CHOCOLATERA 5L

Mezcla continua. Desmontable. Fácil lavado. Bol 5 litros (policarbonato transparente). Regulador temperatura (30º a 90ºC).

Marca: Tellier

Ref.	W	cm
261.642	1.100	26×32×↑49

CAFETERA AUTOMÁTICA

Cafetera eléctrica con 2 jarras. Con filtro. El filtrado permite apreciar los sabores y aromas delicados. Capacidad de 1,8 litros.

Marca: Lacor

Ref.	W	cm
199.877	1.2.100	20×36×↑491

HERVIDOR ZENITH

Rotación 360º sobre la base. Paro automático. Indicador luminoso. 1.100W.

Marca: JVD

Ref.	Acabado	Litros	cm
279.985	Blanco	0,8	20×↑19
279.986	Marfil	0,8	20×↑19
279.987	Negro	0,8	20×↑19
279.988	Blanco	1,2	22×↑21
279.989	Marfil	1,2	22×↑21
279.990	Negro	1,2	22×↑21

Filtros. Pack 200 filtros.

Ref.	cm
199.879	Ø25

CAFETERA BUFFET INOX

Acero inoxidable. Doble pared y asas aislantes. Función de conservación de la temperatura. Termostato de seguridad con reajuste automático. Bloqueo de la tapadera. Escala graduada de nivel de llenado. 2 resistencias separadas (calienta + mantiene la temperatura). Incluye grifo antigoteo y filtro inox. permanente para molienda estándar.

Marca: Tellier

Ref.	Litros	Tazas	cm	w
326.808	6,3	50	Ø22×↑42	950
326.809	9,6	75	Ø27×↑43	1.650
326.810	13,2	100	Ø27×↑50	1.650

JARRA CAFÉ

Jarra de café de cristal. Compatible con las *placas calientajarras* y la *cafetera automática*.

Marca: Lacor

Ref.	L
199.878	1,8

CALENTADOR DE LECHE

Termos-calentadores de leche al baño maría enfocados a dar servicio de desayuno en hoteles, comedores, cafeterías, oficinas y bufets. 5 o 10 litros de capacidad. Acero inoxidable de máxima calidad. Equipados con grifo hermético antigoteo, bandeja antigoteo y termostato regulable.

· **MH-5:** 1.000W. 24×36×↑51cm.
· **MH-10:** 1.500W. 31×42×↑51cm.

Marca: Sammic

Ref.	Modelo	Litros
345.646	MH-5	5
345.647	MH-10	10

PLACAS CALIENTAJARRAS

Mantienen temperatura a 80ºC. Placa: Ø11cm.

Marca: Lacor

Ref.	Modelo	W	cm
199.881	Simple	90	19×21×↑7
199.882	Doble	180	38×21×↑7

cm: dimensiones en cm (anchoxfondo×alto[↑]) · w: potencia en watios · rpm: revoluciones por minuto.

EXPRIMIDORES SAMMIC

Ideal para naranjas, limones y pomelos. Colador interior en acero inoxidable. Modelo con palanca o manual.

- **Producción (naranjas/hora):** de 200.
- **Velocidad (rpm):** 1.410.
- **Potencia (W):** 130.

Marca: Sammic

Ref.	Modelo	cm
68.392	Manual ECM	20×28×↑34
68.393	Palanca ECP	20×30×↑37

EXPRIMIDOR PALANCA 10

Exprimidor automático con palanca. Piezas en contacto con el zumo en acero inoxidable. Fácil limpieza. Base y cuba en diferentes acabados.

- **Producción (litros/hora):** 30.
- **Altura vertido (cm):** 13,5.
- **Velocidad (rpm):** 1.500.
- **Medidas (cm):** 30×20×↑38.
- **Potencia (W):** 230.

Marca: Santos

Ref.	Acabado
36.382	Gris
36.384	Cromada

EXPRIMIDOR DYNAJUICER

Ideal para naranjas, limones y pomelos. Silencioso y robusto. Fabricado en plástico alimenticio.

- **Producción (naranjas/hora):** de 50 a 100.
- **Velocidad (rpm):** 1.500.
- **Medidas (cm):** ∅22×↑33.
- **Potencia (W):** 200.

Marca: Dynamic

Ref.	Modelo
61.434	Dynajuicer

EXPRIMIDOR EVOLUTION 70

Exprimidor automático con palanca. Mayor velocidad de extracción del zumo gracias a su innovadora piña helicoidal. Piezas en contacto con el zumo en acero Inox. Ideal para cítricos. Uso intensivo. Fácil limpieza. Base y cuba negra.

- **Producción (litros/hora):** 50.
- **Altura de vertido (cm):** 22.
- **Velocidad (rpm):** 1.500.
- **Potencia (W):** 300.
- **Medidas (cm):** 40×24×↑49.

Marca: Santos

Ref.	Modelo
208.731	Evolution 70

EXPRIMIDOR CLASSIC 11

Incluye 3 tamaños diferentes de piñas. Base de aluminio alimentario. Cuba y piñas de policarbonato. Fácil limpieza.

- **Producción (litros/hora):** 30.
- **Altura de vertido (cm):** 12,5.
- **Velocidad (rpm):** 1.500.
- **Potencia (W):** 130.
- **Medidas (cm):** 30×23×↑35.

Marca: Santos

Ref.	Acabado
36.374	Verde
262.032	Gris
36.375	Cromada

EXPRIMIDOR MEFRA 71

Cuba y piña de policarbonato irrompible. Ideal para exprimir cítricos en bares, restaurantes y cafeterías. Fácil limpieza. Base cromada.

- **Producción (litros/hora):** 15.
- **Altura de vertido (cm):** 13,5.
- **Velocidad (rpm):** 80
- **Potencia (W):** 40.
- **Medidas (cm):** 24×17×↑31.

Marca: Santos

Ref.	Modelo
36.373	Mefra 71

cm: dimensiones en cm (anchoxfondo×alto[↑]) · w: potencia en watios · rpm: revoluciones por minuto.

PICADORA HIELO MANUAL

Con cajón. Cuchillas metálicas. Pala para el hielo.
Marca: Tellier

Ref.	cm
103.050	17×14×↑27

PICADORA HIELO ELÉCTRICA

Especial sobremesa barra bar. Capacidad: 0,6 litros.
Marca: Tellier

Ref.	W	cm
103.051	60	25×15×↑25

PICADORA HIELO 53

Picadora profesional de hielo. Tritura en 30 segundos. 2 tamaños de triturado: fino o grueso.

- **Producción (kg/h):** 156 (fino) ó 300 (grueso).
- **Depósito (kg/hielo):** 1,2.
- **Potencia (W):** 130
- **Medidas (cm):** 42×38×↑53

Marca: Santos

Ref.	Modelo
130.751	Picadora 53

PICADORA HIELO 09

Potente y robusta. Dispone de 1 disco Ø11cm ajustable que permite hacer desde hielo picado a nieve en polvo. Convertible en rallador de queso cambiando el disco de corte.

- **Producción (kg/h):** 100.
- **Potencia (W):** 600.
- **Medidas (cm):** 42×25×↑36.

Marca: Santos

Ref.	Modelo
36.371	Picadora 09

Discos ralladora queso: En página **9999**.

LICUADORA AUTOMÁTICA J80

Automática. Permite licuar grandes cantidades de zumo rápidamente y sin esfuerzo. Recipiente para residuos de gran capacidad. Potente y silencioso.

- **Producción (litros/hora):** 120.
- **Altura de vertido (cm):** 16.
- **Velocidad (rpm):** 3.000
- **Boquilla (mm):** Ø79.
- **Potencia (W):** 700.
- **Medidas (cm):** 54×24×↑51.

Marca: Robot Coupe

Ref.	Modelo
240.396	J80

COLD PRESS JUICER 65

Para hacer zumos recién exprimidos en frío, en el momento y de cara al cliente. Permite introducir frutas y verduras enteras y extraer zumos directamente en una jarra. Cuerpo de aluminio y zona en contacto con alimentos en acero inoxidable. Equipado con un motor de inducción robusto para uso intensivo. Fácil limpieza. Desmontable sin necesidad de herramientas.

- **Boquilla (mm):** 80.
- **Altura de vertido (cm):** 21.
- **Velocidad variable (rpm):** 5 a 80.
- **Potencia (W):** 650.
- **Medidas (cm):** 41,2×23,3×↑64.

Marca: Santos

Ref.	Descripción
328.323	Licuadora prensa en frío 65

LICUADORA SANTOS 50

Para uso intensivo. Silenciosa, potente y fácil limpieza. Boquilla extra ancha.

- **Producción (litros/hora):** 100.
- **Altura de vertido (cm):** 20.
- **Velocidad (rpm):** 3.000.
- **Boquilla (mm):** Ø80
- **Potencia (W):** 800.
- **Medidas (cm):** 47×26×↑45.

Marca: Santos

Ref.	Base
79.985	Negra
79.986	Cromada

LICUADORA MIRACLE EDITION 68

Acero inoxidable. Potente, robusta y de fácil limpieza. Nueva generación patentada *Ezy-Clean System II*®. Para uso intensivo.

- **Producción (litros/hora):** 140.
- **Altura de vertido (cm):** 22,8.
- **Velocidad (rpm):** 3.000.
- **Boquilla (mm):** Ø80.
- **Potencia (W):** 1.300.
- **Medidas (cm):** 33×56×↑61.

Marca: Santos

Ref.	Modelo
269.441	68 Con contenedor de desechos.
269.442	68J. Con tubo para utilizar un cubo de basura.

LICUADORA SAMMIC LI-240

Expulsión continua de residuos. Fácil de limpiar. Montaje y desmontaje en pocos segundos.

- **Velocidad (rpm):** 6.300.
- **Potencia (W):** 240.
- **Medidas (cm):** 21×31×↑36.

Marca: Sammic

Ref.	Modelo
157.401	LI-240

cm: dimensiones en cm (anchoxfondo×alto[↑]) · w: potencia en watios · rpm: revoluciones por minuto.

BATIDORA 908®

Modelo para bar básico. Pies con ventosas. Ideal para bebidas con hielo picado. 2 velocidades. Bol PC graduado. Hasta 25 preparaciones por día.

- **Preparación daiquiri (segundos):** 25.
- **Bol (litros):** 1,3.
- **Potencia (W):**400.
- **Medidas (cm):** 17×20×↑39.

Marca: Hamilton Beach

Ref.	Modelo
160.257	908

BATIDORA TEMPEST®

Embragues metálicos. Apto para todo tipo de cubitos. Bol PC LEXAN apilable graduado. Tecla ON/OFF. 2 velocidades. Temporizador. Aceleración automática. Más de 50 preparaciones por día.

- **Preparación daiquiri (segundos):** 12.
- **Bol (litros):** 1,9.
- **Potencia (W):** 880.
- **Medidas (cm):** 18×20×↑46.

Marca: Hamilton Beach

Ref.	Modelo
160.261	Tempest

BATIDORA RIO®

Sistema *Wave-Action*™. Bol PC graduado o bol acero inox. Tecla 2 velocidades + Pulse. Ideal hielo picado o hueco. Hasta 25 preparaciones por día.

- **Preparación daiquiri (segundos):** 20.
- **Bol (litros):** 1,3 (PC) o 1 (Inox).
- **Potencia (W):**450.
- **Medidas (cm):** 17×20×↑41.

Marca: Hamilton Beach

Ref.	Modelo
160.258	Bol PC de 1,3 litros
160.259	Bol Inox de 1 litro

BATIDORA ECLIPSE™

Alto rendimiento. Mezcla todo tipo de bebidas. Cúpula antirruido. Bol PC apilable y graduado. Embragues metálicos. 100 programas. Silenciosa y resistente. A partir de 75 preparaciones por día.

- **Preparación daiquiri (segundos):** 12.
- **Bol (litros):** 1,4.
- **Potencia (W):** 1.000.
- **Medidas (cm):** 22×28×↑47.

Marca: Hamilton Beach

Ref.	Modelo
283.650	Eclipse

BATIDORA TANGO®

Bol PC graduado y apilable. Embragues metálicos. Para cubitos pequeños o medianos. Tecla ON/OFF/PULSE. 2 velocidades. Temporizador (hasta 40"). Producción/día: 25 a 50.

- **Preparación daiquiri (segundos):** 15.
- **Bol (litros):** 1,4.
- **Potencia (W):** 750.
- **Medidas (cm):** 17×23×↑43.

Marca: Hamilton Beach

Ref.	Modelo
160.260	Tango

BATIDORA SUMMIT®

A partir de 50 preparaciones al día. Bol PC LEXAN apilable y graduado. Fácil uso. Cientos de programas pre-grabados Actualizable por USB. Auto-Blend, al alcanzar la consistencia perfecta la batidora se detiene. Disponible versión con cúpula abatible silenciadora.

- **Preparación daiquiri (segundos):** 12.
- **Bol (litros):** 1,7.
- **Potencia (W):** 800.
- **Medidas (cm):** 23×30×↑48.

Marca: Hamilton Beach

Ref.	Modelo
160.263	Summit

BATIDORA FURY™

Bol PC graduado y apilable. *Wave-Action*™ para obtener resultados suaves. Acoplamientos y eje metálicos. Fácil de usar: botón de 2 velocidades y Pulse. Temporizador con apagado automático.

- **Preparación daiquiri (segundos):** 12.
- **Bol (litros):** 1,9.
- **Potencia (W):** 880.
- **Medidas (cm):** 18×20×↑46.

Marca: Hamilton Beach

Ref.	Modelo
272.292	Fury

BATIDORA BRUSHLESS 62

Potente, silencioso y fácil de usar y limpiar. Tritura cubitos de hielo y frutas heladas en segundos. Recetas pre-programadas. Rotación de la cuchilla bidireccional patentado. Jarras apilables y graduadas.

- **Bol (litros):** 2,4.
- **Potencia (W):** 1.000.
- **Medidas (cm):** 20×25×↑44.

Marca: Santos

Ref.	Modelo
208.728	Brushless 62

cm: dimensiones en cm (anchoxfondo×alto[↑]) · w: potencia en watios · rpm: revoluciones por minuto.

BATIDORA EXPEDITOR® 1100S

Triturador Hielo/Batidora/Licuadora. Cuchillas inox de alta calidad. Velocidad regulable. Teclas programables y personalizables. Tarjeta de memoria programable. Bol inox de 4 litros con tapa transparente. Opcional bol PC. Sistema de bloqueo de seguridad. Ergonomía mejorada. Función "CHOP" para amasar o picar en intermitencia. Sensor de vaso.

· **Bol (litros):** 4.
· **Potencia (W):** 1.500.
· **Medidas (cm):** 23×38×↑48.

Marca: Hamilton Beach

Ref.	Modelo
345.892	Batidora Expeditor
345.895	Bol PC
345.894	Bol Inox

Expeditor. Bol PC

VASO ESPUMADOR AIRWHIP

Vaso espumador de leche en frío. Crea espuma de leche con textura resistente y aterciopelada, incluso con leche desnatada. Compatible con batidora **Eclipse**. Se puede utilizar en los modelos **Fury**, **Tempest** o **Summit** comprando el accesorio JP750.

Marca: Hamilton Beach

Ref.	Modelo
389.379	Vaso espumador. 1,4 litros.

283.652	JP750. Alfombrilla para poder utillizar con modelos Fury, Tempest o Summit

DRINK MIXER

Ideal para batidos, cócteles, masa de creps, etc. Vasos Inox de 1 L. Construcción y ejes en Acero Inox para un uso intensivo. 2 tipos de cuchillas emulsionadoras. Motor automático al colocar o retirar el vaso. Tecla 3 velocidades + ON/OFF. Modelos:

· **3 motores:** 900W. 32×23×↑52cm
· **1 motor:** 300W. 17×17×↑52cm

Marca: Hamilton Beach

Ref.	Modelo
160.265	1 motor
160.266	3 motores

LAVAJARRAS

Base resistente de Policarbonato con 4 ventosas. Flexo de nylon con junta y filtro de malla. Válvula superior en acero inox. Fácil de usar: Conectar al grifo (entregado con rosca hembra standard de 3/8"), con la jarra boca abajo presionar la válvula, se activa el chorro de agua (spray). Mantener de 2 a 5 segundos. 16×16×↑13,3cm.

Marca: Hamilton Beach

Ref.	Descripción
272.294	Lavajarras

DRINK MIXER PROCTOR SILEX

Batidor 2 velocidades con vaso inox. Ideal para batidos o bebidas de café, frappes y volúmenes modestos. Accesorio agitador inox desmontable para espumar leche en frío.

· **Potencia (W):** 300.
· **Medidas (cm):** 17×16×↑47.

Marca: Proctor Silex

Ref.	Modelo
272.293	Drink Mixer7
272.291	Agitador inox

BOLES (REPUESTOS)

Jarras de repuesto completas.

Marca: Hamilton Beach

Ref.	Modelo
227.398	908® (PC 1,3 litros)
227.399	Rio® (PC 1,3 litros)
227.400	Rio® (Bol Inox. 1 litro)
227.401	Tango® (PC 1,4 litros)
283.651	EclipseTM (PC 1,4 litros)
227.402	FuryTM/Tempest®/Summit®/ Revolution® (PC 1,9 litros)
345.893	Eclipse (PC 2 litros)

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios .

BATIDORA PLANETARIA

Baten, mezclan y amasan. Subida-bajada del caldero mediante palanca. Caldero de acero inoxidable de 5L. Fácil limpieza. Provistas de gancho amasador, paleta mezcladora y batidor de varillas. Medidas: 31×38×↑54cm.
Marca: Sammic

Ref.	W	Modelo	Uso
154.235	300	BM-5E	Estándar
68.405	250	BM-5	Intensivo

Equipo de reducción: caldero, gancho amasador, paleta mezcladora y batidor de barillas.

MY COOK 1.8

Picar, amasar, trocear, cocer, sofreír, montar, emulsionar. Jarra de 2 litros de capacidad de triple capa de acero y aluminio, con cuchilla de 4 hojas. Display digital, temporizador 90 minutos, control de temperatura 40 a 120ºC, 10 velocidades + turbo. Función especial sofrito y función amasado. Incluye 2 jarras completas con tapa, vaso medidor y cuchillas. Espátula mezcladora y paleta de amasado. Incluye libro de procesos.
· **Medidas (cm):** 36×30×↑29.
· **Velocidad (rpm):** 100/11.500.
· **Potencia (W):** 1.800.
Marca: Taurus

Ref.	Descripción
310.176	Con 2 jarras + libro
310.177	My Con 1 jarra

Licuadoras de bar: En páginas 9999.

LICUADORA COCINA 37

Mezclar, licuar, moler, triturar preparaciones frías y calientes. Uso intensivo. Sistema de bloqueo para el bol y la tapa. Tapón de relleno .
· **Velocidad (rpm):** 18.000.
· **Potencia (W):** 1.200.
· **Medidas (cm):** 30×22×↑57.
Marca: Santos

Ref.	Modelo
242.330	Bol 2L. Transparente PC
242.331	Bol 4L. Transparente PC
242.332	Bol 2L Inox
242.333	Bol 4L Inox

PICADORA N5600

Picadora eléctrica con inversor. Incluye: 3 rejillas de Ø3, Ø5 y Ø8 mm; 3 embudos Ø12, Ø18 y Ø21 mm; y un accesorio para kebbé.
· **Producción (kg/h):** 60-80.
· **Potencia (W):** 350.
· **Medidas (cm):** 18×42×↑43.
Marca: Tellier

Ref.	Modelo
204.065	Picadora N5600

RALLADORA 02

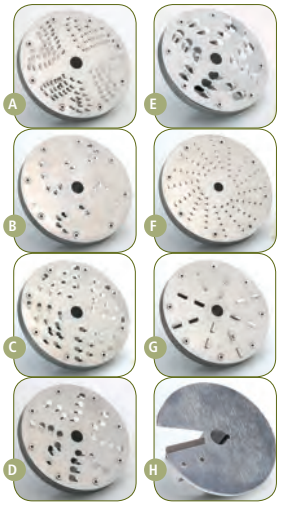
Para queso, chocolate, frutos secos, etc. Acero inox. y aluminio alimentario. Con disco Ø11cm para rallar queso gruyere con agujeros de Ø3mm. 7 discos opcionales.
· **Producción (kg/h):** 50.
· **Potencia (W):** 600.
· **Velocidad (rpm):** 1.500.
· **Medidas (cm):** 42×45×↑35.
Marca: Santos

Ref.	Modelo
36.402	Ralladora 02

PICADORA CARNE Nº12

Picadora profesional con inversor. Acero inoxidable y aluminio alimentario. Grupo picador Ø70mm de acero inoxidable. Incluyen una cuchilla y tres boquillas de acero inoxidable de Ø3, Ø4,5 y Ø8 mm.
· **Producción (kg/h):** 160.
· **Velocidad (rpm):** 1.500.
· **Potencia (W):** 600.
· **Medidas (cm):** 35×26×↑42.
Marca: Santos

Ref.	Acabado
93.243	Inox
242.334	Rojo



DISCOS RALLADORA 02 / PICADORA HIELO09

Convierte la RALLADORA 02 en picadora de hielo y la PICADORA 09 en rallador.
Marca: Santos

Ref.	Descripción
240.397	a Disco Ø2mm
240.398	b Disco Ø3mm
240.399	c Disco Ø4mm
240.400	d Disco Ø6mm
240.401	e Disco Ø8mm
240.402	f Disco parmesano, frutos secos
240.403	g Disco fondue, mozarela, chocolate
286.349	h Disco hielo regulable

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios .

TRITURADOR MICROMIX

Especial para emulsiones. Poco segundos bastan para una emulsión perfecta. Potente y silencioso. Incluye cuchilla y disco para emulsiones. Tubo, campana, virola y herramientas totalmente de acero inoxidable. 1.500 a 14.000 rpm.

Marca: Robot Coupe

Ref.	Modelo
311.453	MicroMix

Aeromix: herramienta especial para la realización de emulsiones.

Pie batidor

TRITURADOR GAMA MINI

Especial pequeñas preparaciones. Robusto y potente. Incluye cuchilla y disco para emulsiones. Desmontables. Soporte mural inoxidable. Mangos ergonómicos. 2.000 a 12.500 rpm. Referencias "Combi" con pie batidor Inox.

- **160VV:** 240W · Pie 16cm
- **190VV:** 270W · Pie 19cm
- **240VV:** 290W · Pie 24cm

Aeromix: herramienta especial para la realización de emulsiones.

Marca: Robot Coupe

Combi	Triturador	Modelo
	206.532	160VV
206.535	206.533	190VV
206.536	206.534	240VV

Pie batidor

TRITURADOR GAMA LARGA

Grandes volúmenes. Bloque motor de acero inoxidable. Uña situada en la parte inferior del bloque motor sirve como apoyo y soporte en el borde de las marmitas. Desmontables. Con soporte mural inoxidable. Mangos ergonómicos. Las referencias "Combi" incluyen pie batidor inox.

- **350 Ultra:** 440W · Pie 35cm · 50L · 9.500rpm
- **450 Ultra:** 500W · Pie 45cm · 100L · 9.500rpm
- **550 Ultra:** 750W · Pie 55cm · 200L · 9.000rpm
- **600 Ultra:** 850W · Pie 60cm · 300L · 9.500rpm
- **800 Turbo:** 1.000W · Pie 80cm · 400L · 9.500rpm

Marca: Robot Coupe

Combi	Triturador	Modelo
	161.913	350 Ultra
161.917	161.907	350VV Ultra[1]
	161.914	450 Ultra
161.918	161.908	450VV Ultra[1]
	161.915	550 Ultra
	161.916	600 Ultra
	161.925	800 Turbo

1: Velocidad variable 1.500-9.000 rpm

Pie batidor

TRITURADOR GAMA COMPACT

Compacto y manejable. Especial para restaurantes. Desmontables. Con soporte mural inoxidable. Mangos ergonómicos. Velocidad variable (2.300 a 9.600 rpm). Las referencias "Combi" incluyen pie batidor de acero inoxidable.

- **250VV:** 310W · Pie 25cm · 15 litros
- **300VV:** 350W · Pie 30cm · 30 litros
- **350VV:** 400W · Pie 35cm · 45 litros

Marca: Robot Coupe

Combi	Triturador	Modelo
240.417	240.418	250VV
240.419	240.420	300VV
	240.421	350VV

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios .

TRITURADORES SAMMIC

Fabricados en materiales muy resistentes y de primera calidad. Pies fabricados totalmente en inoxidable. Pies desmontables con cierre rápido y seguro. Sencillos e intuitivos. Sin salpicaduras. Fácil limpieza.
Marca: Sammic

Gama L. Trituradores de velocidad fija (12.000rpm) y batidor de velocidad variable (200 / 1.500rpm). 570W. Cubrecuchilla de Ø98mm.

- **XM-51:** b. motor + pie triturador MA-51.
- **XM-52:** b. motor + pie triturador MA-52.
- **B-50:** bloque motor v.v. + pie batidor BA-50.

Ref.	Descripción	L[1]	→cm[2]
399.626	XM-51	80	42
399.627	XM-52	120	52
399.630	B-50	120	40,5

1: Capacidad máxima del recipiente en litros.
2: Longitud del pie triturador o batidor.

Gama XL. Velocidad fija (12.000rpm). 750W. Cubrecuchilla de Ø123mm.

- **XM-71:** b. motor + pie triturador MA-71.
- **XM-72:** b. motor + pie triturador MA-72.

Ref.	Descripción	L[1]	→cm[2]
399.635	XM-71	200	54
399.634	XM-72	250	63

1: Capacidad máxima del recipiente en litros.
2: Longitud del pie triturador.

Gama XS. Opción pie triturador más corto (pie MA-11). Velocidad variable (1.500 / 15.000rpm). 240W. Cubrecuchilla de Ø65mm.

- **XM-12:** bloque motor + pie triturador MA-12.

Ref.	Descripción	L[1]	→cm[2]
399.612	XM-12	10	22,3

1: Capacidad máxima del recipiente en litros.
2: Longitud del pie triturador.

Combinados.

- **MB-21:** Bloque motor de velocidad variable, pie triturador MA-21 y pie batidor BA-20.
- **MB-31:** Bloque motor de velocidad variable, pie triturador MA-31 y pie batidor BA-30.
- **MB-51:** Bloque motor de velocidad variable, pie triturador MA-51 y pie batidor BA-50.

Ref.	Modelo	W	L[1]
400.092	MB-21	300	12
400.093	MB-31	400	30
399.629	MB-51	570	80

1: Capacidad máxima del recipiente en litros.

Gama S. 300W. Cubrecuchilla de Ø82mm. Velocidad variable (1.500 / 15.000rpm).

- **XM-21:** bloque motor + pie triturador MA-21.
- **XM-22:** bloque motor + pie triturador MA-22.
- **B-20:** bloque motor + pie batidor BA-20.

Ref.	Descripción	L[1]	→cm[2]
399.616	XM-21	12	25
399.617	XM-22	15	30
399.618	B-20	15	30,6

1: Capacidad máxima del recipiente en litros.
2: Longitud del pie triturador o batidor.

Gama M. Trituradores de velocidad fija (12.000rpm) y batidor de velocidad variable (200 / 1.500rpm). 400W. Cubrecuchilla de Ø87mm.

- **XM-31:** bloque motor + pie triturador MA-31.
- **XM-32:** bloque motor + pie triturador MA-32.
- **XM-33:** bloque motor + pie triturador MA-33
- **B-30:** bloque motor v. variable+ pie batidor BA-30.

Ref.	Descripción	L[1]	→cm[2]
399.620	XM-31	30	30,6
399.621	XM-32	45	36,6
399.622	XM-33	60	42
399.623	B-30	60	39,6

1: Capacidad máxima del recipiente en litros.
2: Longitud del pie triturador o batidor.

TRITURADOR BAMIX

Uso continuo. Alto rendimiento. Extremadamente silencioso. Incluye 4 cuchillas intercambiables:2 cuchillas batidoras, 1 cuchilla picadora y 1 cuchilla para carne. Profundidad de inmersión del brazo: 25 cm
Marca: Lacor

Ref.	W	rpm	↑cm	L
144.421	200	14000/18000	40	20
144.422	350	18000/22000	50	30

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios .

BATIDORAS TRITURADORAS DYNAMIC[1]

Amplia colección de batidoras divididas en 6 gamas que cubren todos los usos.
Marca: Dynamic

GAMA DYNAMIX. Preparaciones de 1 a 8 litros. Tubo y campanas en acero inoxidable. Pequeños pero robustos. Pies desmontables de 16cm (modelos 160) o 19cm (modelos 190).

- **Trituradores DMX:** Velocidad variable (3.000 a 13.000rpm). Disponibles con cuchillas estándar (2 aspas) o emulsionadoras (4 aspas).
- **Trituradores DMX V2:** 2 velocidades (8.000/13.000rpm). Disponibles con cuchillas estándar (2 aspas) o emulsionadoras (4 aspas).
- **Inalámbricos Nomad:** Autonomía de 25 minutos. 10.000rpm. Incluye cargador y batería.

NOMAD 190

DMX160 V2

Ref.	Modelo	Cuchilla	W
333.374	Nomad 160	2 aspas	2.000[2]
313.730	Nomad 190	2 aspas	2.000[2]
333.726	DMX160V2	2 aspas	220
313.732	DMX160V2	4 aspas	220
333.729	DMX190V2	2 aspas	250
313.733	DMX190V2	4 aspas	250
205.982	DMX160[3]	2 aspas	220
205.976	DMX160[3]	4 aspas	220
258.507	DMX190	2 aspas	250
258.506	DMX190	4 aspas	250
205.956	Bol graduado 1 litro		
291.286	Pie blender (emulsionador) 16cm		
221.061	Pie batidor 18,5cm		
221.062	Pie pasapuré 12,6cm		
313.728	Cargador NOMAD		
313.723	Batería NOMAD		

Batería NOMAD

1: Más accesorios y modelos en www.grupocrisol.com.
2: mAh.
3: Incluye bol graduado de 1L.

GAMA JUNIOR. De 1 a 25 litros. Tubo y campanas en acero inoxidable. Botón de seguridad. Ligeros y manejables. Modelos:

- **Trituradores MX:** Pie fijo. 270W. 12.000rpm (de 300 a 2.000 para la velocidad variable de la Batidora Junior).
- **Trituradores DMX:** Pie desmontable de 22,5 o 30cm. 270W. Velocidad variable (de 3.000 a 12.000rpm).
- **Blender DMX 225:** Martillo que succiona, aplasta y expulsa la preparación a través de las ranuras de la campana. 270W. Pie desmontable de 22,5cm. Velocidad variable (de 3.000 a 12.000rpm).

Pie blender JUNIOR y pie pasapurés

Ref.	Modelo	Pie (cm)	Litros
86.248	MX225	22,5	5 a 25
161.487	Batidora Junior	18,5	1 a 5
86.247	DMX225	22,5	25
244.240	DMX300	30	40
313.737	Blender DMX	22,5	25
86.246	Combi MX225 triturador+bat.		
86.250	Pie triturador 22,5cm		
310.175	Pie blender 22cm		
86.245	Pie batidor 18,5cm		
244.235	Pie pasapuré 22,5cm		
86.242	Bloque motor Junior		

Pie batidor SENIOR

GAMA SENIOR. Dispositivo de seguridad puesta en marcha. Potentes (350W). Estanqueidad reforzada y revestimiento antióxido para los ejes. Preparaciones de 20 a 40 litros.

- **Trituradores MX:** Pie fijo de 30cm. 9.500rpm.
- **Trituradores DMX:** Pie desmontable de 30cm. Velocidad variable de 2.800 a 9.500rpm (300 a 9.500 en el caso incorporar pie batidor).

Ref.	Modelo	Pie (cm)
61.414	MX300	30
61.413	DMX300	30
61.419	Combi triturador + batidor	
61.425	Pie triturador 30cm	
61.426	Pie batidor 20,5cm	

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios .

GAMA MASTER. Ultrapolivalente. Amplia gama de accesorios adicionales. Comodidad de uso. 600W. Para preparaciones de 40 a 100 litros. Incluyen gancho de sujeción.

- **MX:** 10.500rpm. Los modelos MX91 son un valor seguro para trabajar ollas de hasta 100 litros. (velocidad variable en opción). Pie fijo de 41 o 50cm. Modelo MX400, ergonómico y práctico.
- **DMX:** Pie desmontable de 41cm. Velocidad variable de 3.000 a 10.500rpm.
- **Trituradores DMX300 CC:** Para cacerolas bajas. Pie desmontable corto para recipientes de poca profundidad y gran capacidad. Velocidad variable de 3.000 a 10.500rpm. Soporte mural incluido.
- **Blender DMX 410:** Perfecto para alisar, homogeneizar y emulsionar. Velocidad variable de 3.000 a 10.500rpm.

Bol cutter

MASTER DMX con pie batidor

Ref.	Modelo	Pie (cm)
61.412	MX91-410	41
313.739	MX91-500	50
61.411	MX 410	41
333.722	DMX 410H	41
333.737	DMX300 CC	30
333.738	Blender	30
61.420	Bloque motor BM2000	
291.287	Pie triturador 41cm	
61.422	Pie batidor 24,5cm	
100.948	Bol cutter 5 litros	
61.423	Pie pasapurés AP90 de 42cm	
291.288	Pie blender DMX410 de 41cm	
333.761	Pie blender 300 CC de 30cm	
333.760	Pie triturador 300 CC de 30cm	
333.718	Combi Master 410 triturador + batidor	
333.719	Combi Master Trio 410 triturador + batidor + pasapurés	

Gigamix plegado

Pie blender SMX

GAMA SMX. Para colectividades. Uso intensivo para preparaciones de 75 a 300 L.

- **Trituradores SMX:** Superbatidoras de mano con pies desmontables (excepto mod. SMX600). 11.000rpm. Incluyen gancho de sujeción. Opción de soportes de diversos largos que liberan al operador del esfuerzo y del peso del aparato.

Ref.	Modelo	Pie (cm)	W
354.886	SMX600 Turbo	53	850
354.888	SMX700 Turbo	60	925
354.885	SMX800 Turbo	68	1.000
291.289	Pie blender 43cm para SMX700 Turbo o SMX800 Turbo		
333.758	Pie triturador SMX300CC 30cm		
333.759	Pie blender SMX300CC de 30cm		
291.276	Gancho de sujeción		
61.441	Soporte (largo máximo 40cm)		
61.443	Soporte (largo máximo 80cm)		

GAMA JIRAFA GIGAMIX. Para preparaciones de 100 a 300 L. Motor de 2.200W. Con ruedas. Plegable. Para grandes colectividades y hospitales. Todo inox. Tubo de inmersión de 57cm. Diámetro de campana de 27cm. La distancia de la campana al suelo es regulable en altura.

Ref.	Modelo	Altura campana (cm)
205.989	460-500	50/79
221.052	460-500VV	50/79
291.278	460-210	21/50
291.279	460-210VV	21/50
291.280	DMX	50/79
291.281	DMXVV	50/79
291.282	Blender	50/79
291.283	BlenderVV	50/79
244.242	Pie batidora gigamix	
291.277	Pie blender gigamix	
333.749	Pie triturador	

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios .

CORTAHORTALIZAS

Gran tolva para preparar verduras voluminosas como la col y la lechuga. Piezas, en contacto con alimentos, fácilmente desmontables, para una limpieza perfecta. Motor asíncrono uso intensivo.
Marca: Robot Coupe

CL 40: Modelo de mesa compacto ideal para macedonia y verduras frágiles. Bloque motor metálico. 500W. 375rpm. Rendimiento hasta 40kg/h. 28 discos Mini disponibles. Nº de cubiertos: de 20 a 80.

Ref.	Modelo
257.292	CL 40

CL 50: Tolva grande que procesa hasta diez tomates en una sola operación. Tolva cilíndrica de Ø58mm (Ø69mm versión Gourmet) para hortalizas frágiles. Fácil limpieza. Versión Gourmet (permite 7 nuevos cortes originales en brunoise y goufrettes) cuenta con una cesta de recepción amovible para la brunoise en pequeñas cantidades. Rendimiento práctico de hasta 250kg/h. 50 discos Maxi disponibles. 375rpm. Nº de cubiertos: de 20 a 300+.

Ref.	Modelo	Bloque motor	W
161.778	Standard	PC	550
161.780	Ultra	Inox.	550
161.782	Gourmet	Acero	650

CÚTERES DE MESA

Preparación de alimentos picados, triturados y amasados, rellenos finos, emulsiones y mousses. Mando para trabajar por impulsos (mayor precisión de corte). Tapa PC que permite añadir ingredientes durante la preparación. Modelos VV con velocidad variable. Nº de cubiertos: 10 a 100.

- **Modelo R2:** Asa diseñada para una buena sujeción. Árbol motriz en acero inoxidable.
- **Modelos R3, R4 y R4VV:** Cuchilla lisa desmontable. Cuba inox con asa.
- **Modelos R5Plus, R5VV, R6 y R6VV:** Cuchillas lisas (desmontables en R6 y R6VV). Función R-Mix en R5VV y R6VV (mezcla sin cortar).

Marca: Robot Coupe

Ref.	Modelo	W	Cuba (L)	rpm
161.827	R2	550	2,9	1.500
161.832	R3	650	3,7	1.500
161.833	R3	650	3,7	3.000
161.837	R4	900	4,5	1.500 y 3.000
161.838	R4VV	1.000	4,5	300 a 3.000
161.842	R5Plus	1.200	5,5	1.500 y 3.000
161.845	R5VV	1.300	5,5	300 a 3.000
161.846	R6	1.300	7	1.500 y 3.000
161.847	R6VV	1.500	7	300 a 3.000

Cuchillas para cúteres: Lisa (picados gruesos, finos y emulsiones), serrada (masas y triturados) y dentada (picados de hierbas y especias).

Serrada	Dentada	Lisa	Cúter
161.829	161.830	161.831	R2
161.661	161.667	161.663	R3
161.673	161.674	161.672	R4
161.682	161.683	161.681	R5
161.690	161.688	161.689	R6

DISCOS CORTA-HORTALIZAS[1]

Marca: Robot Coupe

Rebanadores.

Mini	Maxi	mm
	161.705	0,8
161.602	161.706	1
161.603	161.707	2
161.604	161.708	3
161.607	161.710	4
161.605	161.709	5
161.608	267.074	6
	161.711	8
	161.712	10
	161.713	14
	161.715	4 Patatas cocidas

Rebanadores ondulados.

Mini	Maxi	mm
161.609	161.717	2
	161.718	3
	161.719	5

Ralladores.

Mini	Maxi	mm
161.610	161.720	1,5
161.611	161.721	2
161.612	161.722	3
	161.723	4
	161.724	5
161.613		6
	161.725	7
161.614	161.726	9
161.615	161.727	Parmesano
161.616	161.728	Patatas tipo Röstis
161.617		0,7 (Rábano blanco)
161.618	161.729	1 (Rábano blanco)

Bastoncillos.

Mini	Maxi	mm
	161.730	1×8 (Tagliatelle)
	161.714	1×30 (Cebolla/Coles)
161.620	161.731	2×2
161.621	161.732	2×4
161.622	161.733	2×6
161.623	161.735	4×4
161.624	161.736	6×6
161.625	161.737	8×8

Equipos macedonia.

Mini	Maxi	mm
	161.738	5×5×5
161.900	161.739	8×8×8
161.702	161.740	10×10×10
	161.741	14×14×14
	161.742	14×14×5
	161.743	14×14×10
	161.744	20×20×20

Discos especiales CL 50 Gourmet.

Maxi	mm
161.772	4 (Gaufrettes)
161.773	6 (Gaufrettes)
161.769	2×2×2 (Brunoise)
161.770	3×3×3 (Brunoise)
161.771	4×4×4 (Brunoise)

1: Gama completa en www.grupocriosl.com.

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios .

PICADORA / EMULSIONADORA

Dos aparatos en uno: cúter y emulsionador/triturador. Especialmente indicado para triturar alimentos crudos. Cuba inoxidable con asa, cuchilla dentada y tapa hermética con brazo rascador. Higiénica y segura. Fácil limpieza. Velocidad variable en modelos VV (de 300 a 3.000rpm) o fija de 3.000rpm en modelo Blixer 3.

Marca: Robot Coupe

Ref.	Modelo	Cuba (L)	W	Cubiertos
161.645	Blixer 3	3,7	750	5 a 30
161.649	Blixer 4VV	4,5	1.100	10 a 50
161.652	Blixer 5VV	5,5	1.400	15 a 80
161.654	Blixer 6VV	7	1.500	20 a 100

COMBINADOS CÚTER / CORTAHORTALIZAS

2 aparatos que se montan sobre el mismo bloque motor. Uso intensivo. Palanca con movimiento asistido. Función cúter: Cuchilla lisa (incluida. Picado y emulsiones), serrada (opcional. Triturados, masas) o dentada (opcional. Especias, hierbas). Acero inoxidable. Función cortahortalizas: Hasta 23 discos *Mini* o 50 *Maxi* con afilado de alta precisión.

- **R201 XL:** Cuba 2,9 litros. Hasta 20 cubiertos. Con 2 discos Mini (rebanador y rallador de 2mm).
- **R301 / R301 Ultra:** Cuba de 3,7 litros. Hasta 70 cubiertos. Sin discos Mini.
- **R402 / R402VV:** Cuba de 4,2 litros. Hasta 100 cubiertos. Sin discos Mini.
- **R502 / R502VV:** Cuba de 5,5 litros. Hasta 300 cubiertos. Sin discos Maxi.
- **.R652 / R652VV:** Cuba de 7 litros. Hasta 400 cubiertos. Sin discos Maxi.

Marca: Robot Coupe

Ref.	Modelo	rpm	W
240.460	R201 XL	1.500	550
161.660	R301	1.500	650
161.665	R301 Ultra	1.500	650
206.528	R402	750 y 1.000	750
161.678	R402 VV	300 a 3.000	750
161.679	R502	750 y 1.500	1.000
161.680	R502VV	300 a 3.000	1.000
161.686	R652	750 y 1.500	1.200
161.687	R652VV	300 a 3.500	1.500

KIT COCINA

Convierte tu combinado cúter/corta-hortalizas en exprimidor y coulis. Disponible para R201 XL (modelo Pequeño) o R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402VV (modelo Grande).

Marca: Robot Coupe

Pequeño	Grande	Descripción
240.439	267.068	Kit cocina[1]
240.452	240.450	Sólo exprimidor

1: Coulis + Exprimidor.

ROBOT COOK

Emulsionar, pulverizar, licuar, picar, mezclar o amasar. El único cúter-batidora profesional del mercado con calor. Velocidad normal variable (100/3.500rpm), turbo (4.500rpm), mezcla (100 a 500rpm) o velocidad intermitente (rotación cada 2 segundos a velocidad lenta). Cuba de cúter de 3,7 litros de acero inoxidable. Temperatura de calentamiento: 140ºC (±1ºC).

Marca: Robot Coupe

Ref.	W	cm
310.362	1.800	34×23×↑52

CORTADORA DE FIAMBRES

Transmisión por correa. Regulación decimal del espesor de corte, Modelos GCP profesionales con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla. 300W. Espesor de corte: 0-15mm.

Marca: Sammic

Ref.	Modelo	Ø[1]	cm
157.082	GC-220	220	47×38×↑34
157.084	GC-250	250	58×47×↑37
157.087	GC-275	275	58×47×↑38
157.089	GC-300	300	60×48×↑42
157.334	GCP-250	250	58×47×↑37
157.335	GCP-275	275	58×47×↑39
157.336	GCP-300	300	69×51×↑44
157.338	GCP-350	350	71×57×↑47

1: Diámetro cuchilla en mm.

PELADORA DE PATATAS

Aluminio. Pelado por abrasión lateral y plato, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento. Temporizador de 0 a 6 minutos. Potencia 400 W.

Marca: Sammic

- **Modelo PP-6+:** 40×70×↑43cm · Cuba(kg):5/6
- **Mod. PP-12+:** 40×70×↑50 cm · Cuba(kg):10/12

Ref.	Modelo	Producción (kg/h)
225.627	PP-6+	120-150
225.621	PP-12+	220-270

PELADORA DE PATATAS M-5

Construcción en acero inoxidable. Abrasivo en plato. Sistema antirretorno en la entrada del agua. Instalación sencilla. Ideal para espacios reducidos. Cuba de 5kg. Producción de 80 a 100kg/hora.

Marca: Sammic

Ref.	W	cm
155.802	300	33×37×↑49

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios.

MÁQUINAS DE VACÍO

- **Home:** Ancho sellado 28cm. Incluye 10 bolsas vacío 20×30cm. 110W.
- **Luxe:** Ancho sellado 30cm. 120W.
- **Maxi:** Ancho sellado 30cm. Posibilidad de realización de bolsas (Rollo incluido). Función canister, vacío en botes (NO incluidos). Admite la aspiración de salsas o líquidos. 120W.

Marca: Lacor.

Ref.	Modelo	cm
307.999	Maxi	46×29×↑14
253.054	Luxe	37×15×↑8
193.292	Home	36×15×↑8

Bobinas de 10m. Plástico. 105 micras.

Ref.	Ancho (cm)
193.299	14
228.522	22
193.300	28

Bolsas. Plástico. 105 micras

Ref.	Cantidad	cm
193.295	25	16×20
193.296	25	20×30
193.297	25	24×36
193.298	25	28×40
144.582	100	20×30
144.586	100	25×35
144.587	100	30×40
144.588	100	40×60

BOLSAS GOFRADAS

Film gofrado que permite la extracción de aire sin cámara. fabricados en PA/PE con estructura multicapa.

Marca: Sammic

Ref.	cm	Pack (uds.)
264.365	18×30	100
290.344	30×40	50
290.345	35×55	50

ENVASADORA VACÍO SUPREME™

Para cocinar y conservar al vacío. 2 velocidades de aspiración (ideal para alimentos frágiles como el foie gras). Ajuste especial para alimentos marinados o jugosos. Bloqueo automático durante la puesta al vacío. Función selladora de bolsas. 110W. 38×10×↑11cm.

Marca: Tellier

Ref.	Descripción
291.533	Envasadora Supreme
291.530	25 bolsas 20×30cm (0,95L)
291.531	25 bolsas 28×40cm (3,8L)
291.532	Set de 2 rodillos de 6 metros para envasar al vacío

ENVASADORA VACÍO SV-33

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas con vacío controlado por sensor. Bomba autolubricante, sin mantenimiento. 3 niveles de soldadura. Ancho de sellado de 33cm.

Marca: Sammic.

Ref.	W	cm
369.664	380	39×30×↑18

ENVASADORAS INDUSTRIALES SENSOR

Panel de mandos digital. Vacío controlado por un sensor o microprocesador de gran precisión. Carrocería y cuba en acero inoxidable. Limpieza de la cuba fácil y cómoda. Doble soldadura o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.

Marca: Sammic

Gama Sensor. Un programa para ajustar el vacío en porcentaje. Opción de hasta 10 seg. de vacío "plus".

Ref.	Serie	BS[1]	W	cm
345.363	200	28	100	34×43×↑31
345.365	200	28	370	34×43×↑31
345.369	300	32	370	38×47×↑40
345.382	300	32	370	38×47×↑40
345.400	400	42	370	48×53×↑41
345.412	400	42	370	48×53×↑45
345.430	400	42	750	48×53×↑45
345.448	500	42+42	750	63×54×↑51

1: Longitud de la barra soldadora (cm).

Gama Sensor ultra. Vacío controlado por sensor y amplio abanico de opciones. Control de vacío mediante sensor con visualización de todos los valores del programa de vacío en una pantalla LCD en color de 3.9".

Ref.	Serie	BS[1]	W	cm
345.371	300	32	370	38×47×↑40
345.384	300	32	370	38×47×↑40
345.402	400	42	370	48×53×↑45
345.412	400	42	750	48×53×↑45
345.432	500	42+42	750	63×54×↑51

1: Longitud de la barra soldadora (cm).

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios .

ABATIDORES DE TEMPERATURA

Flujo aire indirecto: baja deshidratación. Sonda corazón cónica (opcional en AB-3). Rendimiento refrigeración de +90 a +3ºC en 90 min., ultracongelación +90 a -18ºC en 240 minutos. Conservación automática.

- **AB-3 2/3:** 700W. 60×60×↑40cm
- **AB-3 1/1:** 700W. 60×85×↑45cm
- **AB-5:** 1.250W. 80×70×↑90cm
- **AB-10:** 2.100W. 80×70×↑154cm
- **AB-15:** 2.700W. 80×80×↑195cm
- **ABS-15/2**

Marca: Sammic

Ref.	Modelo	GN	RF[1]	UC[2]
290.352	AB-3	3 (2/3)	7	5
290.351	AB-3	3 (1/1)	7	5
290.356	AB-5	5 (1/1)	18	10
290.358	AB-10	10 (1/1)	32	22
290.361	AB-15	15 (1/1)	40	28
349.061	ABS-15/2	15 (2/1)	70	55

1: Rendimiento de refrigeración (kg).
2: Rendimiento de ultracongelación (kg).

COCEDOR PORTÁTIL SVP

Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador. Profesional, de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar. Ideal para la regeneración. Construcción en acero inoxidable. Permite cocinar productos en sus propios jugos. Reduce a la mitad los tiempos de marinado y macerado de ingredientes. Infusiona y aromatiza aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada. Flexibilidad al poder usarse en recipientes de distinto tamaño. Con conectividad Bluetooth para llevar un control HACCP efectivo.

Marca: Sammic

Ref.	Modelo	W	L
399.706	SVP5[1]	1.600	30
399.710	SVP7[1]	2.000	56
399.714	SVP9[2]	2.000	56
312.185	Sonda temperatura		

1: Panel y asa de poliamida. Bolsa de transporte opcional.
2: Panel y asa acero inox. Bolsa de transporte incluida.

SATELLITE 4G[1]

La solución inteligente para conservar el sabor. La gama de armarios móviles de conservación de la temperatura ofrece todas las garantías de preservación del sabor y realza los platos de los chefs. Fabricados en acero inoxidable. Perfecto aislamiento. Facilidad de limpieza. Compatibles con lavado a chorro y baja presión. Puertas aisladas totalmente de acero inoxidable o con cristal (doble acristalamiento) con cerradura de llave. Asideros laterales en los 4 lados. Bandas protectoras en la parte baja. 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno). Toma de fijación en trasera. Opción de inversión dirección apertura de puerta. 4 programas adaptados para un ajuste rápido más un modo "chef" personalizable para preservar el sabor. Certificación NF Higiene alimentaria.

Marca: Bourgeat

Ref.	Modelo	Capacidad
292.292	GN30	30 GN1/1 o 15 GN2/1
292.295	GN40	40 GN1/1 o 20 GN2/1

1: Gama completa en www.grupocrisol.com. Armarios GN1/1, GN2/1. Diferentes alturas y características.

COCEDOR BAÑO MARÍA

Construido en acero inoxidable. Cocedores de baño maría estáticos. Con grifo de vaciado incorporado. Precisión Display: 0,1ºC.
Rango: 5 - 99ºC. Sensibilidad: 0,2ºC.

- **SVC14:** 43,1×37×7×↑29cm. 1.500W.
- **SVC28:** 33,2×65,2×↑29cm. 1.900W.
- **SVC-4-22D:** 78,5×37,7×↑29cm. 1.200W. Dos cubas de 4 y 22 litros.

Marca: Sammic

Ref.	Modelo	Cuba (L / cm)
242.577	SVC14	14 / 30×30×↑15
242.578	SVC28	28 / 30×51×↑20
242.580	SVC-4-22D	4 / 30×15×↑15 22 / 51×30×↑15

COCEDOR BAÑO MARÍA AL VACÍO

El baño maría Supreme permite cocinar los alimentos en bolsas herméticas selladas al vacío a temperatura que va de 30°C a 100°C. Cocción uniforme, precisa y controlada a baja temperatura de los alimentos, sin riesgo de sobrecocción.

Marca: Tellier

Ref.	Descripción
276.820	Inox. Cuba, exterior del recipiente y tapa de acero inoxidable. 11,2L. 850W. 36×29×↑29cm.
276.821	Negro. Cuba de chapa esmaltada. Exterior del recipiente de acero revestido. Tapa de aluminio. 8,7L. 550W. 33×28×↑29cm.

FREIDORAS SOBREMESA

Freidoras compactas con cubas desmontables. Gran potencia. Fabricadas en acero inoxidable. Modelos sobremesa eléctricos. Termostato regulable de 0 a 190°C. Termostato de seguridad. Indicador luminoso de señal de temperatura. Modelos F10 y F10+10 con alimentación trifásica 400V.
Marca: Sammic

Simples:

Ref.	Modelo	L	W	cm
155.309	F3	3	2.000	18×42×↑36
155.320	F8	6	3.285	27×42×↑36
155.323	F10	7	6.000	33×53×↑36

Dobles:

Ref.	Modelo	L	W	cm
155.310	F3+3	6	4.000	36×42×↑36
155.321	F8+8	12	6.570	53×42×↑36
155.325	F10+10	14	12.000	70×53×↑36

SALAMANDRA TECHO MÓVIL

Salamandra gratinadora con techo móvil. Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. Fabricado en acero inoxidable.
Termostato regulable. Bandeja recoge grasas extraíble. Modelos:
· **SG452:** 2.800W. 47,5×51×↑53cm
· **SG652:** 4.000W. 62,5×51×↑53cm
Marca: Sammic

Ref.	Modelo	Área cocción (cm)
203.151	SG452	44×32
203.149	SG652	59×32

SALAMANDRA FIJA

Salamandra gratinadora fija con estantes regulables. Para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. 3 posiciones para la bandeja. Fabricado en acero inoxidable. Termostatos regulables independientes. Bandeja recogegrasas extraíble.
Modelos:
· **SGF450:** 3.600W. 60×40×↑45,5cm
· **SGF650:** 4.700W. 80×40×↑45,5cm
Marca: Sammic

Ref.	Modelo	Área cocción (cm)
203.150	SGF450	45×35
203.148	SGF650	65×35

FREIDORAS DE PIE

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado. Gran potencia. Termostato regulable. Alimentación 400V trifásico. Provisto de termostato de seguridad.
Marca: Sammic

Simple. Cesto de 27,3x27x↑11,5cm.

Ref.	L	W	cm
155.313	14	9.000	38×66×↑99

Doble. Cesto de 2x(27,3x27x↑11,5)cm.

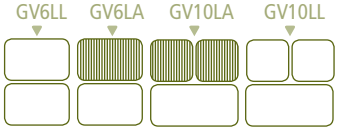
Ref.	L	W	cm
155.317	14+14	18.000	75×66×↑99

PLANCHAS VITRO-GRILL

Rapidez, ergonomía e higiene. Las superficies inferior y superior vitrocerámicas permiten cocinar directamente. Construidas en acero inoxidable, cuentan con peto de acero inoxidable de fácil limpieza y cajón recoge-grasas frontal extraíble. Todas las planchas están equipadas con termostato regulable hasta 300°C. Placas inferiores lisas y superiores lisas o acanaladas según modelos.
Marca: Sammic

Placas superior e inferior lisas.

Ref.	Modelo	W	Placa (cm)
242.615	GV-6LL	3.000	36,8×24,8
242.618	GV-10LL	3.400	53,8×24,8



Placas superior acanalada e inferior lisa.

Ref.	Modelo	W	Placa (cm)
242.616	GV-6LA	3.000	36,8×24,8
242.617	GV-10LA	3.400	53,8×24,8

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios · L: litros..

GL-6

PLANCHAS GRILL

Planchas snack eléctricas de hierro fundido. Carrocería de acero inoxidable. Disponibles en varios tamaños, con tapa, sin tapa o combinadas. Las tapas son regulables según necesidad de altura, basculantes y con freno. Las placas, de hierro fundido, pueden ser acanaladas, lisas o combinadas. Todos los modelos están equipados con termostato regulable hasta 250ºC y recogedor de grasas frontal.

Marca: Sammic

GRD-10

Placas superior e inferior acanaladas.

Ref.	Modelo	W	Placa (cm)
114.672	GRS-5	1.800	25,5×24,5
225.660	GRM-6	3.000	36,5×24,5
114.673	GRD-10[1]	3.600	55×24,5

1: Doble.

GRL-10

Placas superior e inferior lisas.

Ref.	Modelo	W	Placa (cm)
225.659	GLM-6	3.000	36,5×24,5
290.331	GLL-10[1]	3.600	55×24,5
68.403	GRL-10[2]	2.100	55×24,5

1: Doble.
2: Sin tapa.

GLD-10

GL-6 GLD-10

Placas mixtas.

GL-6 (mixta simple).
GLD-10 (mixta doble).

Ref.	ModeloFormato	W	Placa (cm)
155.300	GL-6	3.000	36,5×24,5
114.674	GLD-10[1]	2.900	55×24,5

1: Doble.

PLANCHAS A GAS

Robustas, resistentes y de gran fiabilidad. Estructura de acero inoxidable. Quemadores de acero inoxidable con revestimiento de titanio. Quemadores con encendedor independiente. Con 2 recipientes para residuos fácilmente extraíbles. Fáciles de limpiar.

Marca: Sammic

Placas de acero de 6mm de espesor:

Ref.	Modelo	Placa(cm)	Q[1]	W
242.610	SPG601	58×40	2	5.500
242.611	SPG801	78×40	3	8.250
242.612	SPG1001	98×40	3	9.300

1: Quemadores.

Placas de acero de 15mm rectificadas con revestimiento de cromo duro:

Ref.	Modelo	Placa(cm)	Q[1]	W
242.613	SPC601	56×40	2	5.800
242.614	SPC801	76×40	3	8.700

1: Quemadores.

PLACA INDUCCIÓN PROFESIONAL

Dispone de función de bloqueo de seguridad, temporizador 99 minutos, autoapagado y avisos sonoros. 42 niveles de potencia, de 35 a 240ºC cada 5ºC. 3.500W. 34×44×h12,5cm.

Marca: Lacor

Ref.	Modelo
193.322	Placa inducción Ø28cm

PLACA INDUCCIÓN PORTÁTIL

Sin botones, función "Touch-sensor" para una limpieza fácil de la superficie. 6 niveles de potencia. Función de bloqueo para niños. Temporizador 99 minutos y autoapagado. 2.000W. 35×30×h6,5cm.

Marca: Lacor

Ref.	Modelo
144.579	Placa inducción Ø22cm

GYROS/KEBAB

Fabricado en acero inoxidable. Regulación independiente de cada quemador. Válvulas termo magnéticas independientes para cada quemador. Rejilla protectora especial resistente a altas temperaturas. Motor en la parte superior, que evita la caída de grasa sobre el motor. Medidas en cm: 59×53×h87 (107 en modelo 156.058).

Marca: Sammic

Ref.	Carga[1]	↑Útil[2]	Q[3]	W
156.056	20	65	3	8.100
156.057	30	65	4	10.800
156.058	35	84	4	10.800

1: Capacidad de carga en Kg.
2: Altura útil en cm.
3: Quemadores

CUCHILLO GYROS/KEBAB

Cuchillo eléctrico. Con un seguro sistema de grosor del corte.

Marca: Sammic

Ref.	Descripción	W
156.059	Cuchilla Ø8cm	90

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios .

LÁMPARAS INFRARROJOS HELIOS

Lámparas de pie. Acero inoxidable. Luz roja o blanca (opcional). Brazos fijos o flexibles. Base de Ø22,4cm.
· **1 lámpara brazo fijo:** Altura 51[1]/73cm.
· **1 lámpara brazo flexible:** Altura 53[1]/91cm.
· **2 lámparas brazos fijos:** Altura 62[1]/98cm.
Marca: Rocam

Fijo	Flexible	Casquillo	Lámparas
353.207	353.209	P1	1
353.208	353.210	P2	1
999.999	999.999	P1	2

1: Altura desde la base hasta la lámpara.

Opciones lámparas infrarrojos. Panel protector acrílico plexiglás (SN); Luz blanca (WL).

SN	WL
999.999	999.999

HELIOS CUT

Tabla de cortar tamaño GN 1/1. Abertura de drenaje para líquidos y bandeja de goteo de acero inoxidable (GN 1/4). 53×39×↑7cm.
Marca: Rocam

Ref.	Modelo
999.999	Madera
999.999	Granito

LÁMPARAS INFRARROJOS HELIOS CON PLACAS CALIENTES

Placas calientes GN en acero inoxidable. Luz roja o blanca (opcional). Brazos fijos o flexibles. Termostato (30/90°C) y luz indicadora. Paneles protectores de acrílico plexiglás.
Marca: Rocam

Placa caliente y una lámpara.
Placa compatible con GN 1/1. Potencia: 1.000W.
· **1 brazo fijo:** 54×45cm. Altura 45[1]/75cm.
· **1 brazo flexible:** 54×45cm. Altura 48[1]/91cm.

Fijo	Flexible	Casquillo
353.197	353.199	P1
353.198	353.200	P2

1: Altura desde la placa caliente hasta la lámpara.

Placa caliente y dos lámparas. Placa compatible con GN 2/1. Potencia: 1.250W.
· **2 brazos fijos:** 66×62cm. Altura 45[1]/75cm.
· **2 brazos flexibles:** 66×62cm. Altura 48[1]/91cm.

Fijo	Fijo[2]	Flexible	Casquillo
353.201	353.205	353.203	P1
353.202	353.206	353.204	P2

1: Altura desde la placa caliente hasta la lámpara.
2: Con abertura en el panel acrílico plexiglás.

Opciones lámparas infrarrojos. Placa con bandeja GN fija (GN); Revestimiento en granito acabado óxido (ST1) o lava (ST2); Luz blanca (WL).

GN	ST1	ST2	WL
999.999	999.999	999.999	999.999

BUFFET ATHENA[1]

Madera laminada (12 acabados) y acero inoxidable. Presentación de alimentos fríos y calientes. Disponibles varias opciones y componentes. Cada elemento puede ser utilizado individualmente o en línea creando flujos libres individuales o espacios de autoservicio.
Marca: Rocam

Refrigerado (RF): Con cúpula fija. Pozo de 26cm de profundidad con llave de drenaje y refrigeración estática. Termostato digital (2/8°C) e iluminación LED. Ruedas con freno incluido. No incluye cubetas GN.

Ref.	GN 1/1	cm	W
276.270	3	117×74×↑151	340
276.271	4	150×74×↑151	344
314.006	5	183×74×↑151	348

Baño maría (BM): Cúpula fija. Pozo de 26cm de profundidad con llave de drenaje. Baño maría y termostato digital. Iluminación con LED. Dos ruedas con freno incluido. No incluye cubetas GN.

Ref.	GN	cm	W
276.284	3	117×74×↑151	2.262
276.285	4	150×74×↑151	3.016
313.998	5	183×74×↑151	3.770

Baño maría y lámparas halógenas (BMH): Como el anterior pero equipado con lámparas halógenas con interruptor de iluminación independiente, luz blanca.

Ref.	GN	cm	W
353.144	3	117×74×↑151	2.710
353.142	4	150×74×↑151	3.690
353.143	5	183×74×↑151	4.670

1: Consultar más módulos y acabados en www.grupocrisol.com.

CARRO REFRIGERADO ZEUS[1]

Madera laminada. Tapa Plexiglás con doble abertura. Cuba inox AISI 304 (↑18cm) con grifo de drenaje. Refrigeración estática con bobina soldada en cuba y gas R404a. Termostato digital (+2 a +8°C). Ruedas Ø125mm, dos con freno. Capacidad: 3GN 1/1.
Marca: Rocam

Ref.	cm	W
276.154	119×69×↑117	328

1: Consultar acabados de madera laminada en www.grupocrisol.com.

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios .

ARMARIO TERMÓGENO PLATOS

Aislamiento con 20mm de lana mineral. Estructura autoportante de doble pared. Calentamiento por resistencia (sin ventilación). Bandejas de soporte amovibles para la limpieza. Panel de control con regulador de 0 a 100°C. Termostato de seguridad. Cierre de las puertas por imán. Modelos:
· **60P:** 800W. 40×41×↑85cm
· **120P:** 1.600W. 79×41×↑85cm
Marca: Bourgeat

Ref.	Modelo	Capacidad
70.238	60P	60 platos Ø33cm
70.239	120P	120 platos Ø33cm

CARROS NIVEL CONSTANTE

Fáciles de cargar y transportar de la cocina al lugar de servicio. Fáciles de limpiar. Ergonómicos. 65 platos por silo. Silo ajustable para platos redondos y cuadrados. Regulación termostática (0-100°C). Silo fácil de empotrar en cualquier mobiliario de autoservicio. Altura de 90cm. Ruedas con frenos.
Marca: Bourgeat

Para platos calientes redondos. 1.400W. Termógenos estáticos con y sin ventilación. Suministrados con tapas-campanas Inox.

Ref.	Platos(cm)	Kg[1]	Silos	Ventilado
70.234	Ø20-Ø31	80	1	No
70.235	Ø20-Ø31	160	2	No
70.236	Ø20-Ø31	160	2	Sí

1: Carga máxima en kg.

Polivalente. Platos cuadrados y redondos. 2 silos. Termógenos estáticos no ventilados. Suministrados con tapas Inox cuadradas.

Ref.	Platos(Ø cm/cm)	Kg[1]	W
130.609	Hasta Ø28,5/28,5	160	1.400
259.004	Hasta Ø26/26	140	950

1: Carga máxima en kg.

Plataformas universales calientes. 1.400W (excepto modelo neutro). Tapa inox (excepto modelo neutro). Carga máxima de 160kg. Capacidad para 120/180 platos o 216 cuencos.

Ref.	Modelo
146.315	Termógeno no ventilado
146.316	Termógeno ventilado
146.314	Neutro no ventilado

MARMITA SOPA

Marmita baño maría. Termostato regulable 12 posiciones. Cuba en acero inox. Capacidad 8 litros
Marca: Tellier

Ref.	Color	W	cm
326.823	Negro	400	Ø34×↑38
385.987	Blanco	400	Ø34×↑38

CARROS BAÑO MARÍA

Gama de baños maría móviles fabricados en acero inoxidable. Higiénicos y seguros. Altura 90cm. Ruedas Ø125mm, dos con freno. Profundidad máxima cubetas: 200mm.
Marca: Bourgeat

Cuba simple. Un único termostato.

Ref.	GN	KW	Kg[1]
70.295	2 1/1	1,3	60
70.296	3 1/1	2,1	90

1: Carga máxima en kg.

Cubas separadas. Panel y asa en lado corto o en lado largo. Varios termostatos.

Ref.	GN	kW	Kg[1]	Panel
118.083	2 1/1	1,4	60	Lado corto
140.320	2 1/1	1,3	60	Lado largo
118.084	3 1/1	2,1	60	Lado corto
140.321	3 1/1	2,1	90	Lado largo
334.025	4 1/1	2,8	120	Lado corto
334.027	4 1/1	2,8	120	Lado largo

1: Carga máxima en kg.

BAÑO MARÍA SOBREMESA

Acero inoxidable (cuba y laterales). Cuba GN 1/1 con válvula de vaciado. Panel de control con indicador luminoso y termostato ajustable de 0° a 110°C. Termostato de seguridad. Profundidad máxima cubetas: 150mm.
Marca: Bourgeat

Ref.	kg[1]	W	cm
82.901	20	1.200	62×37×↑24

1: Carga máxima en kg.

MESA CALIENTE GN

Mesas calientes en acero inoxidable con doble pared aislada y grifo de drenaje. Calentamiento a través resistencias eléctricas de inmersión con termostato mecánico (+30/+90°C) y luz de encendido. Potencia: 2.000W. Profundidad máxima cubetas: 200mm.
Marca: Rocam

Ref.	GN	cm
276.091	1/1	30×51×↑24
276.092	2/1	63×51×↑24
276.093	3/1	95×51×↑24

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios · kW: kilovatios · GM: GastroNorm.

TOSTADOR ECO

Tostadora eléctrica automática.
Ideal para desayunos.
· **ECO2:** 2 tostadas. 1.000W. 18×28×↑18cm.
· **ECO4:** 4 tostadas. 1.750W. 33×28×↑19cm.
Marca: Lacor

Ref.	Modelo
193.301	ECO2

193.302 ECO4

TOSTADOR LUXE

Acero inoxidable. Automática.
4 tostadas. Ideal para desayunos.
Marca: Lacor

Ref.	W	cm
228.569	1.400	30×37×↑23

TOSTADOR CINTA HORIZONTAL

Tostador de cinta horizontal con variador de velocidad. Resistencias de acero inox. Posibilidad de sacar el pan por delante o por detrás. Hasta 600 tostadas/hora en modelo ST22 y 900 en ST33.
· **ST22:** Cinta 25cm[1]. 2.100W.
· **ST33:** Cinta 37cm[1]. 2.800W.
Marca: Sammic

Ref.	Modelo
399.728	ST22
399.729	ST33

1: Ancho de cinta en cm.

TOSTADOR HORIZONTAL

Tostadoras industriales de introducción horizontal. Acero inoxidable. Resistencias de cuarzo. Interruptores independientes. Temporizador 0-15 minutos. Hasta 120 tostadas/hora en el modelo TP100 y hasta 240 en el modelo TP200. 65mm de altura máxima.
· **TP100:** 2.000W. 50×28×↑30cm.
· **TP200:** 2.800W. 50×28×↑39cm.
Marca: Sammic

Ref.	Modelo	Formato
399.730	TP100	Simple
369.657	TP200	Doble

HORNOS PARA PIZZA ELÉCTRICOS

Hornos para pizza eléctricos monobloc. 1 o 2 cámaras de cocción en acero inoxidable con base de piedra refractaria. Frontal y puertas en acero inoxidable. Doble termostato regulable independiente superior e inferior en cada cámara. Termómetro independiente por cámara. Puerta desmontable con cristal resistente a altas temperaturas. Iluminación interna. Pizzas de Ø30cm.
Marca: Sammic

1 cámara:
· **PL-4:** 4.800W. 101×112×↑43cm.
· **PL-6:** 7.200W. 101×147×↑43cm.
· **PL-6W:** 8.800W. 136×112×↑43cm.

Ref.	Modelo	Nº de pizzas
225.411	PL-4	4
225.414	PL-6	6
225.419	PL-6W	6

2 cámaras:
· **PL-4+4:** 9.600W. 101×112×↑77cm.
· **PL-6+6:** 17.600W. 101×147×↑77cm.
· **PL-6+6W:** 14.400W. 136×112×↑77cm.

Ref.	Modelo	Nº de pizzas
225.409	PL-4+4	8
225.410	PL-6+6	12
225.408	PL-6+6W	12

Versión Mini. 2 cámaras. 4 termostatos regulables independientes. Frontal y puertas realizadas en acero inoxidable. Compacto y económico. Para pizzas de Ø25cm. 6.400W. 75x69x49cm.

Ref.	Modelo	Nº de pizzas
312.955	Mini	8

MICROONDAS

24 litros. Con plato giratorio y potencia de900W. temporizador manual de 30 minutos y 6 niveles de potencia. 1.400W. 48×40×↑28cm.

Ref.	Modelo
225.532	HM910

MICROONDAS INDUSTRIALES

· **MO-1000:** W: 1.000 · cm: 51×43×↑31.
· **MO-1000M:** W: 1.000 · cm: 51×43×↑31. Panel de mandos *Easy*.
· **MO-1817:** W: 1.800 · cm: 42×56×↑34. Posibilidad de dos niveles. Equipado con dos magnetrones.
· **MO-1834:** W: 1.800 · cm: 57×53×↑37. Posibilidad de dos niveles. Equipado con dos magnetrones.
Marca: Sammic

Ref.	Mod.	L
400.094	MO-1000	25
400.095	MO-1000M	25
400.096	MO-1817	17
400.097	MO-1834	34

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios · L: litros..

MINIBAR

Refrigerador Mini-Bar. Puerta reversible. 40 litros. Refrigeración de 5 a 12ºC. Consumo: 25W/h. 70W. 43×41×↑51cm.

Marca: Lacor

Ref.	Color
228.523	Blanco
253.047	Negro

AHUMADOR MAGIC FOOD SMOKER

Ahumador de alimentos. Otorga a los platos aromas especiales y personalizados. Perfecto para presentar y terminar platos delante del cliente. Incluye un set de filtros de recambio y una bolsa de serrín de 100g.

Marca: Lacor.

Ref.	Modelo
388.913	Ahumador
388.924	Serrín olivo 100g
388.925	Serrín naranjo 100g

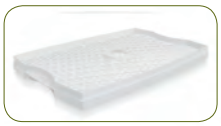
Campanas de ahumado. Borosilicato. Con válvula de inyección con auto cierre de silicona (max. 200º C). Apta para para microondas, horno y congelador.

Ref.	cm
388.850	Ø13×↑11
388.851	Ø15×↑23

DESHIDRATADOR ELÉCTRICO

Para secar todos los alimentos y luego conservarlos: frutas, hortalizas, carnes, flores, etc. Conservación al vacío para evitar la rehidratación. La deshidratación a baja temperatura permite preservar las vitaminas y minerales contenidos dentro de los alimentos. Bandejas apilables.

Marca: Tellier



Rectangular. Se entrega con 6 bandejas. Apilable (20 bandejas). 44x29x↑21cm. 530W.

Ref.	Modelo
203.865	N3042. Rectangular
261.584	Bandeja para N3042

Redondo. Se entrega con 5 bandejas. Ø33x↑21cm. 250W.

Ref.	Modelo
102.933	N3040. Redondo
203.864	Bandeja para N3040

AHUMADOR EN FRÍO

Acero inoxidable. Para pescado, verduras, crustáceos, pechugas de pato, aves de corral, salchichas, quesos. Rejilla de 60×40cm. 75×42×↑18cm. Resistencia de 150W con minutero de 30 minutos. Quema el serrín en tan sólo 5 minutos.

Marca: Tellier.

Ref.	Modelo
385.973	Con resistencia
385.974	Sin resistencia
385.975	Resistencia 150W

COCEDOR DE ARROZ 21 L

Gran capacidad y ligereza. 2 funciones: cocción y mantenimiento en caliente. Activación automática del modo de mantenimiento en caliente al final de la cocción. Cubeta de aluminio antiadherente. 21 litros (10kg de arroz seco).

Marca: Tellier

Ref.	W	cm
261.673	3.000	Ø50×↑35

COCEDOR DE ARROZ 18 L

Cocedor de arroz eléctrico. 2 funciones: cocción y mantenimiento en caliente. Activación automática del modo de mantenimiento en caliente al final de la cocción. Estructura y tapadera de inox. Cuba de aluminio antiadherente. 18 litros (6kg de arroz seco).

Marca: Tellier

Ref.	W	cm
326.828	1.950	45×45×↑43

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios .

LU-130

P-35

LU-75

LAVAUTENSILIOS

Elevada potencia y presión. Ideales para el lavado de utensilios de grandes dimensiones. Acero inox, con doble pared para reducir dispersiones térmicas y acústicas. Incorporan calderín de aclarado y bomba de presión. 3 ciclos de lavado. Visualización de temperaturas de lavado y aclarado. Incluye un cesto de acero inoxidable y suplemento para 4 bandejas.
Marca: Sammic

Ref.	Modelo	Cesta×↑útil (cm)	W
345.307	LU-60	60×63×↑65	11.200
349.062	LU-75	78×70×↑65	12.900
156.994	LU-61H	63×55×↑82	11.200
156.995	LU-130	135×70×↑68	24.000

S-41

LAVAVASOS

Para vasos, cubiertos y vajilla pequeña. Amplio abanico de soluciones para las necesidades de los distintos usuarios. Todos los lavavasos incluyen una cesta para vasos, una cesta mixta y un cestillo pequeño para cubiertos.
Marca: Sammic

Gama SUPRA. Doble pared (aislamiento térmico y acústico). Consumos limitados y mayor confort en la zona de lavado. Panel de mandos "soft" con selección de ciclos y visualización de temperaturas. También incluye el aclarado en frío. Amplio catálogo de extras como bomba de desagüe o descalcificador incorporado. Selección de ciclos. Cesta de 40x40cm. y altura útil de 28cm. 40, 30 y 24 cestas/hora según ciclos.

Ref.	Modelo	Cesta(cm)	W
264.390	S-41	40×40×↑28	3.040

Gama X-TRA: Panel de mandos "soft" con protección anti-humedad y selección de 3 ciclos fijos y aclarado final en frío de serie. Opción de bombas de desagüe o descalcificador incorporado. Cesta de 35×35cm o 40×40cm y altura útil hasta 28cm. Calderín independiente y puerta de doble pared. 40, 30 y 24 cestas/hora según ciclos.

Ref.	Modelo	Cesta(cm)	W
264.369	X-35	35×35×↑22	2.875
264.373	X-40	40×40×↑24	3.020
264.382	X-41	40×40×↑28	3.040

Gama PRO: Lavavajillas de uso sencillo e intuitivo. Cesta de 35x35 o 40x40 y altura útil de hasta 28cm. Calderín independiente en todos los modelos. Resultados profesionales y consumos ajustados. Puerta de doble pared. Hasta 30 cestas/hora.

Ref.	Modelo	Cesta(cm)	W
264.368	P-35	35×35×↑22	2.075
349.064	P-41S	40×40×↑28	2.240

SAM-3001

SECADORA DE CUBIERTOS

Seca, abrillanta y elimina los restos de cal de los cubiertos después del lavado. Totalmente automática. Carrocería y cuba de acero inoxidable. La lámpara germicida de rayos UVC esteriliza el cubierto y el granulado pulidor. 680W. 49×65×↑41cm. Modelos:

- **SAM-3001:** modelo de sobremesa. Producción de 3000 piezas/hora, con ventilador de salida.
- **SAS-5001:** modelo de pie. Producción de hasta 8.000 piezas/hora. Kit de rueda delantera opcional.
- **SAS-6001:** modelo de pie. Producción de hasta 8.000 piezas/hora, con ventilador de salida y freno-motor. Kit de rueda delantera opcional.

Marca: Sammic

Ref.	Descripción
203.575	Secadora SAM-3001
203.576	Secadora SAS-5001
203.574	Secadora SAS-6001
155.099	Producto abrillantador 3 Kg.

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios .

X-80

X-100

LAVAVAJILLAS DE CARGA FRONTAL

Todos los lavavajillas incluyen una cesta para vasos, una cesta para platos y un cestillo para cubiertos.
Marca: Sammic

Gama SUPRA: Doble pared (aislamiento térmico y acústico. Consumos limitados y un confort en la zona de lavado). El panel de mandos "soft" con selección de 3 ciclos y visualización de temperaturas. Amplio catálogo de extras. La gama incluye un modelo con sistema de aclarado a temperatura constante. Construcción de doble pared.

Ref.	Modelo	Cesta(cm)	W
369.253	S-51	50×50×↑33	3.370
369.249	S-61[1]	50×50×↑33	6.750

1: Sistema de aclarado a temperatura constante, ideal para cristalería y depósito de agua independiente que permite presión y caudal pequeños en la instalación.

Interior X-51

Gama X-TRA: Versatilidad y adaptabilidad. En todos los modelos panel de mandos "soft" de manejo intuitivo y selección de ciclos. Amplio catálogo de extras. Con visor de temperaturas en los modelos con cesta de 50x50cm. Producción de 40, 30 y 24 cestas/hora para el modelo X-45; 30, 24 y 20 (modelos X-61); 30, 24 y 17 (modelos X-51 y X-80).

Ref.	Modelo	Cesta(cm)	W
264.398	X-45	45×45×↑28	3.170
369.235	X-51	50×50×↑33	3.370
369.241	X-61[1]	50×50×↑33	6.550
264.420	X-80[2]	50×50×↑40	6.730

1: Sistema de aclarado a temperatura constante que garantiza una higiene perfecta.
2: Modelo sobreelevado, especial para lavar bandejas.

Gama PRO: Resultados profesionales con total garantía. Serie compacta de lavavajillas electromecánicos con el uso más sencillo e intuitivo del mercado para lavar todo tipo de platos, vasos, cubiertos, etc. Cesta de 50x50cm y altura útil de 33cm. Hasta 20 cestas/hora.

Ref.	Modelo	Cesta(cm)	W
264.402	P-50	50×50×↑33	3.170

P-100 abierto

Panel de mandos

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

Altura útil de 40cm y tres ciclos de lavado con opción de parada térmica incluida. Panel de mandos con protección anti-humedad. Ausencia de ángulos en el interior. Los difusores de acero inoxidable de alto rendimiento garantizan una distribución del agua de lavado sin zonas muertas y con ángulos adecuados y chorros precisos. Fácil mantenimiento y limpieza. Todos los lavavajillas incluyen una cesta para vasos, una cesta para platos y un cestillo para cubiertos. 3 gamas de producto según el nivel de prestaciones:
Marca: Sammic

Gama SUPRA: Panel de mandos "soft" con selección de ciclos y visor de temperaturas de lavado y aclarado. Amplio abanico de opciones. Construcción de doble pared. Opción arranque automático y parada térmica incluida. Filtros superiores inox. 60, 30 y 20 cestas/hora según ciclos.

Ref.	Modelo	Cesta(cm)	W
264.411	S-50	50×50×↑33	3.370
264.418	S-60	50×50×↑33	6.750
264.430	S-100	50×50×↑40	8.380

Gama X-TRA: Gama electrónica con selector de ciclos y visor de temperaturas. Amplio abanico de opciones. 60, 30 y 20 cestas/hora según ciclos.

Ref.	Modelo	Cesta(cm)	W
264.424	X-100	50×50×↑40	8.380

Gama PRO: Modelo electrónico con calderín de 6 KW. y selector de ciclos. Disponible con bomba de desagüe y válvula anti-retorno. 30, 20 y 17 cestas/hora según ciclos.

Ref.	Modelo	Cesta(cm)	W
264.422	P-100	50×50×↑40	6.750

cm: dimensiones en cm (salvo indicación expresa) · ↑: altura máxima · W: potencia en vatios .