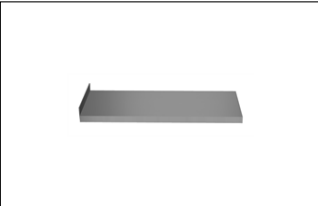




Mesa de lavavajillas, descarga/carga, 1100 mm AxPxL 1100x610x910 mm kg 17 m³ 0,18	865400 BHRLU11	690
---	--------------------------	------------



Mesa de lavavajillas, descarga/carga, 1600 mm AxPxL 1600x610x910 mm kg 18 m³ 0,19	865401 BHRLU16	795
---	--------------------------	------------





Accesorios: Mesas básicas - mesas de carga/descarga

	Descripción	Código	EUR
	Entrepaño para mesa de lavavajillas, 600mm AxPxL 600x510x95 mm kg 3 m³ 0,03	865350 BHHUS06	210
	Entrepaño inferior para mesas de lavavajillas, 1100 mm AxPxL 510x1127x94 mm kg 13 m³ 0,07	865480 BHHUS11	245
	Entrepaño inferior para mesas de lavavajillas, 1300 mm AxPxL 510x1327x94 mm kg 14 m³ 0,08	865481 BHHUS13	275
	Entrepaño inferior para mesas de lavavajillas, 1600 mm AxPxL 510x1627x94 mm kg 16 m³ 0,10	865482 BHHUS16	330
	Alzatina pequeña (se debe alinear con la parte posterior del Rack Type), 600 mm AxPxL 592x191x0 mm kg 4 m³ 0,02	865422 BHSSB06	265
	Salpicadero pequeño (para alinear con parte trasera de lavavajillas Rack Type), 1100 mm AxPxL 1092x191x0 mm kg 6 m³ 0,04	865423 BHSSB11	305



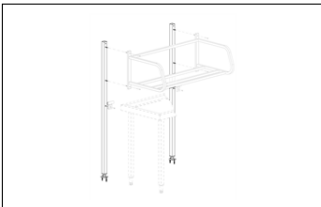
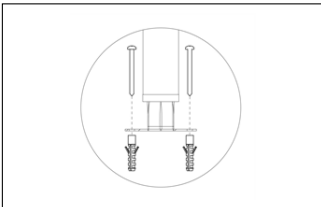
LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios: Mesas básicas - mesas de carga/descarga)



	Descripción	Código	EUR
	Alzatina pequeña (se debe alinear con la parte posterior del Rack Type), 1600 mm AxPxL 1592x191x0 mm kg 8 m ³ 0,05	865424 BHSSB16	325
	Mesa con puente extraíble, 800 mm AxPxL 800x610x0 mm kg 13 m ³ 0,47	865418 BHBT	605
	Mesa con puente extraíble y agujero, 800 mm AxPxL 800x610x0 mm kg 14 m ³ 0,47	865419 BHBTB	675
	Micro fin para mesas AxPxL 50x200x50 mm kg 0,32 m ³ 0,01	865385 BHRELS	425
	Estante de almacenamiento montado en la pared o en el suelo, 1100 mm AxPxL 1100x578x0 mm kg 17 m ³ 0,64	865420 BHWFMSS11	1.400
	Estante de almacenamiento montado en la pared o en el suelo, 1600 mm AxPxL 1600x578x0 mm kg 23 m ³ 0,71	865421 BHWFMSS16	855



◀◀ (Accesorios: Mesas básicas - mesas de carga/descarga)

	Descripción	Código	EUR
	2 patas para estante de almacenamiento montado en el suelo kg 1	855296 BHLWFMSS	340
	Kit fijación suelo para 2 patas cuadradas AxPxL 200x200x1 mm kg 0,46 m³ 0,01	865386 BHFF	200

Mesas básicas - mesas de clasificación

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de clasificación, conexión lateral, Dcha>Izda, 1000x715 MM AxPxL 1000x715x1551 mm kg 48 m³ 0,96	865414 BHSTS100	4.025
	Mesa de clasificación, conexión lateral, izquierda > derecha, 1000 x 715 mm AxPxL 1000x715x1551 mm kg 51 m³ 0,96	865484 BHSTS10L	4.025
	Mesa de clasificación, conexión lateral, Dcha>Izda, 1700x715 MM AxPxL 1700x715x1551 mm kg 70 m³ 1,63	865415 BHSTS170	4.135



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR






◀◀ (Mesas básicas - mesas de clasificación)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa de clasificación, conexión lateral, izquierda > derecha, 1700 x 715 mm AxPxL 1700x715x1551 mm kg 68 m³ 1,63</p>	<p>865485 BHSTS17L</p>	<p>4.055</p>
	<p>Mesa de clasificación, derecha > izquierda, 2200 x 715 mm AxPxL 2200x715x1551 mm kg 77 m³ 2,11</p>	<p>865416 BHSTS220</p>	<p>5.820</p>
	<p>Mesa de clasificación, conexión lateral, izquierda > derecha, 2200 x 715 mm AxPxL 2200x715x1551 mm kg 72 m³ 2,11</p>	<p>865486 BHSTS22L</p>	<p>5.820</p>
	<p>Mesa de clasificación, derecha AxPxL 1000x800x1551 mm kg 49 m³ 1,12</p>	<p>865334 BHST1008R</p>	<p>4.360</p>
	<p>Mesa de clasificación, izquierda AxPxL 1000x800x1551 mm kg 49 m³ 1,02</p>	<p>865335 BHST1008L</p>	<p>4.360</p>
	<p>Mesa de clasificación 1700 x 800, derecha AxPxL 1700x800x1551 mm kg 72 m³ 1,75</p>	<p>865336 BHST1708R</p>	<p>4.500</p>



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Mesas básicas - mesas de clasificación)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa de clasificación 1700 x 800, izquierda AxPxL 1700x800x1551 mm kg 70 m³ 1,77</p>	<p>865337 BHST1708L</p>	<p>4.500</p>
	<p>Mesa de clasificación 2200 x 800, derecha AxPxL 2200x800x1551 mm kg 86 m³ 2,63</p>	<p>865338 BHST2208R</p>	<p>6.195</p>
	<p>Mesa de clasificación 2200 x 800, izquierda AxPxL 2200x800x1551 mm kg 87 m³ 2,29</p>	<p>865339 BHST2208L</p>	<p>6.195</p>
	<p>Mesa de clasificación 2700 x 800, derecha AxPxL 2700x800x1551 mm kg 95 m³ 2,83</p>	<p>865340 BHST2708R</p>	<p>6.425</p>
	<p>Mesa de clasificación 2700x 800, izquierda AxPxL 2700x800x1551 mm kg 110 m³ 2,83</p>	<p>865341 BHST2708L</p>	<p>6.550</p>
	<p>Mesa de clasificación, derecha, 1700mm x 1100mm AxPxL 1700x1100x1551 mm kg 19 m³ 2,52</p>	<p>865342 BHST1711R</p>	<p>4.680</p>



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Mesas básicas - mesas de clasificación)



	Descripción	Código	EUR
	Mesa de clasificación, izquierda, 1700mm x 1100mm AxPxL 1700x1100x1551 mm kg 94 m³ 2,42	865343 BHST1711L	4.595
	Mesa de clasificación, derecha, 2200mm x 1100mm AxPxL 2200x1100x1551 mm kg 99 m³ 3,10	865344 BHST2211R	6.420
	Mesa de clasificación, izquierda, 2200mm x 1100mm AxPxL 2200x1100x1551 mm kg 25 m³ 3,23	865345 BHST2211L	6.300
	Mesa de clasificación, derecha, 2700mm x 1100mm AxPxL 2700x1100x1551 mm kg 121 m³ 3,83	865346 BHST2711R	6.975
	Mesa de clasificación, izquierda, 2700mm x 1100mm AxPxL 2700x1100x1551 mm kg 144 m³ 3,86	865347 BHST2711L	6.840
	Mesa de clasificación, derecha > izquierda, 1000 x 800 mm AxPxL 1000x800x910 mm kg 37 m³ 0,95	865417 BHSTW	4.545

Accesorios: Mesas básicas - mesas de clasificación

Descripción	Código	EUR
2º estante para platos y cestos AxPxL 980x699x315 mm kg 8 m³ 0,36	865375 BHSTS10	840
2º estante para platos y cestos AxPxL 1680x669x315 mm kg 35 m³ 0,56	865376 BHSTS17	940
2º estante para platos y cestos AxPxL 2180x669x315 mm kg 10 m³ 0,53	865377 BHSTS22	995
2º estante para platos y cestos AxPxL 2680x669x315 mm kg 60 m³ 0,45	865378 BHSTS27	1.200
Deslizabandejas lado operador, 1000mm AxPxL 900x300x150 mm kg 8 m³ 0,08	865379 BHSTTS10	395
Deslizabandejas lado operador, 1700mm AxPxL 1600x300x150 mm kg 8 m³ 0,14	865380 BHSTTS17	460



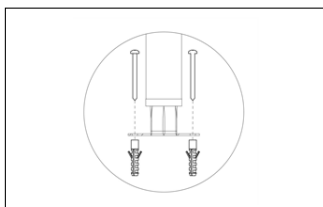
◀◀ (Accesorios: Mesas básicas - mesas de clasificación)

Descripción	Código	EUR
Deslizabandejas lado operador, 2200mm AxPxL 2100x300x150 mm kg 10 m³ 0,14	865381 BHSTTS22	520
Deslizabandejas lado operador, 2700mm AxPxL 2600x300x150 mm kg 8 m³ 0,18	865382 BHSTTS27	645
Caída cubiertos para instalación en deslizabandejas AxPxL 300x350x150 mm kg 6 m³ 0,03	865383 BHSTCCTS	210
Anillo de goma para agujero de desbarasado AxPxL 243x243x113 mm kg 6 m³ 0,03	865384 BHSTSHRR	110
 Mesa con puente extraíble, 800 mm AxPxL 800x610x0 mm kg 13 m³ 0,47	865418 BHBT	605
 Mesa con puente extraíble y agujero, 800 mm AxPxL 800x610x0 mm kg 14 m³ 0,47	865419 BHBTB	675

▶▶

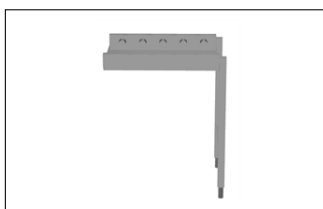
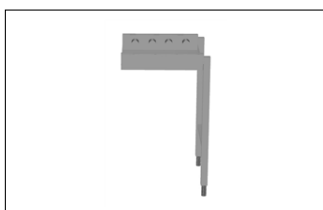
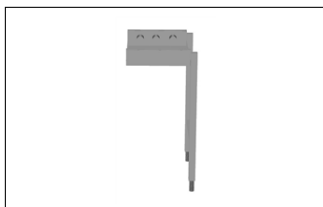
LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios: Mesas básicas - mesas de clasificación)



Descripción	Código	EUR
Kit fijación suelo para 2 patas cuadradas AxPxL 200x200x1 mm kg 0,46 m³ 0,01	865386 BHFF	200
Placa de desbarasado AxPxL 155x87x0 mm kg 2 m³ 0,02	855297 BHSP	140







Mesa transportadoras de rodillos cortos



Descripción	Código	EUR
Cinta transportadora, rodillos cortos, 400 mm AxPxL 400x620x910 mm kg 19 m³ 0,24	863137 HSSRC4	1.015
Cinta transportadora, rodillos cortos, 500 mm AxPxL 500x620x910 mm kg 24 m³ 0,25	863138 HSSRC5	1.050
Cinta transportadora, rodillos cortos, 700 mm AxPxL 700x620x910 mm kg 23 m³ 0,24	863139 HSSRC7	1.115







◀◀ (Mesa transportadoras de rodillos cortos)

	Descripción	Código	EUR
	Cinta transportadora, rodillos cortos, 800 mm AxPxL 800x620x910 mm kg 26 m ³ 0,32	863140 HSSRC8	1.150
	Cinta transportadora, rodillos cortos, 900 mm AxPxL 900x620x910 mm kg 28 m ³ 0,32	863141 HSSRC9	1.180
	Cinta transportadora, rodillos cortos, 1000 mm AxPxL 1000x620x910 mm kg 29 m ³ 0,33	863142 HSSRC10	1.215
	Mesa de rodillos cortos con elemento de cierre, 1400 mm AxPxL 1445x620x910 mm kg 37 m ³ 0,46	863015 HSSRCEP14	1.465
	Mesa de rodillos cortos con elemento de cierre, 1500 mm AxPxL 1545x620x910 mm kg 39 m ³ 0,49	863016 HSSRCEP15	1.515
	Mesa de rodillos cortos con elemento de cierre, 1800 mm AxPxL 1845x620x910 mm kg 47 m ³ 0,61	863018 HSSRCEP18	1.670




LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Mesa transportadoras de rodillos cortos)






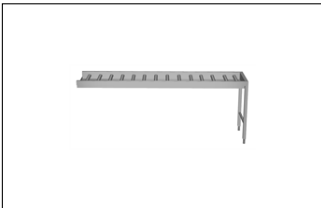
	Descripción	Código	EUR
	Mesa de rodillos cortos con elemento de cierre, 1900 mm AxPxL 1945x620x910 mm kg 42 m³ 0,50	863019 HSSRCEP19	1.710
	Mesa de rodillos cortos con elemento de cierre, 2200 mm AxPxL 2245x620x910 mm kg 55 m³ 0,76	863021 HSSRCEP22	1.880
	Mesa de rodillos cortos con elemento de cierre, 2300 mm AxPxL 2345x620x910 mm kg 62 m³ 0,76	863022 HSSRCEP23	1.915
	Mesa de rodillos cortos con elemento de cierre, 2400 mm AxPxL 2445x620x910 mm kg 35 m³ 0,75	863023 HSSRCEP24	1.965

Mesa transportadoras de rodillos largos

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de rodillos largos, 600 mm AxPxL 600x620x910 mm kg 25 m³ 0,25	865192 HSLRC6	1.135



◀◀ (Mesa transportadoras de rodillos largos)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de rodillos largos fija, 1900mm AxPxL 1900x620x910 mm kg 32 m³ 0,81	863032 HSLRC19	1.730
	Mesa de rodillos largos fija, 2000mm AxPxL 2000x620x910 mm kg 60 m³ 0,62	863033 HSLRC20	1.800
	Mesa de rodillos largos fija con elemento de cierre, 1300mm AxPxL 1345x620x910 mm kg 38 m³ 0,62	863040 HSLRCEP13	1.500
	Mesa de rodillos largos fija con elemento de cierre, 1900mm AxPxL 1945x620x910 mm kg 6,70 m³ 0,20	863045 HSLRCEP19	1.795
	Mesa de rodillos largos fija con elemento de cierre, 2200mm AxPxL 2245x620x910 mm kg 6,70 m³ 0,20	863047 HSLRCEP22	1.950
	Mesa de rodillos largos fija con elemento de cierre, 2300mm AxPxL 2345x620x910 mm kg 42 m³ 0,99	863048 HSLRCEP23	2.000

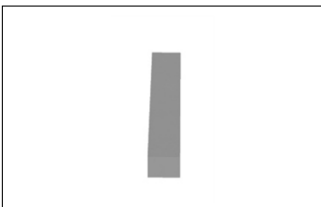

▶▶

LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Mesa transportadoras de rodillos largos)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de rodillos largos fija con elemento de cierre, 2400mm AxPxL 2445x620x910 mm kg 58 m³ 0,98	863049 HSLRCEP24	2.055
	Mesa de rodillos largos fija con elemento de cierre, 2500mm AxPxL 2545x620x910 mm kg 55 m³ 0,96	863050 HSLRCEP25	2.105
	Mesa de rodillos largos fija con elemento de cierre, 2600mm AxPxL 2645x620x910 mm kg 62 m³ 1,04	863051 HSLRCEP26	2.150

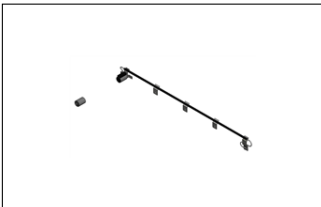



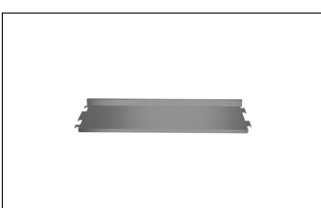
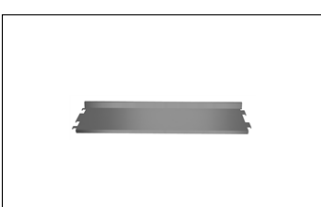
Accesorios: mesa transportadoras de rodillos

	Descripción	Código	EUR
	Elemento de cierre para mesas de rodillos AxPxL 45x620x90 mm kg 1,22	865217 HSAEPCT	175
	Micro fin para mesas de rodillos cortos AxPxL 75x56x56 mm kg 1,25 m³ 0,01	865218 HSAELSSRC	235



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR





◀◀ (Accesorios: mesa transportadoras de rodillos)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Micro fin para mesas de rodillos largos (kit con dos rodillos cortos y microinterruptor)</p> <p>AxPxL 150x56x56 mm kg 1,46 m³ 0,02</p>	865256 HSAELSLR7	245
	<p>Estante con alzatina para mesas fijas, 800 mm</p> <p>AxPxL 800x550x100 mm kg 6,70 m³ 0,20</p>	865452 HSAPUS8	355
	<p>Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 1100 mm</p> <p>AxPxL 1100x575x40 mm kg 14 m³ 0,16</p>	865220 HSAPUS11	380
	<p>Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 1300 mm</p> <p>AxPxL 1300x575x40 mm kg 16,10 m³ 0,17</p>	863078 HSAPUS13	435
	<p>Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 1400 mm</p> <p>AxPxL 1400x575x40 mm kg 7 m³ 0,17</p>	863079 HSAPUS14	460
	<p>Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 1500 mm</p> <p>AxPxL 1500x575x40 mm kg 18 m³ 0,19</p>	863080 HSAPUS15	485



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR


◀◀ (Accesorios: mesa transportadoras de rodillos)

	Descripción	Código	EUR
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 1600 mm AxPxL 1600x575x40 mm kg 14 m³ 0,19	865221 HSAPUS16	520
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 1900 mm AxPxL 1900x575x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863083 HSAPUS19	590
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 2000 mm AxPxL 2000x575x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863084 HSAPUS20	625
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 2100 mm AxPxL 2100x575x40 mm kg 35 m³ 0,11	865222 HSAPUS21	650
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 2200 mm AxPxL 2200x575x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863085 HSAPUS22	670
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 2300 mm AxPxL 2300x575x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863086 HSAPUS23	695



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios: mesa transportadoras de rodillos)

	Descripción	Código	EUR
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 2400 mm AxPxL 2400x575x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863087 HSAPUS24	725
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 2500 mm AxPxL 2500x575x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863088 HSAPUS25	750
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 2600 mm AxPxL 2600x575x40 mm kg 37 m³ 0,29	863089 HSAPUS26	785
	Entrepaño perforado para mesas de rodillos, con marcos, 1100 mm AxPxL 1100x535x51 mm kg 6,93	865237 HSAGUS11	425
	Entrepaño perforado, 1200 mm AxPxL 1200x535x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863103 HSAGUS12	445
	Entrepaño perforado, 1300 mm AxPxL 1300x535x51 mm kg 6,70 m³ 0,06	863104 HSAGUS13	470



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios: mesa transportadoras de rodillos)

	Descripción	Código	EUR
	Entrepaño perforado, 1500 mm AxPxL 1500x535x51 mm kg 6,70 m ³ 0,20	863106 HSAGUS15	520
	Entrepaño perforado para mesas de rodillos, con marcos, 1600 mm AxPxL 1600x535x51 mm kg 10 m ³ 0,09	865238 HSAGUS16	545
	Entrepaño perforado, 1900 mm AxPxL 1900x535x51 mm kg 12 m ³ 0,08	863109 HSAGUS19	615
	Entrepaño perforado para mesas de rodillos, con marcos, 2100 mm AxPxL 2100x535x51 mm kg 6,70 m ³ 0,20	865239 HSAGUS21	670
	Entrepaño perforado, 2200 mm AxPxL 2200x535x51 mm kg 20 m ³ 0,13	863111 HSAGUS22	690
	Entrepaño perforado, 2300 mm AxPxL 2300x535x51 mm kg 7 m ³ 0,14	863112 HSAGUS23	710

▶▶

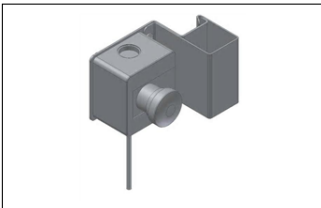
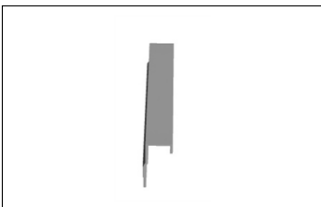

LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios: mesa transportadoras de rodillos)



	Descripción	Código	EUR
	Entrepaño perforado, 2400 mm AxPxL 2400x535x51 mm kg 7 m³ 0,14	863113 HSAGUS24	740
	Entrepaño perforado, 2500 mm AxPxL 2500x535x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863114 HSAGUS25	765
	Guías para 4 cestos de lavavajillas, 1100-1500 mm AxPxL 100x560x630 mm kg 6,91 m³ 0,20	865223 HSAG4R	575
	Guías para 8 cestos de lavavajillas, 1600-2000 mm AxPxL 100x560x630 mm kg 12,31 m³ 0,20	865224 HSAG8R	855
	Guías para 12 cestos de lavavajillas, 2100-2500 mm AxPxL 200x560x630 mm kg 6,70 m³ 0,20	865225 HSAG12R	1.175
	Guías para 16 cestos de lavavajillas, 2600 mm AxPxL 200x560x630 mm kg 6,70 m³ 0,20	865226 HSAG16R	1.500



◀◀ (Accesorios: mesa transportadoras de rodillos)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de parada de emergencia para lavavajillas RT</p> <p>AxPxL 190x190x190 mm kg 1,58 m³ 0,01</p>	<p>865162 HSAESK</p>	<p>265</p>
	<p>Soporte de conexión para entrepaños y entrepaños perforados (se debe utilizar si la mesa de rodillos está conectada directamente al Rack Type)</p> <p>AxPxL 604x48x95 mm kg 1,14</p>	<p>865234 HSACBUS</p>	<p>155</p>
	<p>Par de patas para cintas transportadoras largas conectadas directamente al lavavajillas rack type con ventilador de aire caliente</p> <p>AxPxL 1x1x1 mm kg 3,02 m³ 0,05</p>	<p>865477 HSAPLRC</p>	<p>325</p>

Mesas de rodillos móviles

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa de rodillos cortos móvil, 1245mm</p> <p>AxPxL 1200x620x910 mm kg 36 m³ 0,61</p>	<p>863052 HSSRC12M</p>	<p>2.400</p>
	<p>Mesa de rodillos cortos móvil, 1345mm</p> <p>AxPxL 1300x620x910 mm kg 45 m³ 0,63</p>	<p>863053 HSSRC13M</p>	<p>2.420</p>






◀◀ (Mesas de rodillos móviles)


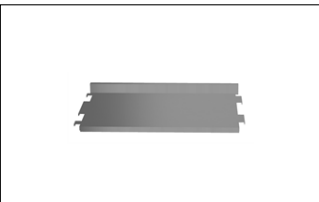
	Descripción	Código	EUR
	Mesa de rodillos cortos móvil, 1545mm AxPxL 1500x620x910 mm kg 45 m³ 0,61	863055 HSSRC15M	2.525
	Mesa de rodillos cortos móvil, 1745mm AxPxL 1700x620x910 mm kg 50 m³ 0,79	863056 HSSRC17M	2.580
	Mesa de rodillos cortos móvil, 1845mm AxPxL 1800x620x910 mm kg 57 m³ 0,82	863057 HSSRC18M	2.625
	Mesa de rodillos cortos móvil, 1945mm AxPxL 1900x620x910 mm kg 52 m³ 0,79	863058 HSSRC19M	2.690
	Mesa de rodillos cortos móvil, 2045mm AxPxL 2000x620x910 mm kg 56 m³ 0,79	863059 HSSRC20M	2.730
	Mesa de rodillos cortos móvil, 2245mm AxPxL 2200x620x910 mm kg 52 m³ 0,99	863060 HSSRC22M	2.815

▶▶

◀◀ (Mesas de rodillos móviles)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de rodillos cortos móvil, 2345mm AxPxL 2300x620x910 mm kg 58 m³ 0,97	863061 HSSRC23M	2.830
	Mesa de rodillos cortos móvil, 2445mm AxPxL 2400x620x910 mm kg 6,70 m³ 0,20	863062 HSSRC24M	2.900
	Mesa de rodillos cortos móvil, 2545mm AxPxL 2500x620x910 mm kg 60 m³ 0,97	863063 HSSRC25M	2.910


Accesorios para Mesas de rodillos móviles

	Descripción	Código	EUR
	Estante plano (con alzatina a = 100 mm), para mesa móvil, 1145 mm AxPxL 1145x560x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	865227 HSAPUS11M	325
	Estante plano (con alzatina de 100 mm), para mesa de rodillos móvil de 1245 mm AxPxL 1200x560x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863090 HSAPUS12M	345



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios para Mesas de rodillos móviles)

	Descripción	Código	EUR
	Estante, plano (con alzatina de 100 mm), para mesa de rodillos móvil de 1345 mm AxPxL 1300x560x40 mm kg 6,70 m ³ 0,20	863091 HSAPUS13M	370
	Estante plano (con alzatina de 100 mm), para mesa de rodillos de móvil 1445 mm AxPxL 1400x560x40 mm kg 6,70 m ³ 0,20	863092 HSAPUS14M	400
	Estante plano (con alzatina de 100 mm), para mesa de rodillos móvil de 1545 mm AxPxL 1500x560x40 mm kg 7,10 m ³ 0,19	863093 HSAPUS15M	430
	Estante plano (con alzatina a = 100 mm), para mesa móvil, 1645 mm AxPxL 1645x560x40 mm kg 6,70 m ³ 0,20	865228 HSAPUS16M	460
	Estante plano (con alzatina de 100 mm), para mesa de rodillos móvil de 1745 mm AxPxL 1700x560x40 mm kg 6,70 m ³ 0,20	863094 HSAPUS17M	480
	Estante plano (con alzatina de 100 mm), para mesa de rodillos móvil de 1845 mm AxPxL 1800x560x40 mm kg 6,70 m ³ 0,20	863095 HSAPUS18M	505





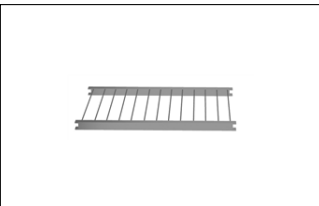
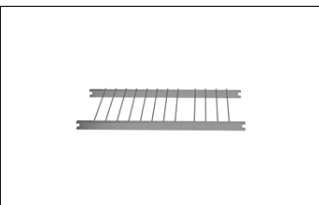
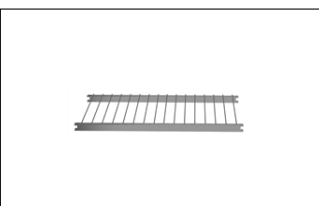
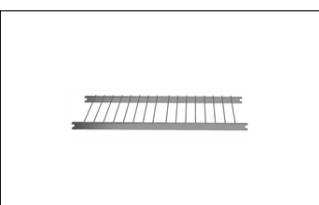
LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios para Mesas de rodillos móviles)

	Descripción	Código	EUR
	Estante plano (con alzatina de 100 mm), para mesa de rodillos móvil de 1945 mm AxPxL 1900x560x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863096 HSAPUS19M	535
	Estante plano (con alzatina de 100 mm), para mesa de rodillos móvil de 2045 mm AxPxL 2000x560x40 mm kg 27 m³ 0,12	863097 HSAPUS20M	565
	Estante plano (con alzatina a = 100 mm), para mesa móvil, 2145 mm AxPxL 2145x560x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	865229 HSAPUS21M	585
	Estante plano (con alzatina de 100 mm), para mesa de rodillos móvil de 2245 mm AxPxL 2200x560x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863098 HSAPUS22M	610
	Estante plano (con alzatina de 100 mm), para mesa de rodillos móvil de 2345 mm AxPxL 2300x560x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863099 HSAPUS23M	640
	Estante plano (con alzatina de 100 mm), para mesa de rodillos móvil de 2445 mm AxPxL 2400x560x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863100 HSAPUS24M	665




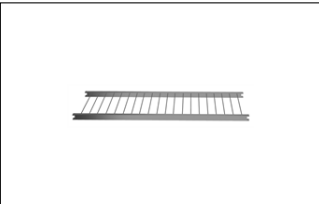

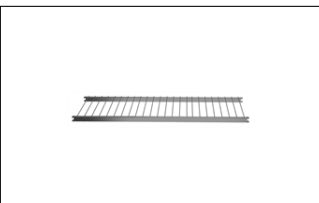
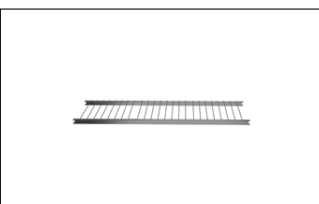
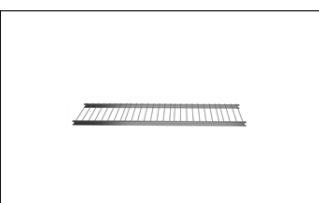
◀◀ (Accesorios para Mesas de rodillos móviles)

	Descripción	Código	EUR
	Estante plano (con alzatina de 100 mm), para mesa de rodillos móvil de 2545 mm AxPxL 2500x560x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863101 HSAPUS25M	690
	Estante plano (con alzatina de 100 mm), para mesa de rodillos móvil de 2645 mm AxPxL 2600x560x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863102 HSAPUS26M	715
	Entrepaño perforado, con marcos, para mesa móvil, 1145 mm AxPxL 835x535x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	865240 HSAGUS11M	390
	Entrepaño perforado, para mesa de rodillos móvil de 1245 mm AxPxL 1200x535x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863116 HSAGUS12M	415
	Entrepaño perforado, para mesa de rodillos móvil de 1345 mm AxPxL 1300x535x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863117 HSAGUS13M	440
	Entrepaño perforado, para mesa de rodillos móvil de 1445 mm AxPxL 1400x535x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863118 HSAGUS14M	465









LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios para Mesas de rodillos móviles)

	Descripción	Código	EUR
	Entrepaño perforado, para mesa de rodillos móvil de 1545 mm AxPxL 1500x535x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863119 HSAGUS15M	495
	Entrepaño perforado para mesa móvil, 1645 mm AxPxL 1305x535x51 mm kg 5 m³ 0,05	865241 HSAGUS16M	520
	Entrepaño perforado, para mesa de rodillos móvil de 1745 mm AxPxL 1700x533x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863120 HSAGUS17M	535
	Entrepaño perforado, para mesa de rodillos móvil de 1845 mm AxPxL 1800x533x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863121 HSAGUS18M	560
	Entrepaño perforado, para mesa de rodillos móvil de 1945 mm AxPxL 1900x533x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863122 HSAGUS19M	585
	Entrepaño perforado, para mesa de rodillos móvil de 2045 mm AxPxL 2000x533x51 mm kg 7 m³ 0,12	863123 HSAGUS20M	610



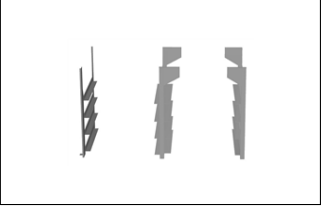
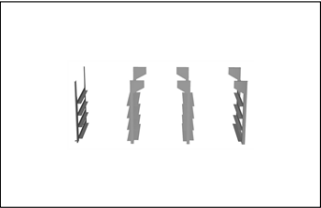
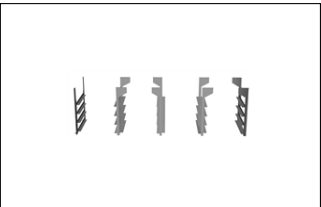
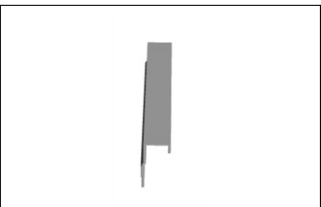
◀◀ (Accesorios para Mesas de rodillos móviles)

	Descripción	Código	EUR
	Entrepaño perforado para mesa móvil, 2145 mm AxPxL 1835x533x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	865242 HSAGUS21M	640
	Entrepaño perforado, para mesa de rodillos móvil de 2245 mm AxPxL 2200x533x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863124 HSAGUS22M	660
	Entrepaño perforado, para mesa de rodillos móvil de 2345 mm AxPxL 2300x533x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863125 HSAGUS23M	685
	Entrepaño perforado, para mesa de rodillos móvil de 2445 mm AxPxL 2400x533x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863126 HSAGUS24M	715
	Entrepaño perforado, para mesa de rodillos móvil de 2545 mm AxPxL 2500x533x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863127 HSAGUS25M	735
	Guías para 4 cestos de lavavajillas, 1100- 1500 mm AxPxL 100x560x630 mm kg 6,91 m³ 0,20	865223 HSAG4R	575




LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios para Mesas de rodillos móviles)






	Descripción	Código	EUR
	Guías para 8 cestos de lavavajillas, 1600-2000 mm AxPxL 100x560x630 mm kg 12,31 m³ 0,20	865224 HSAG8R	855
	Guías para 12 cestos de lavavajillas, 2100-2500 mm AxPxL 200x560x630 mm kg 6,70 m³ 0,20	865225 HSAG12R	1.175
	Guías para 16 cestos de lavavajillas, 2600 mm AxPxL 200x560x630 mm kg 6,70 m³ 0,20	865226 HSAG16R	1.500
	Soporte de conexión para entrepaños y entrepaños perforados (se debe utilizar si la mesa de rodillos está conectada directamente al Rack Type) AxPxL 604x48x95 mm kg 1,14	865234 HSACBUS	155

Mesas deslizantes

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de rodillos cortos con cuba, 900mm AxPxL 900x620x910 mm kg 6,70 m³ 0,20	863065 HSSRDB9	1.810





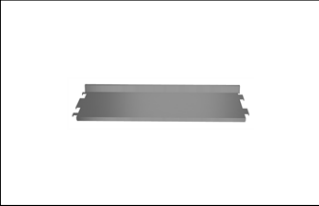


◀◀ (Mesas deslizantes)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de rodillos cortos con cuba, 1300mm AxPxL 1300x620x910 mm kg 44 m³ 0,71	863068 HSSRDB13	1.995
	Mesa de rodillos cortos con cuba, 1400mm AxPxL 1400x620x910 mm kg 45 m³ 0,75	863069 HSSRDB14	2.025
	Mesa de rodillos cortos con cuba, 1500mm AxPxL 1500x620x910 mm kg 34 m³ 0,78	863070 HSSRDB15	2.090
	Mesa de rodillos cortos con cuba y alzatina, 1100 mm AxPxL 1100x735x1213 mm kg 49 m³ 1,43	865214 HSSRDB11SB	2.555
	Mesa de rodillos cortos con cuba y alzatina, 1600 mm AxPxL 1600x735x1213 mm kg 62 m³ 1,49	865215 HSSRDB16SB	2.795

LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

Accesorios: mesas deslizantes

	Descripción	Código	EUR
	Válvula de cierre (apta para cerrar el desagüe de las mesas con cuba) AxPxL 50x190x86 mm kg 2 m³ 0,01	865230 HSASOVC	140
	Elemento de cierre para mesas de rodillos AxPxL 45x620x90 mm kg 1,22	865217 HSAEPT	175
	Estante con alzatina para mesas fijas, 800 mm AxPxL 800x550x100 mm kg 6,70 m³ 0,20	865452 HSAPUS8	355
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 1100 mm AxPxL 1100x575x40 mm kg 14 m³ 0,16	865220 HSAPUS11	380
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 1300 mm AxPxL 1300x575x40 mm kg 16,10 m³ 0,17	863078 HSAPUS13	435
	Deslizabandejas lado operador, 1000mm AxPxL 900x300x150 mm kg 8 m³ 0,08	865379 BHSTTS10	395



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR




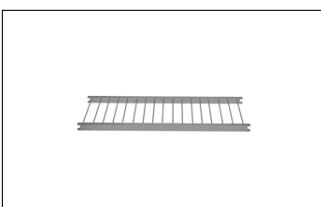
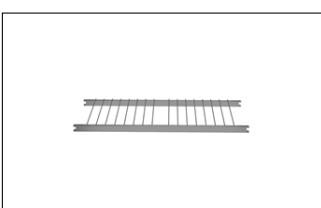
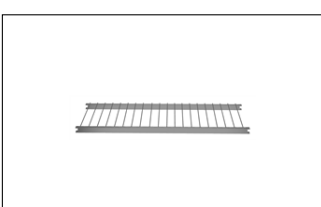
◀◀ (Accesorios: mesas deslizantes)

	Descripción	Código	EUR
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 1500 mm AxPxL 1500x575x40 mm kg 18 m³ 0,19	863080 HSAPUS15	485
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 1600 mm AxPxL 1600x575x40 mm kg 14 m³ 0,19	865221 HSAPUS16	520
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 1900 mm AxPxL 1900x575x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863083 HSAPUS19	590
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 2000 mm AxPxL 2000x575x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863084 HSAPUS20	625
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 2100 mm AxPxL 2100x575x40 mm kg 35 m³ 0,11	865222 HSAPUS21	650
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 2300 mm AxPxL 2300x575x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863086 HSAPUS23	695

▶▶

LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios: mesas deslizantes)

	Descripción	Código	EUR
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 2400 mm AxPxL 2400x575x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863087 HSAPUS24	725
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 2500 mm AxPxL 2500x575x40 mm kg 6,70 m³ 0,20	863088 HSAPUS25	750
	Entrepaño plano (con alzatina de 100 mm), 2600 mm AxPxL 2600x575x40 mm kg 37 m³ 0,29	863089 HSAPUS26	785
	Entrepaño perforado para mesas de rodillos, con marcos, 1100 mm AxPxL 1100x535x51 mm kg 6,93	865237 HSAGUS11	425
	Entrepaño perforado, 1200 mm AxPxL 1200x535x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863103 HSAGUS12	445
	Entrepaño perforado, 1300 mm AxPxL 1300x535x51 mm kg 6,70 m³ 0,06	863104 HSAGUS13	470



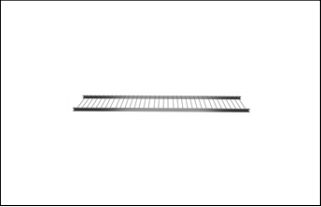
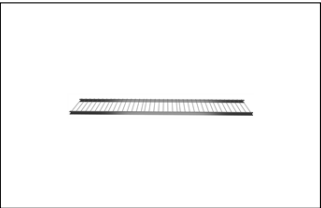
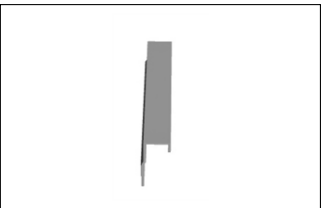



◀◀ (Accesorios: mesas deslizantes)

	Descripción	Código	EUR
	Entrepaño perforado, 1500 mm AxPxL 1500x535x51 mm kg 6,70 m ³ 0,20	863106 HSAGUS15	520
	Entrepaño perforado para mesas de rodillos, con marcos, 1600 mm AxPxL 1600x535x51 mm kg 10 m ³ 0,09	865238 HSAGUS16	545
	Entrepaño perforado, 1900 mm AxPxL 1900x535x51 mm kg 12 m ³ 0,08	863109 HSAGUS19	615
	Entrepaño perforado para mesas de rodillos, con marcos, 2100 mm AxPxL 2100x535x51 mm kg 6,70 m ³ 0,20	865239 HSAGUS21	670
	Entrepaño perforado, 2200 mm AxPxL 2200x535x51 mm kg 20 m ³ 0,13	863111 HSAGUS22	690
	Entrepaño perforado, 2300 mm AxPxL 2300x535x51 mm kg 7 m ³ 0,14	863112 HSAGUS23	710

▶▶

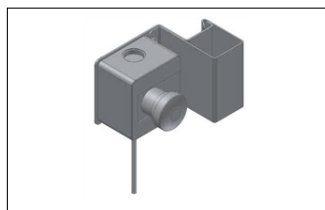
LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios: mesas deslizantes)

	Descripción	Código	EUR
	Entrepaño perforado, 2400 mm AxPxL 2400x535x51 mm kg 7 m³ 0,14	863113 HSAGUS24	740
	Entrepaño perforado, 2500 mm AxPxL 2500x535x51 mm kg 6,70 m³ 0,20	863114 HSAGUS25	765
	Soporte de conexión para entrepaños y entrepaños perforados (se debe utilizar si la mesa de rodillos está conectada directamente al Rack Type) AxPxL 604x48x95 mm kg 1,14	865234 HSACBUS	155
	Grifo ducha pre-aclarado que se debe montar sobre la alzatina AxPxL 200x600x100 mm kg 6,50 m³ 0,02	865231 HSAPRU	655
	Grifo ducha pre-aclarado, automático, termostático que se debe montar sobre el salpicadero AxPxL 200x600x100 mm kg 5 m³ 0,02	865233 HSAPRUA	1.195
	Grifo de codo con brazo ducha y caño AxPxL 800x465x1400 mm kg 5,80 m³ 0,02	855324 SHTEBO3M	545



◀◀ (Accesorios: mesas deslizantes)



Descripción	Código	EUR
<p>Kit de parada de emergencia para lavavajillas RT</p> <p>AxPxL 190x190x190 mm kg 1,58 m³ 0,01</p>	<p>865162 HSAESK</p>	<p>265</p>

Unidad de carga lateral



Descripción	Código	EUR
<p>Mesa de carga lateral, conducida por el lavavajillas, 700 mm</p> <p>AxPxL 700x623x922 mm kg 33 m³ 0,47</p>	<p>865243 HSSL7</p>	<p>1.445</p>

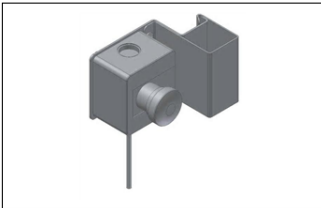


<p>Mesa de carga lateral, conducida por el lavavajillas, 700 mm</p> <p>AxPxL 800x623x922 mm kg 33 m³ 0,47</p>	<p>865451 HSSL8</p>	<p>1.465</p>
---	--------------------------------	---------------------



<p>Mesa de carga lateral, conducida por el lavavajillas, 1100 mm</p> <p>AxPxL 1100x623x922 mm kg 35 m³ 0,35</p>	<p>863131 HSSL11</p>	<p>2.155</p>
---	---------------------------------	---------------------

Accesorios: unidad de carga lateral

	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de parada de emergencia para lavavajillas RT</p> <p>AxPxL 190x190x190 mm kg 1,58 m³ 0,01</p>	<p>865162 HSAESK</p>	<p>265</p>





Curvas de 90° conducidas por el lavavajillas

	Descripción	Código	EUR
	<p>Curva de descarga, 90°, conducida por el lavavajillas, sentido horario</p> <p>AxPxL 850x850x910 mm kg 43 m³ 0,46</p>	<p>865245 HSUC90C</p>	<p>2.555</p>
	<p>Curva de descarga, 90°, conducida por el lavavajillas, sentido antihorario</p> <p>AxPxL 850x850x910 mm kg 44 m³ 0,46</p>	<p>865246 HSUC90CC</p>	<p>2.555</p>
	<p>Curva de carga, 90°, conducida por el lavavajillas, sentido horario</p> <p>AxPxL 850x850x910 mm kg 45 m³ 0,46</p>	<p>865247 HSLC90C</p>	<p>3.155</p>
	<p>Curva de carga, 90°, conducida por el lavavajillas, sentido antihorario</p> <p>AxPxL 850x850x910 mm kg 45 m³ 0,46</p>	<p>865248 HSLC90CC</p>	<p>3.155</p>

Accesorios para Curvas de 90° conducidas por lavavajillas

Descripción	Código	EUR
Placa de cubierta para unidad curva de 90° AxPxL 362x170x45 mm kg 0,81	863237 HSACP90C	185

Curvas de 180° conducidas por el lavavajillas

	Descripción	Código	EUR
	Curva de descarga, 180°, conducida por el lavavajillas, sentido horario AxPxL 1450x850x910 mm kg 93 m³ 1,87	865251 HSUC180C	4.000
	Curva de descarga, 180°, conducida por el lavavajillas, sentido antihorario AxPxL 1450x850x910 mm kg 92 m³ 1,89	865252 HSUC180CC	4.000
	Curva de carga, 180°, conducida por el lavavajillas, sentido horario AxPxL 1450x850x910 mm kg 100 m³ 1,91	865458 HSLC180C	4.555
	Curva de carga, 180°, conducida por el lavavajillas, sentido antihorario AxPxL 1450x850x910 mm kg 6,70 m³ 0,20	865459 HSLC180CC	4.555

Accesorios para curvas de 180° conducidas por lavavajillas

Descripción	Código	EUR
Placa de cubierta para unidad curva de 180° AxPxL 293x249x85 mm kg 1,07 m³ 0,01	863238 HSACP180C	190

Mesas de clasificación manual

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de clasificación manual pasante para 3 cestos, conexión lateral, izquierda > derecha, 1620 mm AxPxL 1576x1110x910 mm kg 97 m³ 2,51	865207 HSMSS6LR	4.235
	Mesa de clasificación manual para 3 cestos, conexión lateral, derecha > izquierda, 1620 mm AxPxL 1620x1110x910 mm kg 117 m³ 2,52	865257 HSMSS3RL	4.475
	Mesa de clasificación manual para 4 cestos, conexión lateral, derecha > izquierda, 2130 mm AxPxL 2130x1110x910 mm kg 118 m³ 3,70	865258 HSMSS4RL	4.900
	Mesa de clasificación manual para 5 cestos, conexión lateral, derecha > izquierda, 2640 mm AxPxL 2640x1110x910 mm kg 139 m³ 3,88	865259 HSMSS5RL	5.900






◀◀ (Mesas de clasificación manual)



	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa de clasificación manual pasante para 3 cestos, conexión lateral, derecha > izquierda, 1620 mm AxPxL 1576x1110x910 mm kg 97 m³ 2,51</p>	<p>865260 HSMS6RL</p>	<p>4.235</p>
	<p>Mesa de clasificación manual para 3 cestos, conexión frontal, izquierda > derecha, 1620 mm AxPxL 1620x1110x910 mm kg 97 m³ 2,52</p>	<p>865261 HSMSF3LR</p>	<p>4.725</p>
	<p>Mesa de clasificación manual, 4 cestos, conexión frontal, izquierda > derecha, 2130 mm AxPxL 2130x1110x910 mm kg 115 m³ 3,19</p>	<p>865262 HSMSF4LR</p>	<p>5.115</p>
	<p>Mesa de clasificación manual, 5 cestos, conexión frontal, izquierda > derecha, 2640 mm AxPxL 2640x1110x910 mm kg 139 m³ 3,88</p>	<p>865292 HSMSF5LR</p>	<p>6.110</p>
	<p>Mesa de clasificación manual pasante para 3 cestos, conexión frontal, izquierda > derecha, 1620 mm AxPxL 1576x1110x910 mm kg 97 m³ 2,51</p>	<p>865293 HSMSF6LR</p>	<p>4.450</p>
	<p>Mesa de clasificación manual, 3 cestos, conexión frontal, derecha > izquierda, 1620 mm AxPxL 1620x1110x910 mm kg 115 m³ 2,51</p>	<p>865294 HSMSF3RL</p>	<p>4.725</p>

▶▶

◀◀ (Mesas de clasificación manual)


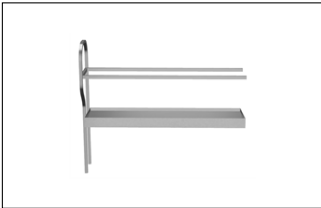


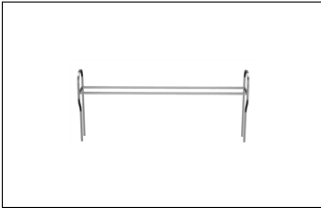
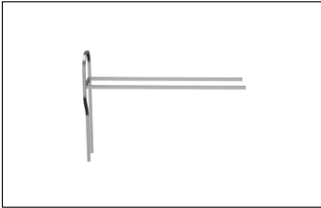
	Descripción	Código	EUR
	Mesa de clasificación manual, 4 cestos, conexión frontal, derecha > izquierda, 2130 mm AxPxL 2130x1110x910 mm kg 115 m³ 3,19	865295 HSMSF4RL	5.060
	Mesa de clasificación manual, 5 cestos, conexión frontal, derecha > izquierda, 2640 mm AxPxL 2640x1110x910 mm kg 145 m³ 4,07	865296 HSMSF5RL	6.110
	Mesa de clasificación manual pasante para 3 cestos, conexión frontal, derecha > izquierda, 1620 mm AxPxL 1576x1110x910 mm kg 97 m³ 2,51	865297 HSMSF6RL	4.450

Accesorios para mesas de Clasificación manual

	Descripción	Código	EUR
	Estante superior doble para mesas de clasificación de 3 cestos, 1610 mm AxPxL 1610x470x1335 mm kg 14 m³ 0,15	865298 HSADOS3	1.550
	Estante superior doble para mesas de clasificación de 4 cestos, 2120 mm AxPxL 2120x470x1335 mm kg 18 m³ 0,19	865299 HSADOS4	1.725



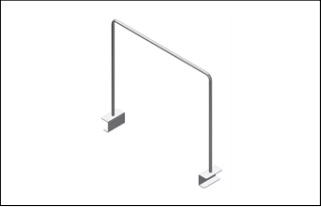
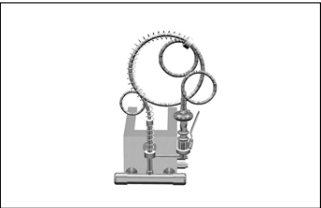

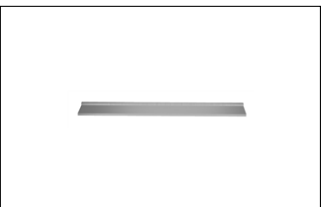
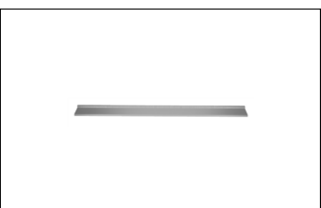
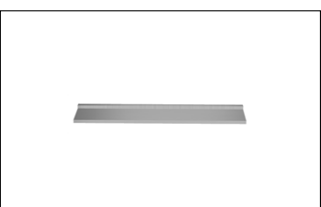
◀◀ (Accesorios para mesas de Clasificación manual)

	Descripción	Código	EUR
	Estante superior doble para mesas de clasificación de 5 cestos, 2630 mm AxPxL 2630x470x1335 mm kg 21 m³ 0,23	865427 HSADOS5	1.770
	Estante superior doble pasante de 3 cestos l = 1576 mm AxPxL 1576x470x1335 mm kg 14 m³ 0,15	865428 HSADOS6	1.295
	Estante superior para mesas de clasificación de 3 cestos, 1610 mm AxPxL 1610x450x1135 mm kg 4 m³ 0,07	865429 HSAOS3	895
	Estante superior para mesas de clasificación de 4 cestos, 2120 mm AxPxL 2120x450x1135 mm kg 4 m³ 0,08	865430 HSAOS4	950
	Estante superior para mesas de clasificación de 5 cestos, 2630 mm AxPxL 2630x450x1135 mm kg 4,50 m³ 0,11	865431 HSAOS5	1.005
	Estante superior simple pasante de 3 cestos l = 1576 mm AxPxL 1576x390x1135 mm kg 4 m³ 0,07	865432 HSAOS6	720



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios para mesas de Clasificación manual)

	Descripción	Código	EUR
	Soporte para cestos (solo soporte en el extremo del estante superior) AxPxL 400x305x60 mm kg 1	865208 HSSDB11SB	145
	Unidad de preaclarado (mezclador termostático y ducha) a instalar en estante superior AxPxL 600x300x700 mm kg 5 m³ 0,05	863136 HSATPROUS	1.760
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 3 cestos, 1620 mm AxPxL 1620x310x62 mm kg 11 m³ 0,05	865433 HSATS3ST	420
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 4 cestos, 2130 mm AxPxL 2130x310x62 mm kg 14 m³ 0,06	865434 HSATS4ST	550
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 5 cestos, 2640 mm AxPxL 2640x310x62 mm kg 17 m³ 0,08	865435 HSATS5ST	680
	Bandeja deslizante pasante 3 cestos, 1576 mm AxPxL 1576x310x62 mm kg 11 m³ 0,05	865436 HSATS6ST	415

▶▶

◀◀ (Accesorios para mesas de Clasificación manual)

	Descripción	Código	EUR
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 3 cestos, 1620 mm AxPxL 1620x310x62 mm kg 17 m³ 0,21	865454 HSAFTSST3	1.720
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 3 cestos, 2130 mm AxPxL 2130x310x62 mm kg 28 m³ 0,05	865455 HSAFTSST4	1.830
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 3 cestos, 2640 mm AxPxL 2640x310x62 mm kg 24 m³ 0,32	865456 HSAFTSST5	1.900
	Deslizabandejas plegable pasante 3 cestos l = 1576 mm AxPxL 1576x310x62 mm kg 17 m³ 0,20	865457 HSAFTSPST3	1.825
	Set de rejillas con marcos, 4 cestos AxPxL 2083x533x52,5 mm kg 9 m³ 0,07	865439 HSAGUS4R	710
	Set de rejillas con marcos, 5 cestos AxPxL 2593x533x52,5 mm kg 10 m³ 0,08	865440 HSAGUS5R	790

▶▶

LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios para mesas de Clasificación manual)

	Descripción	Código	EUR
	Deslizabandejas con agujero para desperdicios y anillo de goma, 500 mm AxPxL 500x360x267 mm kg 6,49 m³ 0,15	865445 HSASWS	595
	Rascador de restos para platos AxPxL 1x1x1 mm kg 2 m³ 0,01	865447 HSAWSP	825
	Agua templada para lavado de la cuba AxPxL 40x80x105 mm kg 0,30 m³ 0,01	865449 HSATWBW	190
	Kit de parada de emergencia para lavavajillas RT AxPxL 190x190x190 mm kg 1,58 m³ 0,01	865162 HSAESK	265
	Cuba con dispositivo elevador para cestos de cubiertos AxPxL 515x566x143 mm kg 6,70 m³ 0,20	865442 HSASBC	1.480
	Unidad de preaclarado retraíble con mezclador de agua termostático fijo, longitud de la manguera 600 mm AxPxL 1x1x1 mm kg 6,70 m³ 0,20	865460 HSAPRU6000	2.545

▶▶

LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

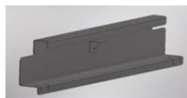
◀◀ (Accesorios para mesas de Clasificación manual)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Unidad ducha prelavado retráctil, 1500mm</p> <p>AxPxL 1x1x1 mm kg 1,67 m³ 0,20</p>	<p>865443 HSAPRU1500</p>	<p>835</p>
	<p>Deslizabandejas de 500 mm para mesas de clasificación</p> <p>AxPxL 500x310x267 mm kg 5 m³ 0,15</p>	<p>865444 HSATS500L</p>	<p>250</p>
	<p>Lavado manual de la cuba - ciclo de lavado fijo - 30 segundos pulsando un botón</p> <p>0,10 kW 230 V 1N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 200x200x1550 mm kg 4,30 m³ 0,14</p>	<p>865448 HSAMBWST</p>	<p>1.620</p>
	<p>Lavado automático de la cuba - ciclo de lavado controlado por temporizador eléctrico</p> <p>0,10 kW 230 V 1N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 200x200x2060 mm kg 4,30 m³ 0,19</p>	<p>865450 HSAABWST</p>	<p>1.635</p>
	<p>Sistema de lavado autom. mesa de clasificación para 5 cestos</p> <p>0,10 kW 230 V 1N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 200x200x2570 mm kg 5 m³ 0,24</p>	<p>863231 HSAABWST5</p>	<p>1.655</p>
	<p>Fregadero automático con temporizador para mesa de clasificación de 6 cestos</p> <p>AxPxL 200x200x3080 mm kg 20 m³ 0,18</p>	<p>863236 HSAABWST6</p>	<p>2.555</p>

▶▶

LAVADO DE VAJILLA

◀◀ (Accesorios para mesas de Clasificación manual)

	Descripción	Código	EUR
	Soportes para sostener los cestos debajo de la mesa de clasificación AxPxL 553x1x150 mm kg 5 m³ 0,01	865478 HSABSST	885





Mesas de clasificación conducidas por el lavavajillas (no para lavavajillas basic)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de clasificación automática, conducida por el lavavajillas, 3 cestos, izquierda > derecha, 1920 mm AxPxL 1920x1110x910 mm kg 97 m³ 2,51	865461 HSDDS3LR	6.770
	Mesa de clasificación automática, conducida por el lavavajillas, 4 cestos, izquierda > derecha, 2430 mm AxPxL 2430x1110x910 mm kg 169 m³ 3,55	865462 HSDDS4LR	7.620
	Mesa de clasificación automática, conducida por el lavavajillas, 5 cestos, izquierda > derecha, 2940 mm AxPxL 2940x1110x910 mm kg 139 m³ 3,88	865463 HSDDS5LR	9.035
	Mesa de clasificación automática pasante, conducida por el lavavajillas, 3 cestos, derecha > izquierda, 1620 mm AxPxL 1576x1110x910 mm kg 97 m³ 2,51	865464 HSDDPTS3RL	6.170




LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Mesas de clasificación conducidas por el lavavajillas (no para lavavajillas basic))

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de clasificación automática, conducida por el lavavajillas, 3 cestos, derecha > izquierda, 1920 mm AxPxL 1920x1110x910 mm kg 97 m³ 2,51	865465 HSDDS3RL	6.770
	Mesa de clasificación automática, conducida por el lavavajillas, 4 cestos, derecha > izquierda, 2430 mm AxPxL 2430x1110x910 mm kg 115 m³ 3,20	865466 HSDDS4RL	7.620
	Mesa de clasificación automática, conducida por el lavavajillas, 5 cestos, derecha > izquierda, 2940 mm AxPxL 2940x1110x910 mm kg 139 m³ 3,88	865467 HSDDS5RL	9.035
	Mesa de clasificación automática, conducida por el lavavajillas, 3 cestos, izquierda > derecha, 1620 mm AxPxL 1576x1110x910 mm kg 97 m³ 2,51	865468 HSDDPTS3LR	6.170






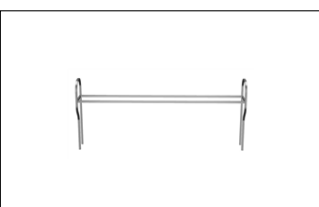
Accesorios para mesas de clasificación accionadas por lavavajillas

	Descripción	Código	EUR
	Estante superior doble para mesas de clasificación de 3 cestos, 1610 mm AxPxL 1610x470x1335 mm kg 14 m³ 0,15	865298 HSADOS3	1.550



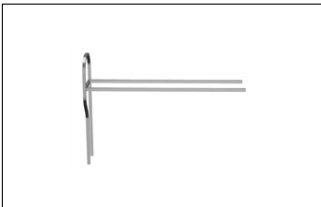
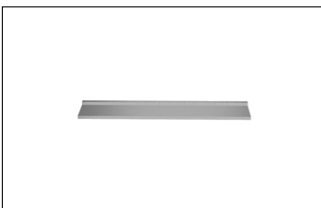
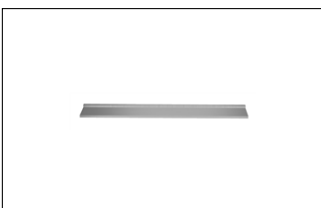
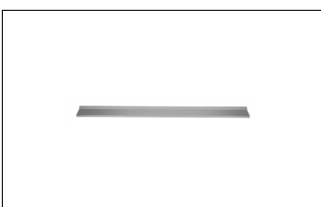
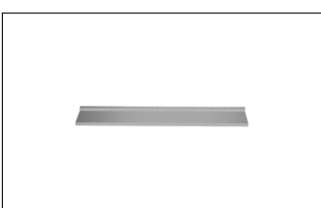
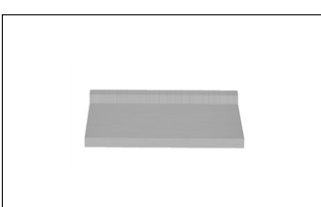
LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios para mesas de clasificación accionadas por lavavajillas)

	Descripción	Código	EUR
	Estante superior doble para mesas de clasificación de 4 cestos, 2120 mm AxPxL 2120x470x1335 mm kg 18 m³ 0,19	865299 HSADOS4	1.725
	Estante superior doble para mesas de clasificación de 5 cestos, 2630 mm AxPxL 2630x470x1335 mm kg 21 m³ 0,23	865427 HSADOS5	1.770
	Estante superior doble pasante de 3 cestos l = 1576 mm AxPxL 1576x470x1335 mm kg 14 m³ 0,15	865428 HSADOS6	1.295
	Estante superior para mesas de clasificación de 3 cestos, 1610 mm AxPxL 1610x450x1135 mm kg 4 m³ 0,07	865429 HSAOS3	895
	Estante superior para mesas de clasificación de 4 cestos, 2120 mm AxPxL 2120x450x1135 mm kg 4 m³ 0,08	865430 HSAOS4	950
	Estante superior para mesas de clasificación de 5 cestos, 2630 mm AxPxL 2630x450x1135 mm kg 4,50 m³ 0,11	865431 HSAOS5	1.005



◀◀ (Accesorios para mesas de clasificación accionadas por lavavajillas)

	Descripción	Código	EUR
	Estante superior simple pasante de 3 cestos l = 1576 mm AxPxL 1576x390x1135 mm kg 4 m³ 0,07	865432 HSAOS6	720
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 3 cestos, 1620 mm AxPxL 1620x310x62 mm kg 11 m³ 0,05	865433 HSATS3ST	420
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 4 cestos, 2130 mm AxPxL 2130x310x62 mm kg 14 m³ 0,06	865434 HSATS4ST	550
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 5 cestos, 2640 mm AxPxL 2640x310x62 mm kg 17 m³ 0,08	865435 HSATS5ST	680
	Bandeja deslizante pasante 3 cestos, 1576 mm AxPxL 1576x310x62 mm kg 11 m³ 0,05	865436 HSATS6ST	415
	Deslizabandejas de 500 mm para mesas de clasificación AxPxL 500x310x267 mm kg 5 m³ 0,15	865444 HSATS500L	250

▶▶

LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR





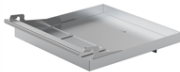
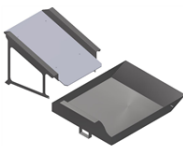
◀◀ (Accesorios para mesas de clasificación accionadas por lavavajillas)

	Descripción	Código	EUR
	Deslizabandejas con agujero para desperdicios y anillo de goma, 500 mm AxPxL 500x360x267 mm kg 6,49 m³ 0,15	865445 HSASWS	595
	Rascador de restos para platos AxPxL 1x1x1 mm kg 2 m³ 0,01	865447 HSAWSP	825
	Lavado manual de la cuba - ciclo de lavado fijo - 30 segundos pulsando un botón 0,10 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 200x200x1550 mm kg 4,30 m³ 0,14	865448 HSAMBWST	1.620
	Lavado automático de la cuba - ciclo de lavado controlado por temporizador eléctrico 0,10 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 200x200x2060 mm kg 4,30 m³ 0,19	865450 HSAABWST	1.635
	Sistema de lavado autom. mesa de clasificación para 5 cestos 0,10 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 200x200x2570 mm kg 5 m³ 0,24	863231 HSAABWST5	1.655
	Fregadero automático con temporizador para mesa de clasificación de 6 cestos AxPxL 200x200x3080 mm kg 20 m³ 0,18	863236 HSAABWST6	2.555



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

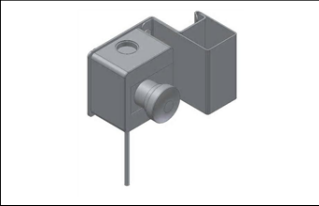

◀◀ (Accesorios para mesas de clasificación accionadas por lavavajillas)

	Descripción	Código	EUR
	Agua templada para lavado de la cuba AxPxL 40x80x105 mm kg 0,30 m³ 0,01	865449 HSATWBW	190
	Unidad ducha prelavado retráctil, 1500mm AxPxL 1x1x1 mm kg 1,67 m³ 0,20	865443 HSAPRU1500	835
	Unidad de preaclarado (mezclador termostático y ducha) a instalar en estante superior AxPxL 600x300x700 mm kg 5 m³ 0,05	863136 HSATPROUS	1.760
	Unidad de preaclarado retraíble con mezclador de agua termostático fijo, longitud de la manguera 600 mm AxPxL 1x1x1 mm kg 6,70 m³ 0,20	865460 HSAPRU6000	2.545
	Cuba de remojo para cesto de cubiertos, incluye dispositivo de elevación para mesa de clasificación impulsada por el lavavajillas AxPxL 512x566x142 mm kg 8 m³ 0,02	863230 HSASBCDWST	1.840
	Cuba con dispositivo elevador para cestos de cubiertos AxPxL 515x566x143 mm kg 6,70 m³ 0,20	865442 HSASBC	1.480





LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios para mesas de clasificación accionadas por lavavajillas)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de parada de emergencia para lavavajillas RT</p> <p>AxPxL 190x190x190 mm kg 1,58 m³ 0,01</p>	<p>865162 HSAESK</p>	<p>265</p>
	<p>Soportes para sostener los cestos debajo de la mesa de clasificación</p> <p>AxPxL 553x1x150 mm kg 5 m³ 0,01</p>	<p>865478 HSABSST</p>	<p>885</p>
	<p>Cesta de residuos adicional para lavavajillas accionado y mesa de clasificación automática</p> <p>AxPxL 320x440x50 mm kg 2,50 m³ 0,01</p>	<p>863173 HSWRSP</p>	<p>320</p>







Cintas transportadoras de cordones para cestos (no para lavavajillas basic)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cinta transportadora por cable para cestos, 500 mm</p> <p>AxPxL 500x620x910 mm kg 23 m³ 0,24</p>	<p>863143 HSBCC5</p>	<p>1.635</p>
	<p>Cinta transportadora por cable para cestos, 600 mm</p> <p>AxPxL 600x620x910 mm kg 24 m³ 0,24</p>	<p>863144 HSBCC6</p>	<p>1.700</p>



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Cintas transportadoras de cordones para cestos (no para lavavajillas basic))

	Descripción	Código	EUR
	Cinta transportadora por cable para cestos, 700 mm AxPxL 700x620x910 mm kg 25 m ³ 0,24	863145 HSBCC7	1.745
	Cinta transportadora por cable para cestos, 800 mm AxPxL 800x620x910 mm kg 26 m ³ 0,24	863146 HSBCC8	1.825
	Cinta transportadora por cable para cestos, 900 mm AxPxL 900x620x910 mm kg 29 m ³ 0,32	863147 HSBCC9	1.870
	Cinta transportadora por cable para cestos, 1000 mm AxPxL 1000x620x910 mm kg 30 m ³ 0,32	863148 HSBCC10	1.930
	Cinta transportadora por cable para cestos, 1100 mm AxPxL 1100x620x910 mm kg 31 m ³ 0,32	863149 HSBCC11	2.015
	Cinta transportadora por cable para cestos, 1200 mm AxPxL 1200x620x910 mm kg 35 m ³ 0,45	863150 HSBCC12	2.055





LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Cintas transportadoras de cordones para cestos (no para lavavajillas basic))

	Descripción	Código	EUR
	Cinta transportadora por cable para cestos, 1300 mm AxPxL 1300x620x910 mm kg 36 m ³ 0,45	863151 HSBCC13	2.115
	Cinta transportadora por cable para cestos, 1400 mm AxPxL 1400x620x910 mm kg 37 m ³ 0,45	863152 HSBCC14	2.200
	Cinta transportadora por cable para cestos, 1500 mm AxPxL 1500x620x910 mm kg 38 m ³ 0,45	863153 HSBCC15	2.240
	Cinta transportadora por cable para cestos, 1600 mm AxPxL 1600x620x910 mm kg 43 m ³ 0,45	863154 HSBCC16	2.305
	Cinta transportadora por cable para cestos, 1700 mm AxPxL 1700x620x910 mm kg 44 m ³ 0,59	863155 HSBCC17	2.365
	Cinta transportadora por cable para cestos, 1800 mm AxPxL 1800x620x910 mm kg 45 m ³ 0,59	863156 HSBCC18	2.425






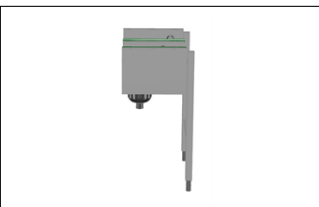
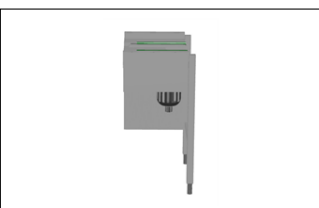
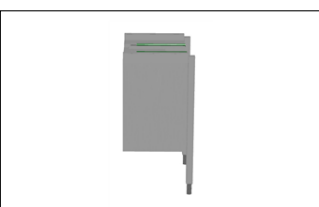
◀◀ (Cintas transportadoras de cordones para cestos (no para lavavajillas basic))

	Descripción	Código	EUR
	Cinta transportadora por cable para cestos, 1900 mm AxPxL 1900x620x910 mm kg 46 m³ 0,59	863157 HSBCC19	2.485
	Cinta transportadora por cable para cestos, 2000 mm AxPxL 2000x620x910 mm kg 47 m³ 0,59	863158 HSBCC20	2.555
	Cinta transportadora por cable para cestos, 2100 mm AxPxL 2100x620x910 mm kg 48 m³ 0,59	863159 HSBCC21	2.615
	Cinta transportadora por cable para cestos, 2200 mm AxPxL 2200x620x910 mm kg 52 m³ 0,72	863160 HSBCC22	2.675
	Cinta transportadora por cable para cestos, 2300 mm AxPxL 2300x620x910 mm kg 53 m³ 0,72	863161 HSBCC23	2.735
	Cinta transportadora por cable para cestos, 2400 mm AxPxL 2400x620x910 mm kg 54 m³ 0,72	863162 HSBCC24	2.795




LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Cintas transportadoras de cordones para cestos (no para lavavajillas basic))

	Descripción	Código	EUR
	Cinta transportadora por cable para cestos, 2500 mm AxPxL 2500x620x910 mm kg 55 m³ 0,72	863163 HSBCC25	2.865
	Cinta transportadora por cable para cestos, unidad curva de 90° AxPxL 850x850x910 mm kg 37 m³ 0,46	863164 HSBCC90C	3.550
	Cinta transportadora por cable para cestos, unidad curva de 45° AxPxL 600x600x910 mm kg 31 m³ 0,43	863165 HSBCC45C	3.475
	Unidad de retorno de cinta transportadora por cable para cestos AxPxL 400x620x910 mm kg 43 m³ 0,45	863166 HSBCCRU4	3.405
	Unidad motriz de cinta transportadora por cable para cestos, funcionamiento de izquierda a derecha 0,30 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 400x620x910 mm kg 60 m³ 0,45	863167 HSBCCDULR4	9.005
	Unidad motriz de cinta transportadora por cable para cestos, funcionamiento de derecha a izquierda 0,30 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 400x620x910 mm kg 60 m³ 0,45	863168 HSBCCDURL4	9.005

Accesorios para cintas transportadoras de cable para cestas




Descripción	Código	EUR
<p>Cable de 10 m para cinta transportadora por cable (obligatorio: hacer el pedido según la longitud del diseño completo)</p> <p>AxPxL 10000x25x25 mm kg 8 m³ 0,02</p>	<p>863170 HSACL10CC</p>	<p>425</p>
<p>Cable de 30 m para cinta transportadora por cable (obligatorio: hacer el pedido según la longitud del diseño completo)</p> <p>AxPxL 30000x25x25 mm kg 22 m³ 0,02</p>	<p>863171 HSACL30CC</p>	<p>1.180</p>
<p>Cable de 50 m para cinta transportadora por cable (obligatorio: hacer el pedido según la longitud del diseño completo)</p> <p>AxPxL 50000x25x25 mm kg 33 m³ 0,13</p>	<p>863172 HSACL50CC</p>	<p>1.935</p>
	<p>Kit para soldadura de cordones</p> <p>AxPxL 450x200x350 mm kg 1,51 m³ 0,04</p>	<p>865143 HSACWK</p> <p>2.210</p>
<p>Cable de conexión de 10 m para la unidad motriz de la cinta transportadora por cable para cestos</p> <p>AxPxL 10000x11x11 mm kg 3,10 m³ 0,01</p>	<p>863169 HSAC10BCDU</p>	<p>345</p>
	<p>Kit de parada de emergencia para lavavajillas RT</p> <p>AxPxL 190x190x190 mm kg 1,58 m³ 0,01</p>	<p>865162 HSAESK</p> <p>265</p>



◀◀ (Accesorios para cintas transportadoras de cable para cestas)

Descripción	Código	EUR
Interruptor de fin de carrera para cinta transportadora por cable para cesto AxPxL 200x300x30 mm kg 1,50	863174 HSAELSCCB	1.230
Cesta de residuos adicional para lavavajillas accionado y mesa de clasificación automática AxPxL 320x440x50 mm kg 2,50 m³ 0,01	863173 HSWRSP	320

Mesas de clasificación automáticas (no para lavavajillas basic)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de clasificación automática, 3 cestos, de izquierda a derecha, 1620 mm AxPxL 1620x1110x910 mm kg 110 m³ 2,51	865469 HSAS3LR	7.665
	Mesa de clasificación automática, pasan 3 cestos, de izquierda a derecha, 1620 mm AxPxL 1620x1110x910 mm kg 110 m³ 2,51	865472 HSASPT3LR	5.835
	Mesa de clasificación automática, 4 cestos, de izquierda a derecha, 2130 mm AxPxL 2130x1110x910 mm kg 163 m³ 3,75	865470 HSAS4LR	8.205




LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Mesas de clasificación automáticas (no para lavavajillas basic))





	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa de clasificación automática, 5 cestos, de izquierda a derecha, 2640 mm AxPxL 2640x1110x910 mm kg 150 m³ 3,77</p>	<p>865471 HSAS5LR</p>	<p>9.175</p>
	<p>Mesa de clasificación automática, 6 cestos, de izquierda a derecha, 3150 mm AxPxL 3150x1110x910 mm kg 170 m³ 4,58</p>	<p>863225 HSAS6LR</p>	<p>11.495</p>
	<p>Mesa de clasificación automática, 3 cestos, de derecha a izquierda, 1620 mm AxPxL 1620x1110x910 mm kg 110 m³ 2,51</p>	<p>865473 HSAS3RL</p>	<p>7.665</p>
	<p>Mesa de clasificación automática, pasan 3 cestos, de derecha a izquierda, 1620 mm AxPxL 1620x1110x910 mm kg 110 m³ 2,51</p>	<p>865476 HSASPT3RL</p>	<p>5.835</p>
	<p>Mesa de clasificación automática, 4 cestos, de derecha a izquierda, 2130 mm AxPxL 2130x1110x910 mm kg 128 m³ 3,10</p>	<p>865474 HSAS4RL</p>	<p>8.205</p>
	<p>Mesa de clasificación automática, 5 cestos, de derecha a izquierda, 2640 mm AxPxL 2640x1110x910 mm kg 150 m³ 3,77</p>	<p>865475 HSAS5RL</p>	<p>9.175</p>



◀◀ (Mesas de clasificación automáticas (no para lavavajillas basic))

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de clasificación automática, 6 cestos, de derecha a izquierda, 3150 mm AxPxL 3150x1110x910 mm kg 170 m³ 4,58	863226 HSAS6RL	11.495


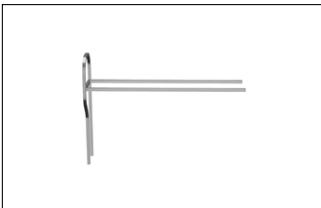

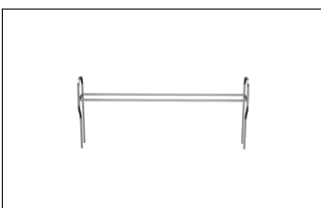
Accesorios para Mesas de clasificación automática - No para lavavajillas NERT tipo bastidor

	Descripción	Código	EUR
	Estante superior doble para mesas de clasificación de 3 cestos, 1610 mm AxPxL 1610x470x1335 mm kg 14 m³ 0,15	865298 HSADOS3	1.550
	Estante superior doble pasante de 3 cestos l = 1576 mm AxPxL 1576x470x1335 mm kg 14 m³ 0,15	865428 HSADOS6	1.295
	Estante superior doble para mesas de clasificación de 4 cestos, 2120 mm AxPxL 2120x470x1335 mm kg 18 m³ 0,19	865299 HSADOS4	1.725
	Estante superior doble para mesas de clasificación de 5 cestos, 2630 mm AxPxL 2630x470x1335 mm kg 21 m³ 0,23	865427 HSADOS5	1.770



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

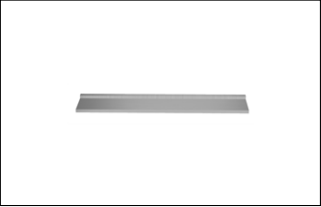
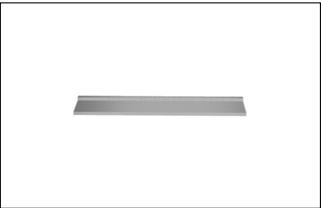
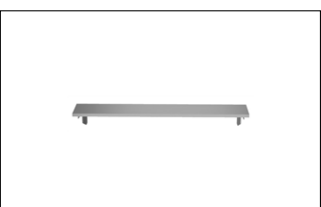
◀◀ (Accesorios para Mesas de clasificación automática - No para lavavajillas NERT tipo bastidor)

	Descripción	Código	EUR
	Estante superior doble para mesa de clasificación de 6 cestos, 3150 mm AxPxL 3140x470x1335 mm kg 23 m³ 0,28	863227 HSADOS6	3.205
	Estante superior para mesas de clasificación de 3 cestos, 1610 mm AxPxL 1610x450x1135 mm kg 4 m³ 0,07	865429 HSAOS3	895
	Estante superior simple pasante de 3 cestos l = 1576 mm AxPxL 1576x390x1135 mm kg 4 m³ 0,07	865432 HSAOS6	720
	Estante superior para mesas de clasificación de 4 cestos, 2120 mm AxPxL 2120x450x1135 mm kg 4 m³ 0,08	865430 HSAOS4	950
	Estante superior para mesas de clasificación de 5 cestos, 2630 mm AxPxL 2630x450x1135 mm kg 4,50 m³ 0,11	865431 HSAOS5	1.005
	Estante superior para mesa de clasificación de 6 cestos, 3150 mm AxPxL 3140x450x1135 mm kg 5 m³ 0,14	863232 HSAOS6	985



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios para Mesas de clasificación automática - No para lavavajillas NERT tipo bastidor)

	Descripción	Código	EUR
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 3 cestos, 1620 mm AxPxL 1620x310x62 mm kg 11 m³ 0,05	865433 HSATS3ST	420
	Bandeja deslizante pasante 3 cestos, 1576 mm AxPxL 1576x310x62 mm kg 11 m³ 0,05	865436 HSATS6ST	415
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 4 cestos, 2130 mm AxPxL 2130x310x62 mm kg 14 m³ 0,06	865434 HSATS4ST	550
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 5 cestos, 2640 mm AxPxL 2640x310x62 mm kg 17 m³ 0,08	865435 HSATS5ST	680
	Bandeja deslizante para mesa de clasificación de 6 cestos, 3150 mm AxPxL 3150x310x62 mm kg 20 m³ 0,09	863233 HSATS6ST	1.770
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 3 cestos, 1620 mm AxPxL 1620x310x62 mm kg 17 m³ 0,21	865454 HSAFTSST3	1.720



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

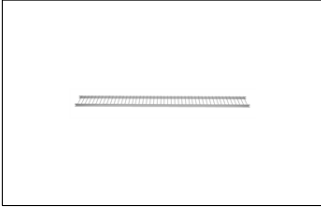
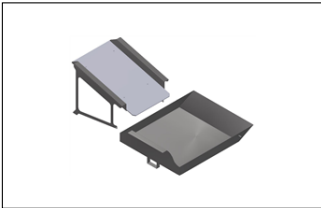


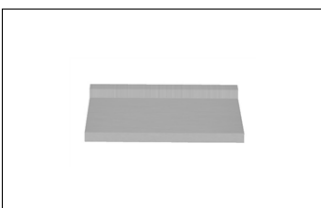
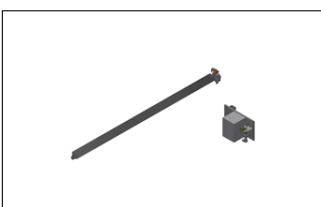
◀◀ (Accesorios para Mesas de clasificación automática - No para lavavajillas NERT tipo bastidor)

	Descripción	Código	EUR
	Deslizabandejas plegable pasante 3 cestos l = 1576 mm AxPxL 1576x310x62 mm kg 17 m³ 0,20	865457 HSAFTSPST3	1.825
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 3 cestos, 2130 mm AxPxL 2130x310x62 mm kg 28 m³ 0,05	865455 HSAFTSST4	1.830
	Deslizabandejas para mesas de clasificación de 3 cestos, 2640 mm AxPxL 2640x310x62 mm kg 24 m³ 0,32	865456 HSAFTSST5	1.900
	Bandeja deslizante plegable para mesa de clasificación de 6 cestos, 3150 mm AxPxL 2150x310x62 mm kg 27 m³ 0,38	863234 HSAFTSST6	2.830
	Set de rejillas con marcos, 4 cestos AxPxL 2083x533x52,5 mm kg 9 m³ 0,07	865439 HSAGUS4R	710
	Set de rejillas con marcos, 5 cestos AxPxL 2593x533x52,5 mm kg 10 m³ 0,08	865440 HSAGUS5R	790



LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

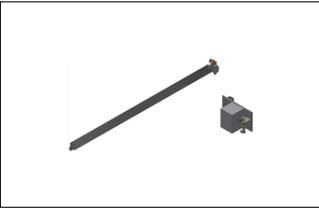
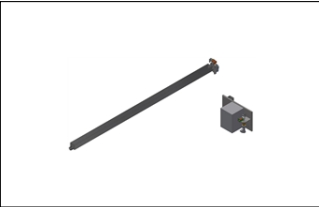
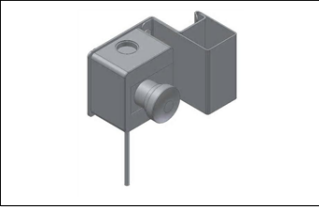
◀◀ (Accesorios para Mesas de clasificación automática - No para lavavajillas NERT tipo bastidor)

	Descripción	Código	EUR
	Estante inferior con rejilla para mesa de clasificación de 6 cestos AxPxL 3103x533x52,5 mm kg 12 m³ 0,10	863235 HSAGUS6R	2.960
	Cuba con dispositivo elevador para cestos de cubiertos AxPxL 515x566x143 mm kg 6,70 m³ 0,20	865442 HSASBC	1.480
	Cuba de remojo para cesto de cubiertos, incluye dispositivo de elevación para mesa de clasificación impulsada por el lavavajillas AxPxL 512x566x142 mm kg 8 m³ 0,02	863230 HSASBCDWST	1.840
	Unidad ducha prelavado retráctil, 1500mm AxPxL 1x1x1 mm kg 1,67 m³ 0,20	865443 HSAPRU1500	835
	Deslizabandejas de 500 mm para mesas de clasificación AxPxL 500x310x267 mm kg 5 m³ 0,15	865444 HSATS500L	250
	Lavado manual de la cuba - ciclo de lavado fijo - 30 segundos pulsando un botón 0,10 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 200x200x1550 mm kg 4,30 m³ 0,14	865448 HSAMBWST	1.620

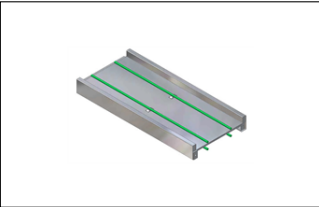


LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios para Mesas de clasificación automática - No para lavavajillas NERT tipo bastidor)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavado automático de la cuba - ciclo de lavado controlado por temporizador eléctrico</p> <p>0,10 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 200x200x2060 mm kg 4,30 m³ 0,19</p>	865450 HSAABWST	1.635
	<p>Sistema de lavado autom. mesa de clasificación para 5 cestos</p> <p>0,10 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 200x200x2570 mm kg 5 m³ 0,24</p>	863231 HSAABWST5	1.655
	<p>Fregadero automático con temporizador para mesa de clasificación de 6 cestos</p> <p>AxPxL 200x200x3080 mm kg 20 m³ 0,18</p>	863236 HSAABWST6	2.555
	<p>Kit de parada de emergencia para lavavajillas RT</p> <p>AxPxL 190x190x190 mm kg 1,58 m³ 0,01</p>	865162 HSAESK	265

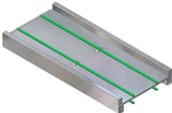
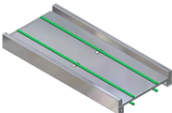
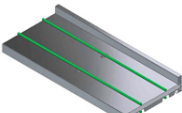
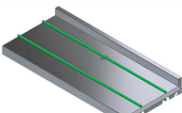
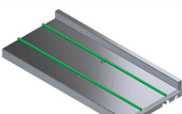

Cintas transportadoras de cordones para bandejas

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa de cordones para bandejas, 1000mm</p> <p>AxPxL 1000x460x910 mm kg 24 m³ 0,06</p>	865122 HSCCT10	1.470







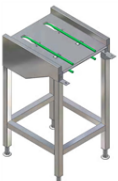
LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Cintas transportadoras de cordones para bandejas)


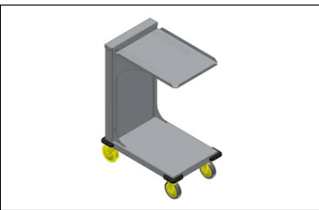
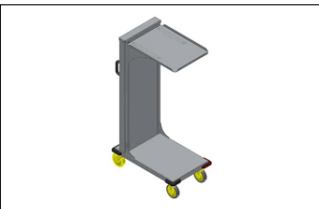
	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa de cordones para bandejas, 2000mm AxPxL 2000x460x110 mm kg 43 m³ 0,12</p>	<p>865123 HSCCT20</p>	<p>2.060</p>
	<p>Mesa de cordones para bandejas, 3000mm AxPxL 3000x460x110 mm kg 102 m³ 0,73</p>	<p>865124 HSCCT30</p>	<p>2.525</p>
	<p>Cinta transportadora de cordones (bandejas), clasificación (borde bajo), 1000mm AxPxL 1000x460x110 mm kg 26 m³ 0,06</p>	<p>865125 HSCCTL10</p>	<p>1.370</p>
	<p>Cinta transportadora de cordones (bandejas), clasificación (borde bajo), 2000mm AxPxL 2000x460x110 mm kg 41 m³ 0,12</p>	<p>865126 HSCCTL20</p>	<p>1.940</p>
	<p>Cinta transportadora de cordones (bandejas), clasificación (borde bajo), 3000mm AxPxL 3000x460x110 mm kg 58 m³ 0,17</p>	<p>865127 HSCCTL30</p>	<p>2.415</p>
	<p>Curva 90° con patas para cintas transportadoras de cordones (bandejas) AxPxL 700x700x910 mm kg 38 m³ 0,34</p>	<p>865184 HSC90CCT</p>	<p>4.425</p>



◀◀ (Cintas transportadoras de cordones para bandejas)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Curva 45° con patas para cintas transportadoras de cordones (bandejas)</p> <p>AxPxL 693x612x910 mm kg 27 m³ 0,21</p>	<p>865129 HSCCT45C</p>	<p>3.025</p>
	<p>Unidad conductora con patas, velocidad variable y cinta transportadora de cordones</p> <p>0,75 kW 230 V 1N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 500x460x910 mm kg 58 m³ 0,24</p>	<p>865130 HSCCTD</p>	<p>10.440</p>
	<p>Unidad conductora con patas, descarga de bandejas y cinta transportadora de cordones</p> <p>0,75 kW 230 V 1N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 500x460x910 mm kg 103 m³ 0,54</p>	<p>865131 HSCCTDTU</p>	<p>11.730</p>
	<p>Unidad central con patas, velocidad variable y cinta transportadora de cordones</p> <p>0,75 kW 230 V 1N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 1000x460x910 mm kg 79 m³ 0,45</p>	<p>865132 HSCCTC</p>	<p>11.615</p>
	<p>Unidad de reenvío con patas para cinta cordones</p> <p>AxPxL 500x460x910 mm kg 32 m³ 0,42</p>	<p>865133 HSCCTR</p>	<p>3.430</p>

Accesorios para Cintas transportadoras de cable para bandejas

	Descripción	Código	EUR
	Cable de 10 m para cinta transportadora por cable (obligatorio: hacer el pedido según la longitud del diseño completo) AxPxL 10000x25x25 mm kg 8 m³ 0,02	863170 HSACL10CC	425
	Cable de 30 m para cinta transportadora por cable (obligatorio: hacer el pedido según la longitud del diseño completo) AxPxL 30000x25x25 mm kg 22 m³ 0,02	863171 HSACL30CC	1.180
	Cable de 50 m para cinta transportadora por cable (obligatorio: hacer el pedido según la longitud del diseño completo) AxPxL 50000x25x25 mm kg 33 m³ 0,13	863172 HSACL50CC	1.935
	Kit para soldadura de cordones AxPxL 450x200x350 mm kg 1,51 m³ 0,04	865143 HSACWK	2.210
	Elevador de bandejas para cintas transportadoras, H=800/900mm AxPxL 438x643x900 mm kg 44 m³ 0,37	865135 HSTL800	2.410
	Elevador de bandejas para cintas transportadoras, H=1200/1300mm AxPxL 438x643x1300 mm kg 53 m³ 0,52	865136 HSTL1200	3.165



◀◀ (Accesorios para Cintas transportadoras de cable para bandejas)

Descripción	Código	EUR
Sensor depósito de bandejas para cintas transportadoras de cordones AxPxL 200x200x200 mm kg 3	865137 HSATDS	1.455
Set de patas para cinta transportadora de cordones AxPxL 140x450x805 mm kg 4,10 m³ 0,10	865138 HSASLCCT	245
Micro fin para cintas transportadora de cordones AxPxL 200x300x200 mm kg 1 m³ 0,02	865139 HSAELCCT	780
Dispositivo indicador de falta de bandejas AxPxL 100x500x350 mm kg 150 m³ 2,13	865140 HSAETCCT	820
Dispositivo indicador de falta de bandejas (electrónico) AxPxL 500x100x500 mm kg 6 m³ 0,07	865154 HSETI	2.870
Interruptor de marcha/parada para cintas de cordones AxPxL 100x100x150 mm kg 2	865142 HSASSCCT	450








LAVADO DE VAJILLA MOVIMENTACIÓN PARA LAVAVAJILLAS COMPACT Y MODULAR

◀◀ (Accesorios para Cintas transportadoras de cable para bandejas)

Descripción	Código	EUR
<p>Interruptor de emergencia para cintas de cordones</p> <p>AxPxL 100x150x100 mm kg 1</p>	<p>865141 HSAESCCT</p>	<p>360</p>
<p>Canaleta de desperdicios, 2000x290x865mm</p> <p>AxPxL 2000x290x865 mm kg 35 m³ 0,65</p>	<p>865144 HSWT20</p>	<p>2.390</p>
<p>Canaleta de desperdicios, 3000x290x865mm</p> <p>AxPxL 3000x290x865 mm kg 45 m³ 0,97</p>	<p>865145 HSWT30</p>	<p>2.485</p>
<p>Sistema de lavado para canaleta de desperdicios, 2000/3000mm</p> <p>AxPxL 2000x100x100 mm kg 6 m³ 0,01</p>	<p>865146 HSWTWS</p>	<p>705</p>
<p>Top clasificación con patas, con agujero y anillo de goma, 600mm</p> <p>AxPxL 600x700x865 mm kg 11 m³ 0,14</p> <p>Accesorios incluidos</p> <p>863150 Cinta transportadora por cable para cestos, 1200 mm</p>	<p>865150 HSSTGRL</p> <p>1</p>	<p>1.220</p>



CESTOS Y TRATAMIENTOS DE AGUA

	Descripción	Código	EUR
	4 contenedores para cubiertos AxPxL 220x220x150 mm kg 0,32 m³ 0,01	865574 CEP460	20
	Cesto para 7 bandejas 530x370mm AxPxL 500x500x105 mm kg 1,59 m³ 0,03	866743 CEV7	55
	Cesto para 12 platos hondos o 12 boles AxPxL 500x500x105 mm kg 1,52 m³ 0,03	867000 CEP12F	35
	Cesto para 16 platos hondos o 16 platos planos AxPxL 500x500x105 mm kg 2,44 m³ 0,03	867001 CEP16F	70
	cesto para 18 platos de 240 mm (diámetro máximo) o 27 de 150 mm AxPxL 500x500x105 mm kg 1,59 m³ 0,03	867002 CEP18P	35
	Cesto para 12 platos llanos de hasta 300 mm diám. para lavavajillas bajomostrador y hasta 320 mm. de diám. para lavavajillas de capota y rt. AxPxL 500x500x105 mm kg 2,63 m³ 0,03	867003 CEP12Z	80





LAVADO DE VAJILLA CESTOS Y TRATAMIENTOS DE AGUA

◀◀ (CESTOS Y TRATAMIENTOS DE AGUA)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 8 bandejas 530x370mm AxPxL 500x500x105 mm kg 1,61 m³ 0,03	867004 CEV8	60
	Cesto para 5 medias bandejas isotérmicas (base o tapa) AxPxL 500x500x150 mm kg 3,17 m³ 0,05	867005 CEV5C	180
	Cesto para 48 tazas pequeñas o 24 grandes AxPxL 500x500x105 mm kg 1,40 m³ 0,03	867007 CET24	35
	Cesto para 24 tazas inclinadas AxPxL 500x500x105 mm kg 2,20 m³ 0,03	867008 CET20	80
	Cesto para cubiertos 100 piezas - marrón AxPxL 500x500x105 mm kg 1,56 m³ 0,03	867009 CEP100	35
	Cesto para cubiertos, 16 compartimentos, con 16 contenedores AxPxL 500x500x155 mm kg 3,24 m³ 0,05 Accesorios incluidos 865574 4 contenedores para cubiertos	867010 CEP240	105

▶▶

◀◀ (CESTOS Y TRATAMIENTOS DE AGUA)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 49 vasos (h=70mm d=60mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,82 m³ 0,03	867011 CEB4910	50
	Cesto para 64 vasos (h=70mm d=50mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,92 m³ 0,03	867012 CEB6410	55
	Cesto para 16 vasos (h=120mm d=100mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,14 m³ 0,04	867020 CEB1615	70
	Cesto para 25 vasos (h=120mm d=80mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,25 m³ 0,05	867021 CEB2515	85
	Cesto para 36 vasos (h=120mm d=70mm) AxPxL 500x500x155 mm kg 2,38 m³ 0,05	867022 CEB3615	95
	Cesto para 16 vasos (h=70mm) AxPxL 500x500x105 mm kg 1,64 m³ 0,03	867023 CEB1610	45








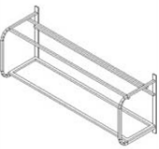
LAVADO DE VAJILLA CESTOS Y TRATAMIENTOS DE AGUA

◀◀ (CESTOS Y TRATAMIENTOS DE AGUA)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 16 vasos (h=170mm d=100mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 2,84 m³ 0,06	867030 CEB1620	95
	Cesto para 25 vasos (h=170mm d=80mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 2,99 m³ 0,06	867031 CEB2520	105
	Cesto para 36 vasos (h=170mm d=70mm) AxPxL 500x500x205 mm kg 3,18 m³ 0,06	867032 CEB3620	125
	Cesto para 16 vasos (h=220mm d=100mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,23 m³ 0,08	867040 CEB1625	105
	Cesto para 25 vasos (h=220mm d=80mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,40 m³ 0,08	867041 CEB2525	120
	Cesto para 36 vasos (h=220mm d=70mm) AxPxL 500x500x255 mm kg 3,60 m³ 0,08	867042 CEB3625	135






▶▶

◀◀ (CESTOS Y TRATAMIENTOS DE AGUA)

	Descripción	Código	EUR
	Cesto para 25 vasos en vertical (altura 70mm - diám. 80 mm) - azul AxPxL 500x500x155 mm kg 3,26 m³ 0,08	867043 CEB2525P	95
	Descalcificador externo automático 8lt. 0,06 kW 230 V 1 50/60 Hz AxPxL 245x480x560 mm kg 14,70 m³ 0,06	860413 ADAU	1.205
	Descalcificador manual 12lt. AxPxL 190x190x515 mm kg 10,52 m³ 0,03	860412 ADM	230
	Descalcificador manual externo 20lt. AxPxL 190x190x900 mm kg 21,37 m³ 0,06	860430 ADM2	365
	Estante de pared para 2 cestos, 1180mm AxPxL 1180x500x700 mm kg 23 m³ 0,57	864263 MM2C11S	2.005
	Estante de pared para 3 cestos, 1680mm AxPxL 1680x500x700 mm kg 32 m³ 0,81	864281 MM3C16S	2.125

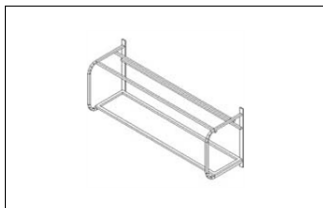
LAVADO DE VAJILLA ELEMENTOS COMPLEMENTARIAS

ELEMENTOS COMPLEMENTARIAS

	Descripción	Código	EUR
	Carro de servicio plano bajo 600mm AxPxL 670x600x900 mm kg 13 m ³ 0,14	361230 CPB061	540
	Carro de servicio porta cestos lavavajillas 500mm AxPxL 515x515x187 mm kg 7 m ³ 0,12	361238 CPC051	280
	Carro con guías para 4 cestos lavavajillas AxPxL 645x645x900 mm kg 16 m ³ 0,46	361244 SCC094	805
	Cubo de basura portátil de 50 litros de acero inoxidable con tapa AxPxL 380x427x605 mm kg 7,10 m ³ 0,12	132926 NCVR50	310
	Estante a pared para 1 cesto, 680 mm AxPxL 680x500x700 mm kg 16 m ³ 0,33	864357 MM1C06S	1.890
	Estante de pared para 2 cestos, 1180mm AxPxL 1180x500x700 mm kg 23 m ³ 0,57	864263 MM2C11S	2.005



◀◀ (ELEMENTOS COMPLEMENTARIAS)



Descripción	Código	EUR
Estante de pared para 3 cestos, 1680mm AxPxL 1680x500x700 mm kg 32 m ³ 0,81	864281 MM3C16S	2.125
Estante de pared para 4 cestos 2180mm AxPxL 2180x500x700 mm kg 27 m ³ 1,05	864358 MM4C21S	2.500

INDEX

Equipo de mantenimiento de alimentos

Safe food holding display

Safe food holding display



607

Accessories for safe food holding display

Accessories for safe food holding display

608

Safe food holding display

	Descripción	Código	EUR
	<p>Unidad térmica SafeBox para recoger, take away y delivery. Enchufe Shuko.</p> <p>1,97 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 920x590x450 mm kg 46 m³ 0,39</p>	<p>240040 ZSAFEBX</p>	<p>1.750</p>
	<p>Unidad térmica SafeBox con puerta abatible para recoger, take away y delivery. Enchufe Schuko</p> <p>1,97 kW 220-240 V 1 50 Hz AxPxL 920x590x450 mm kg 45 m³ 0,39</p>	<p>240041 SBXZD5CS</p>	<p>1.925</p>

Accessories for safe food holding display



Descripción	Código	EUR
<p>Estante para unidad térmica SafeBox con puerta abatible</p> <p>AxPxL 392x723x18 mm kg 2 m³ 0,05</p>	<p>922642 SFBOXSHELFDD</p>	<p>195</p>
<p>Kit de instalación para la fijación en la pared (para aparatos apilados)</p> <p>AxPxL 10x10x140 mm kg 1</p>	<p>922418 KWFSBOX</p>	<p>45</p>

INDEX

DISTRIBUCIÓN

ENCASTRABLE EASY

BAÑO MARÍA ENCASTRABLE	624
VIDRIO TEMPLADO ENCASTRABLE	627
Cocinas de inducción Drop-in	629
Woks de Inducción - Drop-in	629
SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE FRÍA ENCASTRABLE	630
SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA	631
SUPERFICIE DE CUARZO ENCASTRABLE	632
SUPERFICIE FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA	634
CUBA FRÍA ENCASTRABLE	635
CUBA FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA	640
VITRINA FRÍA ENCASTRABLE	643
VITRINA FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA	644
Accesorios para funciones Easy CookingPRO Drop-in	646
Unidades Complementarias	646

IDEA SELF

BAÑO MARÍA	657
BAÑO MARÍA KIDS	662
VIDRIO TEMPLADO	664
VIDRIO TEMPLADO KIDS	666
CUBA FRÍA	667
CUBA FRÍA KIDS	669
VITRINA FRÍA	671
SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE FRÍA	672
SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE FRÍA KIDS	674
UNIDADES AMBIENTALES	674
UNIDADES AMBIENTALES KIDS	676
DISPENSADORES DE BANDEJAS Y UNIDADES DE ESQUINA Y CAJA	676

CARROS

CARROS DE SERVICIO	679
CARROS PARA CESTOS	682
CARROS PARA CONTENEDORES	683
CARROS CUBA	684
CARROS PARA PLATOS Y BANDEJAS	685
CARROS PARA BANQUETES	687

SOLUCIONES DE AUTOSERVICIO FLEXY ELIGE LA GAMA ADECUADA PARA TUS NECESIDADES

EASY DROP-IN

Función: Easy Drop-in

Mobiliario: Terceros



Variada gama de funciones Drop-in para mantener los alimentos a la temperatura adecuada de la manera más sostenible.

OPTIMA

Función y mobiliario: Optima



Funciones Easy Drop-in integradas en elegante mobiliario. Más de 30.000 opciones prediseñadas, incluyendo materiales de moda como el cuarzo y el corian disponibles con Planner.

IDEA

Función y mobiliario: Idea



Funciones Easy Drop-in integradas en elegante mobiliario para un ajuste compacto. La gama también está disponible con ruedas para su desplazamiento cuando sea necesario.

El acabado con cuarzo está disponible en todas las gamas. Los paneles laminados no están disponibles para Easy Drop-in.

OPCIONES DE MOBILIARIO OPTIMA



Encimera:

Elige entre 10 encimeras de cuarzo distintas disponibles en Planner. Habla con el distribuidor/ agente comercial local para conocer más opciones. También disponibles en acero inoxidable.

Iluminación

Es posible instalar luces elegantes en los estantes superiores. Elige entre:
- Luces LED
- Luces halógenas
- sin luces

Tipo de estante superior:

- Tipo A
- Tipo L

Tipo de estructura:

- **Línea de trabajo**
(un lado en acero inoxidable)
- **Isla**
(paneles alrededor)
- **Pared**
(circulación refrigerante optimizada)

Profundidad de la estructura:

- 900 mm
- 1150 mm
- 1400 mm

Altura de la estructura:

- 900 mm (Optima)
- 750 mm (Optima Kids)

Longitudes de la estructura:

8 longitudes disponibles:
de 320 mm a 2560 mm en las versiones neutras (+320 mm/tramos de 1GN)

Deslizabandejas:

- Elige entre:
- Tubular de acero inoxidable
 - Plano de acero inoxidable
 - Corian
 - Cuarzo

Colores de panel

15 colores disponibles en Planner. Habla con el distribuidor/ agente comercial local para conocer más opciones.

Espacio para platos en los 4 lados

Iluminación

Es posible instalar luces LED decorativas debajo de la encimera, alrededor del zócalo y en el espacio para platos.

SERVERY FUNCTIONS SPECIFICATIONS

HOT FUNCTIONS

	Bain Marie, Air, Ventilated	Bain Marie, Water, Single Well	Bain Marie, Water, Separated Wells	Hot Tempered Glass	Plate Dispenser
Available GN Easy Drop-in	1,2,3,4,5,6	2,3,4,5,6	2,3,4	1,2,3,4,5,6	ø180-300 and ø180-240
Available GN Optima	1,2,3,4,5,6	2,3,4,5,6	N/A	1,2,3,4,5,6	ø180-300
Available GN Idea	2,3,4	2,3,4	2,3,4	2,3,4	ø180-240
Heat Transfer Type	Air Convection	Steam Convection	Steam Convection	Conduction	Air Convection
Heating Element	Armored	Etched Foil	Etched Foil	Etched Foil	Armored
Electrical Connection	220-240V 50/60Hz				
Phase	1N up to 3.5kW models, 3N over 3.5kW models				
Plug Type Easy Drop-in	without plug				
Plug Type Optima	without plug				
Plug Type Idea	SCHUKO up to 3.5kW, 3N over 3.5kW				
Automatic Water Inlet 1/2"	N/A	Standard for Flexy Drop-in and Flexy Style, On Request for Flexy Compact	N/A	N/A	N/A
Water Drain Connection 1"	Yes (only for cleaning)	Yes	Yes	N/A	N/A
Ideal To Serve	Food in GN containers	Food in GN containers	Food in GN containers	Plates, Bowls	Plates
GN Containers	not included	not included	not included	N/A	N/A
GN Separator	included	included	included	N/A	N/A
GN Depth	150mm	200mm	200mm	N/A	N/A
Well Type	Pressed	Pressed	Pressed	N/A	N/A






COLD WELLS AND SURFACES

	Refrigerated Well, Static	Refrigerated Well, Static with Fan	Refrigerated Well, Ventilated	Refrigerated Stainless Steel Surface	Refrigerated Quartz Surface
Available GN Easy Drop-in	1,2,3,4,5,6	2,3,4,5,6	2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6
Available GN Optima	1,2,3,4,5,6	2,3,4,5,6	2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6
Available GN Idea	2,3,4	2,3,4	N/A	2,3,4	On Request
Heat Transfer Type	Air Convection	Air Convection	Air Convection	Conduction	Conduction
Cooling Element	Copper Tubes	Copper Tubes	Cold Air Fan	Copper Tubes	Copper Tubes
Electrical Connection	220-240V 50Hz (Built In Models), 220-240V 50/60Hz (Remote Models)				
Phase	1N				
Plug Type Easy Drop-in	without plug				
Plug Type Optima	without plug				
Plug Type Idea	SCHUKO				
Defrost Water Drain Connection 1"	Yes				
Ideal To Serve	Food in GN containers	Food in GN containers	Food in GN containers, plates, bottles and cans	Food in Plates	Food in Plates
GN Containers	not included	not included	not included	N/A	N/A
GN Separator	included	included	N/A	N/A	N/A
GN Depth	200mm	150mm	150mm	N/A	N/A
Well Type	Pressed	Pressed	Bent/welded	N/A	N/A

COLD DISPLAYS

	Refrigerated Well, Ventilated, 2 Levels	Refrigerated Well Display, Flat, Medium Service	Refrigerated Well Display, Flat, Long Service	Refrigerated Well, Compact, Medium Service
Available GN Easy Drop-in	2,3,4,5	2,3,4,5	2,3,4,5	2,3,4
Available GN Optima	2,3,4,5	2,3,4,5	2,3,4,5	2,3,4
Available GN Idea	N/A	N/A	N/A	2,3,4
Heat Transfer Type	Air Convection	Air Convection	Air Convection	Air Convection
Cooling Element	Cold Air Fan	Cold Air Fan	Cold Air Fan	Copper Tubes (Well) Cold Air Fan (Display)
Electrical Connection	220-240V 50Hz (Built-in Models), 220-240V 50/60Hz (Remote Models)			
Phase	1N			
Plug Type Easy Drop-in	without plug			
Plug Type Optima	without plug			
Plug Type Idea	SCHUKO			
Defrost Water Drain Connection 1"	Yes			
Ideal To Serve	Food in GN containers, plates, bottles and cans	Food in GN containers, plates, bottles and cans	Food in GN containers, plates, bottles and cans	Food in GN containers, plates, bottles and cans
GN Containers	not included	not included	not included	not included
GN Separator	N/A	N/A	N/A	included
GN Depth	150mm	150mm	150mm	200mm
Well Type	Bent/welded	Bent/welded	Bent/welded	Pressed

PLATE AND CAN CAPACITIES

	Hot Tempered Glass, Refrigerated Quartz Surface						Refrigerated Surface, Stainless Steel					
	1GN	2GN	3GN	4GN	5GN	6GN	1GN	2GN	3GN	4GN	5GN	6GN
 Plate ø8cm	25	53	81	109	137	165	21	49	77	109	137	161
 Plate ø10cm	15	33	51	69	87	111	15	33	51	69	87	105
 Plate ø18cm	3	9	14	20	26	30	3	9	14	20	26	30
 Plate ø21cm	2	6	10	14	17	20	-	6	10	14	17	20
 Can ø6cm	N/A						N/A					

















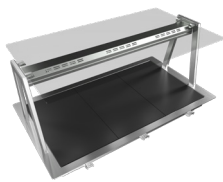
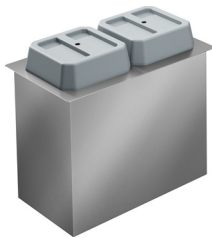

	Refrigerated Well, Ventilated				Refrigerated Well, Ventilated, 2 Levels			
	2GN	3GN	4GN	5GN	2GN	3GN	4GN	5GN
 Plate ø8cm	53	81	109	137	74	111	151	191
 Plate ø10cm	30	45	63	80	42	63	87	110
 Plate ø18cm	9	14	20	24	12	18	26	32
 Plate ø21cm	6	10	12	14	8	14	18	20
 Can ø6cm	90	140	189	235	128	196	269	335

PLATE AND CAN CAPACITIES

	Refrigerated Well Display, Flat				Refrigerated Well, Compact		
	2GN	3GN	4GN	5GN	2GN	3GN	4GN
 Plate ø8cm	123	184	243	303	90	132	180
 Plate ø10cm	75	111	147	189	56	80	112
 Plate ø18cm	21	31	44	54	12	16	24
 Plate ø21cm	12	21	27	33	12	16	24
 Can ø6cm	219	332	441	547	172	252	336

RANGE OVERVIEW EASY DROP-IN

HOT FUNCTIONS									
Bain Maries									
Bain Marie Water Single Well		Bain Marie Water Single Well with Overshelf and Heating Lamps		Bain Marie Air Ventilated Single Well		Bain Marie Air Ventilated Single Well with Overshelf and Heating Lamps		Bain Marie Water Separated Wells	
									
1 GN	-	1 GN	-	1 GN	341008	1 GN	on request	1 GN	-
2 GN	341000	2 GN	341162	2 GN	341009	2 GN	341159	2 GN	341005
3 GN	341001	3 GN	341163	3 GN	341010	3 GN	341160	3 GN	341006
4 GN	341002	4 GN	341164	4 GN	341011	4 GN	341161	4 GN	341007
5 GN	341003	5 GN	on request	5 GN	341012	5 GN	on request	5 GN	-
6GN	341004	6GN	on request	6GN	341013	6GN	on request	6GN	-

HOT FUNCTIONS							
Hot Surface				Plate Dispenser			
Hot Tempered Glass		Hot Tempered Glass with Overshelf and Heating Lamps		Plate Dispenser, Heated, 2 Cartridges		Plate Dispenser, Heated, 1 Cartridge	
							
1 GN	341014	1 GN	on request	ø180-300	341158	ø180-300	341166
2 GN	341015	2 GN	341180	ø180-240	341165	ø180-240	341167
3 GN	341016	3 GN	341181				
4 GN	341017	4 GN	341182				
5 GN	341018	5 GN	on request				
6GN	341019	6GN	on request				





RANGE OVERVIEW EASY DROP-IN

		COLD FUNCTIONS							
		Cold Wells							
		Cold Well Static		Cold Well Static with Fan		Cold Well Ventilated		Cold Well Ventilated 2 Levels	
Built-in									
	1 GN	341156	1 GN	-	1 GN	-	1 GN	-	
	2 GN	341036	2 GN	341041	2 GN	341046	2 GN	341050	
	3 GN	341037	3 GN	341042	3 GN	341047	3 GN	341051	
	4 GN	341038	4 GN	341043	4 GN	341048	4 GN	341052	
	5 GN	341039	5 GN	341044	5 GN	341049	5 GN	341053	
	6 GN	341040	6 GN	341045	6 GN	-	6 GN	-	
Remote									
	1 GN	341157	1 GN	-	1 GN	-	1 GN	-	
	2 GN	341088	2 GN	341093	2 GN	341098	2 GN	341103	
	3 GN	341089	3 GN	341094	3 GN	341099	3 GN	341105	
	4 GN	341090	4 GN	341095	4 GN	341100	4 GN	341106	
	5 GN	341091	5 GN	341096	5 GN	341101	5 GN	341107	
	6 GN	341092	6 GN	341097	6 GN	-	6 GN	-	






RANGE OVERVIEW EASY DROP-IN


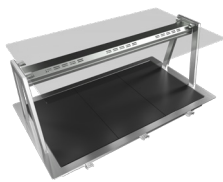
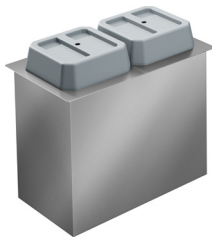
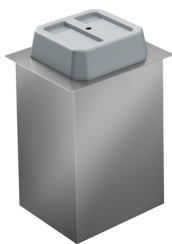
		COLD FUNCTIONS									
		Cold Surfaces				Cold Displays					
		Cold Stainless Steel Surface		Cold Quartz Surface		Cold Display Flat Medium Service		Cold Display Flat Long Service		Cold Display Compact Medium Service	
Built-in											
	1 GN	341054	1 GN	341082	1 GN	N/A	1 GN	N/A	1 GN	N/A	
	2 GN	341055	2 GN	341083	2 GN	341060	2 GN	341064	2 GN	341076	
	3 GN	341056	3 GN	341084	3 GN	341061	3 GN	341065	3 GN	341077	
	4 GN	341057	4 GN	341085	4 GN	341062	4 GN	341066	4 GN	341078	
	5 GN	341058	5 GN	341086	5 GN	341063	5 GN	341067	5 GN	N/A	
	6 GN	341059	6 GN	341087	6 GN	N/A	6 GN	N/A	6 GN	N/A	
Remote											
	1 GN	341108	1 GN	341136	1 GN	N/A	1 GN	N/A	1 GN	N/A	
	2 GN	341109	2 GN	341137	2 GN	341114	2 GN	341118	2 GN	341122	
	3 GN	341110	3 GN	341138	3 GN	341115	3 GN	341119	3 GN	341123	
	4 GN	341111	4 GN	341139	4 GN	341116	4 GN	341120	4 GN	341124	
	5 GN	341112	5 GN	341140	5 GN	341117	5 GN	341121	5 GN	N/A	
	6 GN	341113	6 GN	341141	6 GN	N/A	6 GN	N/A	6 GN	N/A	

RANGE OVERVIEW EASY DROP-IN

COLD FUNCTIONS							
Cold Wells				Cold Surfaces			
Cold Well Static with Overshelf and LED lights		Cold Well Static with Fan with Overshelf and LED lights		Cold Stainless Steel Surface with Overshelf and LED lights		Cold Quarz Surface with Overshelf and LED lights	
							
1 GN	on request	1 GN	N/A	1 GN	on request	1 GN	on request
2 GN	341177	2 GN	341174	2 GN	341171	2 GN	341168
3 GN	341178	3 GN	341175	3 GN	341172	3 GN	341169
4 GN	341179	4 GN	341176	4 GN	341173	4 GN	341170
5 GN	on request	5 GN	on request	5 GN	on request	5 GN	on request
6 GN	on request	6 GN	on request	6 GN	on request	6 GN	on request

RANGE OVERVIEW EASY DROP-IN

HOT FUNCTIONS									
Bain Maries									
Bain Marie Water Single Well		Bain Marie Water Single Well with Overshelf and Heating Lamps		Bain Marie Air Ventilated Single Well		Bain Marie Air Ventilated Single Well with Overshelf and Heating Lamps		Bain Marie Water Separated Wells	
									
1 GN	-	1 GN	-	1 GN	341008	1 GN	on request	1 GN	-
2 GN	341000	2 GN	341162	2 GN	341009	2 GN	341159	2 GN	341005
3 GN	341001	3 GN	341163	3 GN	341010	3 GN	341160	3 GN	341006
4 GN	341002	4 GN	341164	4 GN	341011	4 GN	341161	4 GN	341007
5 GN	341003	5 GN	on request	5 GN	341012	5 GN	on request	5 GN	-
6GN	341004	6GN	on request	6GN	341013	6GN	on request	6GN	-

HOT FUNCTIONS							
Hot Surface				Plate Dispenser			
Hot Tempered Glass		Hot Tempered Glass with Overshelf and Heating Lamps		Plate Dispenser, Heated, 2 Cartridges		Plate Dispenser, Heated, 1 Cartridge	
							
1 GN	341014	1 GN	on request	ø180-300	341158	ø180-300	341166
2 GN	341015	2 GN	341180	ø180-240	341165	ø180-240	341167
3 GN	341016	3 GN	341181				
4 GN	341017	4 GN	341182				
5 GN	341018	5 GN	on request				
6GN	341019	6GN	on request				





RANGE OVERVIEW EASY DROP-IN

		COLD FUNCTIONS							
		Cold Wells							
		Cold Well Static		Cold Well Static with Fan		Cold Well Ventilated		Cold Well Ventilated 2 Levels	
Built-in									
	1 GN	341156	1 GN	-	1 GN	-	1 GN	-	
	2 GN	341036	2 GN	341041	2 GN	341046	2 GN	341050	
	3 GN	341037	3 GN	341042	3 GN	341047	3 GN	341051	
	4 GN	341038	4 GN	341043	4 GN	341048	4 GN	341052	
	5 GN	341039	5 GN	341044	5 GN	341049	5 GN	341053	
	6 GN	341040	6 GN	341045	6 GN	-	6 GN	-	
Remote									
	1 GN	341157	1 GN	-	1 GN	-	1 GN	-	
	2 GN	341088	2 GN	341093	2 GN	341098	2 GN	341103	
	3 GN	341089	3 GN	341094	3 GN	341099	3 GN	341105	
	4 GN	341090	4 GN	341095	4 GN	341100	4 GN	341106	
	5 GN	341091	5 GN	341096	5 GN	341101	5 GN	341107	
	6 GN	341092	6 GN	341097	6 GN	-	6 GN	-	

RANGE OVERVIEW EASY DROP-IN

		COLD FUNCTIONS									
		Cold Surfaces				Cold Displays					
		Cold Stainless Steel Surface		Cold Quartz Surface		Cold Display Flat Medium Service		Cold Display Flat Long Service		Cold Display Compact Medium Service	
Built-in											
	1 GN	341054	1 GN	341082	1 GN	N/A	1 GN	N/A	1 GN	N/A	
	2 GN	341055	2 GN	341083	2 GN	341060	2 GN	341064	2 GN	341076	
	3 GN	341056	3 GN	341084	3 GN	341061	3 GN	341065	3 GN	341077	
	4 GN	341057	4 GN	341085	4 GN	341062	4 GN	341066	4 GN	341078	
	5 GN	341058	5 GN	341086	5 GN	341063	5 GN	341067	5 GN	N/A	
	6 GN	341059	6 GN	341087	6 GN	N/A	6 GN	N/A	6 GN	N/A	
Remote											
	1 GN	341108	1 GN	341136	1 GN	N/A	1 GN	N/A	1 GN	N/A	
	2 GN	341109	2 GN	341137	2 GN	341114	2 GN	341118	2 GN	341122	
	3 GN	341110	3 GN	341138	3 GN	341115	3 GN	341119	3 GN	341123	
	4 GN	341111	4 GN	341139	4 GN	341116	4 GN	341120	4 GN	341124	
	5 GN	341112	5 GN	341140	5 GN	341117	5 GN	341121	5 GN	N/A	
	6 GN	341113	6 GN	341141	6 GN	N/A	6 GN	N/A	6 GN	N/A	

RANGE OVERVIEW EASY DROP-IN

COLD FUNCTIONS							
Cold Wells				Cold Surfaces			
Cold Well Static with Overshelf and LED lights		Cold Well Static with Fan with Overshelf and LED lights		Cold Stainless Steel Surface with Overshelf and LED lights		Cold Quarz Surface with Overshelf and LED lights	
							
1 GN	on request	1 GN	N/A	1 GN	on request	1 GN	on request
2 GN	341177	2 GN	341174	2 GN	341171	2 GN	341168
3 GN	341178	3 GN	341175	3 GN	341172	3 GN	341169
4 GN	341179	4 GN	341176	4 GN	341173	4 GN	341170
5 GN	on request	5 GN	on request	5 GN	on request	5 GN	on request
6 GN	on request	6 GN	on request	6 GN	on request	6 GN	on request

BAÑO MARÍA ENCASTRABLE

	Descripción	Código	EUR
	Baño María drop-in, con una cuba (capacidad de recipiente 2 GN) 2,02 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x620x260 mm kg 42 m³ 0,20	341000 D01H2	2.310
	Baño María drop-in, con una cuba (capacidad de recipiente 3 GN) 2,02 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x620x260 mm kg 52 m³ 0,39	341001 D01H3	2.700
	Baño María drop-in, con una cuba (capacidad de recipiente 4 GN) 3,02 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x620x260 mm kg 60 m³ 0,37	341002 D01H4	2.970
	Baño María drop-in, con una cuba (capacidad de recipiente 5 GN) 4,02 kW 380-410 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1740x620x260 mm kg 72 m³ 0,45	341003 D01H5	3.520
	Baño María drop-in, con una cuba (capacidad de recipiente 6 GN) 5,02 kW 380-410 V 3N 50/60 Hz AxPxL 2070x620x260 mm kg 80 m³ 0,77	341004 D01H6	3.570
	Baño María drop-in, con dos cubas (capacidad de recipiente 2 GN) 2,02 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 800x620x260 mm kg 41 m³ 0,42	341005 D02H2	5.755



◀◀ (BAÑO MARÍA ENCASTRABLE)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Baño María drop-in, con tres cubas (capacidad de recipiente 3 GN)</p> <p>3,02 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1150x620x260 mm kg 55 m³ 0,57</p>	341006 D02H3	6.140
	<p>Baño María drop-in, con cuatro cubas (capacidad de recipiente 4 GN)</p> <p>4,02 kW 380-410 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1500x620x260 mm kg 71 m³ 0,82</p>	341007 D02H4	7.715
	<p>Baño María drop-in, ventilado, con una cuba (capacidad de recipiente 1 GN)</p> <p>1,06 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 450x620x276 mm kg 49 m³ 0,24</p>	341008 D03H1	2.135
	<p>Baño María drop-in, ventilado, con una cuba (capacidad de recipiente 2 GN)</p> <p>1,06 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x620x276 mm kg 40 m³ 0,21</p>	341009 D03H2	2.305
	<p>Baño María drop-in, ventilado, con una cuba (capacidad de recipiente 3 GN)</p> <p>1,06 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x620x276 mm kg 50 m³ 0,55</p>	341010 D03H3	2.680
	<p>Baño María drop-in, ventilado, con una cuba (capacidad de recipiente 4 GN)</p> <p>2,09 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x620x276 mm kg 1</p>	341011 D03H4	3.305





◀◀ (BAÑO MARÍA ENCASTRABLE)




	Descripción	Código	EUR
	<p>Baño María drop-in, ventilado, con una cuba (capacidad de recipiente 5 GN)</p> <p>2,09 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1740x620x276 mm kg 70 m³ 0,63</p>	<p>341012 D03H5</p>	<p>3.895</p>
	<p>Baño María drop-in, ventilado, con una cuba (capacidad de recipiente 6 GN)</p> <p>3,13 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 2070x620x276 mm kg 76 m³ 0,77</p>	<p>341013 D03H6</p>	<p>4.245</p>
	<p>Drop-in Bain-Marie, with one well (2 GN container capacity) with one A type overshelf and halogen lamp</p> <p>2,02 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x620x664 mm kg 61 m³ 0,66</p>	<p>341162 D01C2</p>	<p>3.815</p>
	<p>Drop-in Bain-Marie, with one well (3 GN container capacity) with one A type overshelf and halogen lamp</p> <p>2,02 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x620x664 mm kg 71 m³ 0,86</p>	<p>341163 D01C3</p>	<p>4.535</p>
	<p>Drop-in Bain-Marie, with one well (4 GN container capacity) with one A type overshelf and halogen lamp</p> <p>3,02 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x620x664 mm kg 93 m³ 1,11</p>	<p>341164 D01C4</p>	<p>5.145</p>
	<p>Drop-in Bain-Marie, air ventilated, with one well (2 GN container capacity) with one A type overshelf and halogen lamp</p> <p>1,06 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x620x680 mm kg 55,96 m³ 0,56</p>	<p>341159 D03H20</p>	<p>3.810</p>



◀◀ (BAÑO MARÍA ENCASTRABLE)


	Descripción	Código	EUR
	Drop-in Bain-Marie, air ventilated, with one well (3 GN container capacity) with one A type overshelf and halogen lamp 1,06 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x620x680 mm kg 74 m³ 0,77	341160 D03C2	4.515
	Drop-in Bain-Marie, air ventilated, with one well (4 GN container capacity) with one A type overshelf and halogen lamp 2,09 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x620x680 mm kg 97 m³ 1,05	341161 D03C3	5.465

VIDRIO TEMPLADO ENCASTRABLE



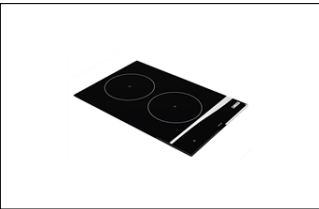
	Descripción	Código	EUR
	Encimera de vidrio templado drop-in (capacidad de recipiente 1 GN) 0,31 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 450x620x80 mm kg 22 m³ 0,06	341014 D04H1	1.625
	Encimera de vidrio templado drop-in (capacidad de recipiente 2 GN) 0,60 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x620x80 mm kg 31 m³ 0,11	341015 D04H2	2.115
	Encimera de vidrio templado drop-in (capacidad de recipiente 3 GN) 0,90 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x620x80 mm kg 42 m³ 0,15	341016 D04H3	2.645





◀◀ (VIDRIO TEMPLADO ENCASTRABLE)

	Descripción	Código	EUR
	Encimera de vidrio templado drop-in (capacidad de recipiente 4 GN) 1,18 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x620x80 mm kg 53 m³ 0,40	341017 D04H4	3.190
	Encimera de vidrio templado drop-in (capacidad de recipiente 5 GN) 1,47 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1740x620x80 mm kg 62 m³ 0,06	341018 D04H5	3.740
	Encimera de vidrio templado drop-in (capacidad de recipiente 6 GN) 1,76 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 2070x620x80 mm kg 72 m³ 0,58	341019 D04H6	4.340
	Drop-in Tempered Glass Top (2 GN container capacity) with one A type overshelf and halogen lamp 0,60 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x620x484 mm kg 53 m³ 0,45	341180 D04C2	3.630
	Drop-in Tempered Glass Top (3 GN container capacity) with one A type overshelf and halogen lamp 0,90 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x620x484 mm kg 68 m³ 0,61	341181 D04C3	4.490
	Drop-in Tempered Glass Top (4 GN container capacity) with one A type overshelf and halogen lamp 1,18 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x620x484 mm kg 73 m³ 0,90	341182 D04C4	5.350

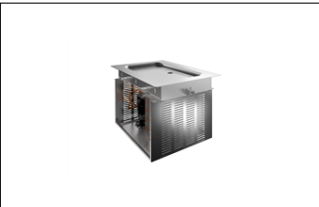
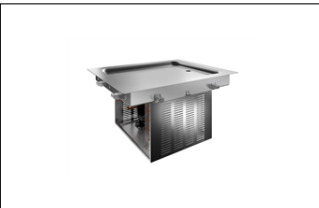




Cocinas de inducción Drop-in

	Descripción	Código	EUR
	Inducción 1 zona, drop-in 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 392x592x127 mm kg 17 m³ 0,09	600888 Z1HDEDOMCS	2.170
	Inducción 1 zona, drop-in - trifásica 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz AxPxL 392x592x127 mm kg 16 m³ 0,09	600894 Z1HDDDOMCT	2.860
	Inducción 2 zonas, drop-in 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 392x592x127 mm kg 16,50 m³ 0,09	600890 Z1HAEDOMCS	2.805

Woks de Inducción - Drop-in




	Descripción	Código	EUR
	Wok de inducción, drop-in 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz AxPxL 392x592x203 mm kg 10 m³ 0,04	600892 Z1HCEDOMCS	3.415
	Wok de inducción, drop-in - trifásico 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz AxPxL 392x592x203 mm kg 18 m³ 0,09	600896 Z1HCDDOMCT	4.310

SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE FRÍA ENCASTRABLE



	Descripción	Código	EUR
	Superficie acero inox. refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 1 GN) 0,47 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 450x620x390 mm kg 44 m³ 0,16	341054 D14C1	3.710
	Superficie acero inox. refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 2 GN) 0,47 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x390 mm kg 58 m³ 0,27	341055 D14C2	3.790
	Superficie acero inox. refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 3 GN) 0,47 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x390 mm kg 72 m³ 0,38	341056 D14C3	4.190
	Superficie acero inox. refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 4 GN) 0,60 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x390 mm kg 84 m³ 0,77	341057 D14C4	4.335
	Superficie acero inox. refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 5 GN) 0,60 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1770x620x390 mm kg 93 m³ 0,61	341058 D14C5	5.150
	Superficie acero inox. refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 6 GN) 0,60 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 2070x620x390 mm kg 103 m³ 1,04	341059 D14C6	5.560



◀◀ (SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE FRÍA ENCASTRABLE)





	Descripción	Código	EUR
	Superficie de acero inoxidable refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 2 GN), con un estante superior tipo A y luz LED 0,47 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x794 mm kg 74 m³ 0,57	341171 D14C20	5.315
	Superficie de acero inoxidable refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 3 GN), con un estante superior tipo A y luz LED 0,47 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x794 mm kg 90 m³ 0,89	341172 D14C30	6.120
	Superficie de acero inoxidable refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 4 GN), con un estante superior tipo A y luz LED 0,60 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x794 mm kg 106 m³ 1,07	341173 D14C40	6.745

SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA


	Descripción	Código	EUR
	Superficie acero inox. remota refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 1 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 450x620x90 mm kg 19,10 m³ 0,07	341108 D14R1	2.765
	Superficie acero inox. remota refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 2 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x90 mm kg 35 m³ 0,11	341109 D14R2	2.855



◀◀ (SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA)

	Descripción	Código	EUR
	Superficie acero inox. remota refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 3 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x90 mm kg 50 m³ 0,16	341110 D14R3	3.165
	Superficie acero inox. remota refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 4 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x90 mm kg 57 m³ 0,20	341111 D14R4	3.310
	Superficie acero inox. remota refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 5 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1740x620x90 mm kg 53,90 m³ 0,25	341112 D14R5	3.690
	Superficie acero inox. remota refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 6 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 2070x620x90 mm kg 66 m³ 0,79	341113 D14R6	3.935

SUPERFICIE DE CUARZO ENCASTRABLE

	Descripción	Código	EUR
	Superficie de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 1 GN) 0,47 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 450x620x380 mm kg 52 m³ 0,16	341082 D21C1	3.920





◀◀ (SUPERFICIE DE CUARZO ENCASTRABLE)

	Descripción	Código	EUR
	Superficie de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 2 GN) 0,47 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x380 mm kg 68 m³ 0,35	341083 D21C2	4.315
	Superficie de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 3 GN) 0,47 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x380 mm kg 86 m³ 0,38	341084 D21C3	4.945
	Superficie de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 4 GN) 0,60 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x380 mm kg 70 m³ 0,70	341085 D21C4	5.390
	Superficie de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 5 GN) 0,60 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1740x620x380 mm kg 118 m³ 0,51	341086 D21C5	6.540
	Superficie de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 6 GN) 0,60 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 2070x620x380 mm kg 129 m³ 0,69	341087 D21C6	7.140
	Superficie de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 2 GN), con un estante superior tipo A y luz LED 0,47 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x784 mm kg 63,86 m³ 0,56	341168 D21C20	5.315

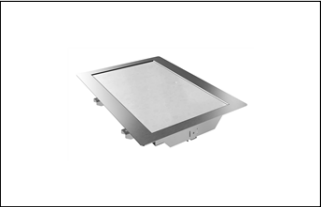




DISTRIBUCIÓN ENCASTRABLE EASY

◀◀ (SUPERFICIE DE CUARZO ENCASTRABLE)




	Descripción	Código	EUR
	Superficie de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 3 GN), con un estante superior tipo A y luz LED 0,47 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x784 mm kg 104 m³ 0,79	341169 D21C30	6.120
	Superficie de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 4 GN), con un estante superior tipo A y luz LED 0,60 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x784 mm kg 120 m³ 1,06	341170 D21C40	6.745

SUPERFICIE FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA



	Descripción	Código	EUR
	Superficie remota de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 1 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 450x620x80 mm kg 20 m³ 0,06	341136 D21R1	3.015
	Superficie remota de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 2 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x80 mm kg 50 m³ 0,27	341137 D21R2	3.435
	Superficie remota de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 3 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x80 mm kg 65 m³ 0,36	341138 D21R3	4.015



◀◀ (SUPERFICIE FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA)

	Descripción	Código	EUR
	Superficie remota de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 4 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x80 mm kg 49,70 m³ 0,19	341139 D21R4	4.080
	Superficie remota de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 5 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1740x620x80 mm kg 59,90 m³ 0,23	341140 D21R5	5.060
	Superficie remota de cuarzo refrigerada drop-in (capacidad de recipiente 6 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 2070x620x80 mm kg 109 m³ 0,70	341141 D21R6	5.535

CUBA FRÍA ENCASTRABLE

	Descripción	Código	EUR
	Cuba refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 1 GN) 0,47 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 450x620x595 mm kg 51 m³ 0,23	341156 D10C1	3.820
	Cuba refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 2 GN) 0,44 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x595 mm kg 53 m³ 0,38	341036 D10C2	4.020



◀◀ (CUBA FRÍA ENCASTRABLE)

	Descripción	Código	EUR
	Cuba refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 3 GN) 0,54 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x595 mm kg 71,90 m³ 0,65	341037 D10C3	4.370
	Cuba refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 4 GN) 0,54 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x595 mm kg 87 m³ 0,85	341038 D10C4	4.590
	Cuba refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 5 GN) 0,61 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1740x620x595 mm kg 93 m³ 0,85	341039 D10C5	5.505
	Cuba refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 6 GN) 0,61 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 2070x620x595 mm kg 1	341040 D10C6	5.855
	Cuba refrigerada drop-in, estática con ventilador (capacidad de recipiente 2 GN) 0,47 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x595 mm kg 54,70 m³ 0,38	341041 D11C2	4.585
	Cuba refrigerada drop-in, estática con ventilador (capacidad de recipiente 3 GN) 0,57 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x595 mm kg 65,70 m³ 0,69	341042 D11C3	5.000



◀◀ (CUBA FRÍA ENCASTRABLE)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba refrigerada drop-in, estática con ventilador(capacidad de recipiente 4 GN) 0,57 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x595 mm kg 78 m³ 0,84</p>	<p>341043 D11C4</p>	<p>5.470</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, estática con ventilador(capacidad de recipiente 5 GN) 0,65 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1740x620x595 mm kg 89,50 m³ 1,13</p>	<p>341044 D11C5</p>	<p>6.065</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, estática con ventilador(capacidad de recipiente 6 GN) 0,65 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 2070x620x595 mm kg 99,30 m³ 1</p>	<p>341045 D11C6</p>	<p>6.745</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, ventilada (capacidad de recipiente 2 GN) 0,56 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 800x750x710 mm kg 94 m³ 0,96</p>	<p>341046 D12C2</p>	<p>6.995</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, ventilada (capacidad de recipiente 3 GN) 0,66 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1120x750x710 mm kg 86,70 m³ 0,76</p>	<p>341047 D12C3</p>	<p>7.515</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, ventilada (capacidad de recipiente 4 GN) 1,12 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1450x750x710 mm kg 149 m³ 1,82</p>	<p>341048 D12C4</p>	<p>7.905</p>



◀◀ (CUBA FRÍA ENCASTRABLE)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba refrigerada drop-in, ventilada (capacidad de recipiente 5 GN)</p> <p>1,30 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1770x750x710 mm kg 150,90 m³ 1,19</p>	<p>341049 D12C5</p>	<p>8.530</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, ventilada, con 1 estante refrigerado y 1 estante neutro (capacidad de recipiente 2 GN)</p> <p>0,56 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 800x750x950 mm kg 86,70 m³ 0,71</p>	<p>341050 D13C2</p>	<p>8.290</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, ventilada, con 1 estante refrigerado y 1 estante neutro (capacidad de recipiente 3 GN)</p> <p>0,66 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1120x750x950 mm kg 110 m³ 0,98</p>	<p>341051 D13C3</p>	<p>8.875</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, ventilada, con 1 estante refrigerado y 1 estante neutro (capacidad de recipiente 4 GN)</p> <p>1,12 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1450x750x990 mm kg 135 m³ 2,32</p>	<p>341052 D13C4</p>	<p>9.445</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, ventilada, con 1 estante refrigerado y 1 estante neutro (capacidad de recipiente 5 GN)</p> <p>1,30 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1770x750x990 mm kg 180 m³ 1,59</p>	<p>341053 D13C5</p>	<p>10.085</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 2 GN), con un estante superior tipo A y luz LED</p> <p>0,44 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x999 mm kg 68,56 m³ 0,62</p>	<p>341177 D10C20</p>	<p>5.030</p>



◀◀ (CUBA FRÍA ENCASTRABLE)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 3 GN), con un estante superior tipo A y luz LED</p> <p>0,54 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x999 mm kg 90,68 m³ 0,87</p>	<p>341178 D10C30</p>	<p>5.550</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 4 GN), con un estante superior tipo A y luz LED</p> <p>0,54 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x999 mm kg 97,90 m³ 1,12</p>	<p>341179 D10C40</p>	<p>5.950</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, estática con ventilador (capacidad de recipiente 2 GN), con un estante superior tipo A y luz LED</p> <p>0,47 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x999 mm kg 70,26 m³ 0,62</p>	<p>341174 D11C20</p>	<p>5.575</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, estática con ventilador (capacidad de recipiente 3 GN), con un estante superior tipo A y luz LED</p> <p>0,57 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x999 mm kg 85 m³ 0,95</p>	<p>341175 D11C30</p>	<p>6.175</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in, estática con ventilador (capacidad de recipiente 4 GN), con un estante superior tipo A y luz LED</p> <p>0,57 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x999 mm kg 110 m³ 1,23</p>	<p>341176 D11C40</p>	<p>6.830</p>

CUBA FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA

	Descripción	Código	EUR
	Cuba remota refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 1 GN) 0,06 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 450x620x260 mm kg 31 m³ 0,23	341157 D10R1	2.730
	Cuba remota refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 2 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x260 mm kg 38 m³ 0,39	341088 D10R2	2.900
	Cuba remota refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 3 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x260 mm kg 50 m³ 0,54	341089 D10R3	3.165
	Cuba remota refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 4 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x260 mm kg 60 m³ 0,69	341090 D10R4	3.385
	Cuba remota refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 5 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1740x620x260 mm kg 65,80 m³ 0,45	341091 D10R5	3.860
	Cuba remota refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 6 GN) 0,02 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 2070x620x260 mm kg 75,90 m³ 0,53	341092 D10R6	4.180



◀◀ (CUBA FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in, estática con ventilador(capacidad de recipiente 2 GN) 0,06 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x280 mm kg 43 m³ 0,35</p>	<p>341093 D11R2</p>	<p>3.385</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in, estática con ventilador(capacidad de recipiente 3 GN) 0,06 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x280 mm kg 46,70 m³ 0,30</p>	<p>341094 D11R3</p>	<p>3.750</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in, estática con ventilador(capacidad de recipiente 4 GN) 0,06 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x280 mm kg 61 m³ 0,65</p>	<p>341095 D11R4</p>	<p>4.220</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in, estática con ventilador(capacidad de recipiente 5 GN) 0,09 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1740x620x280 mm kg 70,50 m³ 0,47</p>	<p>341096 D11R5</p>	<p>4.650</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in, estática con ventilador(capacidad de recipiente 6 GN) 0,09 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 2070x620x280 mm kg 80,30 m³ 0,56</p>	<p>341097 D11R6</p>	<p>5.055</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in, ventilada, con 1 estante refrigerado y 1 estante neutro (capacidad de recipiente 2 GN) 0,05 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 800x750x670 mm kg 63,70 m³ 0,52</p>	<p>341103 D13R2</p>	<p>6.230</p>

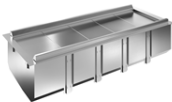


◀◀ (CUBA FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in, ventilada, con 1 estante refrigerado y 1 estante neutro (capacidad de recipiente 3 GN)</p> <p>0,07 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1120x750x670 mm kg 86 m³ 0,72</p>	<p>341105 D13R3</p>	<p>6.680</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in, ventilada, con 1 estante refrigerado y 1 estante neutro (capacidad de recipiente 4 GN)</p> <p>0,10 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1450x750x670 mm kg 110,20 m³ 0,93</p>	<p>341106 D13R4</p>	<p>7.120</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in, ventilada, con 1 estante refrigerado y 1 estante neutro (capacidad de recipiente 5 GN)</p> <p>0,12 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1770x750x670 mm kg 131,60 m³ 1,13</p>	<p>341107 D13R5</p>	<p>7.610</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in, ventilada (capacidad de recipiente 2 GN)</p> <p>0,05 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 800x750x390 mm kg 48,70 m³ 0,34</p>	<p>341098 D12R2</p>	<p>5.720</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in, ventilada (capacidad de recipiente 3 GN)</p> <p>0,07 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1120x750x390 mm kg 67,70 m³ 0,47</p>	<p>341099 D12R3</p>	<p>6.115</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in, ventilada (capacidad de recipiente 4 GN)</p> <p>0,10 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1450x750x390 mm kg 101 m³ 1,18</p>	<p>341100 D12R4</p>	<p>6.540</p>



◀◀ (CUBA FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in, ventilada (capacidad de recipiente 5 GN)</p> <p>0,12 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1770x750x390 mm kg 112 m³ 0,73</p>	<p>341101 D12R5</p>	<p>6.970</p>




VITRINA FRÍA ENCASTRABLE

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba refrigerada drop-in con expositor refrigerado, cuadrado, servicio medio - 4 horas - (capacidad de recipiente 2 GN)</p> <p>0,56 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 800x750x1470 mm kg 165 m³ 1,61</p>	<p>341060 D15C2</p>	<p>12.075</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in con expositor refrigerado, cuadrado, servicio medio - 4 horas - (capacidad de recipiente 3 GN)</p> <p>0,66 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1120x750x1470 mm kg 264 m³ 2,54</p>	<p>341061 D15C3</p>	<p>12.940</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in con expositor refrigerado, cuadrado, servicio medio - 4 horas - (capacidad de recipiente 4 GN)</p> <p>1,12 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1450x750x1510 mm kg 340 m³ 3,08</p>	<p>341062 D15C4</p>	<p>13.830</p>
	<p>Cuba refrigerada drop-in con expositor refrigerado, cuadrado, servicio medio - 4 horas - (capacidad de recipiente 5 GN)</p> <p>1,30 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1770x750x1510 mm kg 375 m³ 2,33</p>	<p>341063 D15C5</p>	<p>14.760</p>





DISTRIBUCIÓN ENCASTRABLE EASY

◀◀ (VITRINA FRÍA ENCASTRABLE)






	Descripción	Código	EUR
	Cuba refrigerada drop-in con expositor refrigerado, compacto (capacidad de recipiente 2 GN) 1 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x1230 mm kg 136 m³ 0,71	341076 D19C2	10.435
	Cuba refrigerada drop-in con expositor refrigerado, compacto (capacidad de recipiente 3 GN) 1 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x1230 mm kg 173 m³ 1,21	341077 D19C3	10.830
	Cuba refrigerada drop-in con expositor refrigerado, compacto (capacidad de recipiente 4 GN) 1,12 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x1230 mm kg 210 m³ 1,46	341078 D19C4	11.680

VITRINA FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA

	Descripción	Código	EUR
	Cuba remota refrigerada drop-in con expositor refrigerado, cuadrado, servicio medio - 4 horas - (capacidad de recipiente 2 GN) 0,05 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 800x750x1170 mm kg 180 m³ 1,63	341114 D15R2	9.445
	Cuba remota refrigerada drop-in con expositor refrigerado, cuadrado, servicio medio - 4 horas - (capacidad de recipiente 3 GN) 0,07 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1120x750x1170 mm kg 245 m³ 2,44	341115 D15R3	10.105



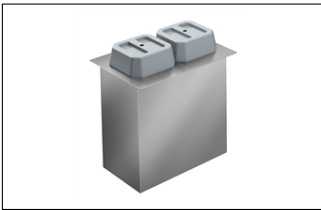
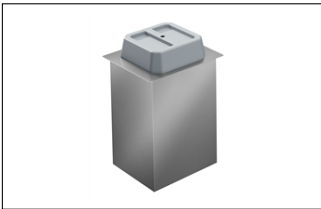
◀◀ (VITRINA FRÍA ENCASTRABLE - REMOTA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in con expositor refrigerado, cuadrado, servicio medio - 4 horas - (capacidad de recipiente 4 GN)</p> <p>0,10 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1450x750x1170 mm kg 291 m³ 2,68</p>	<p>341116 D15R4</p>	<p>10.815</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in con expositor refrigerado, cuadrado, servicio medio - 4 horas - (capacidad de recipiente 5 GN)</p> <p>0,12 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1770x750x1170 mm kg 246,10 m³ 1,84</p>	<p>341117 D15R5</p>	<p>11.565</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in con expositor refrigerado, compacto (capacidad de recipiente 2 GN)</p> <p>0,07 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x620x950 mm kg 119,50 m³ 0,57</p>	<p>341122 D19R2</p>	<p>8.460</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in con expositor refrigerado, compacto (capacidad de recipiente 3 GN)</p> <p>0,12 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x620x950 mm kg 153 m³ 1,21</p>	<p>341123 D19R3</p>	<p>9.055</p>
	<p>Cuba remota refrigerada drop-in con expositor refrigerado, compacto (capacidad de recipiente 4 GN)</p> <p>0,10 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x620x950 mm kg 210 m³ 1,63</p>	<p>341124 D19R4</p>	<p>9.445</p>

Accesorios para funciones Easy CookingPRO Drop-in

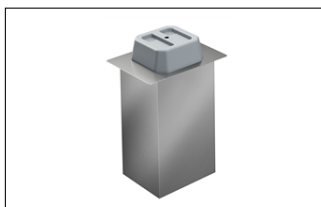
Descripción	Código	EUR
<p>Kit de ventilación con difusor para funciones drop-in</p> <p>AxPxL 310x350x70 mm kg 3 m³ 0,05</p>	<p>650146 KITVENT</p>	<p>445</p>
<p>Kit de fijación con junta esponjosa y juego de montaje para funciones drop-in</p> <p>AxPxL 76x114x36 mm kg 0,20</p>	<p>650147 KITFIX</p>	<p>145</p>

Unidades Complementarias

	Descripción	Código	EUR
	<p>Dispensador de platos drop-in calefactado, doble cilindro, diámetro de plato 180-300 mm</p> <p>1,62 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 740x435x700 mm kg 44 m³ 0,30</p>	<p>341158 D33H</p>	<p>3.105</p>
	<p>Dispensador de platos drop-in calefactado, doble cilindro, diámetro de plato 180-240 mm</p> <p>1,62 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 620x450x860 mm kg 40 m³ 0,29</p>	<p>341165 D33H</p>	<p>3.760</p>
	<p>Dispensador de platos drop-in calefactado, un cilindro, diámetro de plato 180-300 mm</p> <p>0,80 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 405x450x855 mm kg 24 m³ 0,20</p>	<p>341166 D33H</p>	<p>2.780</p>



◀◀ (Unidades Complementarias)



Descripción	Código	EUR
<p>Dispensador de platos drop-in calefactado, un cilindro, diámetro de plato 180-240 mm</p> <p>0,80 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 345x450x860 mm kg 23 m³ 0,17</p>	<p>341167 D33H</p>	<p>2.735</p>

RANGE OVERVIEW IDEA






Operated, one tray slider on customer side






Overshelf type: L type, LED lights

On feet

Tray slider with square profile

Surface height: 900 mm

Hot Functions									
Bain Maries					Hot Surface		Plate Dispenser		
Bain Marie Water Single Well		Bain Marie Air Ventilated Single Well		Bain Marie Water Separated Wells		Hot Tempered Glass		Hot Plate Dispenser (w/o Overshelf)	
									
2 GN	322075	2 GN	322081	2 GN	322078	2 GN	322084	Ø 180- 240	322126
3 GN	322076	3 GN	322082	3 GN	322079	3 GN	322085		
4 GN	322077	4 GN	322083	4 GN	322080	4 GN	322086		

Cold Functions									
Cold Wells					Cold Surfaces		Cold Display		
Cold Well Static		Cold Well Static with Fan		Cold Stainless Steel Surface		Cold Quartz Surface		Cold Display Compact w/o Overshelf	
									
2 GN	322090	2 GN	322093	2 GN	322096	2 GN	On request	2 GN	322099
3 GN	322091	3 GN	322094	3 GN	322097	3 GN	On request	3 GN	322100
4 GN	322092	4 GN	322095	4 GN	322098	4 GN	On request	4 GN	322101

RANGE OVERVIEW IDEA

Operated, one tray slider on customer side





Overshelf type: L type, LED lights

On feet

Tray slider with square profile

Surface height: 900 mm

Ambient Units (without Overshelf)

Neutral Unit	Cashier Unit	Corner Unit 90°	Tray Dispenser
			
1 GN 322107	322111	322112	322113
2 GN 322108			
3 GN 322109			
4 GN 322110			

Tray and Cutlery Dispenser (on wheels)












322123

Available on request: Modification on Overshelves, Tray Sliders, Wheels/Feet and Panel Colors.

RANGE OVERVIEW IDEA

Island, 2 Tray sliders on long sides
Overshelf type: A type, curved glass
On wheels

Stainless steel flush tray slider
Surface height: 900 mm

Hot Functions									
Bain Maries					Hot Surface		Plate Dispenser		
Bain Marie Water Single Well		Bain Marie Air Ventilated Single Well		Bain Marie Water Separated Wells		Hot Tempered Glass		Hot Plate Dispenser (w/o Overshelf)	
									
Overshelf with LED Lights									
2 GN	322000	2 GN	322006	2 GN	322003	2 GN	322009	Ø 180- 240	322125
3 GN	322001	3 GN	322007	3 GN	322004	3 GN	322010		
4 GN	322002	4 GN	322008	4 GN	322005	4 GN	322011		
Overshelf with Heating Lamps									
2 GN	322018	2 GN	322024	2 GN	322021	2 GN	322012		
3 GN	322019	3 GN	322025	3 GN	322022	3 GN	322013		
4 GN	322020	4 GN	322026	4 GN	322023	4 GN	322014		
Cold Functions									
Cold Wells					Cold Surfaces		Cold Display		
Cold Well Static		Cold Well Static with Fan		Cold Stainless Steel Surface		Cold Quartz Surface		Cold Display Compact w/o Overshelf	
									
2 GN	322027	2 GN	322030	2 GN	322033	2 GN	On request	2 GN	322036
3 GN	322028	3 GN	322031	3 GN	322034	3 GN	On request	3 GN	322037
4 GN	322029	4 GN	322032	4 GN	322035	4 GN	On request	4 GN	322038

RANGE OVERVIEW IDEA

Island, 2 Tray sliders on long sides






Overshelf type: A type, LED lights, curved glass

On wheels

Stainless steel flush tray slider

Surface height: 900 mm

Ambient Units (without Overshelf)

Neutral Unit	Cashier Unit	Corner Unit 90°	Tray Dispenser	Plate Dispenser Trolley	
					
1 GN 322044	322073	322074	322114	Ø 180- 240	322128
2 GN 322045					
3 GN 322046					
4 GN 322047					

Cutlery, Bread, Glass Dispenser



322123

Available on request: Modification on Overshelves, Tray Sliders, Wheels/Feet and Panel Colors.

RANGE OVERVIEW IDEA






Operated, 2 Tray sliders on long sides

Overshelf type: A type, LED Lights, Curved glass

On wheels

Stainless Steel Flush Tray Slider

Surface height: 750 mm

Hot Functions									
Bain Maries					Hot Surface		Plate Dispenser		
Bain Marie Water Single Well		Bain Marie Air Ventilated Single Well		Bain Marie Water Separated Wells		Hot Tempered Glass		Hot Plate Dispenser (w/o Overshelf)	
									
2 GN	322048	2 GN	322054	2 GN	322051	2 GN	322057	Ø 180- 240	322124
3 GN	322049	3 GN	322055	3 GN	322052	3 GN	322058		
4 GN	322050	4 GN	322056	4 GN	322053	4 GN	322059		

RANGE OVERVIEW IDEA

Operated, 2 Tray sliders on long sides





Overshelf type: A type, LED Lights or Heating lamps, Curved glass

On wheels




Stainless Steel Flush Tray Slider

Surface height: 750 mm

Cold Functions

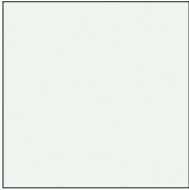
Cold Wells				Cold Surfaces	
Cold Well Static	Cold Well Static with Fan	Cold Stainless Steel Surface	Cold Quartz Surface		
					
2 GN	322060	2 GN	322063	2 GN	322066
3 GN	322061	3 GN	322064	3 GN	322067
4 GN	322062	4 GN	322065	4 GN	322068
				2 GN	On request
				3 GN	On request
				4 GN	On request

Ambient Units (without Overshelf)

Neutral Unit		Plate Dispenser Trolley		Tray and Cutlery Dispenser	
					
1 GN	322069	Ø 180-240	332127	322123	
2 GN	322070				
3 GN	322071				
4 GN	322072				

IDEA - HOW TO ORDER FURNISHINGS

Panel options



Corpus White
D152



Black
D107



Bosfor
A354



Teak
A353



Palmira
A476



Antracite
D143



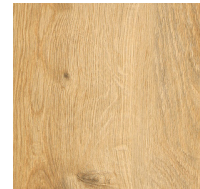
**Karia - Default color
A411**



Pastel Green
D134



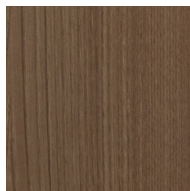
Deep
D188



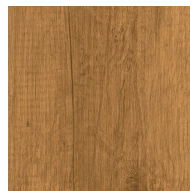
Rivoli
A495



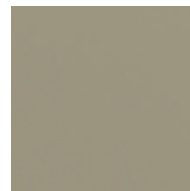
Merlo
D149



Smoke Oak
A363



Petra
A506



Caramel Galaxy
D159



Verde
D135

Default Color: Karia A411

Other color options: **On Request** (On Request Price Difference: **0%**)

Stainless Steel Finish: On request



Dimension

Price Difference

1GN

€

2GN

€

3GN

€

4GN

€

IDEA - HOW TO ORDER FURNISHINGS

Unit on Feet, Wheels: On request



On Request

Price Difference

€

Additional Tray Slider Square Profile (add or remove): On request



Dimension

Price Difference

1GN

€

2GN

€

3GN

€

4GN

€

Additional Tray Slider Flat Stainless Steel (add or remove): On request



Dimension

Price Difference

1GN

€

2GN

€

3GN

€

4GN

€

L Type Overshelf Half closed on one side (add or remove): On request



Dimension

Price Difference

1GN

€

2GN

€

3GN

€

4GN

€

IDEA - HOW TO ORDER FURNISHINGS

L Type Overshelf Full closed on one side (add or remove): **On request**



Dimension	Price Difference
1GN	€
2GN	€
3GN	€
4GN	€

A Type Overshelf with Curved Glass (add or remove): **On request**









Dimension	Price Difference
1GN	€
2GN	€
3GN	€
4GN	€

A Type Overshelf with Flat Glass (add or remove): **On request**






Dimension	Price Difference
1GN	€
2GN	€
3GN	€
4GN	€

BAÑO MARÍA


	Descripción	Código	EUR
	<p>Baño María en armario, una cuba (capacidad de recipiente 2 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>2,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x915x1304 mm kg 100 m³ 0,79</p>	<p>322075 F01H2AF01W</p>	4.570
	<p>Baño María en armario, una cuba (capacidad de recipiente 3 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>2,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x915x1304 mm kg 123 m³ 1,11</p>	<p>322076 F01H3AF01W</p>	5.330
	<p>Baño María en armario, una cuba (capacidad de recipiente 4 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>3,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x915x1304 mm kg 145 m³ 1,42</p>	<p>322077 F01H4AF01W</p>	6.020
	<p>Baño María en armario, dos cubas (capacidad de recipiente 2 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>2,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 800x915x1304 mm kg 99,50 m³ 0,81</p>	<p>322078 F02H2AF01W</p>	8.155
	<p>Baño María en armario, tres cubas (capacidad de recipiente 3 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>3,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1150x915x1304 mm kg 131 m³ 1,31</p>	<p>322079 F02H3AF01W</p>	8.915
	<p>Baño María en armario, cuatro cubas (capacidad de recipiente 4 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>4,04 kW 380-410 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1500x915x1304 mm kg 160 m³ 1,72</p>	<p>322080 F02H4AF01W</p>	10.860



◀◀ (BAÑO MARÍA)






	Descripción	Código	EUR
	<p>Baño María en armario, ventilado, una cuba (capacidad de recipiente 2 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>1,08 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x915x1304 mm kg 97,50 m³ 0,79</p>	<p>322081 F03H2AF01W</p>	<p>4.860</p>
	<p>Baño María en armario, ventilado, una cuba (capacidad de recipiente 3 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>1,08 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x915x1304 mm kg 130 m³ 1,45</p>	<p>322082 F03H3AF01W</p>	<p>5.605</p>
	<p>Baño María en armario, ventilado, una cuba (capacidad de recipiente 4 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>2,11 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x915x1304 mm kg 152 m³ 1,57</p>	<p>322083 F03H4AF01W</p>	<p>6.640</p>

BAÑO MARÍA

	Descripción	Código	EUR
	<p>Baño María en armario, una cuba (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>2,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x1180x1304 mm kg 103,50 m³ 0,97</p>	<p>322000 F01H2AW02S</p>	<p>5.120</p>







◀◀ (BAÑO MARÍA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Baño María en armario, una cuba (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>2,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x1180x1304 mm kg 132,50 m³ 1,37</p>	322001 F01H3AW02S	5.890
	<p>Baño María en armario, una cuba (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>3,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x1180x1304 mm kg 173 m³ 2,04</p>	322002 F01H4AW02S	6.640
	<p>Baño María en armario, dos cubas (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>2,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 800x1180x1304 mm kg 106,50 m³ 1,01</p>	322003 F02H2AW02S	8.720
	<p>Baño María en armario, tres cubas (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>3,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1150x1180x1304 mm kg 138,50 m³ 1,43</p>	322004 F02H3AW02S	9.475
	<p>Baño María en armario, cuatro cubas (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>4,04 kW 380-410 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1500x1180x1304 mm kg 175 m³ 2,16</p>	322005 F02H4AW02S	11.475



◀◀ (BAÑO MARÍA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Baño María en armario, ventilado, una cuba (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>1,08 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x1180x1304 mm kg 105,50 m³ 0,97</p>	<p>322006 F03H2AW02S</p>	<p>5.420</p>
	<p>Baño María en armario, ventilado, una cuba (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>1,08 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x1180x1304 mm kg 148 m³ 1,51</p>	<p>322007 F03H3AW02S</p>	<p>6.170</p>
	<p>Baño María en armario, ventilado, una cuba (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>2,11 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x1180x1304 mm kg 165 m³ 1,97</p>	<p>322008 F03H4AW02S</p>	<p>7.250</p>
	<p>Baño María en armario, una cuba (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con lámparas de calor y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>2,32 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x1180x1304 mm kg 103,50 m³ 0,97</p>	<p>322018 F01H2AW04S</p>	<p>5.410</p>
	<p>Baño María en armario, una cuba (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con lámparas de calor y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>2,47 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x1180x1304 mm kg 132,50 m³ 1,37</p>	<p>322019 F01H3AW04S</p>	<p>6.240</p>





◀◀ (BAÑO MARÍA)




	Descripción	Código	EUR
	<p>Baño María en armario, una cuba (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con lámparas de calor y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>3,62 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x1180x1304 mm kg 161 m³ 1,61</p>	322020 F01H4AW04S	7.045
	<p>Baño María en armario, dos cubas (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con lámparas de calor y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>2,32 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 800x1180x1304 mm kg 106,50 m³ 1,01</p>	322021 F02H2AW04S	9.000
	<p>Baño María en armario, tres cubas (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con lámparas de calor y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>3,47 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1150x1180x1304 mm kg 138,50 m³ 1,43</p>	322022 F02H3AW04S	9.830
	<p>Baño María en armario, cuatro cubas (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con lámparas de calor y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>4,62 kW 380-410 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1500x1180x1304 mm kg 170,50 m³ 1,85</p>	322023 F02H4AW04S	11.880
	<p>Baño María en armario, ventilado (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con lámparas de calor y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>2,32 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 800x1180x1304 mm kg 106,50 m³ 1,03</p>	322024 F03H2AW04S	5.700



◀◀ (BAÑO MARÍA)






	Descripción	Código	EUR
	<p>Baño María en armario, ventilado (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con lámparas de calor y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>3,47 kW 380-410 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1150x1180x1304 mm kg 138,50 m³ 1,46</p>	<p>322025 F03H3AW04S</p>	<p>6.520</p>
	<p>Baño María en armario, ventilado (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con lámparas de calor y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>4,62 kW 380-410 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1500x1180x1304 mm kg 170,50 m³ 1,89</p>	<p>322026 F03H4AW04S</p>	<p>7.665</p>

BAÑO MARÍA KIDS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Baño María en armario, una cuba (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>2,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x1180x1154 mm kg 97,50 m³ 0,86</p>	<p>322048 F01H2KW02S</p>	<p>5.070</p>
	<p>Baño María en armario, una cuba (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>2,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x1180x1154 mm kg 124,50 m³ 1,21</p>	<p>322049 F01H3KW02S</p>	<p>5.805</p>
	<p>Baño María en armario, una cuba (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>3,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x1180x1154 mm kg 166 m³ 1,89</p>	<p>322050 F01H4KW02S</p>	<p>6.530</p>



◀◀ (BAÑO MARÍA KIDS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Baño María en armario, dos cubas (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>2,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 800x1180x1154 mm kg 99,50 m³ 0,89</p>	<p>322051 F02H2KW02S</p>	<p>8.660</p>
	<p>Baño María en armario, tres cubas (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>3,04 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1150x1180x1154 mm kg 130,50 m³ 1,27</p>	<p>322052 F02H3KW02S</p>	<p>9.390</p>
	<p>Baño María en armario, cuatro cubas (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>4,04 kW 380-410 V 3N 50/60 Hz AxPxL 1500x1180x1154 mm kg 188 m³ 2,01</p>	<p>322053 F02H4KW02S</p>	<p>11.360</p>
	<p>Baño María en armario, ventilado, una cuba (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>1,07 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x1180x1154 mm kg 99,50 m³ 0,86</p>	<p>322054 F03H2KW02S</p>	<p>5.360</p>
	<p>Baño María en armario, ventilado, una cuba (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>1,08 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x1180x1154 mm kg 125,50 m³ 1,21</p>	<p>322055 F03H3KW02S</p>	<p>6.075</p>



DISTRIBUCIÓN

◀◀ (BAÑO MARÍA KIDS)



Descripción	Código	EUR
<p>Baño María en armario, ventilado, una cuba (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>2,11 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x1180x1154 mm kg 154 m³ 1,55</p>	<p>322056 F03H4KW02S</p>	<p>7.140</p>

VIDRIO TEMPLADO



Descripción	Código	EUR
<p>Encimera de vidrio templado en armario (capacidad de recipiente 2 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>0,62 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x915x1304 mm kg 89 m³ 0,79</p>	<p>322084 F04H2AF01W</p>	<p>4.680</p>








<p>Encimera de vidrio templado en armario (capacidad de recipiente 3 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>0,91 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x915x1304 mm kg 121 m³ 1,23</p>	<p>322085 F04H3AF01W</p>	<p>5.575</p>
---	-------------------------------------	---------------------



<p>Encimera de vidrio templado en armario (capacidad de recipiente 4 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>1,20 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x915x1304 mm kg 142,50 m³ 1,42</p>	<p>322086 F04H4AF01W</p>	<p>6.530</p>
--	-------------------------------------	---------------------

VIDRIO TEMPLADO

	Descripción	Código	EUR
	<p>Encimera de vidrio templado en armario (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,62 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x1180x1304 mm kg 97 m³ 0,97</p>	<p>322009 F04H2AW02S</p>	5.230
	<p>Encimera de vidrio templado en armario (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,91 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x1180x1304 mm kg 125 m³ 1,37</p>	<p>322010 F04H3AW02S</p>	6.145
	<p>Encimera de vidrio templado en armario (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>1,20 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x1180x1304 mm kg 152,50 m³ 1,75</p>	<p>322011 F04H4AW02S</p>	7.140
	<p>Encimera de vidrio templado en armario (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con lámparas de calor y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,62 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x1180x1304 mm kg 97 m³ 0,99</p>	<p>322012 F04H2AW04S</p>	5.525
	<p>Encimera de vidrio templado en armario (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con lámparas de calor y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,91 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x1180x1304 mm kg 125 m³ 1,40</p>	<p>322013 F04H3AW04S</p>	6.495



DISTRIBUCIÓN

◀◀ (VIDRIO TEMPLADO)



Descripción	Código	EUR
<p>Encimera de vidrio templado en armario (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con lámparas de calor y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>1,20 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x1180x1304 mm kg 167 m³ 1,87</p>	<p>322014 F04H4AW04S</p>	<p>7.550</p>

VIDRIO TEMPLADO KIDS



Descripción	Código	EUR
<p>Encimera de vidrio templado en armario (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>0,62 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x1180x1154 mm kg 91 m³ 0,86</p>	<p>322057 F04H2KW02S</p>	<p>5.185</p>



<p>Encimera de vidrio templado en armario (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>0,91 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1100x1180x1154 mm kg 117 m³ 1,21</p>	<p>322058 F04H3KW02S</p>	<p>6.050</p>
--	-------------------------------------	---------------------



<p>Encimera de vidrio templado en armario (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>1,20 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1420x1180x1154 mm kg 142,50 m³ 1,55</p>	<p>322059 F04H4KW02S</p>	<p>7.030</p>
---	-------------------------------------	---------------------

CUBA FRÍA

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática (capacidad de recipiente 2 GN) con estante superior con luces LED y un deslizador de bandejas tubular de acero inoxidable del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>0,45 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x915x1304 mm kg 115 m³ 0,87</p>	<p>322090 F10C2AF01W</p>	6.375
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática (capacidad de recipiente 3 GN) con estante superior con luces LED y un deslizador de bandejas tubular de acero inoxidable del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>0,55 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x915x1304 mm kg 139 m³ 1,11</p>	<p>322091 F10C3AF01W</p>	7.080
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática (capacidad de recipiente 4 GN) con estante superior con luces LED y un deslizador de bandejas tubular de acero inoxidable del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>0,55 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x915x1304 mm kg 169 m³ 1,57</p>	<p>322092 F10C4AF01W</p>	7.870
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática con ventilador (capacidad de recipiente 2 GN) con estante superior con luces LED y un deslizador de bandejas tubular de acero inoxidable del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>0,49 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x915x1304 mm kg 118,50 m³ 0,79</p>	<p>322093 F11C2AF01W</p>	7.035
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática con ventilador (capacidad de recipiente 3 GN) con estante superior con luces LED y un deslizador de bandejas tubular de acero inoxidable del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>0,59 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x915x1304 mm kg 145 m³ 1,12</p>	<p>322094 F11C3AF01W</p>	7.830



◀◀ (CUBA FRÍA)



Descripción	Código	EUR
<p>Cuba refrigerada en armario, estática con ventilador (capacidad de recipiente 4 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>0,59 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x915x1304 mm kg 161 m³ 1,59</p>	<p>322095 F11C4AF01W</p>	<p>8.710</p>

CUBA FRÍA



Descripción	Código	EUR
<p>Cuba refrigerada en armario, estática (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,45 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x1180x1304 mm kg 124 m³ 0,97</p>	<p>322027 F10C2AW02S</p>	<p>6.910</p>






<p>Cuba refrigerada en armario, estática (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,55 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x1180x1304 mm kg 153,50 m³ 1,37</p>	<p>322028 F10C3AW02S</p>	<p>7.635</p>
---	-------------------------------------	---------------------




<p>Cuba refrigerada en armario, estática (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,55 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x1180x1304 mm kg 189 m³ 4,05</p>	<p>322029 F10C4AW02S</p>	<p>8.475</p>
--	-------------------------------------	---------------------



◀◀ (CUBA FRÍA)





	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática con ventilador (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,49 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x1180x1304 mm kg 126,50 m³ 0,97</p>	322030 F11C2AW02S	7.590
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática con ventilador (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,59 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x1180x1304 mm kg 155,50 m³ 1,37</p>	322031 F11C3AW02S	8.400
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática con ventilador (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,59 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x1180x1304 mm kg 192 m³ 2,02</p>	322032 F11C4AW02S	9.325

CUBA FRÍA KIDS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>0,45 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x1180x1154 mm kg 118 m³ 0,86</p>	322060 F10C2KW02S	6.860




◀◀ (CUBA FRÍA KIDS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>0,55 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x1180x1154 mm kg 145,50 m³ 1,21</p>	322061 F10C3KW02S	7.545
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>0,55 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x1180x1154 mm kg 184 m³ 1,70</p>	322062 F10C4KW02S	8.370
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática con ventilador (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>0,49 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x1180x1154 mm kg 120,50 m³ 0,86</p>	322063 F11C2KW02S	7.535
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática con ventilador (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>0,59 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x1180x1154 mm kg 174,50 m³ 1,21</p>	322064 F11C3KW02S	8.300
	<p>Cuba refrigerada en armario, estática con ventilador (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico)</p> <p>0,59 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x1180x1154 mm kg 174,50 m³ 1,55</p>	322065 F11C4KW02S	9.215

VITRINA FRÍA



	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba refrigerada en armario con expositor refrigerado, compacta (capacidad de recipiente 2 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>0,50 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x915x1605 mm kg 200 m³ 0,96</p>	<p>322099 F19C2AF00W</p>	<p>12.235</p>
	<p>Cuba refrigerada en armario con expositor refrigerado, compacta (capacidad de recipiente 3 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>0,97 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x915x1605 mm kg 226 m³ 1,36</p>	<p>322100 F19C3AF00W</p>	<p>13.095</p>
	<p>Cuba refrigerada en armario con expositor refrigerado, compacta (capacidad de recipiente 4 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>1,07 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x915x1605 mm kg 256 m³ 1,75</p>	<p>322101 F19C4AF00W</p>	<p>14.290</p>

VITRINA FRÍA



	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba refrigerada en armario con expositor refrigerado, compacta (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,50 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x1180x1605 mm kg 208 m³ 1,19</p>	<p>322036 F19C2AW00S</p>	<p>12.785</p>



◀◀ (VITRINA FRÍA)


	Descripción	Código	EUR
	<p>Cuba refrigerada en armario con expositor refrigerado, compacta (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,98 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x1180x1605 mm kg 274,50 m³ 1,68</p>	<p>322037 F19C3AW00S</p>	<p>13.665</p>
	<p>Cuba refrigerada en armario con expositor refrigerado, compacta (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>1,07 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x1180x1605 mm kg 289 m³ 2,43</p>	<p>322038 F19C4AW00S</p>	<p>14.905</p>

SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE FRÍA




	Descripción	Código	EUR
	<p>Superficie refrigerada de acero inox. en armario (capacidad de recipiente 2 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>0,49 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x915x1304 mm kg 109,50 m³ 0,79</p>	<p>322096 F14C2AF01W</p>	<p>6.150</p>
	<p>Superficie refrigerada de acero inox. en armario (capacidad de recipiente 3 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>0,49 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x915x1304 mm kg 134 m³ 1,11</p>	<p>322097 F14C3AF01W</p>	<p>6.910</p>






◀◀ (SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE FRÍA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Superficie refrigerada de acero inox. en armario (capacidad de recipiente 4 GN) con estante superior con luces LED y un deslizabandejas tubular de acero inox. del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>0,62 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x915x1304 mm kg 165 m³ 1,53</p>	<p>322098 F14C4AF01W</p>	<p>7.625</p>



SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE FRÍA

	Descripción	Código	EUR
	<p>Superficie de acero inoxidable refrigerada en armario (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,49 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x1180x1304 mm kg 117,50 m³ 0,97</p>	<p>322033 F14C2AW02S</p>	<p>6.695</p>
	<p>Superficie de acero inoxidable refrigerada en armario (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,49 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x1180x1304 mm kg 160 m³ 1,60</p>	<p>322034 F14C3AW02S</p>	<p>7.460</p>
	<p>Superficie de acero inoxidable refrigerada en armario (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm (nórdico)</p> <p>0,62 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x1180x1304 mm kg 181 m³ 2,04</p>	<p>322035 F14C4AW02S</p>	<p>8.245</p>

SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE FRÍA KIDS


	Descripción	Código	EUR
	Superficie de acero inoxidable refrigerada en armario (capacidad de recipiente 2 GN) con ruedas, estante superior con luces LED y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico) 0,49 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 770x1180x1154 mm kg 111,50 m³ 0,86	322066 F14C2KW02S	6.645
	Superficie de acero inoxidable refrigerada en armario (capacidad de recipiente 3 GN) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico) 0,49 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1100x1180x1154 mm kg 136,50 m³ 1,21	322067 F14C3KW02S	7.370
	Superficie de acero inoxidable refrigerada (capacidad de recipiente 4 GN) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm (nórdico) 0,62 kW 220-240 V 1N 50 Hz AxPxL 1420x1180x1154 mm kg 161,50 m³ 1,55	322068 F14C4KW02S	8.130

UNIDADES AMBIENTALES





	Descripción	Código	EUR
	Elemento neutro en armario (1 GN) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm AxPxL 450x1180x900 mm kg 61 m³ 0,38	322044 F00N1AW00S	2.445
	Elemento neutro en armario (2 GN) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm AxPxL 770x1180x900 mm kg 93 m³ 0,65	322045 F00N2AW00S	2.640




◀◀ (UNIDADES AMBIENTALES)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Elemento neutro en armario (3 GN) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm</p> <p>AxPxL 1100x1180x900 mm kg 116 m³ 0,92</p>	<p>322046 F00N3AW00S</p>	2.970
	<p>Elemento neutro en armario (4 GN) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm</p> <p>AxPxL 1420x1180x900 mm kg 145 m³ 1,43</p>	<p>322047 F00N4AW00S</p>	3.390
	<p>Elemento neutro en armario (1 GN) con un deslizabandejas de acero inox., H=900 mm</p> <p>AxPxL 450x915x900 mm kg 56 m³ 0,31</p>	<p>322107 F00N1AF00W</p>	2.000
	<p>Elemento neutro en armario (2 GN) con un deslizabandejas de acero inox., H=900 mm</p> <p>AxPxL 770x915x900 mm kg 79 m³ 0,52</p>	<p>322108 F00N2AF00W</p>	2.125
	<p>Elemento neutro en armario (3 GN) con un deslizabandejas de acero inox., H=900 mm</p> <p>AxPxL 1100x915x900 mm kg 102 m³ 0,86</p>	<p>322109 F00N3AF00W</p>	2.455
	<p>Elemento neutro en armario (4 GN) con un deslizabandejas de acero inox., H=900 mm</p> <p>AxPxL 1420x915x900 mm kg 107 m³ 0,95</p>	<p>322110 F00N4AF00W</p>	2.765

UNIDADES AMBIENTALES KIDS

	Descripción	Código	EUR
	Elemento neutro en armario (1 GN) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm AxPxL 450x1180x750 mm kg 54 m³ 0,34	322069 F00N1KW00S	2.405
	Elemento neutro en armario (2 GN) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm AxPxL 770x1180x750 mm kg 87 m³ 0,34	322070 F00N2KW00S	2.590
	Elemento neutro en armario (3 GN) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm AxPxL 1100x1180x750 mm kg 109 m³ 0,80	322071 F00N3KW00S	2.880
	Elemento neutro en armario (4 GN) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=750 mm AxPxL 1420x1180x750 mm kg 125 m³ 1,02	322072 F00N4KW00S	3.275

DISPENSADORES DE BANDEJAS Y UNIDADES DE ESQUINA Y CAJA

	Descripción	Código	EUR
	Dispensador de bandejas, H=900 mm AxPxL 650x450x896 mm kg 40 m³ 0,29	322113 F32N0AF00W	900








◀◀ (DISPENSADORES DE BANDEJAS Y UNIDADES DE ESQUINA Y CAJA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Dispensadoras de bandejas con ruedas, H=750 mm</p> <p>AxPxL 650x450x896 mm kg 41 m³ 0,29</p>	<p>322114 F32N0AW00S</p>	900
	<p>Unidad de esquina (90 grados) con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm</p> <p>AxPxL 1320x1000x900 mm kg 94 m³ 1,24</p>	<p>322074 F31N0AW00S</p>	2.410
	<p>Unidad de esquina (90 grados) con un deslizabandejas tubular de acero inoxidable del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>AxPxL 1320x820x900 mm kg 82 m³ 0,82</p>	<p>322112 F31N0AF00W</p>	1.900
	<p>Elemento caja con un deslizabandejas tubular de acero inoxidable del lado del cliente, H=900 mm</p> <p>AxPxL 1100x915x900 mm kg 87 m³ 0,74</p>	<p>322111 F30N0AF00W</p>	1.855
	<p>Elemento caja con ruedas y dos deslizabandejas de acero inox., H=900 mm</p> <p>AxPxL 1100x1180x900 mm kg 107 m³ 0,95</p>	<p>322073 F30N0AW00S</p>	2.090
	<p>Heated Plate Dispenser Trolley, double cylinder, tray slider on one side, plate diameter 180-250 mm, H=900</p> <p>1,62 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz</p> <p>AxPxL 925x450x1090 mm kg 68 m³ 0,53</p>	<p>322126 F33HAW</p>	5.255



◀◀ (DISPENSADORES DE BANDEJAS Y UNIDADES DE ESQUINA Y CAJA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Heated Plate Dispenser Trolley, double cylinder, tray slider on both sides, plate diameter 180-250 mm, H=900</p> <p>1,62 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1180x450x1090 mm kg 67 m³ 0,69</p>	<p>322125 F33HAW</p>	<p>5.525</p>
	<p>Plate Dispenser Trolley, double cylinder, tray slider on both sides, plate diameter 180-250 mm, H=900</p> <p>AxPxL 1180x450x1090 mm kg 55 m³ 0,69</p>	<p>322128 F33NAW</p>	<p>3.785</p>
	<p>Heated Plate Dispenser Trolley, double cylinder, tray slider on both sides, plate diameter 180-250 mm, H=750</p> <p>1,62 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1180x450x940 mm kg 53 m³ 0,60</p>	<p>322124 F33HKW</p>	<p>5.440</p>
	<p>Plate Dispenser Trolley, double cylinder, tray slider on both sides, plate diameter 180-250 mm, H=750</p> <p>AxPxL 1180x450x940 mm kg 53 m³ 0,60</p>	<p>322127 F33NKW</p>	<p>3.695</p>
	<p>Cutlery, bread and glass Dispenser</p> <p>AxPxL 854x642x1731 mm kg 52 m³ 1,16</p>	<p>322123 F32NAW</p>	<p>4.640</p>

CARROS DE SERVICIO

	Descripción	Código	EUR
	Carro de servicio con 2 estantes, 600mm, con asa AxPxL 695x695x916 mm kg 15 m³ 0,50	361200 CPM062	540
	Carro de servicio con 3 estantes, con asa 600mm AxPxL 695x695x916 mm kg 19 m³ 0,49	361202 CPM063	685
	Carro de servicio con 2 estantes, 900mm, con asa AxPxL 995x695x916 mm kg 18 m³ 0,72	361204 CPM092	560
	Carro inox transporte 3-planos con asa, 900 mm, 100 kg máx. AxPxL 995x695x916 mm kg 23 m³ 0,77	361206 CPM093	735
	Carro de servicio con 2 estantes, 1200mm, con asa AxPxL 1295x695x916 mm kg 24 m³ 0,97	361208 CPM122	755
	Carro de servicio con 3 estantes, con asa 1200mm AxPxL 1295x695x975 mm kg 31 m³ 0,96	361210 CPM123	1.000



DISTRIBUCIÓN CARROS

◀◀ (CARROS DE SERVICIO)

	Descripción	Código	EUR
	Carro de servicio de 2 niveles, 600 mm, 100 kg carga máx. AxPxL 695x695x816 mm kg 16 m ³ 0,49	361212 CP062	530
	Carro de servicio 3 estantes 600mm AxPxL 695x695x816 mm kg 18 m ³ 0,49	361214 CP063	675
	Carro de servicio 2 estantes 900mm AxPxL 995x695x816 mm kg 18 m ³ 0,59	361216 CP092	560
	Carro de servicio 3 estantes 900mm AxPxL 995x695x816 mm kg 40 m ³ 0,67	361218 CP093	725
	Carro de servicio de 2 niveles, 1200 mm, 100 kg carga máx. AxPxL 1295x695x816 mm kg 24 m ³ 0,85	361220 CP122	715
	Carro de servicio de 3 niveles, 1200 mm, 100 kg carga máx. AxPxL 1295x695x816 mm kg 40 m ³ 0,85	361222 CP123	975

▶▶






◀◀ (CARROS DE SERVICIO)

	Descripción	Código	EUR
	Carro de servicio 2 estantes 400mm AxPxL 495x695x816 mm kg 14 m³ 0,37	361224 CP042	550
	Carro de servicio de 3 niveles, 400 mm, 100 kg carga máx. AxPxL 495x695x816 mm kg 17 m³ 0,37	361226 CP043	695
	Carro de servicio plano bajo 600mm AxPxL 670x600x900 mm kg 13 m³ 0,14	361230 CPB061	540
	Carro inox transporte 1-plano bajo, 900 mm, 150 kg máx. AxPxL 970x600x900 mm kg 18 m³ 0,21	361232 CPB091	610
	Carro de servicio plano BAJO 1200mm AxPxL 1270x600x900 mm kg 19 m³ 0,24	361234 CPB121	695
	Carro de servicio plano alto 600mm AxPxL 695x840x975 mm kg 14 m³ 0,51	361236 CPA061	595

CARROS PARA CESTOS

	Descripción	Código	EUR
	Carro de servicio porta cestos lavavajillas 500mm AxPxL 515x515x187 mm kg 7 m³ 0,12	361238 CPC051	280
	Carro con guías para 4 cestos lavavajillas AxPxL 645x645x900 mm kg 16 m³ 0,46	361244 SCC094	805
	4 carros de cestos para lavavajillas con estante superior AxPxL 645x645x900 mm kg 20 m³ 0,46	361246 SCCT094	945
	Carro con guías para 8 cestos lavavajillas AxPxL 645x645x1590 mm kg 24 m³ 0,76	361248 SCC158	1.110
	8 carros de cestos para lavavajillas con ahorro de espacio AxPxL 645x645x1640 mm kg 26 m³ 0,78	361250 SCCS158	1.355
	Carro con guías para 6 cestos lavavajillas AxPxL 645x645x1590 mm kg 22 m³ 0,76	361251 SCC156	975



CARROS PARA CONTENEDORES

	Descripción	Código	EUR
	Carro para recipientes 7 1/1 GN con asa, 75 mm de separación AxPxL 452x617x830 mm kg 12 m³ 0,33	361252 SCB71	695
	Carro con guías para 8x1/1GN con encimera AxPxL 452x657x900 mm kg 17 m³ 0,32	361254 SCBT81	790
	Carro con guías para 16x1/1GN con encimera AxPxL 617x810x900 mm kg 26 m³ 0,52	361255 SCBT161	1.055
	Carro con guías para 17x2/1GN AxPxL 657x737x1590 mm kg 23 m³ 0,84	361258 SCB172	960
	Carro encastrable con guías para 17x2/1GN AxPxL 660x737x1595 mm kg 26 m³ 0,82	361260 SCBS172	1.195
	Carro con guías para 17x1/1GN AxPxL 452x617x1590 mm kg 19 m³ 0,46	361261 SCB171	1.015






DISTRIBUCIÓN




◀◀ (CARROS PARA CONTENEDORES)

	Descripción	Código	EUR
	Carro con guías para 34x1/1GN AxPxL 809x617x1590 mm kg 30 m ³ 0,92	361262 SCB341	1.665
	Carro de altura variable para recipientes 1/1 GN AxPxL 700x390x1100 mm kg 13 m ³ 0,08	361314 CPBGN1	1.090

CARROS CUBA

	Descripción	Código	EUR
	carro fregadero de remojo de cubertería 610x610x550 mm de altura AxPxL 610x610x550 mm kg 18 m ³ 0,30	361264 VRP06	1.960
	Unidad de remojo de 110 L 760x610x610 mm de altura AxPxL 760x610x610 mm kg 24 m ³ 0,52	361266 VC110	2.670
	Unidad de remojo de 220 L 850x650x641 mm de altura AxPxL 850x650x641 mm kg 29 m ³ 0,55	361268 VC220	2.885






CARROS PARA PLATOS Y BANDEJAS

	Descripción	Código	EUR
	Carro con soporte para 10GN-EN 1/1GN, paso 105 mm AxPxL 515x610x1460 mm kg 24 m³ 0,16	361128 SCV10	725
	Carro inox transporte 20 recipientes GN o EN 1/1 con 20 parejas soporte, paso 105 mm AxPxL 935x610x1460 mm kg 37 m³ 0,48	361130 SCV20	1.040
	Carro para recipientes 1/1 GN o EN con 30 pares de soportes, 105 mm de separación AxPxL 1355x610x1460 mm kg 49 m³ 0,48	361132 SCV30	1.355
	Carro de 1 frente para 150 platos h=835 AxPxL 880x470x835 mm kg 18 m³ 0,43	361286 SPP1	865
	Carro de 1 lado para 150 platos alt. = 935 AxPxL 880x470x935 mm kg 22 m³ 0,57	361288 SPPA1	890
	Carro de 1 frente para 300 platos h=835 AxPxL 880x840x835 mm kg 28 m³ 0,72	361290 SPP2	1.295





DISTRIBUCIÓN CARROS

◀◀ (CARROS PARA PLATOS Y BANDEJAS)



	Descripción	Código	EUR
	Carro inox transporte 1-frente para 300 bandejas EN 1/1 AxPxL 880x640x835 mm kg 26 m³ 0,56	361292 SPV1	975
	Carro de 2 lados para 300 platos apilados con 2 niveles, diám. máx. de platos: 245 mm AxPxL 880x840x835 mm kg 33 m³ 0,71	361294 SPPD2	1.580
	Carro para platos (3 niveles) y cestos (4 niveles) AxPxL 645x940x1260 mm kg 28 m³ 0,87	361296 SPPS08	1.325
	Carro para 15 bandejas de pastelería (400x600mm) AxPxL 530x720x1590 mm kg 22 m³ 0,77	361000 CTR15TS	1.245
	Heated Plate Dispenser trolley, double cylinder, plate diameter 180-300 mm 1,62 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 820x495x1090 mm kg 44 m³ 0,52	341186 F33HA	5.335
	Plate Dispenser Trolley, double cylinder, plate diameter 180-300 mm AxPxL 820x495x1090 mm kg 44 m³ 0,52	341185 F33NA	3.745

▶▶

◀◀ (CARROS PARA PLATOS Y BANDEJAS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Heated Plate Dispenser Trolley, double cylinder, plate diameter 180-240 mm</p> <p>1,62 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 700x495x1090 mm kg 43 m³ 0,45</p>	<p>341183 F33HA</p>	<p>5.040</p>
	<p>Plate Dispenser Trolley, double cylinder, plate diameter 180-240 mm</p> <p>AxPxL 700x495x1090 mm kg 43 m³ 0,45</p>	<p>341184 F33NA</p>	<p>3.300</p>

CARROS PARA BANQUETES

	Descripción	Código	EUR
	<p>Carros para banquetes calefactado -10x2/1GN</p> <p>2,70 kW 230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 770x885x1570 mm kg 152 m³ 1,23</p>	<p>351156 BT1021H</p>	<p>5.025</p>
	<p>Carro caliente para banquetes - 20x2/1GN</p> <p>3,20 kW 220-230 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1520x885x1570 mm kg 266 m³ 2,57</p>	<p>351157 BT2021H</p>	<p>8.950</p>

INDEX

PREPARACIÓN

PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

MESAS DE TRABAJO SIN ALZATINA	689
Mesas de trabajo con alzatina	693
MESAS DE TRABAJO CON SENO	697
MESAS DE PREPARACIÓN DE VERDURAS	697
MESAS DE PREPARACIÓN DE CARNE	698
MESAS COMPLETAS	698
MESAS NEUTRAS	700
MESAS NEUTRAS CON ALZATINA	701
MESAS NEUTRAS PASANTES	703
MESAS CALIENTES SIN ALZATINA	704
MESAS CALIENTES CON ALZATINA	705
MESAS CALIENTES PASANTES	706
ARMARIOS ALMACENAMIENTO	707
FREGADEROS 1 SENO SOBRE PATAS	707
FREGADEROS 2 SENOS SOBRE PATAS	708
FREGADEROS 1 SENO CON ARMARIO	709
FREGADEROS 2 SENOS CON ARMARIO	710
FREGADERO PARA OLLAS	712
FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS	712
ELEMENTOS NEUTROS SIN TOP	714
BASES ARMARIO SIN TOP	716
ARMARIOS CALIENTES SIN TOP	717
Armarios de pared abiertos	717
ARMARIOS DE PARED CON ESCURREPLATOS	719
Armarios de pared con puertas correderas	720
ESTANTES DE PARED LISOS	721
GRIFOS Y SIFONES	722
Accesorios para la preparación estática estándar: sobreestantes	725
CAJONES	727
ENTREPAÑOS	727
ESTRUCTURAS INTERNAS 3 LADOS	731
RUEDAS	732
OTROS	733

PREPARACIÓN ESTÁTICA - GAMA ECO

MESAS DE TRABAJO DESMONTADAS	735
MESAS DE TRABAJO DESMONTADAS CON ALZATINA	736
MESAS DE TRABAJO CON SENO Y ALZATINA	737
MESAS CON ARMARIO	738
MESAS CON ARMARIO Y ALZATINA	739
MESAS CON ARMARIO PASANTE	741
MESAS CALIENTES	741
MESAS CALIENTES CON ALZATINA	742
MESAS CALIENTES PASANTES	743
ARMARIO DE ALMACENAJE	744
FREGADEROS 1 SENO SOBRE PATAS	746

FREGADEROS 2 SENOS SOBRE PATAS	747
FREGADEROS 1 SENO CON ARMARIO	748
FREGADEROS 2 SENOS CON ARMARIO	749
FREGADEROS DE OLLAS	750
FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS	751
ARMARIOS DE PARED CON PUERTAS CORREDERAS	752
GRIFOS Y SIFONES	753
CAJONES	756
ENTREPAÑOS	757
RUEDAS	759
OTROS	759
LAVAMANOS	
LAVAMANOS	761
SISTEMA DE ESTANTERÍAS	
ESTANTERIAS CON ESTANTES LISOS	762
ESTANTERÍAS LINEALES	762
ESTANTERÍAS EN ESQUINA	771
ACCESORIOS PARA ESTANTERÍAS DE ALUMINIO, 373MM	778
ACCESORIOS PARA ESTANTERÍAS DE ALUMINIO, 475MM	781
RECIPIENTES GASTRONORM	
RECIPIENTES GASTRONORM CON ASAS FIJAS VERTICALES Y TAPA	784
RECIPIENTES GASTRONORM CON ASAS BASCULANTES	788
RECIPIENTES GASTRONORM CON BORDES LISOS	788
RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLES	790







MESAS DE TRABAJO SIN ALZATINA

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo 500 mm AxPxL 500x700x900 mm kg 23 m³ 0,12	133214 TG500MBN	675
	Mesa de trabajo 600 mm AxPxL 600x700x900 mm kg 25 m³ 0,15	133215 TG600N	675
	Mesa de trabajo 700 mm AxPxL 700x700x900 mm kg 26 m³ 0,17	133216 TG700MBN	675
	Mesa de trabajo 800 mm AxPxL 800x700x900 mm kg 27 m³ 0,19	133217 TG800N	675
	Mesa de trabajo 900 mm AxPxL 900x700x900 mm kg 30 m³ 0,21	133218 TG900MBN	675
	Mesa de trabajo 1000 mm AxPxL 1000x700x900 mm kg 33 m³ 0,25	132723 TG1000PN	675



PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (MESAS DE TRABAJO SIN ALZATINA)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo 1100 mm AxPxL 1100x700x900 mm kg 34 m ³ 0,27	133219 TG1100N	725
	Mesa de trabajo 1200mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 36 m ³ 0,30	132724 TG1200PN	725
	Mesa de trabajo 1300 mm AxPxL 1300x700x900 mm kg 55 m ³ 0,31	133220 TG1300N	760
	Mesa de trabajo 1400mm AxPxL 1400x700x900 mm kg 41 m ³ 0,35	132725 TG1400PN	760
	Mesa de trabajo 1500 mm AxPxL 1500x700x900 mm kg 42 m ³ 0,36	133221 TG1500N	840
	Mesa de trabajo 1600mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 43 m ³ 0,40	132726 TG1600PN	840



◀◀ (MESAS DE TRABAJO SIN ALZATINA)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo 1700 mm AxPxL 1700x700x900 mm kg 46 m³ 0,40	133222 TG1700N	890
	Mesa de trabajo 1800mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 48 m³ 0,44	132727 TG1800PN	890
	Mesa de trabajo 1900 mm AxPxL 1900x700x900 mm kg 51 m³ 0,44	133223 TG1900N	930
	Mesa de trabajo 2000mm AxPxL 2000x700x900 mm kg 54 m³ 0,49	132728 TG2000PN	925
	Mesa de trabajo con bastidor, 2200 mm AxPxL 2200x700x900 mm kg 62 m³ 0,51	133224 TG2200N	1.670
	Mesa de trabajo con bastidor, 2400 mm AxPxL 2400x700x900 mm kg 67 m³ 0,59	132729 TG2400PN	1.575





PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (MESAS DE TRABAJO SIN ALZATINA)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo con bastidor, 2600 mm AxPxL 2600x700x900 mm kg 71 m ³ 0,69	133225 TG2600N	2.105
	Mesa de trabajo con bastidor, 2800 mm AxPxL 2800x700x900 mm kg 126 m ³ 0,64	133226 TG2800N	2.205
	Mesa de trabajo con ruedas 1000 mm AxPxL 1000x700x900 mm kg 34 m ³ 0,24	133241 TG1000MN	1.135
	Mesa de trabajo con ruedas 1600 mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 46 m ³ 0,37	133242 TG1600MN	965
	Mesa de trabajo con ruedas 1800 mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 70 m ³ 0,42	133243 TG1800MN	1.135
	Mesa de trabajo con ruedas 2000 mm AxPxL 2000x700x900 mm kg 75 m ³ 0,46	133244 TG2000MN	1.190



◀◀ (MESAS DE TRABAJO SIN ALZATINA)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo con ruedas, 1200 mm (Alt 900) AxPxL 1200x700x900 mm kg 38 m³ 0,30	132835 TG1200PR	935
	Mesa de trabajo con ruedas, 1400mm (Alt 900) AxPxL 1400x700x900 mm kg 43 m³ 0,35	132836 TG1400PR	970

Mesas de trabajo con alzatina

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 500 mm AxPxL 500x700x1000 mm kg 23 m³ 0,12	133227 TG500MHBN	715
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 600 mm AxPxL 600x700x1000 mm kg 25 m³ 0,15	133228 TG600UN	715
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 700 mm AxPxL 700x700x1000 mm kg 27 m³ 0,18	133229 TG700MHBN	715



PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (Mesas de trabajo con alzatina)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 800 mm AxPxL 800x700x1000 mm kg 30 m³ 0,19	133230 TG800UN	715
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 900 mm AxPxL 900x700x1000 mm kg 30 m³ 0,25	133231 TG900MHBN	715
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 1000 mm AxPxL 1000x700x1000 mm kg 34 m³ 0,25	132730 TG1010PN	715
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 1100 mm AxPxL 1100x700x1000 mm kg 34 m³ 0,28	133232 TG1110N	750
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 1200 mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 37 m³ 0,30	132731 TG1210PN	750
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 1300 mm AxPxL 1300x700x1000 mm kg 38 m³ 0,31	133233 TG1310N	795



◀◀ (Mesas de trabajo con alzatina)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 1400mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 41 m³ 0,35	132732 TG1410PN	795
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 1500 mm AxPxL 1500x700x1000 mm kg 43 m³ 0,36	133234 TG1510N	870
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 1600mm AxPxL 1600x700x1000 mm kg 47 m³ 0,40	132733 TG1610PN	855
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 1700 mm AxPxL 1700x700x1000 mm kg 47 m³ 0,40	133235 TG1710N	925
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 1800mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 49 m³ 0,44	132750 TG1810PN	910
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 1900 mm AxPxL 1900x700x1000 mm kg 53 m³ 0,43	133236 TG1910N	975







PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD


◀◀ (Mesas de trabajo con alzatina)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 2000mm AxPxL 2000x700x1000 mm kg 52 m³ 0,49	132759 TG2010PN	950
	Mesa de trabajo de esquina con respaldos 2x100 mm 750x750 mm AxPxL 750x750x1000 mm kg 27 m³ 0,19	132760 TGAPN	1.340
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 2200 mm AxPxL 2200x700x1000 mm kg 63 m³ 0,51	133237 TG2200UN	1.915
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 2400 mm AxPxL 2400x700x1000 mm kg 68 m³ 0,55	133238 TG2400UN	1.925
	Mesa de trabajo con respaldo 100 mm, 2600 mm AxPxL 2600x700x1000 mm kg 75 m³ 0,59	133239 TG2600UN	2.415
	Mesa de trabajo con respaldo y bastidor 100 mm, 2800 mm AxPxL 2800x700x1000 mm kg 79 m³ 0,64	133240 TG2800UN	2.520

MESAS DE TRABAJO CON SENO

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo con recipiente derecho y respaldo, 1400 mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 43 m³ 0,69	132761 TL1410DXPN	1.235
	Mesa de trabajo con recipiente izquierdo y respaldo, 1400 mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 44 m³ 0,69	132762 TL1410SXP	1.235
	Mesa de trabajo con recipiente derecho y respaldo, 1800mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 52 m³ 0,87	132763 TL1810DXPN	1.355
	Mesa de trabajo con recipiente izquierdo y respaldo, 1800 mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 52 m³ 0,87	132764 TL1810SXP	1.355

MESAS DE PREPARACIÓN DE VERDURAS

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de procesamiento/lavado de verduras con tabla de cortar de polietileno, 1 recipiente, orificio para desechos y respaldo, 1200 mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 44 m³ 0,59	132765 TLV1210PN	2.355



PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (MESAS DE PREPARACIÓN DE VERDURAS)

Descripción	Código	EUR
<p>Mesa de procesamiento de verduras con 2 tablas de cortar de polietileno, portacuchillos, dos tapas perforadas y respaldo, 1600 mm</p> <p>AxPxL 1600x700x1000 mm kg 48 m³ 0,78</p>	<p>132766 TLV1600PN</p>	<p>2.795</p>

MESAS DE PREPARACIÓN DE CARNE



Descripción	Código	EUR
<p>Mesa de procesamiento/lavado de carne y pescado con placas perforadas y extraíbles, portacuchillos, tabla de corte de polietileno, desagüe, orificio para desechos y respaldo, 1200 mm</p> <p>AxPxL 1200x700x900 mm kg 44 m³ 0,59</p>	<p>132960 TLC1210PN</p>	<p>2.160</p>



<p>Mesa de procesamiento/lavado de carne y pescado con placas perforadas y extraíbles, portacuchillos, tabla de corte de polietileno, desagüe, orificio para desechos y respaldo, 1600mm</p> <p>AxPxL 1600x700x900 mm kg 53 m³ 0,78</p>	<p>132961 TLC1600PN</p>	<p>2.430</p>
--	------------------------------------	---------------------

MESAS COMPLETAS



Descripción	Código	EUR
<p>Mesa con 3 cajones derechos y 2 puertas corredizas, 1600 mm</p> <p>AxPxL 1600x700x900 mm kg 117 m³ 1,25</p>	<p>133261 MTA1600DXPN</p>	<p>3.340</p>






◀◀ (MESAS COMPLETAS)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa con 3 cajones izquierdos y 2 puertas corredizas, 1600 mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 118 m³ 1,25	133262 MTA1600SXP	3.340
	Mesa con 3 cajones derechos y 2 puertas corredizas, 2000 mm AxPxL 2000x700x900 mm kg 138 m³ 1,55	133263 MTA2000DXPN	3.835
	Mesa con 3 cajones izquierdos y 2 puertas corredizas, 2000mm AxPxL 2000x700x900 mm kg 138 m³ 1,56	133264 MTA2000SXP	3.835
	Mesa con 3+3 cajones y 2 puertas corredizas, 2000 mm AxPxL 2000x700x900 mm kg 161 m³ 1,56	133265 MTA2000PN	4.865
	MESA+ALZAT. 3 CAJONES LADO DCHO+2 PUERTAS CORREDERAS 1600MM AxPxL 1600x700x1000 mm kg 123 m³ 1,36	133169 NTA1610DXP	3.105
	Mesa con respaldo 3 cajones izquierdos y 2 puertas corredizas, 1600 mm AxPxL 1600x700x1000 mm kg 121 m³ 1,36	133170 NTA1610SXP	3.105



▶▶

PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (MESAS COMPLETAS)

	Descripción	Código	EUR
	MESA+ALZAT. 3 CAJONES LADO DCHO+2 PUERTAS CORREDERAS 2000MM AxPxL 2000x700x1000 mm kg 142 m³ 1,69	133171 NTA2010DXP	3.575
	Mesa con respaldo 3 cajones izquierdos y 2 puertas corredizas, 2000mm AxPxL 2000x700x1000 mm kg 142 m³ 1,77	133172 NTA2010SXP	3.575
	Mesa con respaldo 3+3 cajones y 2 puertas corredizas, 2000 mm AxPxL 2000x700x1000 mm kg 161 m³ 1,77	133173 NTA2010P	4.430

MESAS NEUTRAS


	Descripción	Código	EUR
	Mesa neutra con 1 estante y 2 puertas corredizas, 1000 mm AxPxL 1000x700x900 mm kg 67 m³ 0,79	132770 MTN1000PN	1.775
	Mesa neutra con 1 estante y 2 puertas corredizas, 1200 mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 74 m³ 0,94	132771 MTN1200PN	1.905



◀◀ (MESAS NEUTRAS)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa neutra con 1 estante y 2 puertas correderas,1400 mm AxPxL 1400x700x900 mm kg 87 m³ 1,09	132772 MTN1400PN	2.020
	Mesa neutra con 1 estante y 2 puertas correderas,1600 mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 99 m³ 1,24	132773 MTN1600PN	2.255
	Mesa neutra con 1 estante y 2 puertas correderas,1800 mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 110 m³ 1,39	132774 MTN1800PN	2.385
	Mesa neutra con 1 estante y 2 puertas correderas,2000 mm AxPxL 2000x700x900 mm kg 120 m³ 1,54	132775 MTN2000PN	2.535

MESAS NEUTRAS CON ALZATINA

	Descripción	Código	EUR
	Mesa neutra con alzatina,1 estante y 2 puertas correderas,1000 mm AxPxL 1000x700x1000 mm kg 69 m³ 0,87	132776 MTN1010PN	1.775



PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD






◀◀ (MESAS NEUTRAS CON ALZATINA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa neutra con alzatina, 1 estante y 2 puertas correderas, 1200 mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 78 m³ 1,03</p>	<p>132777 MTN1210PN</p>	<p>1.915</p>
	<p>Mesa neutra con alzatina, 1 estante y 2 puertas correderas, 1400 mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 91 m³ 1,20</p>	<p>132778 MTN1410PN</p>	<p>2.055</p>
	<p>Mesa neutra con alzatina, 1 estante y 2 puertas correderas, 1600 mm AxPxL 1600x700x1000 mm kg 103 m³ 1,36</p>	<p>132779 MTN1610PN</p>	<p>2.250</p>
	<p>Mesa neutra con alzatina, 1 estante y 2 puertas correderas, 1800 mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 112 m³ 1,53</p>	<p>132780 MTN1810PN</p>	<p>2.415</p>
	<p>Mesa neutra con alzatina, 1 estante y 2 puertas correderas, 2000 mm AxPxL 2000x700x1000 mm kg 122 m³ 1,69</p>	<p>132781 MTN2010PN</p>	<p>2.565</p>
	<p>Mesa neutra con alzatina, 1 estante, puerta batiente, de rincón AxPxL 1100x1100x1000 mm kg 93 m³ 1,36</p>	<p>132782 MTNASP</p>	<p>3.860</p>

MESAS NEUTRAS PASANTES

	Descripción	Código	EUR
	<p>Armario pasante con 1 estante y 4 puertas correderas, 1000 mm AxPxL 1000x700x900 mm kg 71 m³ 0,79</p>	<p>133245 MTND1000PN</p>	<p>2.415</p>
	<p>Mesa neutra pasante con 1 estante y 4 puertas correderas, 1200 mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 82 m³ 0,94</p>	<p>132783 MTND1200PN</p>	<p>2.310</p>
	<p>Armario pasante con 1 estante y 4 puertas correderas, 1400mm AxPxL 1400x700x900 mm kg 96 m³ 1,10</p>	<p>133246 MTND1400PN</p>	<p>2.815</p>
	<p>Mesa neutra pasante con 1 estante y 4 puertas correderas, 1600 mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 107 m³ 1,24</p>	<p>132784 MTND1600PN</p>	<p>2.690</p>
	<p>Armario pasante con 1 estante y 4 puertas correderas, 1800mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 121 m³ 1,40</p>	<p>133247 MTND1800PN</p>	<p>3.155</p>
	<p>Mesa neutra pasante con 1 estante y 4 puertas correderas, 2000 mm AxPxL 2000x700x900 mm kg 130 m³ 1,54</p>	<p>132785 MTND2000PN</p>	<p>3.010</p>

MESAS CALIENTES SIN ALZATINA

	Descripción	Código	EUR
	Mesa caliente con 1 estante y 2 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 1200 mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1200x700x900 mm kg 88 m³ 0,94	132786 MTC1200PN	2.760
	Mesa caliente con 1 estante y 2 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 1400 mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1400x700x900 mm kg 101 m³ 1,09	132787 MTC1400PN	2.865
	Mesa caliente con 1 estante y 2 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 1600 mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1600x700x900 mm kg 112 m³ 1,24	132788 MTC1600PN	3.095
	Mesa caliente con 1 estante y 2 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 1800 mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1800x700x900 mm kg 123 m³ 1,39	132789 MTC1800PN	3.205
	Mesa caliente con 1 estante y 2 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 2000 mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 2000x700x900 mm kg 133 m³ 1,54	132790 MTC2000PN	3.345



MESAS CALIENTES CON ALZATINA

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa caliente con alzatina, 1 estante y 2 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 1200 mm</p> <p>2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1200x700x1000 mm kg 92 m³ 1,03</p>	<p>132791 MTC1210PN</p>	<p>2.745</p>
	<p>Mesa caliente con alzatina, 1 estante y 2 puertas correderas, ventilada, 1400mm</p> <p>2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1400x700x1000 mm kg 104 m³ 1,20</p>	<p>132792 MTC1410PN</p>	<p>2.845</p>
	<p>Mesa caliente con alzatina, 1 estante y 2 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 1600 mm</p> <p>2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1600x700x1000 mm kg 115 m³ 1,36</p>	<p>132793 MTC1610PN</p>	<p>3.075</p>
	<p>Mesa caliente con alzatina, 1 estante y 2 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 1800 mm</p> <p>2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1800x700x1000 mm kg 126 m³ 1,53</p>	<p>132794 MTC1810PN</p>	<p>3.190</p>
	<p>Mesa caliente con alzatina, 1 estante y 2 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 2000 mm</p> <p>2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 2000x700x1000 mm kg 134 m³ 1,69</p>	<p>132795 MTC2010PN</p>	<p>3.405</p>




MESAS CALIENTES PASANTES

	Descripción	Código	EUR
	<p>Mesa caliente pasante con 1 estante y 4 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 1200mm</p> <p>2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1200x700x900 mm kg 94 m³ 0,94</p>	<p>132796 MTCD1200PN</p>	<p>3.185</p>
	<p>Mesa caliente pasante con 1 estante y 4 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 1400mm</p> <p>2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1400x700x900 mm kg 107 m³ 1,09</p>	<p>132797 MTCD1400PN</p>	<p>3.300</p>
	<p>Mesa caliente pasante con 1 estante y 4 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 1600mm</p> <p>2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1600x700x900 mm kg 118 m³ 1,24</p>	<p>132798 MTCD1600PN</p>	<p>3.540</p>
	<p>Mesa caliente pasante con 1 estante y 4 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 1800mm</p> <p>2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1800x700x900 mm kg 131 m³ 1,39</p>	<p>132799 MTCD1800PN</p>	<p>3.665</p>
	<p>Mesa caliente pasante con 1 estante y 4 puertas correderas, ventilada, (220/240V; 1+N; 50/60), 2000mm</p> <p>2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 2000x700x900 mm kg 141 m³ 1,54</p>	<p>132800 MTCD2000PN</p>	<p>3.835</p>

ARMARIOS ALMACENAMIENTO

	Descripción	Código	EUR
	Armario vajilla con 4 estantes y 2 puertas correderas, 1400 mm AxPxL 1400x700x2000 mm kg 134 m³ 2,28	132801 MAS1400SPN	3.355
	Armario con 3 estantes y 2 puertas correderas, 2000mm AxPxL 2000x700x2000 mm kg 178 m³ 3,23	132802 MAS2000SPN	4.200



FREGADEROS 1 SENO SOBRE PATAS

	Descripción	Código	EUR
	Fregadero con 1 seno 600x500mm, 700 mm AxPxL 700x700x1000 mm kg 34 m³ 0,35	132803 LG716PN	1.090
	Fregadero con 1 seno 600x500mm, AxPxL 1200x700x1000 mm kg 41 m³ 0,59	132804 LG1216DXPN	1.320
	Fregadero con 1 seno 600x500mm, escurridor mano izquierda, 1200mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 41 m³ 0,59	132805 LG1216SXPN	1.320



PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (FREGADEROS 1 SENO SOBRE PATAS)



	Descripción	Código	EUR
	Fregadero con 1 seno 600x500mm, escurridor mano derecha, 1400 mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 44 m³ 0,69	132806 LG1416DXPN	1.420
	Fregadero con 1 seno 600x500mm, escurridor mano izquierda, 1400 mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 44 m³ 0,69	132807 LG1416SXP	1.420

FREGADEROS 2 SENOS SOBRE PATAS


	Descripción	Código	EUR
	Fregadero con 2 senos 500x500mm, 1200 mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 45 m³ 0,59	132808 LG1225PN	1.605
	Fregadero con 2 senos 600x500mm, 1400 mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 48 m³ 0,69	132809 LG1426PN	1.700
	Fregadero con 2 senos 600x500mm y escurridor mano derecha, 1800 mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 54 m³ 0,87	132810 LG1826DXPN	1.800



◀◀ (FREGADEROS 2 SENOS SOBRE PATAS)

	Descripción	Código	EUR
	Fregadero con 2 senos 600x500mm y escurridor mano izquierda, 1800 mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 54 m³ 0,87	132811 LG1826SXP	1.800
	Fregadero con 2 senos 600x500mm y escurridor mano derecha, 2100 mm AxPxL 2100x700x1000 mm kg 59 m³ 1,02	132812 LG2126DXPN	1.910
	Fregadero con 2 senos 600x500mm y escurridor mano izquierda, 2100 mm AxPxL 2100x700x1000 mm kg 59 m³ 1,02	132813 LG2126SXP	1.910
	Fregadero con 2 senos 600x500 mm y 2 escurridores, 2400 mm AxPxL 2400x700x1000 mm kg 70 m³ 1,13	133248 LG2426N	4.005





FREGADEROS 1 SENO CON ARMARIO

	Descripción	Código	EUR
	Armario fregadero 1 seno 500x500 mm y puerta batiente, 700 mm AxPxL 700x700x1000 mm kg 50 m³ 0,62	132817 MLA716PN	1.635




PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (FREGADEROS 1 SENO CON ARMARIO)

	Descripción	Código	EUR
	Armario fregadero 1 seno 600x500 mm, mano derecha y 2 puertas correderas, 1200 mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 63 m³ 1,03	132818 MLA1216DXN	2.050
	Armario fregadero 1 seno 600x500 mm, mano izquierda y 2 puertas correderas, 1200 mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 63 m³ 1,03	132819 MLA1216SXN	2.050
	Armario con fregadero con 1 seno 600x500 mm, escurridor derecho y 2 puertas corredizas, 1400 mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 70 m³ 1,20	133249 MLA1416DXPN	2.565
	Armario con fregadero con 1 seno 600x500 mm, escurridor izquierdo y 2 puertas corredizas, 1400 mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 70 m³ 1,20	133250 MLA1416SXPN	2.565

FREGADEROS 2 SENOS CON ARMARIO




	Descripción	Código	EUR
	Armario fregadero con 2 senos 500x500 mm y 2 puertas correderas, 1200 mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 66 m³ 1,03	132820 MLA1225PN	2.325





◀◀ (FREGADEROS 2 SENOS CON ARMARIO)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Armario con fregadero con 2 senos 600x500 mm y 2 puertas correderas, 1400 mm</p> <p>AxPxL 1400x700x1000 mm kg 72 m³ 1,20</p>	<p>133251 MLA1426PN</p>	<p>2.880</p>
	<p>Armario fregadero con 2 senos 600x500 mm, escurridor mano derecha y 2 puertas correderas, 1800 mm</p> <p>AxPxL 1800x700x1000 mm kg 89 m³ 1,53</p>	<p>132821 MLA1826DXN</p>	<p>2.675</p>
	<p>Armario fregadero con 2 senos 600x500 mm, escurridor mano izquierda y 2 puertas correderas, 1800 mm</p> <p>AxPxL 1800x700x1000 mm kg 89 m³ 1,53</p>	<p>132822 MLA1826SXN</p>	<p>2.660</p>
	<p>Armario con fregadero con 2 senos 600x500 mm, escurridor derecho y 2 puertas correderas, 2000 mm</p> <p>AxPxL 2000x700x1000 mm kg 96 m³ 1,70</p>	<p>133252 MLA2026DXPN</p>	<p>3.450</p>
	<p>Armario con fregadero con 2 senos 600x500 mm, escurridor izquierdo y 2 puertas correderas, 2000mm</p> <p>AxPxL 2000x700x1000 mm kg 95 m³ 1,70</p>	<p>133253 MLA2026SXP</p>	<p>3.385</p>

FREGADERO PARA OLLAS







	Descripción	Código	EUR
	Fregadero de ollas con 1 seno 800x500x350, 1200 mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 44 m³ 0,59	132814 VLP1201SPN	2.340
	Fregadero de ollas con 1 seno 1280x540x390 mm, 1400 mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 50 m³ 0,69	132815 VLP1401SPN	2.565
	Fregadero de ollas con 2 senos 810x540x390 mm, 1800 mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 60 m³ 0,87	132816 VLP1802SPN	3.545

FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS

	Descripción	Código	EUR
	Fregadero para lavavajillas bajomostrador con un seno 600x500x320 y escurridor a la derecha, 1200mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 39,30 m³ 0,59	133191 NSBD1217R	1.355
	Fregadero para lavavajillas bajomostrador con un seno 600x500x320 y escurridor izquierdo, 1200mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 38 m³ 0,59	133192 NSBD1217L	1.355






◀◀ (FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS)

	Descripción	Código	EUR
	Fregadero para lavavajillas bajomostrador con un seno de 600x500x320 y escurridor derecho, 1400mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 42 m³ 0,69	133193 NSBD1417R	1.460
	Fregadero para lavavajillas bajomostrador con un seno de 600x500x320 y escurridor izquierdo, 1400mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 41 m³ 0,69	133194 NSBD1417L	1.460
	Fregadero para lavavajillas bajomostrador con dos senos de 500x500 y escurridor derecho, 1600mm AxPxL 1600x700x1000 mm kg 47 m³ 0,78	133195 NDBD1617R	1.855
	Fregadero para lavavajillas bajomostrador con dos senos de 500x500mm y escurridor a la izquierda, 1600mm AxPxL 1600x700x1000 mm kg 48 m³ 0,78	133196 NDBD1617L	1.855
	Fregadero con 2 senos (500x500) + escurridor dcho 1800 mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 51 m³ 0,87	133197 NDBD1817R	2.470
	Fregadero con 2 senos (500x500) + escurridor izdo 1800 mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 52 m³ 0,87	133198 NDBD1817L	2.470





PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS)







	Descripción	Código	EUR
	<p>Armario fregadero con 2 senos (500x500x290mm) + escurridor izdo - 1800 mm</p> <p>AxPxL 1800x700x1000 mm kg 75 m³ 1,53</p>	<p>132930 MLA2STN</p>	<p>2.565</p>
	<p>Armario Fregadero con 2 senos (500x500) + escurridor dcho 1800 mm</p> <p>AxPxL 1800x700x1000 mm kg 79 m³ 1,53</p>	<p>132931 MLA2DTN</p>	<p>2.565</p>
	<p>Fregadero para lavavajillas con 1 seno y escurridor derecho 500x500x250 mm, 1200 mm</p> <p>AxPxL 1200x700x900 mm kg 38 m³ 0,59</p>	<p>132932 ESBD1217R</p>	<p>1.250</p>

ELEMENTOS NEUTROS SIN TOP

	Descripción	Código	EUR
	<p>MESA NEUTRA SIN TOP, 1 puerta batiente 500 mm</p> <p>AxPxL 500x700x883 mm kg 33 m³ 0,41</p>	<p>133174 RAU5001HD</p>	<p>1.160</p>
	<p>MESA NEUTRA SIN TOP, 2 puertas batientes 700 mm</p> <p>AxPxL 689x700x883 mm kg 45 m³ 0,38</p>	<p>133175 RAU7002HD</p>	<p>1.735</p>




◀◀ (ELEMENTOS NEUTROS SIN TOP)

	Descripción	Código	EUR
	MESA NEUTRA SIN TOP, 2 puertas batientes 900 mm AxPxL 889x700x883 mm kg 71 m³ 0,71	133176 RAU9002HD	1.780
	MÓDULO SIN TOP, 2 cajones, 500 mm AxPxL 500x700x883 mm kg 44 m³ 0,41	133177 RAU5002DW	1.505
	MÓDULO SIN TOP, 3 cajones, 500 mm AxPxL 500x700x883 mm kg 46 m³ 0,41	133178 RAU5003DW	1.750
	MÓDULO SIN TOP, 4 cajones, 500 mm AxPxL 500x700x883 mm kg 48 m³ 0,41	133179 RAU5004DW	2.015
	MÓDULO SIN TOP con puerta batiente para DESPERDICIOS, 500mm AxPxL 500x700x883 mm kg 32 m³ 0,37	133180 RAU500WH	1.360
	MESA NEUTRA SIN TOP con 2 puertas correderas, 1200mm AxPxL 1189x700x883 mm kg 57 m³ 0,94	133181 RAU1200SD	1.600



PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (ELEMENTOS NEUTROS SIN TOP)

	Descripción	Código	EUR
	MESA NEUTRA SIN TOP con 2 puertas correderas, 1600mm AxPxL 1589x700x883 mm kg 75 m³ 1,25	133182 RAU1600SD	1.925


BASES ARMARIO SIN TOP

	Descripción	Código	EUR
	MESA NEUTRA SIN TOP CON HUECO PARA FREGADERO, 2 puertas batientes, 700mm AxPxL 700x700x883 mm kg 36 m³ 0,61	133183 RSAU7002HD	1.650
	MESA NEUTRA SIN TOP CON HUECO PARA FREGADERO, 2 puertas batientes, 900mm AxPxL 900x700x883 mm kg 44 m³ 0,76	133184 RSAU9002HD	1.705
	MESA NEUTRA SIN TOP CON HUECO PARA FREGADERO, puertas correderas, 1200mm AxPxL 1200x700x883 mm kg 45 m³ 0,90	133185 RSAU1200SD	1.485
	MESA NEUTRA SIN TOP CON HUECO PARA FREGADERO, puertas correderas, 1600mm AxPxL 1600x700x883 mm kg 60 m³ 1,25	133186 RSAU1600SD	1.835

ARMARIOS CALIENTES SIN TOP

	Descripción	Código	EUR
	Mesa CALIENTE con 1 puerta batiente, SIN TOP, 600mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 600x700x883 mm kg 51 m³ 0,44	133187 RHC6001HD	2.065
	Mesa CALIENTE con 2 puertas batientes, SIN TOP, 1000mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1000x700x883 mm kg 76 m³ 0,68	133188 RHC10002HD	2.680
	Mesa CALIENTE con puertas correderas, SIN TOP, 1200mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1189x689x883 mm kg 70 m³ 0,89	133189 RHC1200SD	2.550
	Mesa CALIENTE con puertas correderas, SIN TOP, 1600mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1589x689x883 mm kg 88 m³ 2	133190 RHC1600SD	2.815

Armarios de pared abiertos

	Descripción	Código	EUR
	Armario de pared abierto 600 mm AxPxL 600x400x650 mm kg 19 m³ 0,20	133254 PA600LCN	1.040








PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (Armarios de pared abiertos)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Armario de pared abierto 800 mm</p> <p>AxPxL 800x400x650 mm kg 24 m³ 0,26</p>	<p>133255</p> <p>PA800LCN</p>	1.040
	<p>Armario de pared abierto 1000 mm</p> <p>AxPxL 1000x400x650 mm kg 23 m³ 0,33</p>	<p>133256</p> <p>PA1000LCN</p>	1.040
	<p>Armario de pared abierto 1200 mm</p> <p>AxPxL 1200x400x650 mm kg 30 m³ 0,39</p>	<p>133257</p> <p>PA1200LCN</p>	1.095
	<p>Armario de pared abierto 1400 mm</p> <p>AxPxL 1400x400x650 mm kg 27 m³ 0,45</p>	<p>133258</p> <p>PA1400LCN</p>	1.190
	<p>Armario de pared abierto 1600 mm</p> <p>AxPxL 1600x400x650 mm kg 36 m³ 0,52</p>	<p>133259</p> <p>PA1600LCN</p>	1.325
	<p>Armario de pared abierto 1800 mm</p> <p>AxPxL 1800x400x650 mm kg 40 m³ 0,58</p>	<p>133260</p> <p>PA1800LCN</p>	1.420

ARMARIOS DE PARED CON ESCURREPLATOS

	Descripción	Código	EUR
	Armario de pared con portaplatos y 2 puertas, 1000 mm AxPxL 1000x400x650 mm kg 33 m³ 0,33	133209 PSS1000LCN	1.290
	Armario de pared con portaplatos y 2 puertas, 1200 mm AxPxL 1200x400x650 mm kg 37 m³ 0,39	133210 PSS1200LCN	1.345
	Armario de pared con portaplatos y 2 puertas, 1400 mm AxPxL 1400x400x650 mm kg 42 m³ 0,45	133211 PSS1400LCN	1.465
	Armario de pared con portaplatos y 2 puertas, 1600 mm AxPxL 1600x400x650 mm kg 46 m³ 0,52	133212 PSS1600LCN	1.690
	Armario de pared con portaplatos y 2 puertas, 1800 mm AxPxL 1800x400x650 mm kg 51 m³ 0,58	133213 PSS1800LCN	1.730






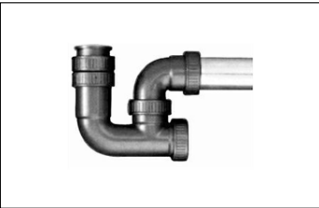
Armarios de pared con puertas correderas

	Descripción	Código	EUR
	Armario de pared con 2 puertas correderas, 1000 mm AxPxL 1000x400x650 mm kg 33 m³ 0,37	132830 PS1000LCN	1.040
	Armario de pared con 2 puertas correderas, 1200mm AxPxL 1200x400x650 mm kg 37 m³ 0,44	132831 PS1200LCN	1.110
	Armario de pared con 2 puertas correderas, 1400mm AxPxL 1400x400x650 mm kg 42 m³ 0,52	132832 PS1400LCN	1.215
	Armario de pared con 2 puertas correderas, 1600mm AxPxL 1600x400x650 mm kg 47 m³ 0,59	132833 PS1600LCN	1.345
	Armario de pared con 2 puertas correderas, 1800mm AxPxL 1800x400x650 mm kg 51 m³ 0,66	132834 PS1800LCN	1.445
	Armario de pared con 1 estante y 1 puerta con bisagra para esquina AxPxL 850x850x650 mm kg 46 m³ 0,65	132829 PAB800LCN	1.190

ESTANTES DE PARED LISOS






	Descripción	Código	EUR
	Estante de pared con soportes, 1000 mm AxPxL 1000x400x30 mm kg 5 m ³ 0,04	132823 WSS104N	270
	Estante de pared con soportes, 1200 mm AxPxL 1200x400x30 mm kg 6 m ³ 0,05	132824 WSS124N	280
	Estante de pared con soportes, 1400 mm AxPxL 1400x400x30 mm kg 7,50 m ³ 0,06	132825 WSS144N	285
	Estante de pared con soportes, 1600 mm AxPxL 1600x400x30 mm kg 8,50 m ³ 0,07	132826 WSS164N	325
	Estante de pared con soportes, 1800 mm AxPxL 1800x400x30 mm kg 9,50 m ³ 0,08	132827 WSS184N	375
	Estante de pared con soportes, 2000 mm AxPxL 2000x400x30 mm kg 11,50 m ³ 0,09	132828 WSS204N	425

GRIFOS Y SIFONES

	Descripción	Código	EUR
	Grifo de codo 3/4" AxPxL 600x390x700 mm kg 2,60 m³ 0,01	855322 SHTEB1	325
	Grifo de codo con palanca corta 3/4" AxPxL 450x350x700 mm kg 2,45 m³ 0,01	855323 SHTEB02	325
	Grifo mezclador de codo con caño, un solo orificio de 3/4" AxPxL 600x390x700 mm kg 2,60 m³ 0,01	855374 SHTEB01S	220
	Grifo mezclador de codo con caño corto, un solo orificio de 3/4" AxPxL 450x350x700 mm kg 2,45 m³ 0,01	855375 SHTEB02S	210
	Grifo de codo con brazo ducha y caño AxPxL 800x465x1400 mm kg 5,80 m³ 0,02	855324 SHTEB03M	545
	Sifón simple en plástico 1,5 " AxPxL 190x190x90 mm kg 0,30	855306 SP15	20









◀◀ (GRIFOS Y SIFONES)

	Descripción	Código	EUR
	Sifón simple en plástico 2 " AxPxL 100x300x50 mm kg 1 m³ 0,01	895313 SP2S	30
	Sifón doble en plástico 2 " AxPxL 190x380x90 mm kg 2 m³ 0,03	850022 SP2D	85
	Ducha con manguera extensible retráctil, 6m AxPxL 380x380x374 mm kg 10 m³ 0,03	855327 WMSA	970
	Ducha con manguera extensible retráctil, 10mm AxPxL 430x430x460 mm kg 16 m³ 0,05	855320 MRM10	1.480
	Ducha con manguera extensible retráctil, 15mm AxPxL 470x520x550 mm kg 23 m³ 0,07	855321 MRM15	1.980
	Grifo con mando de pedal 2 mandos (agua caliente y fría) 3/4" AxPxL 250x320x140 mm kg 3,10 m³ 0,01	855328 FOMT	485





PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (GRIFOS Y SIFONES)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Unidad de preaclarado con temperatura mixta, montaje en pared</p> <p>AxPxL 220x568x990 mm kg -1 m³ -1</p>	<p>855381 WSP2HEU1</p>	<p>1.170</p>
	<p>Grifo extrarresistente de un orificio con temperatura mixta para llenar recipientes, montaje en superficie</p> <p>AxPxL 110x298x316 mm kg -1 m³ -1</p>	<p>855383 DFA1HST2</p>	<p>400</p>
	<p>Grifo de un orificio y caño corto con temperatura mixta, montaje en superficie</p> <p>AxPxL 50x275x357 mm kg -1 m³ -1</p>	<p>855384 DFA1HST3</p>	<p>220</p>
	<p>Grifo de codo de un orificio con temperatura mixta y unidad de preaclarado corto, montaje en superficie</p> <p>AxPxL 200x364x600 mm kg -1 m³ -1</p>	<p>855388 DSP1HST4</p>	<p>645</p>
	<p>Grifo de un orificio y elevador auxiliar con temperatura mixta y unidad de preaclarado, montaje en superficie</p> <p>AxPxL 593x121x1079 mm kg -1 m³ -1</p>	<p>855389 DSP1HST5</p>	<p>780</p>
	<p>Grifo de un orificio con temperatura mixta y unidad de preaclarado, montaje en superficie</p> <p>AxPxL 131x210x212 mm kg -1 m³ -1</p>	<p>855390 DSP1HST6</p>	<p>495</p>

Accesorios para la preparación estática estándar: sobreestantes

	Descripción	Código	EUR
	Estante superior, neutro, un nivel, 1000 mm AxPxL 975x400x400 mm kg 13 m³ 0,24	132964 OSN1L10	505
	Estante superior, neutro, un nivel, 1200 mm AxPxL 1175x400x400 mm kg 14 m³ 0,31	132965 OSN1L12	540
	Estante superior, neutro, un nivel, 1400 mm AxPxL 1375x400x400 mm kg 17 m³ 0,35	132966 OSN1L14	610
	Estante superior, neutro, un nivel, 1600 mm AxPxL 1575x400x400 mm kg 18 m³ 0,41	132967 OSN1L16	665
	Estante superior, neutro, un nivel, 1800 mm AxPxL 1775x400x400 mm kg 29 m³ 0,46	132968 OSN1L18	800
	Estante superior, neutro, un nivel, 2000 mm AxPxL 1975x400x400 mm kg 21 m³ 0,51	132969 OSN1L20	835



PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (Accesorios para la preparación estática estándar: sobreestantes)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Estante superior, con luz LED y cerámica, un nivel, 1000 mm</p> <p>0,55 kW 220 V 1N 50 Hz AxPxL 975x400x400 mm kg 20 m³ 0,25</p>	<p>132988 OSH1L10</p>	<p>1.530</p>
	<p>Estante superior, con luz LED y cerámica, un nivel, 1200 mm</p> <p>0,55 kW 220 V 1 50 Hz AxPxL 1175x400x400 mm kg 21 m³ 0,31</p>	<p>132989 OSH1L12</p>	<p>1.585</p>
	<p>Estante superior, con luz LED y cerámica, un nivel, 1400 mm</p> <p>0,80 kW 220 V 1 50 Hz AxPxL 1375x400x400 mm kg 25 m³ 0,36</p>	<p>132990 OSH1L14</p>	<p>2.025</p>
	<p>Estante superior, con luz LED y cerámica, un nivel, 1600 mm</p> <p>0,80 kW 220 V 1 50 Hz AxPxL 1575x400x400 mm kg 27 m³ 0,41</p>	<p>132991 OSH1L16</p>	<p>2.135</p>
	<p>Estante superior, con luz LED y cerámica, un nivel, 1800 mm</p> <p>1,10 kW 220 V 1 50 Hz AxPxL 1775x400x400 mm kg 32 m³ 0,46</p>	<p>132992 OSH1L18</p>	<p>2.580</p>
	<p>Estante superior, con luz LED y cerámica, un nivel, 2000 mm</p> <p>1,10 kW 220 V 1 50 Hz AxPxL 1975x400x400 mm kg 34 m³ 0,46</p>	<p>132993 OSH1L20</p>	<p>2.890</p>

CAJONES

Descripción	Código	EUR
Cajón para recipientes GN 1/1, 400 mm AxPxL 400x600x100 mm kg 8 m ³ 0,04	855280 C400N	685
Cajón para recipientes 600x600, 600 mm AxPxL 600x600x100 mm kg 12 m ³ 0,07	855281 C600N	740
Cajón adicional 600mm (debajo de otro cajón de 600 mm) AxPxL 600x600x100 mm kg 12 m ³ 0,07	855295 C600ADD	695
Cajón adicional para recipientes GN 1/1, 400 mm (para fijar a cajoneras de 2, 3 y 4 cajones) AxPxL 400x600x100 mm kg 10 m ³ 0,06	855298 C400ADD	645

ENTREPAÑOS

Descripción	Código	EUR
Estante inferior para mesas y fregaderos de 500 mm AxPxL 466x540x40 mm kg 4 m ³ 0,01	855368 RI500USN	210



PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (ENTREPAÑOS)

Descripción	Código	EUR
<p>Estante inferior para mesas y fregaderos de 600 mm</p> <p>AxPxL 566x540x40 mm kg 5 m³ 0,02</p>	<p>855362 RI600N</p>	<p>195</p>
<p>Entrepaño para fregadero de 700 mm sobre patas</p> <p>AxPxL 695x540x40 mm kg 4 m³ 0,02</p>	<p>855157 RL700N</p>	<p>195</p>
<p>Estante inferior para mesas y fregaderos de 800 mm</p> <p>AxPxL 766x540x40 mm kg 7 m³ 0,02</p>	<p>855363 RI800N</p>	<p>185</p>
<p>Estante inferior para mesas y fregaderos de 900 mm</p> <p>AxPxL 780x540x40 mm kg 7 m³ 0,03</p>	<p>855370 RI900USN</p>	<p>190</p>
<p>Entrepaño para mesas de 1000 mm</p> <p>AxPxL 880x540x40 mm kg 7 m³ 0,03</p>	<p>855144 RI1000N</p>	<p>180</p>
<p>Estante inferior para mesas y fregaderos de 1100 mm</p> <p>AxPxL 1066x540x40 mm kg 4 m³ 0,04</p>	<p>855349 RI1100N</p>	<p>200</p>



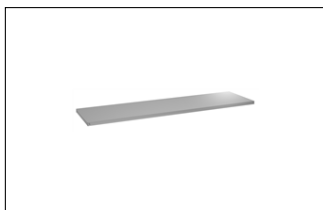
◀◀ (ENTREPAÑOS)

Descripción	Código	EUR
Entrepañó para mesas de 1200 mm AxPxL 1080x540x40 mm kg 7 m ³ 0,04	855145 RI1200N	200
Estante inferior para mesas y fregaderos de 1300 mm AxPxL 1266x540x40 mm kg 11 m ³ 0,04	855350 RI1300N	230
Entrepañó para mesas de 1400 mm AxPxL 1280x540x40 mm kg 5 m ³ 0,04	855146 RI1400N	230
Estante inferior para mesas y fregaderos de 1500 mm AxPxL 1466x540x40 mm kg 12 m ³ 0,05	855352 RI1500N	240
Entrepañó para mesas de 1600 mm AxPxL 1480x540x40 mm kg 8 m ³ 0,05	855147 RI1600N	240
Estante inferior para mesas y fregaderos de 1700 mm AxPxL 1666x540x40 mm kg 15 m ³ 0,05	855353 RI1700N	255

▶▶

PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (ENTREPAÑOS)



Descripción	Código	EUR
Entrepañó para mesas de 1800 mm AxPxL 1680x540x40 mm kg 11 m ³ 0,06	855148 RI1800N	260
Estante inferior para mesas y fregaderos de 1900 mm AxPxL 1866x540x40 mm kg 18 m ³ 0,06	855355 RI1900N	270
Entrepañó para mesas de 2000 mm AxPxL 1880x540x40 mm kg 10 m ³ 0,06	855149 RI2000N	270
Entrepañó para fregadero de 2100 mm sobre patas AxPxL 2095x540x40 mm kg 20 m ³ 0,07	855279 RL2100N	290
Estante inferior para mesas y fregaderos de 2200 mm AxPxL 2166x540x40 mm kg 18 m ³ 0,07	855364 RI2200N	325
Estante inferior para mesas y fregaderos de 2400 mm AxPxL 2366x540x40 mm kg 19 m ³ 0,08	855365 RI2400N	335

▶▶

◀◀ (ENTREPAÑOS)

Descripción	Código	EUR
Estante inferior para mesas y fregaderos de 2600 mm AxPxL 2566x540x40 mm kg 20 m ³ 0,08	855366 RI2600N	345
Estante inferior para mesas y fregaderos de 2800 mm AxPxL 2680x540x40 mm kg 17 m ³ 0,09	855367 RI2800N	365



ESTRUCTURAS INTERNAS 3 LADOS

	Descripción	Código	EUR
	Bastidor trilateral para mesas de 1100 mm AxPxL 980x540x40 mm kg 3 m ³ 0,04	855356 TGT1100N	200
	Bastidor trilateral para mesas de 1300 mm AxPxL 1180x540x40 mm kg 3 m ³ 0,05	855357 TGT1300N	200
	Bastidor trilateral para mesas de 1500 mm AxPxL 1380x540x40 mm kg 4 m ³ 0,06	855359 TGT1500N	225



▶▶

PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (ESTRUCTURAS INTERNAS 3 LADOS)

	Descripción	Código	EUR
	Bastidor trilateral para mesas de 1700 mm AxPxL 1580x540x40 mm kg 4 m³ 0,07	855360 TGT11700N	225
	Bastidor trilateral para mesas de 1900 mm AxPxL 1780x540x40 mm kg 4 m³ 0,08	855361 TGT11900N	225

RUEDAS

	Descripción	Código	EUR
	Kit de 4 ruedas (2 con freno) diám. 100 mm AxPxL 161x60x195 mm kg 3,27 m³ 0,01	855150 KRTG100N	195
	Set de 4 ruedas (2 con freno) diámetro 125 mm para bases armario AxPxL 161x60x178 mm kg 2,97 m³ 0,01	855299 KRTN125N	260





OTROS

	Descripción	Código	EUR
	Cubo de basura portátil de 50 litros de acero inoxidable con tapa AxPxL 380x427x605 mm kg 7,10 m³ 0,12	132926 NCVR50	310
	Cubo de basura portátil de 95 lts. de acero inoxidable con tapa de apertura a pedal AxPxL 450x550x685 mm kg 11 m³ 0,20	132927 NCVR95	605
	Falso fondo para seno derecha 500x400 mm AxPxL 550x450x50 mm kg 2 m³ 0,02	895105 LFFD5R	100
	Falso fondo para seno izquierda 500x400 mm AxPxL 550x450x50 mm kg 2 m³ 0,02	895104 LFFD5L	100
	Falso fondo para seno a la derecha 500x500 mm, gama Standard AxPxL 450x450x30 mm kg 1,86 m³ 0,01	895200 LFFD5	135
	Falso fondo para seno a la derecha, 600x500 mm AxPxL 550x450x50 mm kg 2,28 m³ 0,02	895100 LFFD6	130





PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA STANDARD

◀◀ (OTROS)

	Descripción	Código	EUR
	Falso fondo para seno a la izquierda, 600x500 mm AxPxL 550x450x50 mm kg 2 m³ 0,02	895110 LFFS6	130
	Soporte lavadora de ollas para fregaderos de remojo AxPxL 500x60x545 mm kg 2,85 m³ 0,04	895107 PWS05	185
	Filtro de rebosadero para cuba (alt=180 mm) AxPxL 300x300x40 mm kg 2	895130 L-F02	170
	Filtro de rebosadero para cuba (alt=230 mm) AxPxL 300x300x40 mm kg 1	895131 L-F025	180
	Filtro de rebosadero para cuba (alt=330 mm) AxPxL 54x54x330 mm kg 0,30	895132 L-F04	205



MESAS DE TRABAJO DESMONTADAS

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo desmontada, 1000mm AxPxL 1000x700x900 mm kg 31 m³ 0,25	132839 WTD1007N	545
	Mesa de trabajo desmontada, 1200mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 34 m³ 0,30	132840 WTD1207N	580
	Mesa de trabajo desmontada, 1400mm AxPxL 1400x700x900 mm kg 38 m³ 0,35	132841 WTD1407N	650
	Mesa de trabajo desmontada, 1600mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 42 m³ 0,40	132842 WTD1607N	710
	Mesa de trabajo desmontada, 1800mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 46 m³ 0,44	132843 WTD1807N	745
	Mesa de trabajo desmontada, 2000mm AxPxL 2000x700x900 mm kg 48 m³ 0,52	132844 WTD2007N	785






PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA - GAMA ECO

◀◀ (MESAS DE TRABAJO DESMONTADAS)





	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo con ruedas, 1200mm (H=900) AxPxL 1200x700x900 mm kg 37 m³ 0,30	132837 WTD1207NR	785
	Mesa de trabajo con ruedas, 1400mm (H=900) AxPxL 1400x700x900 mm kg 41 m³ 0,35	132838 WTD1407NR	860

MESAS DE TRABAJO DESMONTADAS CON ALZATINA


	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo desmontada con alzatina, 1000mm AxPxL 1000x700x900 mm kg 32 m³ 0,25	132845 WTD1017N	580
	Mesa de trabajo desmontada con alzatina, 1200mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 37 m³ 0,30	132846 WTD1217N	645
	Mesa de trabajo desmontada con alzatina, 1400mm AxPxL 1400x700x900 mm kg 40 m³ 0,35	132847 WTD1417N	720

▶▶

◀◀ (MESAS DE TRABAJO DESMONTADAS CON ALZATINA)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo desmontada con alzatina, 1600mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 44 m ³ 0,40	132848 WTD1617N	810
	Mesa de trabajo desmontada con alzatina, 1800mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 47 m ³ 0,44	132849 WTD1817N	835
	Mesa de trabajo desmontada con alzatina, 2000mm AxPxL 2000x700x900 mm kg 50 m ³ 0,49	132850 WTD2017N	865
	Mesa de trabajo desmontada en esquina con alzatina, 700mm AxPxL 750x750x900 mm kg 30 m ³ 0,19	132851 CTUD7N	1.165



MESAS DE TRABAJO CON SENO Y ALZATINA

	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo con seno a la derecha y alzatina, 1200mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 38 m ³ 0,59	132852 BTD12R7N	995





PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA - GAMA ECO

◀◀ (MESAS DE TRABAJO CON SENO Y ALZATINA)





	Descripción	Código	EUR
	Mesa de trabajo con seno a la izquierda y alzatina, 1200mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 38 m³ 0,59	132853 BTD12L7N	995
	Mesa de trabajo con seno a la derecha y alzatina, 1800mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 49 m³ 0,87	132854 BTD18R7N	1.175
	Mesa de trabajo con seno a la izquierda y alzatina, 1800mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 49 m³ 0,86	132855 BTD18L7N	1.175

MESAS CON ARMARIO


	Descripción	Código	EUR
	Mesa neutra, 1000mm AxPxL 1000x700x900 mm kg 64 m³ 0,79	132856 MS1007N	1.470
	Mesa neutra, 1200mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 73 m³ 0,94	132857 MS1207N	1.575



◀◀ (MESAS CON ARMARIO)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa neutra, 1400mm AxPxL 1400x700x900 mm kg 83 m³ 1,09	132858 MS1407N	1.670
	Mesa neutra, 1600mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 96 m³ 1,24	132859 MS1607N	1.815
	Mesa neutra, 1800mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 106 m³ 1,39	132860 MS1807N	1.980
	Mesa neutra, 2000mm AxPxL 2000x700x900 mm kg 115 m³ 1,54	132861 MS2007N	2.080






MESAS CON ARMARIO Y ALZATINA

	Descripción	Código	EUR
	Mesa neutra con alzatina de 100 mm, 1000mm AxPxL 1000x700x1000 mm kg 66 m³ 0,87	132862 MS1017N	1.495






PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA - GAMA ECO

◀◀ (MESAS CON ARMARIO Y ALZATINA)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa neutra con alzatina de 100 mm, 1200mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 74 m³ 1,03	132863 MS1217N	1.595
	Mesa neutra con alzatina de 100 mm, 1400mm AxPxL 1400x700x1000 mm kg 86 m³ 1,20	132864 MS1417N	1.690
	Mesa neutra con alzatina de 100 mm, 1600mm AxPxL 1600x700x1000 mm kg 100 m³ 1,36	132865 MS1617N	1.910
	Mesa neutra con alzatina de 100 mm, 1800mm AxPxL 1800x700x1000 mm kg 108 m³ 1,53	132866 MS1817N	2.010
	Mesa neutra con alzatina de 100 mm, 2000mm AxPxL 2000x700x1000 mm kg 122 m³ 1,69	132867 MS2017N	2.115

MESAS CON ARMARIO PASANTE

	Descripción	Código	EUR
	Mesa neutra pasante, 1200mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 79 m³ 0,94	132868 MSP1207N	1.990
	Mesa neutra pasante, 1600mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 103 m³ 1,24	132869 MSP1607N	2.300
	Mesa neutra pasante, 2000mm AxPxL 2000x700x900 mm kg 126 m³ 1,54	132870 MSP2007N	2.565




MESAS CALIENTES

	Descripción	Código	EUR
	Mesa caliente, 1200mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1200x700x900 mm kg 86 m³ 0,94	132871 MSR1207N	2.245
	Mesa caliente, 1400mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1400x700x900 mm kg 99 m³ 1,10	132872 MSR1407N	2.360





PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA - GAMA ECO

◀◀ (MESAS CALIENTES)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa caliente, 1600mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1600x700x900 mm kg 109 m³ 1,25	132873 MSR1607N	2.530
	Mesa caliente, 1800mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1800x700x900 mm kg 120 m³ 1,41	132874 MSR1807N	2.630
	Mesa caliente, 2000mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 2000x700x900 mm kg 130 m³ 1,54	132875 MSR2007N	2.735

MESAS CALIENTES CON ALZATINA



	Descripción	Código	EUR
	Mesa caliente con alzatina de 100mm, 1200mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1200x700x1000 mm kg 88 m³ 1,04	132876 MSR1217N	2.270
	Mesa caliente con alzatina de 100mm, 1400mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1400x700x1000 mm kg 101 m³ 1,20	132877 MSR1417N	2.385



◀◀ (MESAS CALIENTES CON ALZATINA)

	Descripción	Código	EUR
	Mesa caliente con alzatina de 100mm, 1600mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1600x700x1000 mm kg 114 m³ 1,37	132878 MSR1617N	2.560
	Mesa caliente con alzatina de 100mm, 1800mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1800x700x1000 mm kg 129 m³ 1,53	132879 MSR1817N	2.645
	Mesa caliente con alzatina de 100mm, 2000mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 2000x700x1000 mm kg 131 m³ 1,69	132880 MSR2017N	2.765




MESAS CALIENTES PASANTES

	Descripción	Código	EUR
	Mesa caliente pasante, 1200mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1200x700x900 mm kg 94 m³ 0,94	132881 MSRP1207N	2.640
	Mesa caliente pasante, 1400mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1400x700x900 mm kg 105 m³ 1,11	132882 MSRP1407N	2.745





PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA - GAMA ECO

◀◀ (MESAS CALIENTES PASANTES)



	Descripción	Código	EUR
	Mesa caliente pasante, 1600mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1600x700x900 mm kg 117 m³ 1,24	132883 MSRP1607N	2.965
	Mesa caliente pasante, 1800mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 1800x700x900 mm kg 127 m³ 1,40	132884 MSRP1807N	3.115
	Mesa caliente pasante, 2000mm 2,40 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz AxPxL 2000x700x900 mm kg 140 m³ 1,54	132885 MSRP2007N	3.250

ARMARIO DE ALMACENAJE





	Descripción	Código	EUR
	Armario de vajilla, alto 1600mm, con 3 estantes y 2 puertas correderas, 1200mm AxPxL 1200x700x1600 mm kg 105 m³ 1,59	132886 SAST2N	2.600
	Armario de vajilla, alto 1600mm, con 3 estantes y 2 puertas correderas, 1400mm AxPxL 1400x700x1600 mm kg 118 m³ 1,85	132887 SAST4N	2.905



◀◀ (ARMARIO DE ALMACENAJE)


	Descripción	Código	EUR
	<p>Armario de vajilla, alto 1600mm, con 3 estantes y 2 puertas correderas, 1600mm AxPxL 1600x700x1600 mm kg 132 m³ 2,10</p>	<p>132888 SAS16N</p>	<p>3.190</p>
	<p>Armario de vajilla, alto 2000mm, con 3 estantes y 2 puertas correderas, 1200mm AxPxL 1200x700x2000 mm kg 118 m³ 1,97</p>	<p>132889 SASH12N</p>	<p>2.745</p>
	<p>Armario de vajilla, alto 2000mm, con 3 estantes y 2 puertas correderas, 1400mm AxPxL 1400x700x2000 mm kg 132 m³ 2,28</p>	<p>132890 SASH14N</p>	<p>3.065</p>
	<p>Armario de vajilla, alto 2000mm, con 3 estantes y 2 puertas correderas, 1600mm AxPxL 1600x700x2000 mm kg 147 m³ 2,60</p>	<p>132891 SASH16N</p>	<p>3.345</p>
	<p>Armario de vajilla, alto 2000mm, con 3 estantes y 2 puertas correderas, 1800mm AxPxL 1800x700x2000 mm kg 163 m³ 2,91</p>	<p>132892 SASH18N</p>	<p>3.705</p>
	<p>Armario de almacenamiento, h. 2000mm, con 3 estantes y 2 puertas correderas, 2000mm AxPxL 2000x700x2000 mm kg 175 m³ 3,23</p>	<p>132893 SASH20N</p>	<p>3.965</p>

FREGADEROS 1 SENO SOBRE PATAS

	Descripción	Código	EUR
	Fregadero con 1 seno de 600x500, 700mm AxPxL 700x700x900 mm kg 34 m³ 0,35	132894 SL07N	935
	Fregadero con 1 seno de 400x500 y escurridor a la derecha, 1000mm AxPxL 1000x700x900 mm kg 37 m³ 0,59	132895 SL10DN	1.080
	Fregadero con 1 seno de 400x500 y escurridor a la izquierda, 1000mm AxPxL 1000x700x900 mm kg 37 m³ 0,59	132896 SL10SN	1.085
	Fregadero con 1 seno de 600x500 y escurridor a la derecha, 1200mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 40 m³ 0,59	132897 SL12DN	1.125
	Fregadero con 1 seno de 600x500 y escurridor a la izquierda, 1200mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 40 m³ 0,59	132898 SL12SN	1.135
	Fregadero con 1 seno de 600x500 y escurridor a la derecha, 1400mm AxPxL 1400x700x900 mm kg 44 m³ 0,69	132899 SL14DN	1.225



◀◀ (FREGADEROS 1 SENO SOBRE PATAS)

	Descripción	Código	EUR
	Fregadero con 1 seno de 600x500 y escurridor a la izquierda, 1400mm AxPxL 1400x700x900 mm kg 58 m³ 0,69	132900 SL14SN	1.225




FREGADEROS 2 SENOS SOBRE PATAS

	Descripción	Código	EUR
	Fregadero con 2 senos de 400x500, 1000mm AxPxL 1000x700x900 mm kg 40 m³ 0,50	132901 SL210N	1.345
	Fregadero con 2 senos de 500x500, 1200mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 43 m³ 0,59	132902 SL212N	1.425
	Fregadero con 2 senos de 600x500, 1400mm AxPxL 1400x700x900 mm kg 47 m³ 0,69	132903 SL214N	1.505
	Fregadero con 2 senos de 500x500 y escurridor a la derecha, 1600mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 50 m³ 0,78	132904 SL216DN	1.555





PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA - GAMA ECO

◀◀ (FREGADEROS 2 SENOS SOBRE PATAS)

	Descripción	Código	EUR
	Fregadero con 2 senos de 500x500 y escurridor a la izquierda, 1600mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 51 m³ 0,78	132905 SL216SN	1.555
	Fregadero con 2 senos de 600x500 y escurridor a la derecha, 1800mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 53 m³ 0,87	132906 SL218DN	1.605
	Fregadero con 2 senos de 600x500mm y escurridor a la izquierda, 1800 mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 54 m³ 0,87	132907 SL218SN	1.605

FREGADEROS 1 SENO CON ARMARIO

	Descripción	Código	EUR
	Armario fregadero con 1 seno 500x500mm, 700mm AxPxL 700x700x1000 mm kg 48 m³ 0,62	132915 ML1B0717N	1.555
	Armario fregadero con 1 seno 500x500mm, con escurridor a la derecha, 1200mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 61 m³ 1,03	132916 ML1S1217RN	1.935



◀◀ (FREGADEROS 1 SENO CON ARMARIO)



Descripción	Código	EUR
<p>Armario fregadero con 1 seno 500x500mm, con escurridor a la izquierda, 1200mm</p> <p>AxPxL 1200x700x1000 mm kg 62 m³ 1,03</p>	<p>132917 ML1S1217LN</p>	<p>1.935</p>

FREGADEROS 2 SENOS CON ARMARIO



Descripción	Código	EUR
<p>Armario fregadero con 2 senos 500x500mm, 1200mm</p> <p>AxPxL 1200x700x1000 mm kg 67 m³ 1,03</p>	<p>132918 ML2S1217N</p>	<p>2.215</p>



<p>Armario fregadero con 2 senos 500x500mm, con escurridor a la derecha, 1800mm</p> <p>AxPxL 1800x700x1000 mm kg 88 m³ 1,36</p>	<p>132919 ML2S1817RN</p>	<p>2.515</p>
---	-------------------------------------	---------------------



<p>Armario fregadero con 2 senos 500x500mm, con escurridor a la izquierda, 1800mm</p> <p>AxPxL 1800x700x1000 mm kg 88 m³ 1,53</p>	<p>132920 ML2S1817LN</p>	<p>2.515</p>
---	-------------------------------------	---------------------

FREGADEROS DE OLLAS

	Descripción	Código	EUR
	Fregadero de ollas con 1 seno 800x500x350mm, 1000 mm AxPxL 1000x700x900 mm kg 41 m³ 0,50	132908 SLP10N	1.990
	Fregadero de ollas con 1 seno 800x500x350mm, 1200 mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 44 m³ 0,59	132909 SLP12N	2.170
	Fregadero de ollas con 1 seno 1200x500x350mm, 1400mm AxPxL 1400x700x900 mm kg 49 m³ 0,69	132910 SLP14N	2.360
	Fregadero de ollas con 1 seno 1400x500x350mm, 1600mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 53 m³ 0,78	132912 SLP16N	2.520
	Fregadero de ollas con 2 senos 700x500x350mm, 1600mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 53 m³ 0,78	132913 SLP216N	2.825
	Fregadero de ollas con 2 senos 800x500x350mm, 1800mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 61 m³ 0,87	132914 SLP218N	2.975

FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS

	Descripción	Código	EUR
	Armario con 1 seno y escurridor a la derecha 1200mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 54 m³ 1,03	132928 MARMDXN	2.455
	Armario con 1 seno y escurridor a la izquierda 1200 mm AxPxL 1200x700x1000 mm kg 54 m³ 1,03	132929 MARMSXN	2.455
	Fregadero para lavavajillas con 1 seno y escurridor izquierdo 500x500, 1200 mm AxPxL 1200x700x900 mm kg 38 m³ 0,59	132933 ESD1217L	1.250
	Fregadero para lavavajillas con 1 seno y escurridor derecho 500x500x250 mm, 1400m AxPxL 1400x700x900 mm kg 41 m³ 0,69	132934 ESD1417R	1.345
	Fregadero para lavavajillas con 1 seno y escurridor izquierdo 500x500x250mm, 1400 mm AxPxL 1400x700x900 mm kg 41 m³ 0,69	132935 ESD1417L	1.345
	Fregadero para lavavajillas con 2 senos y escurridor derecho 500x500x250 mm, 1600 mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 47 m³ 1,27	132936 EBD1617R	1.700





PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA - GAMA ECO

◀◀ (FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS)




	Descripción	Código	EUR
	Fregadero para lavavajillas con 2 senos y escurridor izquierdo 500x500x250mm, 1600 mm AxPxL 1600x700x900 mm kg 46 m³ 0,78	132937 EDBD1617L	1.700
	Fregadero para lavavajillas con 2 senos y escurridor derecho 500x500, 1800 mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 50 m³ 0,87	132938 EDBD1817R	1.755
	Fregadero para lavavajillas con 2 senos y escurridor izquierdo 500x500, 1800 mm AxPxL 1800x700x900 mm kg 52 m³ 0,87	132939 EDBD1817L	1.755

ARMARIOS DE PARED CON PUERTAS CORREDERAS



	Descripción	Código	EUR
	Armario de pared con 2 puertas correderas, 1000 mm AxPxL 1000x400x650 mm kg 33 m³ 0,37	132921 SPS10LCN	885
	Armario de pared con 2 puertas correderas, 1200mm AxPxL 1200x400x650 mm kg 38 m³ 0,44	132922 SPS12LCN	930



◀◀ (ARMARIOS DE PARED CON PUERTAS CORREDERAS)

	Descripción	Código	EUR
	Armario de pared con 2 puertas correderas, 1400mm AxPxL 1400x400x650 mm kg 42 m³ 0,52	132923 SPS14LCN	1.040
	Armario de pared con 2 puertas correderas, 1600mm AxPxL 1600x400x650 mm kg 46 m³ 0,59	132924 SPS16LCN	1.145
	Armario de pared con 2 puertas correderas, 1800mm AxPxL 1800x400x650 mm kg 51 m³ 0,66	132925 SPS18LCN	1.255






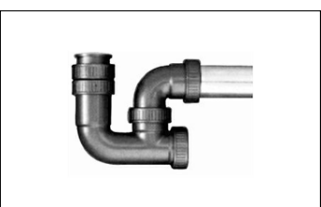
GRIFOS Y SIFONES

	Descripción	Código	EUR
	Sifón simple en plástico 2 " AxPxL 100x300x50 mm kg 1 m³ 0,01	895313 SP2S	30
	Grifo de codo 3/4" AxPxL 600x390x700 mm kg 2,60 m³ 0,01	855322 SHTEB1	325








PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA - GAMA ECO

◀◀ (GRIFOS Y SIFONES)

	Descripción	Código	EUR
	Grifo de codo con palanca corta 3/4" AxPxL 450x350x700 mm kg 2,45 m³ 0,01	855323 SHTEB02	325
	Grifo mezclador de codo con caño, un solo orificio de 3/4" AxPxL 600x390x700 mm kg 2,60 m³ 0,01	855374 SHTEB01S	220
	Grifo mezclador de codo con caño corto, un solo orificio de 3/4" AxPxL 450x350x700 mm kg 2,45 m³ 0,01	855375 SHTEB02S	210
	Grifo de codo con brazo ducha y caño AxPxL 800x465x1400 mm kg 5,80 m³ 0,02	855324 SHTEB03M	545
	Grifo con mando de pedal 2 mandos (agua caliente y fría) 3/4" AxPxL 250x320x140 mm kg 3,10 m³ 0,01	855328 FOMT	485
	Sifón simple en plástico 1,5 " AxPxL 190x190x90 mm kg 0,30	855306 SP15	20

▶▶





◀◀ (GRIFOS Y SIFONES)

	Descripción	Código	EUR
	Sifón doble en plástico 2 " AxPxL 190x380x90 mm kg 2 m³ 0,03	850022 SP2D	85
	Ducha con manguera extensible retráctil, 6m AxPxL 380x380x374 mm kg 10 m³ 0,03	855327 WMSA	970
	Ducha con manguera extensible retráctil, 10mm AxPxL 430x430x460 mm kg 16 m³ 0,05	855320 MRM10	1.480
	Ducha con manguera extensible retráctil, 15mm AxPxL 470x520x550 mm kg 23 m³ 0,07	855321 MRM15	1.980
	Unidad de preaclarado con temperatura mixta, montaje en pared AxPxL 220x568x990 mm kg -1 m³ -1	855381 WSP2HEU1	1.170
	Grifo extrarresistente de un orificio con temperatura mixta para llenar recipientes, montaje en superficie AxPxL 110x298x316 mm kg -1 m³ -1	855383 DFA1HST2	400



PREPARACIÓN PREPARACIÓN ESTÁTICA - GAMA ECO

◀◀ (GRIFOS Y SIFONES)

	Descripción	Código	EUR
	Grifo de un orificio y caño corto con temperatura mixta, montaje en superficie AxPxL 50x275x357 mm kg -1 m³ -1	855384 DFA1HST3	220
	Grifo de codo de un orificio con temperatura mixta y unidad de preclarado corto, montaje en superficie AxPxL 200x364x600 mm kg -1 m³ -1	855388 DSP1HST4	645
	Grifo de un orificio y elevador auxiliar con temperatura mixta y unidad de preclarado, montaje en superficie AxPxL 593x121x1079 mm kg -1 m³ -1	855389 DSP1HST5	780
	Grifo de un orificio con temperatura mixta y unidad de preclarado, montaje en superficie AxPxL 131x210x212 mm kg -1 m³ -1	855390 DSP1HST6	495

CAJONES

Descripción	Código	EUR
Cajón único GN 1/1, 400 mm AxPxL 420x620x155 mm kg 6 m³ 0,06	855333 D147N	585



◀◀ (CAJONES)

Descripción	Código	EUR
Cajones adicionales GN 1/1, 400 mm AxPxL 420x620x155 mm kg 6 m³ 0,05	855334 D347N	510
Cajón único, 600 mm AxPxL 620x620x155 mm kg 5 m³ 0,01	855335 D167N	645
Cajones adicionales 400 mm AxPxL 620x620x155 mm kg 14 m³ 0,09	855336 D367N	570

ENTREPAÑOS

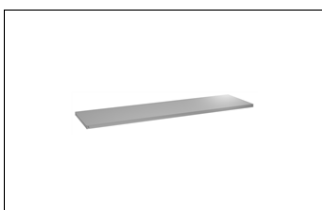
Descripción	Código	EUR
Entrepaño para fregadero de 700 mm sobre patas AxPxL 695x540x40 mm kg 4 m³ 0,02	855157 RL700N	195
Entrepaño para mesas de 1000 mm AxPxL 880x540x40 mm kg 7 m³ 0,03	855144 RI1000N	180





PREPARACIÓN
PREPARACIÓN ESTÁTICA - GAMA ECO

◀◀ (ENTREPAÑOS)




Descripción	Código	EUR
Entrepaño para mesas de 1200 mm AxPxL 1080x540x40 mm kg 7 m³ 0,04	855145 RI1200N	200
Entrepaño para mesas de 1400 mm AxPxL 1280x540x40 mm kg 5 m³ 0,04	855146 RI1400N	230
Entrepaño para mesas de 1600 mm AxPxL 1480x540x40 mm kg 8 m³ 0,05	855147 RI1600N	240
Entrepaño para mesas de 1800 mm AxPxL 1680x540x40 mm kg 11 m³ 0,06	855148 RI1800N	260
Entrepaño para mesas de 2000 mm AxPxL 1880x540x40 mm kg 10 m³ 0,06	855149 RI2000N	270
Entrepaño para fregadero de 2100 mm sobre patas AxPxL 2095x540x40 mm kg 20 m³ 0,07	855279 RL2100N	290



RUEDAS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Kit de 4 ruedas (2 con freno) diám. 100 mm AxPxL 161x60x195 mm kg 3,27 m³ 0,01</p>	<p>855150 KRTG100N</p>	<p>195</p>
	<p>Set de 4 ruedas (2 con freno) diámetro 125 mm para bases armario AxPxL 161x60x178 mm kg 2,97 m³ 0,01</p>	<p>855299 KRTN125N</p>	<p>260</p>

OTROS




	Descripción	Código	EUR
	<p>Cubo de basura portátil de 50 litros de acero inoxidable con tapa AxPxL 380x427x605 mm kg 7,10 m³ 0,12</p>	<p>132926 NCVR50</p>	<p>310</p>
	<p>Cubo de basura portátil de 95 lts. de acero inoxidable con tapa de apertura a pedal AxPxL 450x550x685 mm kg 11 m³ 0,20</p>	<p>132927 NCVR95</p>	<p>605</p>
	<p>Falso fondo para seno a la derecha 500x500 mm, gama Standard AxPxL 450x450x30 mm kg 1,86 m³ 0,01</p>	<p>895200 LFFD5</p>	<p>135</p>






◀◀ (OTROS)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Soporte lavadora de ollas para fregaderos de remojo</p> <p>AxPxL 500x60x545 mm kg 2,85 m³ 0,04</p>	<p>895107 PWS05</p>	<p>185</p>
	<p>Filtro de rebosadero para cuba (alt=180 mm)</p> <p>AxPxL 300x300x40 mm kg 2</p>	<p>895130 L-F02</p>	<p>170</p>
	<p>Filtro de rebosadero para cuba (alt=230 mm)</p> <p>AxPxL 300x300x40 mm kg 1</p>	<p>895131 L-F025</p>	<p>180</p>
	<p>Filtro de rebosadero para cuba (alt=330 mm)</p> <p>AxPxL 54x54x330 mm kg 0,30</p>	<p>895132 L-F04</p>	<p>205</p>


LAVAMANOS

	Descripción	Código	EUR
	<p>Lavamanos independiente con 1 recipiente superior con grifo mezclador y orificio de desagüe y 1 recipiente inferior con grifo mezclador, orificio de desagüe y rejilla de soporte</p> <p>AxPxL 500x700x950 mm kg 22,38 m³ 0,25</p>	<p>132951 NLPD</p>	<p>1.700</p>
	<p>Lavamanos montado en la pared, se acciona con la rodilla, con 1 recipiente, grifo mezclador y orificio de desagüe</p> <p>AxPxL 400x400x332 mm kg 7,47 m³ 0,07</p>	<p>132952 NHWSW40</p>	<p>560</p>
	<p>Lavamanos independiente con armario para desechos, se acciona con la rodilla, 1 recipiente, grifo mezclador y orificio de desagüe</p> <p>AxPxL 400x400x900 mm kg 18,28 m³ 0,23</p>	<p>132954 NHWSB40</p>	<p>1.110</p>

ESTANTERIAS CON ESTANTES LISOS





	Descripción	Código	EUR
	Sistema de estantes de acero inoxidable con 4 estantes sólidos, 970 mm AxPxL 1000x550x1990 mm kg 46 m³ 0,50	132945 NSC970	1.245
	Sistema de estantes de acero inoxidable con 4 estantes sólidos, 1170 mm AxPxL 1200x550x1990 mm kg 98 m³ 0,52	132946 NSC1170	1.380
	Sistema de estantes de acero inoxidable con 4 estantes sólidos, 1370 mm AxPxL 1400x550x1990 mm kg 54 m³ 0,43	132947 NSC1370	1.500
	Sistema de estantes de acero inoxidable con 4 estantes sólidos, 1570 mm AxPxL 1600x550x1990 mm kg 57 m³ 0,41	132948 NSC1570	1.615

ESTANTERÍAS LINEALES

	Descripción	Código	EUR
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 880 Kg de carga, 373x772 mm AxPxL 772x373x1700 mm kg 12 m³ 0,20	137010 ALS772	410









◀◀ (ESTANTERÍAS LINEALES)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 800 Kg de carga, 373x862 mm AxPxL 862x373x1700 mm kg 13 m³ 0,20</p>	<p>137011 ALS862</p>	<p>425</p>
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 720 Kg de carga, 373x950 mm AxPxL 950x373x1700 mm kg 14 m³ 0,20</p>	<p>137012 ALS950</p>	<p>435</p>
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 680 Kg de carga, 373x1037 mm AxPxL 1038x373x1700 mm kg 15 m³ 0,20</p>	<p>137013 ALS1038</p>	<p>445</p>
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 600 Kg de carga, 373x1126 mm AxPxL 1126x373x1700 mm kg 15 m³ 0,20</p>	<p>137014 ALS1126</p>	<p>470</p>
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 560 Kg de carga, 373x1216 mm AxPxL 1216x373x1700 mm kg 16 m³ 0,22</p>	<p>137015 ALS1216</p>	<p>495</p>
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 520 Kg de carga, 373x1304 mm AxPxL 1304x373x1700 mm kg 19 m³ 0,24</p>	<p>137016 ALS1304</p>	<p>510</p>









PREPARACIÓN SISTEMA DE ESTANTERÍAS

◀◀ (ESTANTERÍAS LINEALES)

	Descripción	Código	EUR
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 440 Kg de carga, 373x1394 mm AxPxL 1394x373x1700 mm kg 18 m³ 0,24	137017 ALS1394	535
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 360 Kg de carga, 373x1569 mm AxPxL 1569x373x1700 mm kg 19 m³ 0,24	137018 ALS1569	555
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1680 Kg de carga, 373x1606 mm AxPxL 1606x373x1700 mm kg 22 m³ 0,20	137019 ALS1606	725
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1600 Kg de carga, 373x1696 mm AxPxL 1696x373x1700 mm kg 24 m³ 0,25	137020 ALS1696	745
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1520 Kg de carga, 373x1784 mm AxPxL 1784x373x1700 mm kg 45 m³ 0,31	137021 ALS1784	750
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1440 Kg de carga, 373x1872 mm AxPxL 1872x373x1700 mm kg 24 m³ 0,31	137022 ALS1872	770









◀◀ (ESTANTERÍAS LINEALES)

	Descripción	Código	EUR
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1400 Kg de carga, 373x1960 mm AxPxL 1960x373x1700 mm kg 25 m³ 0,34	137023 ALS1960	785
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1360 Kg de carga, 373x2048 mm AxPxL 2048x373x1700 mm kg 26 m³ 0,37	137024 ALS2048	800
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1200 Kg de carga, 373x2224 mm AxPxL 2224x373x1700 mm kg 28 m³ 0,37	137025 ALS2224	820
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1120 Kg de carga, 373x2404 mm AxPxL 2404x373x1700 mm kg 46 m³ 0,37	137026 ALS2404	875
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1040 Kg de carga, 373x2580 mm AxPxL 2580x373x1700 mm kg 30 m³ 0,37	137027 ALS2580	905
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 880 Kg de carga, 373x2760 mm AxPxL 2760x373x1700 mm kg 32 m³ 0,37	137028 ALS2760	955









PREPARACIÓN SISTEMA DE ESTANTERÍAS

◀◀ (ESTANTERÍAS LINEALES)

	Descripción	Código	EUR
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 800 Kg de carga, 373x2935 mm AxPxL 2935x373x1700 mm kg 36 m³ 0,37	137029 ALS2935	975
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 880 Kg de carga, 475x772 mm AxPxL 772x475x1700 mm kg 14 m³ 0,26	137030 BLS772	420
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 800 Kg de carga, 475x862 mm AxPxL 862x475x1700 mm kg 15 m³ 0,22	137031 BLS862	450
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 720 Kg de carga, 475x950 mm AxPxL 950x475x1700 mm kg 27 m³ 0,26	137032 BLS950	460
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 475x1037 mm AxPxL 1037x475x1700 mm kg 19 m³ 0,17	137033 BLS1038	470
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 600 Kg de carga, 475x1126 mm AxPxL 1126x475x1700 mm kg 17 m³ 0,31	137034 BLS1126	485

▶▶







◀◀ (ESTANTERÍAS LINEALES)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 560 Kg de carga, 475x1216 mm AxPxL 1216x475x1700 mm kg 18 m³ 0,30</p>	<p>137035 BLS1216</p>	<p>515</p>
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 520 Kg de carga, 475x1304 mm AxPxL 1304x475x1700 mm kg 18 m³ 0,28</p>	<p>137036 BLS1304</p>	<p>525</p>
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 440 Kg de carga, 475x1394 mm AxPxL 1394x475x1700 mm kg 20 m³ 0,28</p>	<p>137037 BLS1394</p>	<p>560</p>
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 475x1569 mm AxPxL 1569x475x1700 mm kg 21 m³ 0,28</p>	<p>137038 BLS1569</p>	<p>590</p>
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1680 Kg de carga, 475x1606 mm AxPxL 1606x475x1700 mm kg 24 m³ 0,31</p>	<p>137039 BLS1606</p>	<p>770</p>
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1600 Kg de carga, 475x1696 mm AxPxL 1696x475x1700 mm kg 26 m³ 0,35</p>	<p>137040 BLS1696</p>	<p>800</p>









PREPARACIÓN SISTEMA DE ESTANTERÍAS

◀◀ (ESTANTERÍAS LINEALES)

	Descripción	Código	EUR
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1520 Kg de carga, 475x1784 mm AxPxL 1784x475x1700 mm kg 26 m³ 0,34	137041 BLS1784	815
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1440 Kg de carga, 475x1872 mm AxPxL 1872x475x1700 mm kg 43 m³ 0,32	137042 BLS1872	820
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1400 Kg de carga, 475x1960 mm AxPxL 1960x475x1700 mm kg 28 m³ 0,44	137043 BLS1960	835
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1360 Kg de carga, 475x2048 mm AxPxL 2048x475x1700 mm kg 46 m³ 0,42	137044 BLS2048	845
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1200 Kg de carga, 475x2224 mm AxPxL 2224x475x1700 mm kg 31 m³ 0,42	137045 BLS2224	870
	Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1120 Kg de carga, 475x2404 mm AxPxL 2404x475x1700 mm kg 32 m³ 0,42	137046 BLS2404	935





◀◀ (ESTANTERÍAS LINEALES)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1040 Kg de carga, 475x2580 mm AxPxL 2580x475x1700 mm kg 36 m³ 0,42</p>	<p>137047 BLS2580</p>	<p>955</p>
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 880 Kg de carga, 475x2760 mm AxPxL 2760x475x1700 mm kg 36 m³ 0,42</p>	<p>137048 BLS2760</p>	<p>1.025</p>
	<p>Set de estanterías lineales con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 800 Kg de carga, 475x2935 mm AxPxL 2935x475x1700 mm kg 37 m³ 0,68</p>	<p>137049 BLS2935</p>	<p>1.045</p>
	<p>Sistema de estantes formado por montantes de aluminio y 4 estantes de rejilla de polietileno, para cámaras frigoríficas de 1630x1230 mm AxPxL 708x373x1550 mm kg 31 m³ 0,64</p>	<p>137090 CRS1612</p>	<p>975</p>
	<p>Sistema de estantes formado por montantes de aluminio y 4 estantes de rejilla de polietileno, para cámaras frigoríficas de 1630x1630 mm AxPxL 708x373x1550 mm kg 41 m³ 0,36</p>	<p>137091 CRS1616</p>	<p>1.345</p>
	<p>Sistema de estantes formado por montantes de aluminio y 4 estantes de rejilla de polietileno, para cámaras frigoríficas de 1630x2430 mm AxPxL 708x373x1550 mm kg 43 m³ 0,47</p>	<p>137093 CRS1624</p>	<p>1.615</p>







PREPARACIÓN SISTEMA DE ESTANTERÍAS

◀◀ (ESTANTERÍAS LINEALES)


	Descripción	Código	EUR
	Sistema de estantes formado por montantes de aluminio y 4 estantes de rejilla de polietileno, para cámaras frigoríficas de 1630x2830 mm AxPxL 708x373x1550 mm kg 53 m³ 0,96	137094 CRS1628	1.675
	Sistema de estantes formado por montantes de aluminio y 4 estantes de rejilla de polietileno, para cámaras frigoríficas de 2030x1230 mm AxPxL 708x373x1550 mm kg 44 m³ 0,45	137095 CRS2012	1.395
	Sistema de estantes formado por montantes de aluminio y 4 estantes de rejilla de polietileno, para cámaras frigoríficas de 2030x2030 mm AxPxL 708x373x1550 mm kg 63 m³ 0,59	137097 CRS2020	1.980
	Sistema de estantes formado por montantes de aluminio y 4 estantes de rejilla de polietileno, para cámaras frigoríficas de 2030x2430 mm AxPxL 708x373x1550 mm kg 69 m³ 0,84	137098 CRS2024	2.085
	Sistema de estantes formado por montantes de aluminio y 4 estantes de rejilla de polietileno, para cámaras frigoríficas de 2030x2830 mm AxPxL 708x373x1550 mm kg 82 m³ 0,81	137099 CRS2028	2.520
	Sistema de estantes formado por montantes de aluminio y 4 estantes de rejilla de polietileno, para cámaras frigoríficas de 2430x1630 mm AxPxL 708x373x1550 mm kg 66 m³ 0,69	137101 CRS2416	1.900



◀◀ (ESTANTERÍAS LINEALES)

	Descripción	Código	EUR
	Sistema de estantes formado por montantes de aluminio y 4 estantes de rejilla de polietileno, para cámaras frigoríficas de 2430x2430 mm AxPxL 708x373x1550 mm kg 76 m³ 1,34	137103 CRS2424	2.435
	Sistema de estantes formado por montantes de aluminio y 4 estantes de rejilla de polietileno, para cámaras frigoríficas de 2430x2830 mm AxPxL 708x373x1550 mm kg 85 m³ 0,94	137104 CRS2428	2.585
	Sistema de estantes formado por montantes de aluminio y 4 estantes de rejilla de polietileno, para cámaras frigoríficas de 2830x1630 mm AxPxL 708x373x1550 mm kg 71 m³ 0,70	137105 CRS2816	2.340
	Sistema de estantes formado por montantes de aluminio y 4 estantes de rejilla de polietileno, para cámaras frigoríficas de 2830x2430 mm AxPxL 708x373x1550 mm kg 83 m³ 0,89	137107 CRS2824	2.610







ESTANTERÍAS EN ESQUINA

	Descripción	Código	EUR
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 880 Kg de carga, 373x744 mm AxPxL 744x373x1700 mm kg 11 m³ 0,20	137050 ACS740	385









PREPARACIÓN SISTEMA DE ESTANTERÍAS

◀◀ (ESTANTERÍAS EN ESQUINA)

	Descripción	Código	EUR
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 800 Kg de carga, 373x834 mm AxPxL 834x373x1700 mm kg 21 m³ 0,20	137051 ACS830	420
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 720 Kg de carga, 373x922 mm AxPxL 922x373x1700 mm kg 12 m³ 0,27	137052 ACS918	425
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 680 Kg de carga, 373x1010 mm AxPxL 1019x373x1700 mm kg 13 m³ 0,24	137053 ACS1006	435
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 600 Kg de carga, 373x1098 mm AxPxL 1098x373x1700 mm kg 14 m³ 0,24	137054 ACS1094	450
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 560 Kg de carga, 373x1188 mm AxPxL 1188x373x1700 mm kg 24 m³ 0,24	137055 ACS1184	475
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 520 Kg de carga, 373x1276 mm AxPxL 1276x373x1700 mm kg 18 m³ 0,26	137056 ACS1272	500









◀◀ (ESTANTERÍAS EN ESQUINA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 440 Kg de carga, 373x1366 mm AxPxL 1366x373x1700 mm kg 15 m³ 0,24</p>	<p>137057 ACS1362</p>	<p>515</p>
	<p>Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 360 Kg de carga, 373x1541 mm AxPxL 1541x373x1700 mm kg 17 m³ 0,24</p>	<p>137058 ACS1537</p>	<p>540</p>
	<p>Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1680 Kg de carga, 373x1578 mm AxPxL 1578x373x1700 mm kg 20 m³ 0,31</p>	<p>137059 ACS1574</p>	<p>715</p>
	<p>Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1600 Kg de carga, 373x1668 mm AxPxL 1668x373x1700 mm kg 34 m³ 0,31</p>	<p>137060 ACS1664</p>	<p>750</p>
	<p>Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1520 Kg de carga, 373x1756 mm AxPxL 1756x373x1700 mm kg 22 m³ 0,31</p>	<p>137061 ACS1752</p>	<p>745</p>
	<p>Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1440 Kg de carga, 373x1844 mm AxPxL 1844x373x1700 mm kg 22 m³ 0,31</p>	<p>137062 ACS1840</p>	<p>765</p>









PREPARACIÓN SISTEMA DE ESTANTERÍAS

◀◀ (ESTANTERÍAS EN ESQUINA)

	Descripción	Código	EUR
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1400 Kg de carga, 373x1932 mm AxPxL 1932x373x1700 mm kg 23 m³ 0,34	137063 ACS1928	770
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1360 Kg de carga, 373x2020 mm AxPxL 2020x373x1700 mm kg 39 m³ 0,37	137064 ACS2016	800
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1200 Kg de carga, 373x2196 mm AxPxL 2196x373x1700 mm kg 41 m³ 0,37	137065 ACS2192	835
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1120 Kg de carga, 373x2376 mm AxPxL 2376x373x1700 mm kg 27 m³ 0,37	137066 ACS2372	870
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1040 Kg de carga, 373x2552 mm AxPxL 2552x373x1700 mm kg 8 m³ 0,29	137067 ACS2548	920
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 880 Kg de carga, 373x2732 mm AxPxL 2732x373x1700 mm kg 45 m³ 0,37	137068 ACS2728	970









◀◀ (ESTANTERÍAS EN ESQUINA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 800 Kg de carga, 373x2907 mm AxPxL 2907x373x1700 mm kg 42 m³ 0,37</p>	<p>137069 ACS2903</p>	<p>990</p>
	<p>Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 880 Kg de carga, 475x744 mm AxPxL 744x475x1700 mm kg 11 m³ 0,26</p>	<p>137070 CLS740</p>	<p>405</p>
	<p>Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 800 Kg de carga, 475x834 mm AxPxL 834x475x1700 mm kg 13 m³ 0,26</p>	<p>137071 CLS830</p>	<p>435</p>
	<p>Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 720 Kg de carga, 475x922 mm AxPxL 922x474x1700 mm kg 13 m³ 0,26</p>	<p>137072 CLS918</p>	<p>445</p>
	<p>Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 680 Kg de carga, 475x1010 mm AxPxL 1010x475x1700 mm kg 14 m³ 0,34</p>	<p>137073 CLS1006</p>	<p>460</p>
	<p>Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 600 Kg de carga, 475x1098 mm AxPxL 1098x475x1700 mm kg 15 m³ 0,34</p>	<p>137074 CLS1094</p>	<p>470</p>









PREPARACIÓN SISTEMA DE ESTANTERÍAS

◀◀ (ESTANTERÍAS EN ESQUINA)

	Descripción	Código	EUR
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 560 Kg de carga, 475x1188 mm AxPxL 1188x475x1700 mm kg 16 m³ 0,34	137075 CLS1184	500
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 520 Kg de carga, 475x1276 mm AxPxL 1276x475x1700 mm kg 27 m³ 0,34	137076 CLS1272	510
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 440 Kg de carga, 475x1366 mm AxPxL 1366x475x1700 mm kg 20 m³ 0,34	137077 CLS1362	540
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 360 Kg de carga, 475x1541 mm AxPxL 1541x475x1700 mm kg 19 m³ 0,34	137078 CLS1537	575
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1680 Kg de carga, 475x1578 mm AxPxL 1578x475x1700 mm kg 22 m³ 0,35	137079 CLS1574	750
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1600 Kg de carga, 475x1668 mm AxPxL 1668x475x1700 mm kg 23 m³ 0,36	137080 CLS1664	785






◀◀ (ESTANTERÍAS EN ESQUINA)

	Descripción	Código	EUR
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1520 Kg de carga, 475x1756 mm AxPxL 1756x475x1700 mm kg 39 m³ 0,34	137081 CLS1752	820
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1440 Kg de carga, 475x1844 mm AxPxL 1844x475x1700 mm kg 24 m³ 0,34	137082 CLS1840	830
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1400 Kg de carga, 475x1932 mm AxPxL 1932x475x1700 mm kg 40 m³ 0,42	137083 CLS1928	835
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1360 Kg de carga, 475x2020 mm AxPxL 2020x475x1700 mm kg 27 m³ 0,42	137084 CLS2016	850
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1200 Kg de carga, 475x2196 mm AxPxL 2196x475x1700 mm kg 31 m³ 0,42	137085 CLS2192	870
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1120 Kg de carga, 475x2376 mm AxPxL 2376x475x1700 mm kg 30 m³ 0,42	137086 CLS2372	935



PREPARACIÓN SISTEMA DE ESTANTERÍAS

◀◀ (ESTANTERÍAS EN ESQUINA)

	Descripción	Código	EUR
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 1040 Kg de carga, 475x2552 mm AxPxL 2552x475x1700 mm kg 31 m³ 0,42	137087 CLS2548	960
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 880 Kg de carga, 475x2732 mm AxPxL 2732x475x1700 mm kg 47 m³ 0,42	137088 CLS2728	1.025
	Set de estanterías de esquina con montante lateral de aluminio y 4 estantes perforados de polietileno, 800 Kg de carga, 475x2907 mm AxPxL 2907x475x1700 mm kg 55 m³ 0,42	137089 CLS2903	1.050

ACCESORIOS PARA ESTANTERÍAS DE ALUMINIO, 373MM

Descripción	Código	EUR
Estante de polietileno con estructura en aluminio, 373x532mm AxPxL 46x532x373 mm kg 3 m³ 0,01	850029 PSHLF3753	60
Estante de polietileno con estructura en aluminio, 373x620mm AxPxL 46x620x373 mm kg 3 m³ 0,01	850030 PSHLF3762	70



◀◀ (ACCESORIOS PARA ESTANTERÍAS DE ALUMINIO, 373MM)

Descripción	Código	EUR
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 373x708mm</p> <p>AxPxL 46x708x373 mm kg 3 m³ 0,01</p>	<p>850035 PSHLF3770</p>	70
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 373x798mm</p> <p>AxPxL 46x798x373 mm kg 4 m³ 0,01</p>	<p>850038 PSHLF3779</p>	80
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 373x886mm</p> <p>AxPxL 46x886x373 mm kg 3 m³ 0,02</p>	<p>850039 PSHLF3788</p>	85
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 373x974mm</p> <p>AxPxL 46x974x373 mm kg 4 m³ 0,02</p>	<p>850040 PSHLF3797</p>	90
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 373x1062mm</p> <p>AxPxL 46x1062x373 mm kg 5 m³ 0,02</p>	<p>850054 PSHLF37106</p>	95
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 373x1152mm</p> <p>AxPxL 46x1152x373 mm kg 3 m³ 0,02</p>	<p>850055 PSHLF37115</p>	105



PREPARACIÓN SISTEMA DE ESTANTERÍAS

◀◀ (ACCESORIOS PARA ESTANTERÍAS DE ALUMINIO, 373MM)

Descripción	Código	EUR
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 373x1240mm</p> <p>AxPxL 46x1240x373 mm kg 6 m³ 0,02</p>	<p>850056 PSHLF37124</p>	105
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 373x1330mm</p> <p>AxPxL 46x1330x373 mm kg 6 m³ 0,02</p>	<p>850057 PSHLF37133</p>	115
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 373x1505mm</p> <p>AxPxL 46x1505x373 mm kg 5 m³ 0,03</p>	<p>850058 PSHLF37150</p>	125
<p>Junta en ángulo para estantes (diám. 373mm)</p> <p>AxPxL 70x70x373 mm kg 0,70</p>	<p>850070 SHLFJNT37</p>	20
<p>2 ruedas giratorias 100mm</p> <p>AxPxL 150x100x150 mm kg 1</p>	<p>850072 WHLS100</p>	75
<p>2 ruedas giratorias con freno 100mm</p> <p>AxPxL 150x100x150 mm kg 1,12</p>	<p>850073 WHLSB100</p>	85

ACCESORIOS PARA ESTANTERÍAS DE ALUMINIO, 475MM

Descripción	Código	EUR
Estante de polietileno con estructura en aluminio, 475x532mm AxPxL 46x532x475 mm kg 3 m³ 0,01	850059 PSHLF4753	65
Estante de polietileno con estructura en aluminio, 475x620mm AxPxL 46x620x475 mm kg 3 m³ 0,01	850060 PSHLF4762	70
Estante de polietileno con estructura en aluminio, 475x708mm AxPxL 46x708x475 mm kg 3 m³ 0,02	850061 PSHLF4770	75
Estante de polietileno con estructura en aluminio, 475x798mm AxPxL 46x798x475 mm kg 4 m³ 0,02	850062 PSHLF4779	85
Estante de polietileno con estructura en aluminio, 475x886mm AxPxL 46x886x475 mm kg 4 m³ 0,02	850063 PSHLF4788	90
Estante de polietileno con estructura en aluminio, 475x974mm AxPxL 46x974x475 mm kg 5 m³ 0,02	850064 PSHLF4797	95



PREPARACIÓN SISTEMA DE ESTANTERÍAS

◀◀ (ACCESORIOS PARA ESTANTERÍAS DE ALUMINIO, 475MM)



Descripción	Código	EUR
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 475x1062mm</p> <p>AxPxL 46x1062x475 mm kg 5 m³ 0,03</p>	<p>850065 PSHLF47106</p>	105
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 475x1152mm</p> <p>AxPxL 46x1152x475 mm kg 5 m³ 0,03</p>	<p>850066 PSHLF47115</p>	105
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 475x1240mm</p> <p>AxPxL 46x1240x475 mm kg 3 m³ 0,03</p>	<p>850067 PSHLF47124</p>	115
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 475x1330mm</p> <p>AxPxL 46x1330x475 mm kg 8 m³ 0,03</p>	<p>850068 PSHLF47133</p>	125
<p>Estante de polietileno con estructura en aluminio, 475x1505mm</p> <p>AxPxL 46x1505x475 mm kg 7 m³ 0,04</p>	<p>850069 PSHLF47150</p>	135
<p>Junta en ángulo para estantes (diám. 475mm)</p> <p>AxPxL 70x70x475 mm kg 0,08</p>	<p>850071 SHLFJNT47</p>	20



◀◀ (ACCESORIOS PARA ESTANTERÍAS DE ALUMINIO, 475MM)





Descripción	Código	EUR
2 ruedas giratorias 100mm AxPxL 150x100x150 mm kg 1	850072 WHLS100	75
2 ruedas giratorias con freno 100mm AxPxL 150x100x150 mm kg 1,12	850073 WHLSB100	85

RECIPIENTES GASTRONORM CON ASAS FIJAS VERTICALES Y TAPA

	Descripción	Código	EUR
	Recipiente inox 1/1GN h=40mm + asas + tapa AxPxL 530x325x40 mm kg 1 m³ 0,01	329204 GNB1140	85
	Recipiente inox 1/1GN h=65mm + asas + tapa AxPxL 530x325x65 mm kg 1 m³ 0,01	329206 GNB1165	95
	Recipiente inox 1/1GN h=100mm + asas + tapa AxPxL 530x325x100 mm kg 2,72 m³ 0,02	329210 GNB11100	105
	Recipiente inox 1/1GN h=150mm + asas + tapa AxPxL 530x325x150 mm kg 2,83 m³ 0,03	329215 GNB11150	125
	Recipiente inox 1/1GN h=200mm + asas + tapa AxPxL 530x325x200 mm kg 3,07 m³ 0,04	329220 GNB11200	140
	GN 2/3 h= 150 cubetas inox con asas fijas y tapa, 14 lt capacidad AxPxL 325x325x150 mm kg 3 m³ 0,03	329315 GNB23150	95






◀◀ (RECIPIENTES GASTRONORM CON ASAS FIJAS VERTICALES Y TAPA)

	Descripción	Código	EUR
	GN 2/3 h= 200 cubetas inox con asas fijas y tapa, 18 lt capacidad AxPxL 325x325x200 mm kg 1,52 m³ 0,04	329320 GNB23200	105
	Recipiente inox 1/3GN h=65mm + asas + tapa AxPxL 325x176x65 mm kg 0,88 m³ 0,01	329406 GNB1365	55
	Recipiente inox 1/3GN h=100mm + asas + tapa AxPxL 325x176x100 mm kg 0,69 m³ 0,01	329410 GNB13100	55
	Recipiente inox 1/3GN h=150mm + asas + tapa AxPxL 325x176x150 mm kg 1,17 m³ 0,01	329415 GNB13150	65
	Recipiente inox 1/3GN h=200mm + asas + tapa AxPxL 325x176x200 mm kg 1,34 m³ 0,02	329420 GNB13200	70
	Recipiente inox 1/2GN h=40mm + asas + tapa AxPxL 325x265x40 mm kg 1,02 m³ 0,01	329504 GNB1240	55

▶▶

PREPARACIÓN RECIPIENTES GASTRONORM

◀◀ (RECIPIENTES GASTRONORM CON ASAS FIJAS VERTICALES Y TAPA)

	Descripción	Código	EUR
	Recipiente inox 1/2GN h=65mm + asas + tapa AxPxL 325x265x65 mm kg 1,25 m³ 0,01	329506 GNB1265	60
	Recipiente inox 1/2GN h=100mm + asas + tapa AxPxL 325x265x100 mm kg 1 m³ 0,02	329510 GNB12100	70
	Recipiente inox 1/2GN h=150mm + asas + tapa AxPxL 325x265x150 mm kg 1,55 m³ 0,02	329515 GNB12150	75
	Recipiente inox 1/2GN h=200mm + asas + tapa AxPxL 325x265x200 mm kg 1,71 m³ 0,02	329520 GNB12200	90
	Recipiente inox 1/4GN h=100mm + asas + tapa AxPxL 265x162x100 mm kg 1 m³ 0,01	329610 GNB14100	55
	Recipiente inox 1/4GN h=150mm + asas + tapa AxPxL 265x162x150 mm kg 0,84 m³ 0,01	329615 GNB14150	55

▶▶


◀◀ (RECIPIENTES GASTRONORM CON ASAS FIJAS VERTICALES Y TAPA)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Recipiente inox 1/4GN h=200mm + asas + tapa</p> <p>AxPxL 265x162x200 mm kg 1,07 m³ 0,02</p>	<p>329620 GNB14200</p>	65
	<p>GN 1/6 h= 65 cubetas inox con asas fijas y tapa, 1 lt capacidad</p> <p>AxPxL 176x162x65 mm kg 1</p>	<p>329706 GNB1665</p>	40
	<p>GN 1/6 h= 100 cubetas inox con asas fijas y tapa, 2 lt capacidad</p> <p>AxPxL 176x162x100 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p>329710 GNB16100</p>	45
	<p>GN 1/6 h= 150 cubetas inox con asas fijas y tapa, 3 lt capacidad</p> <p>AxPxL 176x162x150 mm kg 0,50 m³ 0,01</p>	<p>329715 GNB16150</p>	55
	<p>Barra divisora para recipientes 1/4, 1/6GN y 1/GN</p> <p>kg 1</p>	<p>329999 TGNB</p>	10

RECIPIENTES GASTRONORM CON ASAS BASCULANTES



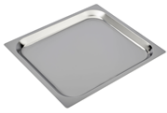
	Descripción	Código	EUR
	Recipiente perforado 1/1GN h=65mm + asas AxPxL 530x325x65 mm kg 1,33 m³ 0,01	329226 GNC1165	75
	Recipiente perforado 1/1GN h=100mm + asas AxPxL 530x325x100 mm kg 1,50 m³ 0,02	329230 GNC11100	95
	Recipiente perforado 1/1GN h=150mm + asas AxPxL 530x325x150 mm kg 2 m³ 0,06	329235 GNC11150	115
	Recipiente perforado 1/1GN h=200mm + asas AxPxL 530x325x200 mm kg 3 m³ 0,05	329240 GNC11200	140

RECIPIENTES GASTRONORM CON BORDES LISOS

	Descripción	Código	EUR
	Recipiente inox 2/1GN - bordes lisos - h=20mm AxPxL 650x530x20 mm kg 2,55 m³ 0,01	329142 GNT2120	75




◀◀ (RECIPIENTES GASTRONORM CON BORDES LISOS)

	Descripción	Código	EUR
	Recipiente inox 2/1GN - bordes lisos - h=40mm AxPxL 650x530x40 mm kg 2,81 m³ 0,01	329144 GNT2140	85
	Recipiente inox 2/1GN - bordes lisos - h=65mm AxPxL 650x530x65 mm kg 3,06 m³ 0,02	329146 GNT2165	90
	Recipiente inox 1/1GN - bordes lisos - h=20mm AxPxL 530x325x20 mm kg 0,97	329242 GNT1120	35
	Recipiente inox 1/1GN - bordes lisos - h=40mm AxPxL 530x325x40 mm kg 1,18 m³ 0,01	329244 GNT1140	40
	Recipiente inox 1/1GN - bordes lisos - h=65mm AxPxL 530x325x65 mm kg 1,30 m³ 0,01	329246 GNT1165	50
	Bandeja inox GN 2/3 h.20 mm, 2 lt capacidad AxPxL 354x325x20 mm kg 1	329342 GNT2320	25





PREPARACIÓN

◀◀ (RECIPIENTES GASTRONORM CON BORDES LISOS)





	Descripción	Código	EUR
	Bandeja inox GN 2/3 h.40 mm, 4 lt capacidad AxPxL 354x325x40 mm kg 1	329344 GNT2340	35

RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLES

	Descripción	Código	EUR
	Recipiente de acero inoxidable 2/1 GN, altura=20mm AxPxL 650x530x20 mm kg 1 m³ 0,01	329000 GN2120	75
	Recipiente de acero inoxidable 2/1 GN, altura=40mm AxPxL 650x530x40 mm kg 2,88 m³ 0,01	329001 GN2140	85
	Recipiente de acero inoxidable 2/1 GN, altura=65mm AxPxL 650x530x65 mm kg 3,03 m³ 0,03	329002 GN2165	90
	Recipiente de acero inoxidable 1/1 GN, altura=20mm AxPxL 530x325x20 mm kg 1,01	329003 GN1120	35

▶▶

◀◀ (RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLES)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Recipiente de acero inoxidable 1/1 GN, altura=40mm</p> <p>AxPxL 530x325x40 mm kg 1,17 m³ 0,01</p>	<p>329004 GN1140</p>	40
	<p>Recipiente de acero inoxidable 1/1 GN, altura=65mm</p> <p>AxPxL 530x325x65 mm kg 1,28 m³ 0,01</p>	<p>329008 GN1165</p>	50
	<p>Recipiente de acero inoxidable 1/1 GN, altura=100mm</p> <p>AxPxL 530x325x100 mm kg 2 m³ 0,03</p>	<p>329007 GN11100</p>	55
	<p>Recipiente de acero inoxidable 1/1 GN, altura=150mm</p> <p>AxPxL 530x325x150 mm kg 1,76 m³ 0,03</p>	<p>329006 GN11150</p>	85
	<p>Recipiente en acero inoxidable 1/2 GN alto=65mm</p> <p>AxPxL 325x265x65 mm kg 0,69 m³ 0,01</p>	<p>329040 GN1265</p>	35
	<p>Recipiente de acero inoxidable 1/2 GN, altura=100mm</p> <p>AxPxL 325x265x100 mm kg 0,87 m³ 0,01</p>	<p>329020 GN12100</p>	35








PREPARACIÓN RECIPIENTES GASTRONORM

◀◀ (RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLES)

	Descripción	Código	EUR
	<p>Recipiente de acero inoxidable 1/2 GN, altura=150mm</p> <p>AxPxL 325x265x150 mm kg 0,99 m³ 0,01</p>	<p>329019 GN12150</p>	50
	<p>Recipiente de acero inoxidable 1/3 GN, altura=65mm</p> <p>AxPxL 325x176x65 mm kg 1</p>	<p>329011 GN1365</p>	20
	<p>Recipiente de acero inoxidable 1/3 GN, altura=100mm</p> <p>AxPxL 325x176x100 mm kg 0,61 m³ 0,01</p>	<p>329010 GN13100</p>	25
	<p>Recipiente de acero inoxidable 1/3 GN, altura=150mm</p> <p>AxPxL 325x176x150 mm kg 0,77 m³ 0,01</p>	<p>329009 GN13150</p>	40
	<p>Recipiente de acero inoxidable 1/4 GN, altura=100mm</p> <p>AxPxL 265x162x100 mm kg 0,53</p>	<p>329013 GN14100</p>	25
	<p>Recipiente de acero inoxidable 1/4 GN, altura=150mm</p> <p>AxPxL 265x162x150 mm kg 0,57 m³ 0,01</p>	<p>329012 GN14150</p>	35

▶▶

◀◀ (RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLES)

	Descripción	Código	EUR
	Recipiente de acero inoxidable 1/6 GN, altura=100mm AxPxL 176x162x100 mm kg 1	329015 GN16100	25
	Recipiente de acero inoxidable 1/6 GN, altura=150mm AxPxL 176x162x150 mm kg 0,44	329014 GN16150	30
	Recipiente perforado de acero inoxidable 1/1GN altura=100mm AxPxL 530x325x100 mm kg 1,40 m³ 0,02	329017 GNP11100	80
	Recipiente perforado de acero inoxidable 1/1GN altura=65mm AxPxL 530x325x65 mm kg 1,19 m³ 0,01	329018 GNP1165	60
	Tapa de acero inoxidable para recipientes 1/1 GN AxPxL 530x325x1 mm kg 1	329026 GNL11	35
	Tapa de acero inoxidable para recipientes 1/2 GN AxPxL 325x265x1 mm kg 0,51	329027 GNL12	20



PREPARACIÓN RECIPIENTES GASTRONORM

◀◀ (RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLES)

	Descripción	Código	EUR
	Tapa de acero inoxidable para recipientes 1/3 GN AxPxL 325x176x1 mm kg 0,35	329028 GNL13	20
	Tapa de acero inoxidable para recipientes 1/4 GN AxPxL 265x162x1 mm kg 0,50	329025 GNL14	15
	Tapa de acero inoxidable para recipientes 1/6 GN AxPxL 176x162x1 mm kg 1	329029 GNL16	15
	Tapa antiderrames para recipientes de acero inoxidable 1/1GN AxPxL 530x325x1 mm kg 1,14	329024 GNLS11	100

ZANUSSI PROFESSIONAL



ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.com

Part of  Electrolux
Professional
Group

The company reserves the right to change technical specifications without prior warning. The photographs are not contractually binding.