



Maquinaria y mobiliario de cocina

**EXPO
Maquinaria** Tel. 976 330 176

BIENVENIDO

También en este año hemos ampliado para usted nuestra extensa cartera de productos con múltiples aparatos nuevos. Nuestros productos se caracterizan por su alta rentabilidad y su comodidad en el manejo, igual que por su buena relación de precio-rendimiento.

La satisfacción de nuestros clientes, que se ve complementada con nuestro amplio paquete de prestaciones de servicios, es el parámetro que determina nuestro actuar. Éste es nuestro desafío y, a la vez, nuestro objetivo. Nuestros experimentados y motivados empleados le ayudarán a usted de forma activa.

Venga a la sede de nuestra empresa, en Salzkotten, y déjese convencer en nuestra sala de exhibición por nuestra oferta de productos y por las personas que le atienden personalmente. ¡Será usted bienvenido!



Andreas Heumüller
Gerente



Bartscher GmbH Experiencia y competencia desde 1876

Desde la fundación de la empresa en el año 1876 y la ampliación de negocios de esta empresa de familia durante las últimas décadas, Bartscher GmbH ha ampliado de forma consecuente su posición hacia el liderazgo en el mercado de Alemania como proveedor de equipos de cocina.

La alta disponibilidad de mercancías de todos los surtidos y gamas, un almacén equipado con estanterías altas que dispone de 9.000 puestos para depositar palets y de 15.000 metros cuadrados de superficie de almacenamiento así como el rápido despacho de los pedidos son factores de éxito importantes para todos los clientes.

Además, Bartscher demuestra su presencia a nivel internacional participando en todas las ferias importantes del sector, tanto en territorio nacional como en el extranjero, así como por medio de sus representaciones propias en los países europeos de relevancia.

Calendario de ferias 2012

Un pequeño extracto de nuestra presencia en ferias

Enero 2012

09. - 12. Horecava, Amsterdam

Febrero 2012

11. - 15. Intergastra, Stuttgart

Marzo 2012

09. - 14. Internorga, Hamburgo

21. - 23. Eurogastro, Varsovia

Septiembre 2012

02. - 05. Hogatec, Essen

25. - 28. PIR, Moscú

Octubre 2012

17. - 21. Hostelco, Barcelona

POR QUÉ SOMOS EL SOCIO ADECUADO PARA USTED

1

EXPERIENCIA DE AÑOS EN EL SECTOR

Al igual que en nuestros productos, se puede confiar en nosotros: llevamos 135 años cumpliendo los requisitos más exigentes y recientes en cuanto a asesoramiento y técnica. Bartscher es sinónimo de experiencia y competencia en el sector de las cocinas industriales.

2

SURTIDO COMPLETO

Todo lo que necesita un profesional: desde soluciones integrales para cocinas industriales hasta aparatos pequeños, pasando por las exclusivas salamandras Hi-Light. Nuestra gama de productos es única y, gracias a nuestro extenso almacén, podemos realizar las entregas con gran rapidez.

3

ORIENTACIÓN HACIA EL CLIENTE

Usted es muy exigente y nosotros estamos ahí para satisfacerle. Para ello contará con la ayuda de una persona de contacto. Una línea telefónica de asistencia competente y accesible para el cliente completa nuestra gama de servicios.

4

AMPLIO PAQUETE DE SERVICIOS

El servicio de mantenimiento y reparación, rápido y eficaz, minimiza el tiempo que puedan estar sus aparatos sin funcionar. Procuramos que sus clientes no tengan que renunciar a nada.

5

CALIDAD

Un diseño resistente, un acabado perfecto y la ergonomía son nuestros valores. Nuestros productos han sido concebidos para profesionales de la cocina: duraderos, fáciles de limpiar y con eficiencia energética.



El programa de productos Bartscher para aparatos de cocina industrial y aparatos pequeños cumple prácticamente todas las expectativas en cuanto a variedad. El catálogo muestra toda la gama de productos, desde máquinas cortadoras hasta exprimidores, pasando por hornos combi-vapor. La cartera se completa con artículos exclusivos como la salamandra Hi-Light.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

La prestación de los servicios se realiza conforme a nuestras Condiciones Generales de Contratación. Los datos sobre los pesos de los aparatos no incluyen el embalaje ni el medio de transporte (europalet, palet desechable).

Sujeto a modificaciones técnicas.

Raparaciones en los aparatos pequeños :

Para cualquier tipo de reparación, los aparatos pequeños tienen que ser devueltos a nuestro almacén, o al distribuidor.



Encontrará la información más reciente sobre los nuevos productos y campañas en: www.bartscher.es

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten (Alemania)

Equipos de cocina



Cocinas centrales	6-7
Serie Ambassade	8-11
Serie 600	12-19
Serie 650	20-29
Serie 700	30-46
Montaje sobre zócalo	47
Montaje en puente	47
Serie 900	48-63
Sartenes basculantes	64
Marmitas fijas	65
Cocedores de pasta	66-67



Gama calor



Freidoras	68-70, 170-175
Asadores de sobremesa	71
Parrillas de piedra volcánica	72-73
Fogones	74
Hornos de convección	76-85, 215
Hornos conv. y vapor	86-94, 215
Hornos de baja temperatura	95
Asadores de pollos	96
Salamandras	104-107
Tostadoras	212-213
Microondas	216-217



Hornos para pizza



Hornos para pizza	97-101, 214
Amasadoras	102-103
Laminadoras	102

Gama frío



Vitrinas expositoras refrigeradas	116
Mini-neveras	117
Mini-vitrinas refrigeradas	118-119
Expositores refrigerados	120
Neveras	121-122
Máquinas de cubitos de hielo	123-128
Abatidores de temperatura	129
Congeladores arcón	130
Saladettes	131
Mesas refrigeradas pequeñas	132
Mesas refrigeradas para pizza y sandwich	133
Mesas refrigeradas	134-135



Vitrinas calientes/frías



Vitrinas calientes	108-110, 112, 114
Vitrinas frías	111, 113, 115, 117, 118-119

Fotos:

© Fotolia.com / Yuri Arcurs | Svenja98 | aris sanjaya | foodmaster | Cpro | contrastwerkstatt | Andrey Kiselev | Viktor | Irochka | HL Photo | Thomas Perkins | momanuma | Esther Hildebrandt | LUMIERES | Brenda Carson | Marina Lohrbach | electriceye | Alterfalter | Lucky Dragon | Dalmatin.o | Alexander Inglessi | Barbara Pheby | Photocrew | 2jenn | cagnottojack
 © dreamstime.com / Smokefish

Lavado e higiene



Lavavasos	137, 141-143
Equipos descalcificadores	144
Lavavajillas	138-139, 145-149
Centros de lavado	150-152
Cestas de lavado	154-155
Pulidoras de cubiertos	156-157
Pulidora de vasos	156

Muebles de acero inoxidable



Estanterías	159, 163
Estantes	160
Mesas de trabajo	161-162, 164
Armarios de pared	161
Armarios con puertas corredizas	165
Fregaderos	166-167
Campanas extractoras	168-169
Carros	222, 280-281

Calentadores



Baños maría	198-199
Carros bañomaría	200-201
Vitrinas calientes	202
Calentadores	207, 203
Calentadores de platos	204
Calientaplatos	206, 207
Placas calentadoras	204, 205
Calientatazas	207
Maquinas de perritos calientes	208-209
Calentadores de salchichas	209
Contenedor isotermico	223
Dispensadores de bebida	266
Marmitas de sopa	270-271
Chafing dish	272-277
Combustible Chafing dish	278-279

Cafetería / Bar



Picadoras de hielo	123, 247
Dispensadores de cereales	224
Expositores buffet	224, 225
Heladera	244
Licadoras	244, 245
Refrigerador Bag-In-Box	247
Batidoras	246, 248-249
Creperas	250
Gofreras	251
Máquinas de café	252-265
Espumador de leche	256
Dispensador de agua caliente	267
Termos para vino caliente	268-269
Soporte publicitario	287

Snack grill



Sartenes multifunción	176-177
Paella	178-179
Parillas contacto	182-183
Planchas lisas	184
Dispensadores de salsa	210
Cortadores de salchichas	211

Aparatos de sobremesa



Cocedores de arroz	180-181
Placas inducción	186-189
Wok de inducción	190-191
Placas vitroceramicas	192
Hornillos eléctricos	193
Hornillos a gas	194-195
Sartenes	196
Ollas	197

Preparación



Cuberteros	158
Cubetas Gastronorm	218-221
Porta-notas	221
Amasadoras	226
KitchenAid	227-229
Batidoras	230
Peladoras	231
Cortadoras de verdura	232-233
Picadoras de carne	234-235
Cortadoras	236
Soplete	237
Balanzas Industriales	237
Máquinas de vacío	238-239
Tablas de corte	240
Termómetros	242-243

Terraza



Estufas para terraza	282
Ceniceros	283
Mesas/bancos	284-285
Barbacoa de pie/mesa	285
Matamoscas eléctricos	286

Equipamiento para hoteles



Limpiazapatos	287
Secamanos de pared	288
Dispensador toallitas	288
Dispensador jabón	288



- ✓ Cocina a gas de acero inoxidable 18/10
- ✓ Rejillas macizas de hierro fundido
- ✓ Quemador de gas con piloto de seguridad
- ✓ Encendido manual
- ✓ Horno eléctrico GN 1/1
- ✓ Patas de acero inoxidable con altura regulable
- ✓ Tiradores de acero inoxidable
- ✓ Preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos



Cocina a gas de 4 fuegos MFG 740 con horno de convección eléctrico GN 1/1
 Medidas: 800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: gas 19,0 kW
 4 fuegos: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW

Horno eléctrico GN 1/1
 638 x 420 x 355 mm (an. x prof. x al.),
 3,0 kW / 1 NAC 230 V
 Rango de temperatura: 50 °C - 270 °C
 incluye 1 rejilla y 1 bandeja

Peso: 66,6 kg
 EAN 4015613505121
¡ Código: 158.8001



Cocina a gas de 6 fuegos MFG 760 con horno de convección eléctrico GN 1/1 y parte inferior abierta
 Medidas: 1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: gas 28,5 kW
 6 fuegos: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW

Horno eléctrico GN 1/1
 638 x 420 x 355 mm (an. x prof. x al.),
 3,0 kW / 1 NAC 230 V
 Rango de temperatura: 50 °C - 270 °C
 Parte inferior abierta:
 345 x 490 x 470 mm (an. x prof. x al.),
 incluye 1 rejilla y 1 bandeja

Peso: 90,6 kg
 EAN 4015613525495
¡ Código: 158.8501





Cocina a gas de 5 fuegos*

Medidas: 900 x 600 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)

5 quemadores de gas:
1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW
1 x 3 kW / 1 x 3,6 kW

Horno eléctrico multifunción

Capacidad del horno: 117 litros
747 x 435 x 360 mm (an. x prof. x al.)
Rango de temperatura: 50 °C - 250 °C
Potencia nominal: gas 11,1 kW
Potencia nominal: electricidad 2,5 kW / 230 V
Peso: 63 kg

EAN 4015613469577

|| Código: 150.9511

- ✓ Cocina a gas de acero inoxidable 18/10
- ✓ Rejillas de hierro fundido
- ✓ Quemador de gas con piloto de seguridad
- ✓ Encendido manual electrónico
- ✓ Horno multifunción con parrilla
- ✓ Puerta del horno con doble acristalamiento
- ✓ Patas con altura regulable
- ✓ Horno con esmaltado negro
- ✓ Preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos



Preparad para gas natural

Bandeja de horno

EAN 4015613405155

|| Código: 0416529

Rejilla de horno

EAN 4015613405162

|| Código: 008H011

Cocina a gas de 5 fuegos HT96*

Medidas: 900 x 600 x 890-910 mm
(an. x prof. x al.)

5 quemadores de gas:
1 x 1,0 kW / 2 x 1,75 kW
1 x 3,0 kW / 1 x 3,6 kW

Horno eléctrico multifunción

Capacidad del horno: 100 litros
635 x 435 x 360 mm (an. x prof. x al.)
Rango de temperatura: 50 °C - 250 °C
Potencia nominal: gas 11,1 kW
Potencia nominal: electricidad 2,5 kW / 230 V
Reloj electrónico con preselección de inicio/fin
Peso: 78 kg

EAN 4015613469591

|| Código: 150.5011

- ✓ Cocina a gas de acero inoxidable 18/10
- ✓ Rejillas macizas de hierro fundido con protección contra arañazos
- ✓ Quemador de gas con piloto de seguridad
- ✓ Encendido manual electrónico
- ✓ Horno multifunción con parrilla y temporizador
- ✓ Puerta del horno con triple acristalamiento
- ✓ Horno con luz
- ✓ Patas de acero inoxidable con altura regulable
- ✓ Tiradores de acero inoxidable
- ✓ Horno con esmaltado negro
- ✓ Preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos



Preparad para gas natural

Cocina de vitrocerámica de 5 fuegos*

Medidas: 900 x 600 x 890-910 mm
(an. x prof. x al.)

Potencia nominal total:
11,4 kW / 3 NAC 400 V
5 Fuegos:

1 doble: Ø 120/210 mm, 0,7/2,1 kW
Zona central: Ø 170/265, 1,4/2,2 kW
1 fuego Ø 210 mm, 2,2 kW
2 fuegos Ø 145 mm, 1,2 kW c/u

Horno multifunción, 2,5 kW

Capacidad del horno: 100 litros
635 x 435 x 360 mm (an. x prof. x al.)
Rango de temperatura: 50 °C - 250 °C
Peso: 78 kg

EAN 4015613469621

|| Código: 155.660

- ✓ Cocina de vitrocerámica de acero inoxidable 18/10
- ✓ Superficie vitrocerámica
- ✓ Horno multifunción con parrilla y temporizador
- ✓ Puerta del horno con triple acristalamiento
- ✓ Horno con luz
- ✓ Patas de acero inoxidable con altura regulable
- ✓ Tiradores de acero inoxidable
- ✓ Horno con esmaltado negro

Bandeja de horno

EAN 4015613484174

|| Código: 001T664

Rejilla de horno

EAN 4015613395692

|| Código: 008M901



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Serie Ambassade

Con el programa de cocinas Ambassade, la empresa Bartscher cubre las necesidades del mercado en cuanto a "cocinas a la vista" para uso profesional.

También pueden utilizarse a la perfección como cocinas auxiliares en horas punta.

Gracias a su diseño de primera calidad, esta serie resulta especialmente apropiada para ubicarse a la vista del cliente.

- ✓ Aparatos de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 650 mm, altura de 900 a 920 mm
- ✓ La serie cumple las máximas exigencias en cuanto a funcionamiento y rendimiento
- ✓ Diseño de primera calidad, por lo que es perfecta para utilizarse a la vista de los clientes
- ✓ Limpieza sencilla
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Aparatos preparados para gas natural - propano a petición
- ✓ Reducción en el consumo de energía
- ✓ Conexión de aparatos mediante una ranura en "U" para una mayor higiene



Cocina a gas de 2 fuegos con parte inferior abierta

400 x 650 x 900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 8 kW
 2 quemadores de alta capacidad, 4,0 kW
 Protección termoelectrica
 Peso: 45 kg
 EAN 4015613303154
Código: 200.1621



Cocina a gas de 4 fuegos con parte inferior abierta

800 x 650 x 900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 14 kW
 2 quemadores de alta capacidad, 4,0 kW
 2 quemadores normales, 3,0 kW
 Protección termoelectrica
 Peso: 78 kg
 EAN 4015613294469
Código: 200.4441



Cocina encimera a gas de 5 fuegos

1000 x 650 x 300 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 16,5 kW
 1 quemador de alta potencia, 5,0 kW
 1 quemador de alta capacidad, 4,0 kW
 2 quemadores normales, 3,0 kW c/u
 1 quemador de mínimo consumo, 1,5 kW
 Protección termoelectrica
 Peso: 60 kg
 EAN 4015613306568
Código: 200.1551



Parte inferior compatible con Ambassade

1000 x 540 x 600 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 16 kg
 EAN 4015613306551
Código: 110.123



Aparatos preparados para gas natural - propano a petición



**Cocina a gas de 5 fuegos
con un horno a gas grande**

1000 x 650 x 900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 23,5 kW
1 quemador de alta potencia, 5,0 kW
1 quemador de alta capacidad, 4,0 kW
2 quemadores normales, 3,0 kW c/u
1 quemador de mínimo consumo, 1,5 kW
Protección termoeléctrica

Horno:

900 x 455 x 305 mm
(an. x prof. x al.), 7 kW
incluye 1 rejilla, 1 bandeja y 1 bandeja grasera
Peso: 125 kg
EAN 4015613294445

¡Código: 200.4551



**Cocina a gas de 5 fuegos
con horno eléctrico grande
con parrilla**

1000 x 650 x 900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 16,5 kW
1 quemador de alta potencia, 5,0 kW
1 quemador de alta capacidad, 4,0 kW
2 quemadores normales, 3,0 kW c/u
1 quemador de mínimo consumo, 1,5 kW
Protección termoeléctrica

Horno:

900 x 455 x 305 mm (an. x prof. x al.), 5 kW, 2 NAC 400 V
incluye 1 rejilla, 1 bandeja y 1 bandeja grasera
Peso: 123 kg
EAN 4015613304618

¡Código: 200.4561



**Cocina a gas de 5 fuegos
con 2 hornos a gas**

1000 x 650 x 900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 23,5 kW
5 fuegos abiertos:
1 x 5,0 kW, 1 x 4,0 kW
2 x 3,0 kW, 1 x 1,5 kW
Protección termoeléctrica

Cada horno:

400 x 455 x 305 mm
(an. x prof. x al.), 3,5 kW
incluye 1 rejilla y 1 bandeja
Peso: 130 kg
EAN 4015613302874

¡Código: 200.5771

**Cocina a gas de 5 fuegos
con 2 hornos de
convección eléctricos**

1000 x 650 x 900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 16,5 kW
5 fuegos abiertos:
1 x 5,0 kW, 1 x 4,0 kW
2 x 3,0 kW, 1 x 1,5 kW
Protección termoeléctrica

Cada horno:

400 x 455 x 305 mm
(an. x prof. x al.),
2,65 kW 1 NAC 230 V
incluye 1 rejilla y 1 bandeja
Peso: 128 kg
EAN 4015613304601

¡Código: 200.5781



Aparatos preparados para gas natural -
propano a petición



Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico

600 x 650 x 900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 9,65 kW / 3 NAC 400 V

4 fuegos:
2 x 2,0 kW, Ø 180 mm
2 x 1,5 kW, Ø 145 mm

Horno:
400 x 455 x 305 mm
(an. x prof. x al.), 2,65 kW
incluye 1 rejilla y 1 bandeja

Peso: 89 kg
EAN 4015613304632
| Código: 200.311



Cocina eléctrica de 5 fuegos con horno eléctrico grande

1000 x 650 x 900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 14,6 kW / 3 NAC 400 V

5 fuegos:
1 x 2,6 kW, Ø 220 mm
2 x 2 kW, Ø 180 y 220 mm
2 x 1,5 kW, Ø 180 y 145 mm

Horno:
900 x 455 x 305 mm (an. x prof. x al.),
con calor superior e inferior, 2 x 2,5 kW
y parrilla 2 x 2,4 kW
incluye termostato, 1 rejilla, 1 bandeja y 1 bandeja grasera

Peso: 136 kg
EAN 4015613303079
| Código: 200.410



Accesorios para cocinas a gas y eléctricas de la serie Ambassade

Apto para las cocinas Código	Rejilla Código	Bandeja de horno Código	Bandeja grasera Código
200.311 / 200.467 200.511 200.577 / 200.578	100.233	100.231	100.232
200.355	100.244	100.246	100.248
200.410 200.455 200.456	100.236	100.234	100.235



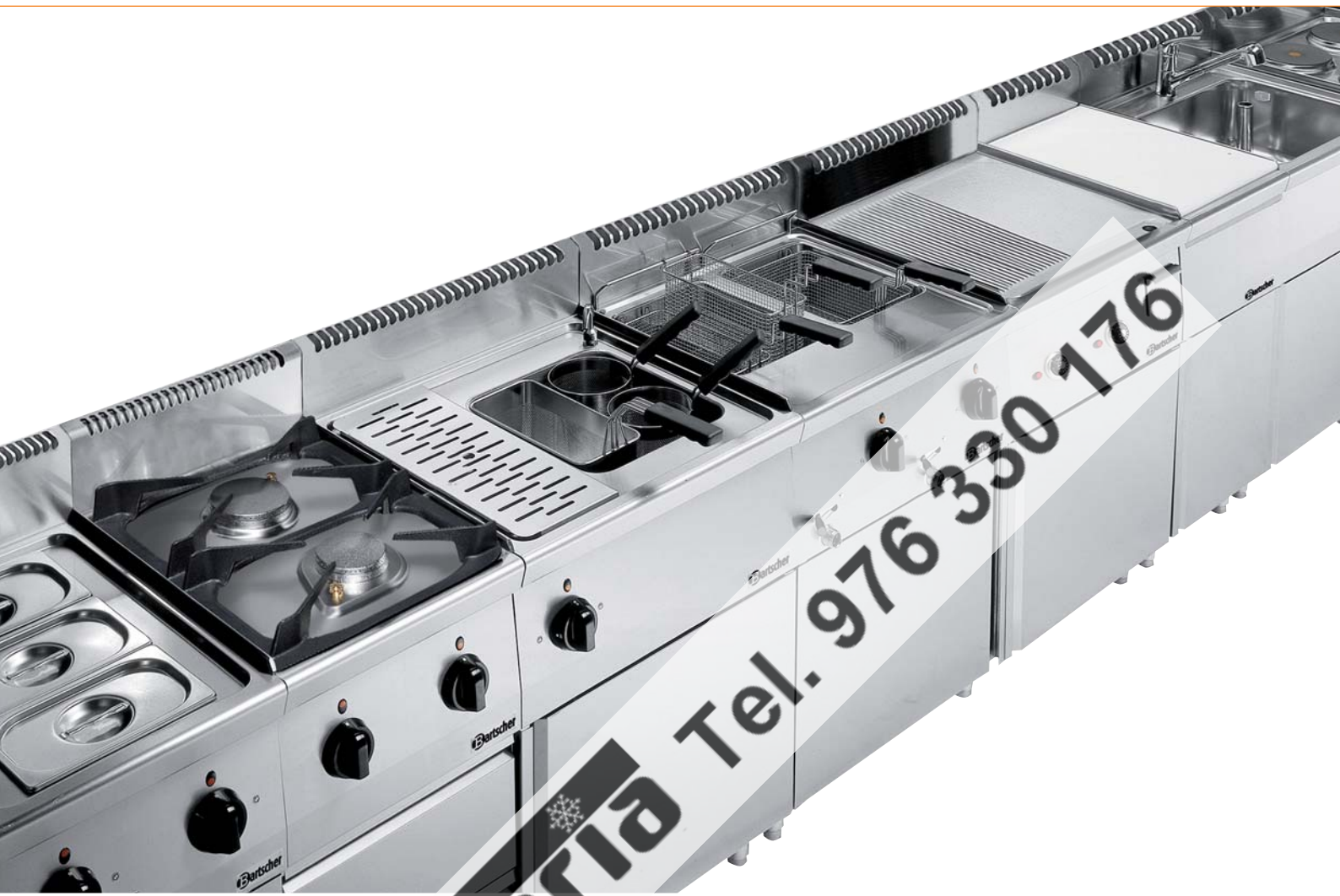
Placa de parrilla rayado
500 x 260 mm
EAN 4015613119588
| Código: 100.151



Tapa de quemador para ollas pequeñas
para quemadores de 3 kW y 4 kW
EAN 4015613120355
| Código: 100.230

Placa de parrilla liso
500 x 260 mm
EAN 4015613455747
| Código: 100.150

Serie 600 Imbiss



Serie 600 Imbiss

Aparatos de cocina de alta potencia que ocupan poco espacio gracias a su práctica construcción modular.

Pueda diseñar y equipar su cocina conforme a sus necesidades.

Aparatos de acero inoxidable 18/10 de alta calidad con una larga vida útil y en versión compacta.

- ✓ Aparatos auxiliares y subestructuras de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 600 mm, módulo de 400 mm o 600 mm de ancho
- ✓ Dimensiones compactos
- ✓ Un aparato de gran rendimiento en el espacio más pequeño
- ✓ Puede combinarse fácilmente gracias a su construcción modular
- ✓ Disposición variable de las subestructuras
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Aparatos preparados para propano, inyectores de gas natural incluidos
- ✓ Aprovechamiento óptimo de la energía
- ✓ Funcionamiento perfecto
- ✓ Limpieza sencilla
- ✓ Bonito diseño
- ✓ Serie también apta para vitrinas
- ✓ Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico multifunción

600 x 600 x 900 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal gas: 19,0 kW

4 fuegos:

2 quemadores de 3,5 kW (delante)

2 quemadores de 6,0 kW (detrás)

Horno multifunción

convección - parilla - calor superior e inferior

Capacidad del horno: 58 l

450 x 380 x 340 mm (an. x prof. x al.), 2,2 kW / 230 V

Rango de temperatura: 50 - 250 °C

Puerta con doble acristalamiento

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 89 kg

EAN 4015613547510

|| Código: 131.5563



Los aparatos de gas están preparados para propano

Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno eléctrico multifunción

600 x 600 x 900 mm (an. x prof. x al.)

4 fuegos de 2,0 kW, Ø 185 mm

Potencia nominal: 10,2 kW / 3 NAC 400 V

Horno multifunción

convección - parilla - calor superior e inferior

Capacidad del horno: 58 l

450 x 380 x 340 mm (an. x prof. x al.), 2,2 kW / 230 V

Rango de temperatura: 50 - 250 °C

Puerta con doble acristalamiento

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 80 kg

EAN 4015613547527

|| Código: 131.764



Cocina de vitrocerámica de 4 fuegos con horno eléctrico multifunción

600 x 600 x 900 mm (an. x prof. x al.)

4 fuegos de 2,0 kW, 2x Ø 230 mm, 1x Ø 165 mm, 1x Ø 145 mm

Potencia nominal: 10,2 kW / 3 NAC 400 V

Horno multifunción

convección - parilla - calor superior e inferior

Capacidad del horno: 58 l

450 x 380 x 340 mm (an. x prof. x al.), 2,2 kW / 230 V

Rango de temperatura: 50 - 250 °C

Puerta con doble acristalamiento

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 40 kg

EAN 4015613547534

|| Código: 132.870



Bandeja de horno

Medidas: 440 x 350 mm

EAN 4015613526621

|| Código: 052662

Rejilla de horno

Medidas: 440 x 350 mm

EAN 4015613526638

|| Código: 052663



 Los aparatos de gas están preparados para propano

Cocina a gas de 2 fuegos

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 9,5 kW
1 quemador de 3,5 kW (delante)
1 quemador de 6,0 kW (detrás)
Peso: 20 kg
EAN 4015613547541
| Código: 131.7433

Cocina a gas de 4 fuegos

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 19,0 kW
2 quemadores de 3,5 kW (delante)
2 quemadores de 6,0 kW (detrás)
Peso: 28 kg
EAN 4015613547558
| Código: 131.7463



Cocina eléctrica de 2 fuegos

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Fuegos de 2 kW: Ø 180 mm
Potencia nominal: 4 kW / 2 NAC 400 V
Peso: 21 kg
EAN 4015613309989
| Código: 131.722

Cocina eléctrica de 4 fuegos

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Fuegos de 2 kW: Ø 180 mm
Potencia nominal: 8 kW / 3 NAC 400 V
Peso: 30 kg
EAN 4015613310008
| Código: 131.734



C
B

B	C
C	A

Cocina de vitroceramica de 2 fuegos

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Fuegos: 1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
Potencia nominal: 4,3 kW / 3 NAC 400 V
Peso: 15 kg
EAN 4015613418193
| Código: 131.800

Cocina de vitroceramica de 4 fuegos

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Fuegos: 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
Potencia nominal: 8,0 kW / 3 NAC 400 V
Peso: 21 kg
EAN 4015613418209
| Código: 131.850

- A 1,2 kW
- B 1,8 kW
- C 2,5 kW



Cocedor de pasta eléctrico

600 x 600 x 900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 5,5 kW / 3 NAC 400 V
 Capacidad de la cubeta: 26 litros
 Con toma de agua R1/2"
 Con salida de agua R1"
 Peso: 47 kg
 EAN 4015613547565
Código: 132.790



Cesta para pasta GN 1/6, derecha
 155 x 155 x 240 mm
 EAN 4015613293240
Código: 022.918



Cesta para pasta GN 1/6, izquierda
 155 x 155 x 240 mm
 EAN 4015613229287
Código: 022.928



Cesta para pasta GN 1/3
 290 x 142 x 210 mm
 EAN 4015613293233
Código: 022.920



Cesta para pasta GN 1/3 larga
 310 x 155 x 240 mm
 EAN 4015613229300
Código: 022.930



Cesta para pasta GN 2/9 larga
 310 x 100 x 240 mm
 EAN 4015613230306
Código: 023.030

Cestas no incluidas en el suministro

Baño maría eléctrico

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Tamaño de la cubeta:
 3 x 1/4 GN, 150 mm de profundidad
 Potencia nominal: 1,4 kW / 1 NAC 230 V
 Peso: 20,6 kg
 EAN 4015613310084
Código: 131.760



Recipientes GN y barra intermedia no incluidos en el suministro

Baño maría eléctrico

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Tamaño de la cubeta:
 1 x 1/1 GN, 2 x 1/4 GN, 150 mm de profundidad
 Potencia nominal: 2,8 kW / 1 NAC 230 V
 Peso: 28 kg
 EAN 4015613310091
Código: 131.770





Freidora eléctrica con 1 cubeta de 6 litros

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 3,3 kW / 1 NAC 230 V
con resistencia fija
Peso: 22 kg
EAN 4015613309699
| Código: 131.306

Cesta de repuesto 6l

190 x 270 x 120 mm (an. x prof. x al.)
EAN 4015613192178
| Código: 019217



Freidora eléctrica con 2 cubetas de 6 litros

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 6,6 kW / 3 NAC 400 V
con resistencia fija
Peso: 31 kg
EAN 4015613433264
| Código: 131.413

Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír en
la pág. 172, 173 del catálogo



Freidora eléctrica con 1 cubeta de 8 litros

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 6,3 kW / 3 NAC 400 V
con resistencia basculante
Peso: 22 kg
EAN 4015613433240
| Código: 131.415

Cesta de repuesto de 8 l pequeña

110 x 280 x 100 mm
(an. x prof. x al.)
EAN 4015613463483
| Código: 02014725

Cesta de repuesto de 8 l grande

225 x 275 x 100 mm
(an. x prof. x al.)
EAN 4015613463476
| Código: 02013949



Freidora eléctrica con 2 cubetas de 8 litros

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 12,6 kW / 3 NAC 400 V
con resistencia basculante
Peso: 31 kg
EAN 4015613433257
| Código: 131.425



Freidora a gas con 1 cubeta de 8 litros

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 6,7 kW
 Peso: 29 kg
 EAN 4015613433028
|| Código: 131.5113



Los aparatos de gas están preparados para propano

Cesta de repuesto de 8 l pequeña

120 x 285 x 120 mm
 (an. x prof. x al.)
 EAN 40156132266892
|| Código: 022668

Cesta de repuesto de 8 l grande

240 x 285 x 120 mm
 (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613433295
|| Código: 021085

Freidora a gas con 2 cubetas de 8 litros

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 13,4 kW
 Peso: 45 kg
 EAN 4015613433271
|| Código: 131.5213



Calentador

Potencia nominal: 0,4 kW / 1 NAC 230 V
 Peso: 3,5 kg
 EAN 4015613323909
|| Código: 131.666



Mantenedor de fritos eléctrico sin calentador

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,38 kW / 1 NAC 230 V
 Peso: 22 kg
 EAN 4015613325996
|| Código: 131.660

Mantenedor de fritos eléctrico con calentador

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,78 kW / 1 NAC 230 V
 Peso: 25,5 kg
 EAN 4015613309804
|| Código: 131.600



Elemento neutro

400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 con cajón 320 x 480 x 180 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 28 kg
 EAN 4015613548005
|| Código: 131.905



Elemento neutro

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 con cajón 520 x 480 x 180 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 38 kg
 EAN 4015613548012
|| Código: 131.915





Fry-top eléctrico liso

cromado duro, acero especial para una mejor conductividad térmica
400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Superficie de asado: 333 x 480 mm
Potencia nominal: 3,6 kW / 1 NAC 230 V
Peso: 41 kg
EAN 4015613547572
| Código: 132.115



Fry-top eléctrico liso

cromado duro, acero especial para una mejor conductividad térmica
600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Superficie de asado: 530 x 480 mm
2 zonas de calentamiento con regulación independiente
Potencia nominal: 7,2 kW / 3 NAC 400 V
Peso: 60 kg
EAN 4015613547589
| Código: 132.125

Fry-top eléctrico liso y rayado

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Superficie de asado: 530 x 480 mm
2 zonas de calentamiento con regulación independiente
Potencia nominal: 7,2 kW / 3 NAC 400 V
Peso: 60 kg
EAN 4015613547596
| Código: 132.255



Fry-top a gas liso

cromado duro, acero especial para una mejor conductividad térmica
400 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Superficie de asado: 333 x 480 mm
Potencia nominal: 4,6 kW
Peso: 41 kg
EAN 4015613547602
| Código: 131.1413

Fry-top a gas liso

cromado duro, acero especial para una mejor conductividad térmica
600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Superficie de asado: 530 x 480 mm
2 zonas de calentamiento con regulación independiente
Potencia nominal: 7,6 kW
Peso: 60 kg
EAN 4015613547619
| Código: 131.1813



Parrilla de piedra volcánica a gas

600 x 600 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 7,3 kW
Rejilla con regulación de altura
Peso: 51 kg
EAN 4015613309972
| Código: 131.7003




Raspador

para limpiar placas de acero y parrillas, hoja reemplazable
Peso: 0,2 kg
EAN 4015613249841
| Código: 052.971

Hoja de repuesto

Peso: 0,01 kg
EAN 4015613267814
| Código: 052.972

 Los aparatos de gas están preparados para propano



Mueble bajo con 2 cajones

400 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Cajón: 309 x 500 x 150 mm
 Peso: 26 kg
 EAN 4015613310190
¡Código: 131.954



Listón para conectar aparatos

EAN 4015613323787
¡Código: 132.060



Mueble bajo abierto con base intermedia

400 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Peso: 14 kg
 EAN 4015613310138
¡Código: 131.924

Mueble bajo abierto con base intermedia

600 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Peso: 17 kg
 EAN 4015613310145
¡Código: 131.926

Mueble bajo abierto con base intermedia

800 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Peso: 19 kg
 EAN 4015613548067
¡Código: 131.925

Mueble bajo con puerta de doble hoja y base intermedia

400 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Peso: 17 kg
 EAN 4015613310169
¡Código: 131.944

Mueble bajo con puerta de doble hoja y base intermedia

600 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Peso: 24 kg
 EAN 4015613310176
¡Código: 131.946

Mueble bajo con puerta de doble hoja y base intermedia

1000 x 550 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Patas con altura regulable: máx. 50 mm
 Peso: 38 kg
 EAN 4015613310183
¡Código: 131.940





Serie 650 Snack

Una serie para la cocina profesional. Destaca por su aprovechamiento óptimo de la energía, sus aparatos de alta potencia y su facilidad de limpieza.

Gracias a su construcción modular puede combinarse fácilmente y disponerse de forma variable.

Todos los aparatos son de acero inoxidable 18/10.



- ✓ Campana Snack con 650 mm de profundidad
Disponibles a petición

- ✓ Aparatos auxiliares y subestructuras de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 650 mm, altura: 870 mm (subestructura incluida)
- ✓ Ancho de los aparatos auxiliares: 400 mm, 600 mm o 700 mm, altura de los aparatos auxiliares sin chimenea: 295 mm
- ✓ Aparatos de alta potencia que ocupan poco espacio
- ✓ Construcción modular de medidas justas y fácil de combinar
- ✓ Disposición variable de las subestructuras
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Aparatos preparados para propano, inyector de gas natural incluidos
- ✓ Aprovechamiento óptimo de la energía
- ✓ Ejecución robusta
- ✓ Funcionamiento práctico, limpieza sencilla
- ✓ Aspecto atractivo
- ✓ Serie perfecta para utilizar vitrinas
- ✓ Conexión de aparatos mediante perfiles de sujeción



Cocina a gas de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN

700 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal gas: 18,0 kW
4 quemadores: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW con llama piloto

Horno eléctrico, 1/1 GN

570 x 490 x 285 mm (an. x prof. x al.)
4,2 kW / 3 NAC 400 V
Rango de temperatura: 110 - 280 °C
Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 68 kg

EAN 4015613548760

|| Código: 115.1143



Los aparatos de gas están preparados para propano

Cocina eléctrica con 4 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN

700 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal total: 12,4 kW / 3 NAC 400 V
4 fuegos:

2 x 2,6 kW, Ø 220 mm

2 x 1,5 kW, Ø 180 mm

Horno eléctrico, 1/1 GN

570 x 490 x 285 mm (an. x prof. x al.)
4,2 kW / 3 NAC 400 V

Rango de temperatura: 110 - 280 °C

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 64 kg

EAN 4015613548791

|| Código: 115.058



Cocina de vitrocerámica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN

700 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal total: 12,4 kW / 3 NAC 400 V
4 fuegos:

2 x 2,6 kW, Ø 220 mm

1 x 1,8 kW, Ø 180 mm

1 x 1,2 kW, Ø 145 mm

Horno eléctrico, 1/1 GN

570 x 490 x 285 mm (an. x prof. x al.)
4,2 kW / 3 NAC 400 V

Rango de temperatura: 110 - 280 °C

Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja

Peso: 64 kg

EAN 4015613548814

|| Código: 115.059



Bandeja de horno

530 x 470 x 37 mm

(an. x prof. x al.)

EAN 4015613559339

|| Código: 115.805

Rejilla de horno

530 x 470 mm

(an. x prof.)

EAN 4015613559322

|| Código: 105.804



Cocina a gas de 6 fuegos con horno a gas y armario

1100 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal gas: 32 kW
6 quemadores: 3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW
con llama piloto

Horno a gas:

570 x 530 x 295 mm (an. x prof. x al.), 5 kW
Rango de temperatura: 110 - 280 °C
Accesorios: 1 rejilla, 1 bandeja
Peso: 120 kg
EAN 4015613548869

|| Código: 115.1163

Bandeja de horno

530 x 470 x 37 mm
(an. x prof. x al.)

EAN 4015613559339

|| Código: 115.805

Rejilla de horno

530 x 470 mm
(an. x prof.)

EAN 4015613559322

|| Código: 105.804



Cocina a gas

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 9,0 kW
2 quemadores: 1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW
con llama piloto
Peso: 19 kg
EAN 4015613548906

|| Código: 115.1023

Cocina a gas

700 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 18,0 kW
4 quemadores: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
con llama piloto
Peso: 27 kg
EAN 4015613548920

|| Código: 115.1033



Cocina eléctrica

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 4,1 kW / 3 NAC 400 V
2 fuegos:
1 x 2,6 kW Ø 220 mm
1 x 1,5 kW Ø 180 mm
Peso: 18 kg
EAN 4015613548937

|| Código: 115.005

Cocina eléctrica

700 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 8,2 kW / 3 NAC 400 V
4 fuegos:
2 x 2,6 kW Ø 220 mm
2 x 1,5 kW Ø 180 mm
Peso: 25 kg
EAN 4015613548944

|| Código: 115.007



Los aparatos de gas están preparados para propano



Placa inducción con un fuego

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 5 kW / 3 NAC 400 V
 Placa de vidrio: 348 x 512 mm (an. x prof mm)
 1 bobina de Ø 220 mm
 Peso: 18 kg
 EAN 4015613548951
Código: 115.090



Placa inducción con 2 fuegos

700 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal total: 10 kW / 3 NAC 400 V
 Placa de vidrio: 648 x 512 mm (an. x prof mm), 2 x 5 kW
 2 bobinas de Ø 220 mm
 Peso: 25 kg
 EAN 4015613548968
Código: 115.095



Wok de inducción

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 5 kW / 3 NAC 400 V
 Cubeta de ceran: Ø 300 mm
 Peso: 20 kg
 EAN 4015613548975
Código: 115.099



Baño maría eléctrico

1/1 GN, 150 mm de profundidad
 400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,0 kW / 1 NAC 230 V
 Grifo de salida de agua
 Peso: 15 kg
 EAN 4015613548982
Código: 115.111



Baño maría eléctrico

1/1 GN + 2 x 1/4 GN, 150 mm de profundidad
 600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,8 kW / 1 NAC 230 V
 Grifo de salida de agua
 Peso: 19 kg
 EAN 4015613548999
Código: 115.112





Parrilla eléctrica

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 4,5 kW / 3 NAC 400 V
 1 zona de calentamiento
 Superficie de asado 250 x 400 mm
 Depósito colector de grasa que puede llenarse con agua
 Peso: 24 kg
 EAN 4015613549002
¡Código: 115.137

Parrilla eléctrica

800 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 7,5 kW / 3 NAC 400 V
 1 zona de calentamiento
 Superficie de asado 630 x 400 mm
 Depósito colector de grasa que puede llenarse con agua
 Peso: 35 kg
 EAN 4015613549003
¡Código: 115.139



Sartén eléctrica

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 3,9 kW / 3 NAC 400 V
 Bandeja de acero inoxidable:
 310 x 505 x 100 mm (an. x prof. x al.)
 Capacidad: 12,5 litros
 Peso: 20 kg
 EAN 4015613549033
¡Código: 115.245



Parrilla de piedra volcánica a gas

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 7,0 kW
 Superficie de parrilla: 330 x 580 mm (an. x prof.)
 Peso: 38 kg
 EAN 4015613549040
¡Código: 115.1583



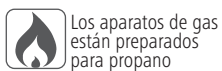
Parrilla de piedra volcánica a gas

800 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 14,0 kW
 con 2 zonas de calentamiento
 Superficie de parrilla:
 660 x 580 mm (an. x prof.)
 Peso: 70 kg
 EAN 4015613549057
¡Código: 115.1593



Piedras volcánicas

Bolsa de 7 kg
 EAN 4015613182049
¡Código: 100.611



Los aparatos de gas están preparados para propano



Fry-top eléctrico liso

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de asado de acero, 396 x 555 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 3,9 kW / 3 NAC 400 V
 Peso: 30 kg

EAN 4015613549125

|| Código: 115.108

Fry-top a gas liso

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de asado de acero, 396 x 555 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 5,0 kW

Peso: 38 kg

EAN 4015613549156

|| Código: 115.2163

Raspador

para limpiar placas de acero
 y parrillas, hoja reemplazable

Peso: 0,2 kg

EAN 4015613249841

|| Código: 052.971



Hoja de repuesto

Peso: 0,01 kg

EAN 4015613267814

|| Código: 052.972

Fry-top eléctrico liso

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de asado de acero,
 596 x 555 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 7,8 kW / 3 NAC 400 V

Peso: 51 kg

EAN 4015613549132

|| Código: 115.109

Fry-top a gas liso

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de asado de acero, 596 x 555 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 10,0 kW

Peso: 56 kg

EAN 4015613549163

|| Código: 115.2173

Fry-top eléctrico liso y rayado

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de asado de acero,
 596 x 555 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 7,8 kW / 3 NAC 400 V

Peso: 51 kg

EAN 4015613549149

|| Código: 115.120

Fry-top a gas liso y rayado

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de asado de acero, 596 x 555 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 10,0 kW

Peso: 56 kg

EAN 4015613549170

|| Código: 115.2093



Los aparatos de gas están preparados para propano



Freidora eléctrica

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9,0 kW / 3 NAC 400 V
 Capacidad: 10 litros
 con resistencia **basculante** para facilitar la limpieza
 Peso: 18 kg
 EAN 4015613549071
¡ Código: 115.204

Cesta de repuesto para freidoras eléctricas

Medidas de la cesta: 180 x 305 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613433172
¡ Código: 024.8582

Freidora eléctrica

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 18,0 kW / 3 NAC 400 V
 Capacidad: 2 cubetas de 10 litros c/u
 con resistencia **basculante** para facilitar la limpieza
 Peso: 31 kg
 EAN 4015613549088
¡ Código: 115.205



Depósito colector de grasa
 Filtro para aceite de freír
 en la pág. 172, 173 del catálogo

Freidora a gas

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 7,0 kW
 Capacidad: 8 litros
 Peso: 26 kg
 EAN 4015613549101
¡ Código: 115.2183

Cesta de repuesto para freidoras a gas

Medidas de la cesta: 200 x 280 x 115 mm (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613433196
¡ Código: 024.8585

Freidora a gas

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 14,0 kW
 Capacidad: 2 cubetas de 8 litros c/u
 Peso: 44 kg
 EAN 4015613549118
¡ Código: 115.2193

 Los aparatos de gas están preparados para propano



Mantenedor de fritos eléctrico

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 2,0 kW / 1 NAC 230 V
 Radiador de cerámica
 Tamaño de la cubeta: 1/1 GN
 Peso: 21 kg
 EAN 4015613549095
|| Código: 115.115



Cocedor de pasta eléctrico

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9,0 kW / 3 NAC 400 V
 Medidas de la cubeta:
 400 x 340 x 180 mm
 Capacidad de agua: 28 litros,
 con grifo de entrada y salida de agua
 Incluye 3 cestas
 Peso: 28 kg
 EAN 4015613549064
|| Código: 115.138



Cesta de repuesto para cocedero de pasta eléctrico

Medidas de la cesta: 100 x 280 x 115 mm (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613490298
|| Código: 049029

Elemento neutro

400 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 12 kg
 EAN 4015613549224
|| Código: 115.116



Elemento neutro

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 21 kg
 EAN 4015613549217
|| Código: 115.113





Equipo multifunción

- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Depósito redondeado
- ✓ Gran potencia
- ✓ Recipiente de acero inoxidable



Equipo multifunción eléctrico

con bandeja colectora GN 1/1,
150 mm de profundidad
400 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de la cazuela: 13 litros
320 x 480 x 90 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 4,0 kW / 3 NAC 400 V
Peso: 27 kg
EAN 4015613549187
| Código: 115.155



Equipo multifunción eléctrico

con bandeja colectora GN 1/1,
150 mm de profundidad
600 x 650 x 870 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de la cazuela: 21 litros
520 x 480 x 90 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 8,1 kW / 3 NAC 400 V
Peso: 45 kg
EAN 4015613549194
| Código: 115.157



Fregadero

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
con batería mezcladora 1/2"
Salida de agua 1 1/2"
Medidas de la pila: 500 x 400 x 150 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 16 kg
EAN 4015613549200
| Código: 115.114

EXPO Maquinaria Tel. 916330176



Mueble bajo abierta
400 x 600 mm (an. x al.)
EAN 4015613432847
| Código: 112.020



Mueble bajo abierta
800 x 600 mm (an. x al.)
EAN 4015613432861
| Código: 112.022

Listón para conectar aparatos
EAN 4015613215785
| Código: 110.036



Mueble bajo abierta
600 x 600 mm (an. x al.)
EAN 4015613432854
| Código: 112.021

Mueble bajo abierta
700 x 600 mm (an. x al.)
EAN 4015613550237
| Código: 112.121



600 mm
400 mm
Mueble bajo abierta
1000 x 600 mm (an. x al.)
EAN 4015613432878
| Código: 112.023



Cajón
Medidas interiores:
305 x 525 x 145 mm (an. x prof. x al.)
EAN 4015613433219
| Código: 112.028

✓ Se necesitan 2 cajones por cada 400 mm de subestructura



Puerta
para subestructuras
350 mm de ancho
EAN 4015613560014
| Código: 112.027

Puerta
para subestructuras
600 mm de ancho
EAN 4015613560007
| Código: 112.026



Puerta
para subestructuras
400 mm de ancho
EAN 4015613559995
| Código: 112.025



Base intermedia 400 mm
EAN 4015613432939
| Código: 112.030

Base intermedia 600 mm
EAN 4015613432946
| Código: 112.031

Base intermedia 700 mm
EAN 4015613560021
| Código: 112.032

Serie 700 Classic



Serie 700 Classic

Una serie absolutamente profesional de acero inoxidable 18/10.

Simplemente robusta y concebida hasta el más mínimo detalle.

Desde el programa de aparatos de pie hasta el montaje sobre zócalos o en puente, esta serie satisface las máximas exigencias de la cocina profesional

- ✓ Aparatos de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 700 mm, altura: 850-900 mm
- ✓ Construcción compacta, funcionamiento seguro
- ✓ Limpieza sencilla
- ✓ Panel frontal con grandes mandos de control
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Aparatos preparados para gas natural, inyectores para propano incluidos
- ✓ Cocinas a gas con llama piloto
- ✓ Cocinas a gas con quemadores dobles con gran rendimiento gracias a una combustión limpia
- ✓ Gran rentabilidad gracias a su bajo consumo de energía
- ✓ Llama piloto protegida por una cubierta adicional
- ✓ Freidoras con gran zona fría
- ✓ Nueva conexión de aparatos: los aparatos pueden entrelazarse



Cocina a gas de 2 fuegos con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9,1 kW gas
 2 fuegos: 1 x 5,5 kW, 1 x 3,6 kW
 Peso: 42 kg
 EAN 4015613484228
Código: 285.1021



Cocina a gas de 4 fuegos con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 18,2 kW gas
 4 fuegos: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
 Peso: 71 kg
 EAN 4015613484235
Código: 285.1041



Cocina a gas de 6 fuegos con parte inferior abierta

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 27,3 kW gas
 6 fuegos: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
 Peso: 100 kg
 EAN 4015613484242
Código: 285.1061



Rejilla corredera de acero inoxidable apta para 2 fuegos seguidos
 EAN 4015613520414
Código: 285.086

Cocina a gas de 4 fuegos con horno de convección eléctrica 1/1 GN

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 18,2 kW gas
 4 fuegos: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Horno eléctrico 1/1 GN,
 541 x 363 x 300 mm (an. x prof. x al.), 3,6 kW / 400 V
 Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C
 Peso: 112 kg
 EAN 4015613484266
Código: 285.2241



Aparatos preparados para gas natural



Cocina a gas de 4 fuegos con horno a gas 2/1 GN

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 25,7 kW gas
4 fuegos: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Horno a gas 2/1 GN,
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.),
7,5 kW
Rango de temperatura: 140 °C - 300 °C
Peso: 115 kg
EAN 4015613484259
| Código: 285.2341

Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 18,2 kW gas
4 fuegos: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Horno eléctrico 2/1 GN,
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.),
5,4 kW / 400 V
Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C
Peso: 130 kg
EAN 4015613497044
| Código: 285.2251

Rendimiento óptimo gracias a los quemadores dobles



Cocina a gas de 6 fuegos con horno a gas 2/1 GN y armario neutro

1200 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 34,8 kW gas
6 fuegos:
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Horno a gas 2/1 GN,
535 x 675 x 265 mm
(an. x prof. x al.), 7,5 kW
Rango de temperatura: 140 °C - 300 °C
Armario neutro:
350 x 610 x 400 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 155 kg
EAN 4015613484273
| Código: 285.2361

Cocina a gas de 6 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN y armario neutro

1200 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 27,3 kW gas
6 fuegos:
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Horno eléctrico 1/1 GN,
541 x 363 x 300 mm
(an. x prof. x al.), 3,6 kW / 400 V
Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C
Armario neutro:
350 x 610 x 400 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 152 kg
EAN 4015613484280
| Código: 285.2461



Cocina a gas de 6 fuegos con horno a gas grande

1200 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 40,3 kW gas
6 fuegos: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
Horno a gas
1050 x 530 x 300 mm
(an. x prof. x al.), 13 kW
Rango de temperatura: 140 °C - 300 °C
Peso: 177 kg
EAN 4015613484297
| Código: 285.2261



Rejilla corredera de acero inoxidable
apta para 2 fuegos seguidos
EAN 4015613520414
| Código: 285.086



Aparatos preparados para gas natural



Cocina de vitroceramica de 2 fuegos con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 4,6 kW / 3 NAC 400 V
 2 fuegos: Ø 210 mm, 2 x 2,3 kW
 Peso: 40 kg
 EAN 4015613484358
¡ Código: 287.410



Cocina de vitroceramica de 4 fuegos con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9,2 kW / 3 NAC 400 V
 4 fuegos: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
 Peso: 50 kg
 EAN 4015613484365
¡ Código: 287.420



Cocina de vitroceramica de 4 fuegos con horno de convección eléctrica 1/1 GN

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 12,8 kW, 3 NAC 400 V
 4 fuegos: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
Horno eléctrico 1/1 GN,
 541 x 363 x 300 mm (an. x prof. x al.), 3,6 kW
 Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C
 Peso: 98 kg
 EAN 4015613484372
¡ Código: 287.430





Cocina eléctrica de 2 fuegos con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal:
5,2 kW / 3 NAC 400 V
2 fuegos: Ø 220 mm
2 x 2,6 kW
Peso: 34 kg
EAN 4015613484303
| Código: 286.102

Cocina eléctrica de 4 fuegos con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal:
10,4 kW / 3 NAC 400 V
4 fuegos: Ø 220 mm
4 x 2,6 kW
Peso: 49 kg
EAN 4015613484310
| Código: 286.104



Cocina eléctrica de 6 fuegos con parte inferior abierta

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 15,6 kW / 3 NAC 400 V
6 fuegos: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW
Peso: 80 kg
EAN 4015613484327
| Código: 286.106



Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 14 kW / 3 NAC 400 V
4 fuegos: Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW
Horno eléctrico 1/1 GN,
541 x 363 x 300 mm (an. x prof. x al.), 3,6 kW / 3 NAC 400 V
Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C
Peso: 95 kg
EAN 4015613484334
| Código: 286.224

Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 2/1 GN

Modelo igual que el anterior, pero
Horno eléctrico 2/1 GN,
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 5,4 kW / 400 V
Peso: 95 kg
EAN 4015613497068
| Código: 286.234



Cocina eléctrica de 6 fuegos con horno de convección eléctrico 1/1 GN y armario

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 19,2 kW / 3 NAC 400 V

6 fuegos: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW

Horno eléctrico 1/1 GN,

541 x 363 x 300 mm (an. x prof. x al.), 3,6 kW

Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C

Armario: 350 x 610 x 400 mm (an. x prof. x al)

Peso: 132 kg

EAN 4015613484341

|| **Código: 286.246**



Limpiador para hornos en la pág. 83 del catálogo



Cocina eléctrica de 4 fuegos con placas rectangulares y horno de convección eléctrico 1/1 GN

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 14 kW / 3 NAC 400 V

4 fuegos: 220 x 220 mm, 4 x 2,6 kW

Horno eléctrico 1/1 GN,

541 x 363 x 300 mm (an. x prof. x al.), 3,6 kW

Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C

Peso: 95 kg

EAN 4015613486239

|| **Código: 286.324**



Cocina eléctrica de 6 fuegos con placas rectangulares con horno de convección eléctrico 1/1 GN y armario neutro

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 19,2 kW / 3 NAC 400 V

6 fuegos: 220 x 220 mm, 6 x 2,6 kW

Horno eléctrico 1/1 GN,

541 x 363 x 300 mm (an. x prof. x al.), 3,6 kW

Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C

Elemento neutro: 350 x 610 x 400 (an. x prof. x al.)

Peso: 132 kg

EAN 4015613486246

|| **Código: 286.346**





**Salamandra eléctrica ajustable HLS 3110
3 resistencias, con función calentadora**

acero inoxidable 18/10
Resistencia con altura regulable
Resistencia independientes: 1 ó 3 unidades
Bandeja colectora de grasa y rejilla GN 1/1
Potencia nominal: 4,8 kW / 3 NAC 400 V
590 x 630 x 500 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 70 kg
EAN 4015613525730
| Código: 101.580

Inducción: con precisión y comodidad

Calor allí donde se necesita y solo cuando es preciso.

La inducción permite cocinar con precisión y comodidad. Sin fases de precalentamiento ni calor residual. Con esto se consiguen unas agradables condiciones ambientales en la cocina. Las ventajas son indiscutibles: menos tiempo de cocción, más seguridad (ya que solo se calienta el recipiente) y más facilidad de limpieza (ya que no quedan quemados en la placa.)

El "calor frío" ahorra tiempo y energía. La manera más rápida y eficiente de cocinar con un rendimiento excelente.



Cocinas de inducción

- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Baja producción de calor
- ✓ Limpieza más sencilla
- ✓ Gran potencia
- ✓ Zonas de calentamiento con regulación independiente



**Cocina de inducción de 2 fuegos
con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal total: 10 kW / 3 NAC 400 V
Placa de vidrio: 350 x 560 mm, 2 x 5 kW
Diámetro superficie inducción Ø 230 mm
Peso: 51 kg
EAN 4015613488271
| Código: 286.410



**Cocina de inducción de 4 fuegos
con parte inferior abierta**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal total: 20 kW / 3 NAC 400 V
Placa de vidrio: 650 x 560 mm, 4 x 5 kW
Diámetro superficie inducción Ø 260 mm
Peso: 79 kg
EAN 4015613488288
| Código: 286.420





Baño maría eléctrico, 1 cubeta con grifo de entrada de agua con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1 kW /230 V
 Tamaño de la cubeta: 1/1 GN
 Peso: 38 kg
 EAN 4015613484679
Código: 286.301



- ✓ Baños maría para cubetas GN, 150 mm de profundidad
- ✓ Los baños maría no incluyen cubetas GN.



Baño maría eléctrico, 1 cubeta con grifo de entrada de agua con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 2 kW / 230 V
 Tamaño de la cubeta: 2/1 GN
 Peso: 50 kg
 EAN 4015613484686
Código: 286.302



Elemento neutro con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 1 cajón
 313 x 545 x 150 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 33 kg
 EAN 4015613484716
Código: 284.804



Elemento neutro con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 64 kg
 EAN 4015613484709
Código: 284.007





Fry-top a gas con placa compuesta, liso con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 7 kW gas con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado: 327 x 504 mm (an. x prof.)
Peso: 57 kg
EAN 4015613538860
| Código: 285.4061

Fry-top a gas con placa de acero, rayado con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 7 kW gas con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado: 327 x 504 mm (an. x prof.)
Peso: 57 kg
EAN 4015613538877
| Código: 285.4071

Fry-top eléctrico con placa compuesta, liso con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 5 kW / 3 NAC 400 V
Superficie de asado: 327 x 504 mm (an. x prof.)
Peso: 54 kg
EAN 4015613536538
| Código: 286.406

Fry-top eléctrico con placa de acero, rayado con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 5 kW / 3 NAC 400 V
Superficie de asado: 327 x 504 mm (an. x prof.)
Peso: 54 kg
EAN 4015613536545
| Código: 286.407



Fry-top a gas con placa compuesta, liso con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 14 kW gas con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado: 727 x 504 mm (an. x prof.)
Peso: 97 kg
EAN 4015613538884
| Código: 285.4081

Fry-top eléctrico con placa compuesta, liso con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 10 kW / 3 NAC 400 V
Superficie de asado: 727 x 504 mm (an. x prof.)
Peso: 90 kg
EAN 4015613536569
| Código: 286.408



Fry-top a gas con placa de acero, liso y rayado con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 14 kW gas con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado: 727 x 504 mm (an. x prof.)
Peso: 97 kg
EAN 4015613538891
| Código: 285.6051

Fry-top eléctrico con placa de acero, liso y rayado con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 10 kW / 3 NAC 400 V
Superficie de asado: 727 x 504 mm (an. x prof.)
Peso: 90 kg
EAN 4015613536552
| Código: 286.409





El equipo multifunción es de lo más polifacético

Soluciona cualquier problema en la cocina utilizando el mínimo espacio.
Modelo de acero inoxidable con gran potencia y bajo consumo de energía.

➔ **Asar • Cocinar • Estofar • Mantener calientes los platos**

La base redondeada del depósito con una bandeja de descarga extra-grande facilita la limpieza.
El equipo multifunción se adapta a cualquier cocina, ya sea de manera independiente o integrado con el resto de electrodomésticos.



- Equipo multifunción**
- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
 - ✓ Bajo consumo de energía
 - ✓ Depósito redondeado
 - ✓ Gran potencia
 - ✓ Recipiente de acero inoxidable

Equipo multifunción

con bandeja colectora GN 1/1,
150 mm de profundidad
400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal total: 5 kW / 3 NAC 400 V
Recipiente: 300 x 505 x 110 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad: 12 litros
Peso: 55 kg
EAN 4015613488233
■ **Código: 286.710**



Equipo multifunción

con bandeja colectora GN 1/1, 150 mm de profundidad
800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal total: 10 kW / 3 NAC 400 V
Recipiente: 650 x 505 x 110 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad: 26 litros
Peso: 95 kg
EAN 4015613488240
■ **Código: 286.720**





Freidora eléctrica

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 15 kW / 3 NAC 400 V
 Capacidad de la cubeta: 15 litros
 2 cestas: 105 x 245 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 con depósito colector de grasa
 Peso: 50 kg
 EAN 4015613486208
|| Código: 286.917

Freidora eléctrica con 2 cubetas

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 15 kW / 3 NAC 400 V
 Capacidad de la cubeta: 2 x 9 litros
 2 cestas: 105 x 260 x 140 mm (an. x prof. x al.)
 con depósito colector de grasa
 Peso: 52 kg
 EAN 4015613486222
|| Código: 286.925

Freidora eléctrica con 2 cubetas

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 30 kW / 3 NAC 400 V
 Capacidad de la cubeta: 2 x 15 litros
 1 cesta: 260 x 265 x 100 mm (an. x prof. x al.)
 2 cestas: 105 x 245 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 con depósito colector de grasa
 Peso: 72 kg
 EAN 4015613486215
|| Código: 286.922

Cesta de repuesto 7l

105 x 245 x 120 mm
 (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613488257
|| Código: 286.999

Cesta de repuesto 15l

260 x 265 x 100 mm
 (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613488264
|| Código: 286.998

Cesta de repuesto 9l

105 x 260 x 140 mm
 (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613529615
|| Código: 286.996

Mantenedor de fritos con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1 kW / 230 V
 Radiador de cerámica
 Tamaño de la cubeta: 1/1 GN
 Peso: 33 kg
 EAN 4015613486253
|| Código: 286.626





Freidora a gas

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 15 kW gas
 Capacidad de la cubeta: 15 litros
 2 cestas: 105 x 245 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 con depósito colector de grasa
 Peso: 44 kg
 EAN 4015613484556
|| Código: 285.9171

Freidora a gas con 2 cubetas

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 11,5 kW gas
 Capacidad de la cubeta: 2 x 7 litros
 2 cestas: 105 x 245 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 con depósito colector de grasa
 Peso: 50 kg
 EAN 4015613486185
|| Código: 285.9251

Cesta de repuesto 7l

105 x 245 x 120 mm
 (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613488257
|| Código: 286.999

Cesta de repuesto 15l

260 x 265 x 100 mm
 (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613488264
|| Código: 286.998

Depósito colector de grasa
 Filtro para aceite de freír la pag.
 172, 173 del catálogo



Freidora a gas con 2 cubetas

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 30 kW gas
 Capacidad de la cubeta: 2 x 15 litros
 1 cesta: 260 x 265 x 100 mm (an. x prof. x al.)
 2 cestas: 105 x 245 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 con depósito colector de grasa
 Peso: 87 kg
 EAN 4015613486192
|| Código: 285.9271

La instalación solo debe realizarse con chimenea de salida de humos.

para chimenea

EAN 4015613486680
|| Código: 285.062

para campana

EAN 4015613489124
|| Código: 295.2720



Aparatos preparados para gas natural



Cestas no incluidas en el suministro

Cocedor de pasta eléctrico

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 7 kW / 3 NAC 400 V
 Capacidad: 24 litros
 Grifo de entrada y salida de agua integrado
 Peso: 52 kg
 EAN 4015613484594
¡ Código: 286.305



Cocedor de pasta a gas

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 8,7 kW gas
 Capacidad: 24 litros
 Grifo de entrada y salida de agua integrado
 Peso: 54 kg
 EAN 4015613484563
¡ Código: 285.3051

Cesta para pasta GN 1/3 larga

Cesta de acero inoxidable 18/10,
 mango de plástico
 140 x 290 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613490489
¡ Código: 284.123

Cesta para pasta GN 1/3

Cesta de acero inoxidable 18/10,
 mango de plástico
 290 x 160 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613490465
¡ Código: 284.113

Cesta para pasta GN 1/6

Cesta de acero inoxidable 18/10,
 mango de plástico
 140 x 140 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613490472
¡ Código: 284.116



Cestas no incluidas en el suministro

Cocedor de pasta eléctrico

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 14 kW / 3 NAC 400 V
 Capacidad: 2 x 24 litros
 Grifo de entrada y salida de agua integrado
 Peso: 82 kg
 EAN 4015613484600
¡ Código: 286.310

Cocedor de pasta a gas

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 17,4 kW gas
 Capacidad: 2 x 24 litros
 Grifo de entrada y salida de agua integrado
 Peso: 87 kg
 EAN 4015613484587
¡ Código: 285.3101



Aparatos preparados para gas natural

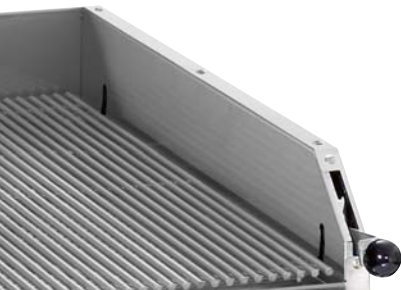


**Parrilla de piedra volcánica a gas
con parte inferior abierta**

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 9 kW gas
con encendido piezoeléctrico
Parrilla con altura regulable (parrilla V) para carne
Superficie de parrilla: 350 x 530 mm (an. x prof.)
Peso: 45 kg
EAN 4015613486161
Código: 285.6201

Parrilla redonda para pescado

Acero
Peso: 5,5 kg
EAN 4015613527796
Código: 285.099



Volumen de relleno con
piedras volcánicas: 4,5 kg

**Piedras volcánicas,
bolsa de 7 kg**

EAN 4015613182049
Código: 100.611



**Parrilla de piedra volcánica a gas
con parte inferior abierta**

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 18 kW gas
con encendido piezoeléctrico
Parrilla con altura regulable (parrilla V) para carne
Superficie de parrilla: 750 x 530 mm (an. x prof.)
Peso: 65 kg
EAN 4015613486178
Código: 285.6301



Volumen de relleno con
piedras volcánicas: 9 kg



Aparatos preparados
para gas natural



Sartenes basculantes

- ✓ Estructura portante de acero inoxidable 18/10
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Cuba de acero con base de hierro
- ✓ Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
- ✓ Capacidad de la cuba: 50 litros
- ✓ Medidas de la cuba: an. 700 x prof. 420 x al. 173 mm
- ✓ Grifo de entrada de agua
- ✓ Tapa articulada abatible



Sartén basculante eléctrica con elevación manual

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 6,5 kW / 3 NAC 400 V
 Peso: 120 kg
 EAN 4015613484655
Código: 286.670

Sartén basculante a gas con elevación manual

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal gas: 12,5 kW
 Potencia nominal electricidad: 0,05 kW / 230 V
 Peso: 130 kg
 EAN 4015613484631
Código: 285.6701

Sartén basculante eléctrica con elevación electromotriz

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 6,75 kW / 3 NAC 400 V
 Peso: 125 kg
 EAN 4015613484662
Código: 286.600

Sartén basculante a gas con elevación electromotriz

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal gas: 12,5 kW
 Potencia nominal electricidad: 0,25 kW / 230 V
 Peso: 135 kg
 EAN 4015613484648
Código: 285.6001



Aparatos preparados para gas natural



Marmitas fijas

- ✓ Acero inoxidable 18/10
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Calor indirecto
- ✓ Capacidad: 55 litros
- ✓ Medidas interiores de la marmita:
Ø 400 mm, altura: 450 mm
- ✓ Toma de agua fría y caliente 1/2"

Marmita fija eléctrica con calor indirecto

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas interiores de la marmita:
 Ø 400 mm, altura: 450 mm
 Capacidad: 55 litros
 Potencia nominal: 12 kW / 3 NAC 400 V
 Toma de agua fría y caliente 1/2"
 Peso: 85 kg
 EAN 4015613527697
Código: 286.810

Marmita fija a gas con calor indirecto

Medidas interiores de la marmita:
 Ø 400 mm, altura: 450 mm
 Contenido: 55 litros
 Potencia nominal: 15,5 kW gas
 Toma de agua fría y caliente 1/2"
 Peso: 90 kg
 EAN 4015613527703
Código: 285.8011

La chimenea de salida de humos solo es necesaria si el aparato no está debajo de una campana extractora.

Chimenea de salida de humos

EAN 4015613486666
Código: 285.060



Aparatos preparados para gas natural



Parrilla para colocar sobre 2 fuegos

Acero fundido, rayado

375 x 575 x 38 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 18 kg

EAN 4015613486635

|| Código: 285.080



Plancha para colocar sobre 2 fuegos

Acero fundido, lisa, con canal recoge grasas

375 x 575 x 38 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 18 kg

EAN 4015613486642

|| Código: 285.083



Tapa de quemador para ollas pequeñas

Peso: 0,5 kg

EAN 4015613486659

|| Código: 285.085



Puerta para subestructuras para tope a dcha. e izda.

366 x 96 x 456 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2 kg

EAN 4015613486604

|| Código: 285.050



2 cajones

350 x 600 x 400 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 14 kg

EAN 4015613530642

|| Código: 284.401



Calefacción

para armario calentaplatos

95 x 280 x 310 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 230 V / 2 kW

Peso: 5 kg

EAN 4015613486758

|| Código: 296.065

Tan individual como el funcionamiento de su cocina, así de variable es la Serie 700 Classic de Bartscher

Una serie — Tres variantes



Montaje sobre zócalo

¿Su cocina está equipada con un zócalo alicatado?
 ¿Está buscando opciones de bloques de cocina que ofrezcan posibilidades para instalar subestructuras de modo individual?
 ¿Necesita una solución compacta para su cocina?

Entonces el equipamiento para montaje sobre zócalo de la Serie 700 de Bartscher es la mejor opción. Los aparatos pueden combinarse entre sí a la perfección sobre el zócalo existente.

Cocinas a gas o de vitrocerámica, fry-tops, freidoras o equipos multifuncionales: la variedad de elementos es amplia y diversa y puede planificarse individualmente en función de sus necesidades.

Durante el montaje los aparatos se unen entre sí y quedan entrelazados de manera estable. Al mismo tiempo, a los aparatos eléctricos o a gas se les pueden añadir distintas subestructuras. Como accesorios opcionales podrá elegir entre cajones de fácil apertura o prácticos armarios, lo que mejor se adapte a sus necesidades. Gracias a su construcción compacta, este mobiliario de cocina es muy fácil de limpiar. Aquí la higiene se escribe con letras mayúsculas.

Los distintos accesorios han sido diseñados por profesionales para profesionales, como la calefacción para el armario calentaplatos, las grandes planchas y parrillas, las pantallas protectoras para fry-tops, los espaciosos cajones o las puertas para subestructuras, incluso una columna con grifo de agua. ¡Se ha pensado en todo!



Módulos para montaje en puente de sobremesa

¿Le gustaría tener zonas de trabajo funcionales?
 ¿Le gustaría que su cocina tuviera un diseño individual con muchas superficies de trabajo?
 ¿Está buscando una buena alternativa a los aparatos de pie?
 ¿Le gustaría vencer los obstáculos arquitectónicos?

Con los módulos de montaje en puente y de sobremesa de la Serie 700 de Bartscher todo esto es posible: los elementos tienen una altura regulable, pueden planificarse individualmente y su precio es bajo. De este modo la variabilidad y el trabajo ergonómico quedan garantizados. El sistema de módulos es la opción perfecta para superar tubos, desagües o cualquier otro obstáculo.

Además, la variante del montaje en puente es especialmente fácil de limpiar. Gracias a la unión en bloque de cada uno de los aparatos con los travesaños adicionales de las subestructuras que forman el puente se consigue la máxima estabilidad.

Otra ventaja: las superficies libres ofrecen espacio suficiente para todo aquello que quiera guardar. Los distintos accesorios han sido diseñados por profesionales para profesionales, como las grandes planchas y parrillas o las pantallas protectoras para fry-tops, incluso una columna con grifo de agua. ¡Se ha pensado en todo!



Serie 900 Master

La Serie 900 se utiliza en cocinas profesionales con las máximas capacidades de producción.

Equipada funcionalmente a la perfección con modelos eléctricos o a gas que disponen de mandos de control manuales extra grandes.

Modelos de acero inoxidable 18/10 macizo de alta calidad. Para un uso profesional de larga duración.

- ✓ Aparatos de acero inoxidable 18/10
- ✓ Profundidad: 900 mm, altura: 850-900 mm
- ✓ Construcción robusta y compacta
- ✓ Panel frontal con grandes mandos de control
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Aparatos preparados para gas natural, inyector para propano incluidos
- ✓ Cocinas a gas con llama piloto
- ✓ Cocinas a gas con quemadores dobles con gran rendimiento gracias a una combustión limpia
- ✓ Gran rentabilidad gracias a su bajo consumo de energía
- ✓ Nueva conexión de aparatos: los aparatos pueden entrelazarse



Cocina a gas de 2 fuegos con parte inferior abierta

450 x 900 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 12 kW
2 fuegos:
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW
Peso: 66 kg
EAN 4015613481937
Código: 295.1021



Cocina a gas de 4 fuegos con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 23 kW
4 fuegos:
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW
Peso: 108 kg
EAN 4015613481944
Código: 295.1041



Cocina a gas de 6 fuegos con parte inferior abierta

1350 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 35 kW
6 fuegos:
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW
Peso: 154 kg
EAN 4015613481951
Código: 295.1061



Rejilla corredera de acero inoxidable apta para 2 fuegos seguidos
EAN 4015613520421
Código: 295.086

Cocina a gas de 8 fuegos con parte inferior abierta

1800 x 900 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 47 kW
8 fuegos:
3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 3 x 8,5 kW
Peso: 209 kg
EAN 4015613481906
Código: 295.1081



Aparatos preparados para gas natural



Cocina a gas de 4 fuegos con horno a gas 2/1 GN

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 31 kW

4 fuegos:
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW

Horno a gas 2/1 GN,
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 8,0 kW

Rango de temperatura: 140 °C - 300 °C

Peso: 155 kg

EAN 4015613481852

¡ Código: 295.2141

Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 23 kW gas

4 fuegos:
1 x 3,5 kW / 1 x 8,5 kW / 2 x 5,5 kW

Horno eléctrico 2/1 GN,
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.),

5,4 kW / 3 NAC 400 V

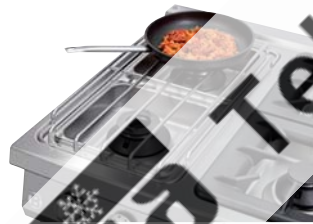
Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C

Peso: 170 kg

EAN 4015613481869

¡ Código: 295.2241

Rendimiento óptimo gracias a los quemadores dobles



Rejilla con redera de acero inoxidable
apta para 2 fuegos seguidos
EAN 4015613520421
¡ Código: 295.086

Cocina a gas de 6 fuegos con horno a gas 2/1 GN y armario neutro

1350 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 43 kW

6 fuegos:
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW

Horno a gas 2/1 GN,
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 8 kW

Rango de temperatura: 140 °C - 300 °C

Armario neutro: 349 x 610 x 400 mm (an. x prof. x al)

Peso: 211 kg

EAN 4015613481876

¡ Código: 295.2361

Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN y armario neutro

1350 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 35 kW gas

6 fuegos:
2 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 2 x 8,5 kW

Horno eléctrico 2/1 GN,
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.),

5,4 kW / 3 NAC 400 V

Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C

Armario neutro: 349 x 610 x 400 mm (an. x prof. x al)

Peso: 220 kg

EAN 4015613481883

¡ Código: 295.2461



Aparatos preparados para gas natural



Cocina a gas de 8 fuegos con 2 hornos a gas 2/1 GN

1800 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 63 kW

8 fuegos:

3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 3 x 8,5 kW

2 hornos a gas 2/1 GN,

535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 8,0 kW

Rango de temperatura: 140 °C - 300 °C

Peso: 301 kg

EAN 4015613481913

¡ Código: 295.2181



Cocina a gas de 8 fuegos con 2 hornos eléctricos 2/1 GN

1800 x 900 x 850-900 mm

(an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 47 kW gas

8 fuegos:

3 x 3,5 kW / 2 x 5,5 kW / 3 x 8,5 kW

2 hornos eléctricos 2/1 GN,

535 x 675 x 265 mm

(an. x prof. x al.),

5,4 kW / 3 NAC 400 V

Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C

Peso: 305 kg

EAN 4015613481920

¡ Código: 295.2281



Rejilla corredera de acero inoxidable apta para 2 fuegos seguidos
EAN 4015613520421
¡ Código: 295.086

Limpiador para hornos en la pág. 83 del catálogo



Cocina de placas incandescentes a gas con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 14 kW

Placa incandescente con encendido piezoeléctrico

Peso: 213 kg

EAN 4015613482033

¡ Código: 295.7001

La instalación solo debe realizarse con chimenea de salida de humos.

Altura total con chimenea de salida de humos: 1820 mm

para chimenea

EAN 4015613486666

¡ Código: 285.060



para campana

EAN 4015613489094

¡ Código: 295.2700



Aparatos preparados para gas natural



Cocina de vitroceramica de 2 fuegos con parte inferior abierta

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 8 kW / 3 NAC 400 V
 2 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm
 Peso: 55 kg
 EAN 4015613482040
¡ Código: 296.410



Cocina de vitroceramica de 4 fuegos con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 16 kW / 3 NAC 400 V
 4 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm
 Peso: 73 kg
 EAN 4015613482057
¡ Código: 296.420



Cocina de vitroceramica de 4 fuegos con horno de convección eléctrico 2/1 GN

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 21,4 kW / 3 NAC 400 V
 4 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm
Horno 2/1 GN,
 535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 5,4 kW
 Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C
 Peso: 130 kg
 EAN 4015613482064
¡ Código: 296.430



Cocina eléctrica de 2 fuegos con parte inferior abierta

450 x 900 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 8 kW / 3 NAC 400 V
2 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm
Peso: 68 kg
EAN 4015613482088
| Código: 296.202



Cocina eléctrica de 4 fuegos con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 16 kW / 3 NAC 400 V
4 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm
Peso: 97 kg
EAN 4015613482095
| Código: 296.204



Cocina eléctrica de 4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 21,4 kW / 3 NAC 400 V
4 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm
Horno 2/1 GN,
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 5,4 kW
Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C
Peso: 146 kg
EAN 4015613482101
| Código: 296.324



Cocina eléctrica de 6 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN y armario neutro

1350 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 29,4 kW / 3 NAC 400 V
6 fuegos de 4 kW, 300 x 300 mm
Horno 2/1 GN,
535 x 675 x 265 mm (an. x prof. x al.), 5,4 kW
Rango de temperatura: 100 °C - 300 °C
Armario neutro: 349 x 610 x 400 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 212 kg
EAN 4015613482187
| Código: 296.216





Cocinas de inducción

- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Baja producción de calor
- ✓ Limpieza más sencilla
- ✓ Gran potencia
- ✓ Zonas de calentamiento con regulación independiente



Cocina de inducción de 2 fuegos con parte inferior abierta

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 10 kW / 3 NAC 400 V
 Placa de vidrio de 350 x 650 mm, 2 x 5 kW
 Diámetro superficie inducción Ø 260 mm
 Peso: 71 kg
 EAN 4015613488462
¡ Código: 296.610

Cocina de inducción de 4 fuegos con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 20 kW / 3 NAC 400 V
 Placa de vidrio de 650 x 650 mm, 4 x 5 kW
 Diámetro superficie inducción Ø 260 mm
 Peso: 119 kg
 EAN 4015613488479
¡ Código: 296.615



Equipo multifunción

- ✓ Equipo multifunción para asar, cocinar, estofar, cocer
- ✓ Tiempo de cocción muy rápido
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Depósito redondeado
- ✓ Gran potencia
- ✓ Recipiente de acero inoxidable

Equipo multifunción

con bandeja colectora GN 1/1, 150 mm de profundidad
 900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 14 kW / 3 NAC 400 V
 Tamaño del recipiente: 683 x 700 x 110 mm
 Capacidad: 41,5 litros
 Peso: 120 kg
 EAN 4015613488806
¡ Código: 296.425



Baño maría eléctrico con parte inferior abierta

450 x 900 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V
Tamaño de la cubeta:
1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN,
150 mm de profundidad
con entrada de agua en la cubeta
y descarga en la base
Peso: 55 kg
EAN 4015613482422
| Código: 296.301



- ✓ Baños maría para cubetas GN, 150 mm de profundidad
- ✓ Los baños maría no incluyen cubetas GN.



Baño maría eléctrico con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 3,6 kW / 230 V
Tamaño de la cubeta:
2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN,
150 mm de profundidad
con entrada de agua en la cubeta
y descarga en la base
Peso: 68 kg
EAN 4015613482439
| Código: 296.302

Baño maría a gas con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 6 kW
Tamaño de la cubeta:
2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN,
150 mm de profundidad
con entrada de agua en la cubeta
y descarga en la base
Peso: 77 kg
EAN 4015613482446
| Código: 295.302



Aparatos preparados para gas natural

Elemento neutro con cajón y parte inferior abierta

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
1 cajón:
360 x 300 x 185 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 55 kg
EAN 4015613486543
| Código: 296.103



Elemento neutro con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 72 kg
EAN 4015613486550
| Código: 296.102





**Fry-top eléctrico
con placa de acero, liso
con parte inferior abierta**

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 6,6 kW / 3 NAC 400 V
Superficie de asado: 346 x 658 mm (an. x prof.)
Peso: 78 kg
EAN 4015613536576
¡ Código: 296.406



**Fry-top eléctrico
con placa de acero, liso
con parte inferior abierta**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 13,2 kW / 3 NAC 400 V
Superficie de asado: 796 x 658 mm (an. x prof.)
Peso: 135,3 kg
EAN 4015613536583
¡ Código: 296.408



**Fry-top eléctrico
de acero, liso y rayado
con parte inferior abierta**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 13,2 kW / 3 NAC 400 V
Superficie de asado: 796 x 658 mm (an. x prof.)
Peso: 131,3 kg
EAN 4015613536590
¡ Código: 296.409



**Fry-top a gas
con placa de acero, liso,
con parte inferior abierta**

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 8 kW gas
con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado: 346 x 658 mm (an. x prof.)
Peso: 83 kg
EAN 4015613538907
| Código: 295.4031



**Fry-top a gas
con placa de acero, liso
con parte inferior abierta**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 13,8 kW gas
con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado: 796 x 658 mm (an. x prof.)
Peso: 140,5 kg
EAN 4015613538938
| Código: 295.4071



**Fry-top a gas con placa
de acero, liso y rayado
con parte inferior abierta**

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 13,8 kW gas
con encendido piezoeléctrico
Superficie de asado: 796 x 658 mm (an. x prof.)
Peso: 140 kg
EAN 4015613538952
| Código: 295.6051



Aparatos preparados
para gas natural



Cesta de repuesto pequeña

130 x 280 x 145 mm
EAN 4015613490281
| Código: 049.028

Cesta de repuesto grande

270 x 280 x 145 mm
EAN 4015613490274
| Código: 049.027

Freidora eléctrica

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 15 kW / 3 NAC 400 V
Capacidad de la cubeta: 18 litros
2 cestas de 130 x 280 x 145 mm (an. x prof. x al.)
con depósito colector de grasa
Peso: 60 kg
EAN 4015613482361
| Código: 296.620



Freidora eléctrica, 2 cubetas

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 30 kW / 3 NAC 400 V
Capacidad de la cubeta: 2 x 18 litros
4 cestas de 130 x 280 x 145 mm (an. x prof. x al.)
con depósito colector de grasa
Peso: 100 kg
EAN 4015613482378
| Código: 296.960



Cesta de repuesto pequeña

130 x 280 x 130 mm
EAN 4015613490250
| Código: 049.025

Cesta de repuesto grande

270 x 280 x 130 mm
EAN 4015613490267
| Código: 049.026

Freidora a gas

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal gas: 18 kW
Potencia nominal electricidad: 0,02 kW / 230 V
Capacidad de la cubeta: 20 litros
2 cestas de 130 x 280 x 130 mm (an. x prof. x al.)
con depósito colector de grasa
Peso: 72 kg
EAN 4015613482385
| Código: 295.9251



Freidora a gas, 2 cubetas

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal gas: 36 kW
Potencia nominal electricidad: 0,05 kW / 230 V
Capacidad de la cubeta: 2 x 20 litros
4 cestas de 130 x 280 x 130 mm (an. x prof. x al.)
con depósito colector de grasa
Peso: 130 kg
EAN 4015613482392
| Código: 295.9501

La instalación solo debe realizarse con chimenea de salida de humos.

para chimenea

EAN 4015613486673
| Código: 285.061

para campana

EAN 4015613489100
| Código: 295.2710



Aparatos preparados para gas natural



Cocedor de pasta eléctrico con 1 cubeta

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9,9 kW / 3 NAC 400 V
 Capacidad de la cubeta: 40 litros
 Grifo de entrada y salida de agua integrado
 Peso: 60 kg
 EAN 4015613486390
¡ Código: 296.310



✓ Cestas no incluidas en el suministro



Cocedor de pasta a gas con 1 cubeta

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 13,8 kW gas
 Capacidad de la cubeta: 40 litros
 Grifo de entrada y salida de agua integrado
 Peso: 74 kg
 EAN 4015613486390
¡ Código: 295.3011



Preparad para gas natural



Cesta para pasta GN 1/3 larga

Cesta de acero inoxidable 18/10,
 mango de plástico
 140 x 290 x 200 mm
 (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613490489
¡ Código: 284.123

Cesta para pasta GN 1/3

Cesta de acero inoxidable 18/10,
 mango de plástico
 290 x 160 x 200 mm
 (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613490465
¡ Código: 284.113

Cesta para pasta GN 1/6

Cesta de acero inoxidable 18/10,
 mango de plástico
 140 x 140 x 200 mm
 (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613490472
¡ Código: 284.116



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 6 kg

Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta

450 x 900 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 11 kW gas
con encendido piezoeléctrico
Parrilla con altura regulable (parrilla V)
para carne
Superficie de parrilla: 420 x 675 mm
Peso: 75 kg
EAN 4015613486321
| Código: 295.4501

Armazón con parrilla (parrilla V) con altura regulable

449 x 810 x 178 mm (an. x prof. x al.)
Parrilla con altura regulable (parrilla V) para carne
Superficie de parrilla: 420 x 675 mm
Peso: 10 kg
EAN 4015613527918
| Código: 296.465

Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta

450 x 900 x 850-900 mm
(an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 11 kW gas
con encendido piezoeléctrico
Parrilla con altura regulable (parrilla con varillas redondas) para pescado
Superficie de parrilla: 420 x 675 mm
Peso: 78 kg
EAN 4015613486338
| Código: 295.4601

Armazón con parrilla (parrilla con varillas redondas) con altura regulable

449 x 810 x 178 mm (an. x prof. x al.)
Parrilla con altura regulable (parrilla V) para carne
Superficie de parrilla: 420 x 675 mm
Peso: 14,5 kg
EAN 4015613527925
| Código: 296.466

Piedras volcánicas, bolsa de 7 kg

EAN 4015613182049
| Código: 100.611



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 13 kg

Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 22 kW gas
con encendido piezoeléctrico
Parrilla (parrilla con varillas redondas/en V) para pescado y carne
Superficie de parrilla: 870 x 675 mm
Peso: 112 kg
EAN 4015613486369
| Código: 295.4621



Aparatos preparados para gas natural

Parrilla para cocinas a gas
Acero fundido, rayado

420 x 350 x 38 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 12 kg

EAN 4015613486710

|| Código: 296.050



Plancha para cocinas a gas
Acero fundido, lisa, con canal recoge grasas

420 x 350 x 38 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 12 kg

EAN 4015613486727

|| Código: 296.055



Tapa de quemador para ollas pequeñas

Peso: 0,5 kg

EAN 4015613486734

|| Código: 296.085



Puerta (tope a dcha. e izda.)

416 x 96 x 456 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2 kg

EAN 4015613486574

|| Código: 296.013



2 cajones

360 x 800 x 370 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 22 kg

EAN 4015613486741

|| Código: 296.400



Calefacción
para armario calentaplatos

95 x 280 x 310 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 230 V / 2 kW

Peso: 5 kg

EAN 4015613486758

|| Código: 296.065





Sartén basculante a gas con elevación manual

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal gas: 19 kW
 Potencia nominal electricidad: 0,05 kW / 230 V
 Cuba de acero inoxidable, base de acero
 Capacidad: 85 litros
 Rango de temperatura: 100 - 300 °C
 Medidas de la cuba: 800 x 590 x 173 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua fría y caliente 1/2"
 Peso: 170 kg
 EAN 4015613486475
|| Código: 295.6701

Sartén basculante eléctrica con elevación manual

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9 kW / 3 NAC 400 V
 Cuba de acero inoxidable, base de acero
 Capacidad: 85 litros
 Rango de temperatura: 100 - 300 °C
 Medidas de la cuba: 800 x 590 x 173 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua fría y caliente 1/2"
 Peso: 157 kg
 EAN 4015613486505
|| Código: 296.600

Sartén basculante a gas con elevación electromotriz

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal gas: 19 kW
 Potencia nominal electricidad: 0,26 kW / 230 V
 Cuba de acero inoxidable, base de acero
 Capacidad: 85 litros
 Rango de temperatura: 100 - 300 °C
 Medidas de la cuba: 800 x 590 x 173 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua fría y caliente 1/2"
 Peso: 175 kg
 EAN 4015613486482
|| Código: 295.6001

Sartén basculante eléctrica con elevación electromotriz

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9,25 kW / 3 NAC 400 V
 Cuba de acero inoxidable, base de acero
 Capacidad: 85 litros
 Rango de temperatura: 100 - 300 °C
 Medidas de la cuba: 800 x 590 x 173 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua fría y caliente 1/2"
 Peso: 162 kg
 EAN 4015613486512
|| Código: 296.670



Aparatos preparados para gas natural



Marmita fija a gas con calor indirecto, 100 litros

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 21 kW gas
 Capacidad de la marmita: 100 litros
 Medidas interiores de la marmita:
 Ø 600 mm, altura: 415 mm
 Marmita de pared doble
 Grifo de descarga
 Toma de agua fría y caliente 1/2"
 Peso: 150 kg
 EAN 4015613527840
|| Código: 295.9081

Marmita fija eléctrica con calor indirecto, 100 litros

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 16 kW / 3 NAC 400 V
 Capacidad de la marmita: 100 litros
 Medidas interiores de la marmita: Ø 600 mm, altura: 415 mm
 Marmita de pared doble
 Grifo de descarga
 Toma de agua fría y caliente 1/2"
 Peso: 127 kg
 EAN 4015613527864
|| Código: 296.908

Marmita fija a gas con calor indirecto, 150 litros

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 21 kW gas
 Capacidad de la marmita: 150 litros
 Medidas interiores de la marmita:
 Ø 600 mm, altura: 540 mm
 Marmita de pared doble
 Grifo de descarga
 Toma de agua fría y caliente 1/2"
 Peso: 150 kg
 EAN 4015613527857
|| Código: 295.9001

Marmita fija eléctrica con calor indirecto, 135 litros

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 18 kW / 3 NAC 400 V
 Capacidad de la marmita: 135 litros
 Medidas interiores de la marmita: Ø 600 mm, altura: 540 mm
 Marmita de pared doble
 Grifo de descarga
 Toma de agua fría y caliente 1/2"
 Peso: 160 kg
 EAN 4015613527871
|| Código: 296.900

La chimenea de salida de humos solo es necesaria si el aparato no está debajo de una campana extractora.

Chimenea de salida de humos

EAN 4015613489094
|| Código: 295.2700



Aparatos preparados para gas natural



Sartenes basculantes

- ✓ Medidas exteriores: 800 x 700 x 860-900 mm (an. x prof. x al.)
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Estructura portante de acero inoxidable 18/10
- ✓ Cuba de hierro fundido para una distribución del calor óptima y unas propiedades de cocción excepcionales
- ✓ Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
- ✓ Capacidad de la cuba: 30 Liter
- ✓ Medidas de la cuba: 550 x 430 x 110 mm (an. x prof. x al.)
- ✓ Grifo de entrada de agua
- ✓ Tapa articulada abatible

Sartén basculante eléctrica con elevación manual

Potencia nominal:
7,05 kW / 3 NAC 380 - 400 V
Peso: 130 kg
EAN 4015613400945
| Código: 282.670

Sartén basculante a gas con elevación manual

Potencia nominal gas: 13,0 kW
Potencia nominal electricidad:
0,05 kW / 230 V
Peso: 135 kg
EAN 4015613400921
| Código: 281.6701



Sartenes basculantes

- ✓ Cuba de acero inoxidable, base de acero
- ✓ Grifo de entrada de agua
- ✓ Patas con altura regulable

SISTEMA ELÉCTRICO

- ✓ Sistema eléctrico con resistencias de "Incoloy 800"
- ✓ Regulación de temperatura de 45 °C a 300 °C mediante termostato
- ✓ Estructura portante de acero inoxidable 18/10
- ✓ El suministro de corriente se corta en caso de avería

GAS

- ✓ Calentamiento por gas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable
- ✓ Encendido con llama piloto
- ✓ Sistema de seguridad con elemento térmico
- ✓ Válvula de gas con regulación termostática de 100 °C a 300 °C

Sartén basculante eléctrica con elevación manual

1200 x 900 x 900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 14,8 kW / 3 NAC 400 V
Cuba:
1098 x 570 x 190 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad: 120 litros
Base de acero
Grifo de entrada de agua
Peso: 213 kg
EAN 4015613413808
| Código: 193.060

Sartén basculante a gas con elevación manual

1200 x 900 x 900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 30 kW
Cuba:
1098 x 570 x 190 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad: 120 litros
Base de acero
Grifo de entrada de agua
Peso: 220 kg
EAN 4015613413860
| Código: 193.0501



Aparatos preparados para gas natural



Serie PM - Calor indirecto

- ✓ Modelos de acero inoxidable 14301 con 1,2 -1,5 mm de grosor
- ✓ Marmita de acero inoxidable 14404 de 2 mm de grosor
- ✓ Toma de agua fría y caliente
- ✓ Conectores para agua de 10 mm
- ✓ Grifería en la tolva con válvula de seguridad (calibrada a 0,5 bar) para vigilar la presión y válvula de salida
- ✓ 3 posiciones de conmutación: "0" Apag., "1" carga parcial al 50% y "2" carga completa al 100%
- ✓ Desconexión automática en caso de avería
- ✓ Termostato para regular la temperatura de cocción
- ✓ Control automático del nivel del agua en la capa intermedia

Medidas de las marmitas:

- 100 L: Ø 600 x Al. 415 mm
- 150 L: Ø 600 x Al. 540 mm
- 200 L: Ø 750 x Al. 520 mm
- 300 L: Ø 900 x Al. 570 mm
- 500 L: Ø 900 x Al. 780 mm



SISTEMA ELÉCTRICO

- ✓ Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas "Incoloy 800" de una aleación especial
- ✓ Gran potencia de calentamiento según la normativa CE-DIN 18855 para aparatos de cocción rápida

GAS

- ✓ Calentamiento a gas mediante quemadores de acero inoxidable con gran rendimiento
- ✓ Encendido piezoeléctrico
- ✓ El suministro de gas para los quemadores se garantiza mediante un dispositivo de control múltiple para gas

Marmita fija a gas, calor indirecto

Modelo	Medidas en mm (an. x prof. x al.)	kg	Litros	Conexión	Código
PM 9 IG100A	900x900x900	160	100	21 kW	280.0111
PM 9 IG150A	900x900x900	175	150	21 kW	280.0121
PM 1 IG300A	1150x1300x900	320	300	48 kW	280.0141
PM 1 IG500A	1150x1300x1030	370	500	58 kW	280.0151



Aparatos preparados para gas natural

Marmita fija eléctrica, calor indirecto

Modelo	Medidas en mm (an. x prof. x al.)	kg	Litros	Conexión	Código
PM 9 IE100	900x900x900	135	100	16 kW	280.019
PM 9 IE150	900x900x900	155	150	18 kW	280.020
PM 1 IE200	1000x1150x900	240	200	32 kW	280.021
PM 1 IE300	1150x1300x900	280	300	36 kW	280.022
PM 1 IE500	1150x1300x1030	330	500	36 kW	280.023



Marmita fija para calentar al vapor disponible previa solicitud.



Estación de pasta Pasta en porciones preparada al momento

Acero inoxidable 18/10
4 cestas, capacidad 1 litro c/u
El tiempo de cocción se ajusta por cesta mediante una señal acústica
Capacidad de la cubeta: 8 litros
Toma de agua de red fija: R1/2",
Suministro de agua mediante selector
Patas con altura regulable, 15 mm
Potencia nominal: 3,2 kW / 230 V
520 x 340 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 4 cestas
Peso: 30 kg
EAN 4015613458311
| **Código: 132.250**

Cesta de repuesto para estación de pasta
Medidas de la cesta: 65 x 185 x 130 mm
EAN 4015613489964
| **Código: 032250**



Cocedor de pasta eléctrico

600 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 9,0 kW / 3 NAC 380-400 V
Medidas de la cubeta:
400 x 340 x 180 mm
Capacidad de agua: 28 litros,
con grifo de entrada y salida de agua
Incluye 3 cestas
Peso: 28 kg
EAN 4015613549064
| **Código: 115.138**

Cesta de repuesto para cocedor de pasta eléctrico

Medidas de la cesta: 100 x 280 x 115 mm
EAN 4015613490298
| **Código: 049029**



Cocedor de pasta eléctrico

600 x 600 x 900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 5,5 kW / 3 NAC 400 V
Capacidad de la cubeta: 26 litros
Con toma de agua R1/2"
Con salida de agua R1"
Peso: 47 kg
EAN 4015613547565
| **Código: 132.790**

Cestas no incluidas en el suministro; consulte las cestas en la pág. 15 del catálogo



Cocedor de pasta eléctrico con 1 cubeta de 24 litros de capacidad

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 7 kW / 3 NAC 400 V
Capacidad: 24 litros
Grifo de entrada y salida de agua integrada
Peso: 52 kg
EAN 4015613484594
|| Código: 286.305

Cocedor de pasta a gas con 1 cubeta de 24 litros de capacidad

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 8,7 kW gas
Capacidad: 24 litros
Grifo de entrada y salida de agua integrada
Peso: 54 kg
EAN 4015613484563
|| Código: 285.3051



Cocedor de pasta eléctrico con 2 cubetas de 24 litros de capacidad c/u

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 14 kW / 3 NAC 400 V
Capacidad: 2 x 24 litros
Grifo de entrada y salida de agua integrada
Peso: 82 kg
EAN 4015613484600
|| Código: 286.310

Cocedor de pasta a gas con 2 cubetas de 24 litros de capacidad c/u

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 17,4 kW gas
Capacidad: 2 x 24 litros
Grifo de entrada y salida de agua integrada
Peso: 87 kg
EAN 4015613484587
|| Código: 285.3101



✓ Cestas no incluidas en el suministro



Aparatos preparados para gas natural

Cocedor de pasta eléctrico con 1 cubeta de 40 litros

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 9,9 kW / 3 NAC 400 V
Capacidad de la cubeta: 40 litros
Grifo de entrada y salida de agua integrada
Peso: 60 kg
EAN 4015613486390
|| Código: 296.310

Cocedor de pasta a gas con 1 cubeta de 40 litros

450 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 13,8 kW gas
Capacidad de la cubeta: 40 litros
Grifo de entrada y salida de agua integrada
Peso: 74 kg
EAN 4015613486376
|| Código: 295.3011



Cesta para pasta GN 1/3 larga

Cesta de acero inoxidable 18/10, mango de plástico
140 x 290 x 200 mm
(an. x prof. x al.)
EAN 4015613490489
|| Código: 284.123

Cesta para pasta GN 1/3

Cesta de acero inoxidable 18/10, mango de plástico
290 x 160 x 200 mm
(an. x prof. x al.)
EAN 4015613490465
|| Código: 284.113

Cesta para pasta GN 1/6

Cesta de acero inoxidable 18/10, mango de plástico
140 x 140 x 200 mm
(an. x prof. x al.)
EAN 4015613490472
|| Código: 284.116



- ✓ Modelos eléctricos o a gas de acero inoxidable 18/10
- ✓ Cubetas con gran zona fría, bordes y esquinas redondeados
- ✓ Grifo de descarga con dispositivo de seguridad
- ✓ Pantalla protectora más alta
- ✓ Cestas de acero con mango aislante
- ✓ Todos los elementos de funcionamiento son de fácil acceso y pueden cambiarse fácilmente
- ✓ Escurridor como accesorio
- ✓ Modelos a gas con quemadores de hierro fundido niquelados y tubos con llama de gran potencia integrados en la cubeta
- ✓ Modelos eléctricos equipados con termostatos de precisión para supervisar y regular la temperatura del aceite de 90 °C a 195 °C
- ✓ Modelos eléctricos con resistencias blindadas de gran potencia de acero inoxidable 18/10 instaladas en soportes abatibles especiales para facilitar la limpieza
- ✓ Con termostato de seguridad para desconectar el modo de calentamiento en cuanto el aceite alcanza una temperatura de 230 °C



Los aparatos de gas están preparados para propano

Freidora de panadería eléctrica FPE 1815

Medidas: 700 x 530 x 250 mm (an. x prof. x al.)

Tamaño de la cubeta:

650 x 390 x 130 mm (an. x prof. x al.)

Capacidad de la cubeta: 21 litros

Tamaño de la cesta:

630 x 365 x 70 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 6,8 kW / 3 NAC 400 V

Peso: 31 kg

EAN 4015613370576

|| Código: 101.412

Bandeja para cesta para freidora de panadería eléctrica 101.412

700 x 380 mm (an. x prof.)

EAN 4015613122403

|| Código: 101.402

Cesta de repuesto para freidora de panadería eléctrica 101.412

EAN 4015613387765

|| Código: 02103013

Freidora de panadería a gas FPG 18

Medidas: 700 x 580 x 250 mm (an. x prof. x al.)

Tamaño de la cubeta:

600 x 350 x 120 mm (an. x prof. x al.)

Capacidad de la cubeta: 20 litros

Tamaño de la cesta:

580 x 320 x 70 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 12 kW

Peso: 48 kg

EAN 4015613381855

|| Código: 101.4113

Bandeja para cesta para freidora de panadería a gas 101.4113

700 x 380 mm (an. x prof.)

EAN 4015613394176

|| Código: 101.404

Cesta de repuesto para freidora de panadería a gas 101.4113

EAN 4015613386737

|| Código: 02104577



Freidora de panadería eléctrica FPE 27 S

Medidas: 1050 x 580 x 250 mm (an. x prof. x al.)
 Tamaño de la cubeta: 1000 x 390 x 220 mm (an. x prof. x al.)
 Capacidad de la cubeta: 35 litros
 Tamaño de la cesta: 970 x 365 x 70 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 10,0 kW / 3 NAC 400 V
 Peso: 40 kg
 EAN 4015613418186
|| Código: 101.413



Bandeja para cesta para freidora de panadería eléctrica 101.413

1100 x 370 mm (an. x prof.)
 EAN 4015613122953
|| Código: 101.607

Cesta de repuesto para 101.413

EAN 4015613312408
|| Código: 02106619

Freidora de pastelería, 1 cubeta de 16 litros

Tamaño de la cesta: 475 x 245 x 80 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 540 x 450 x 370 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9 kW / 3 NAC 400 V
 Peso: 13 kg
 EAN 4015613405049
|| Código: 101.530



Cesta de repuesto

Tamaño de la cesta: 475 x 245 x 80 mm (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613405056
|| Código: 101.533

Freidora de pastelería, 1 cubeta de 30 litros

Tamaño de la cesta: 585 x 445 x 80 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas: 670 x 650 x 370 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 15 kW / 3 NAC 400 V
 Peso: 21 kg
 EAN 4015613405063
|| Código: 101.560



Superficie para bandeja para cesta con enganche a la dcha

EAN 4015613405087
|| Código: 101.565

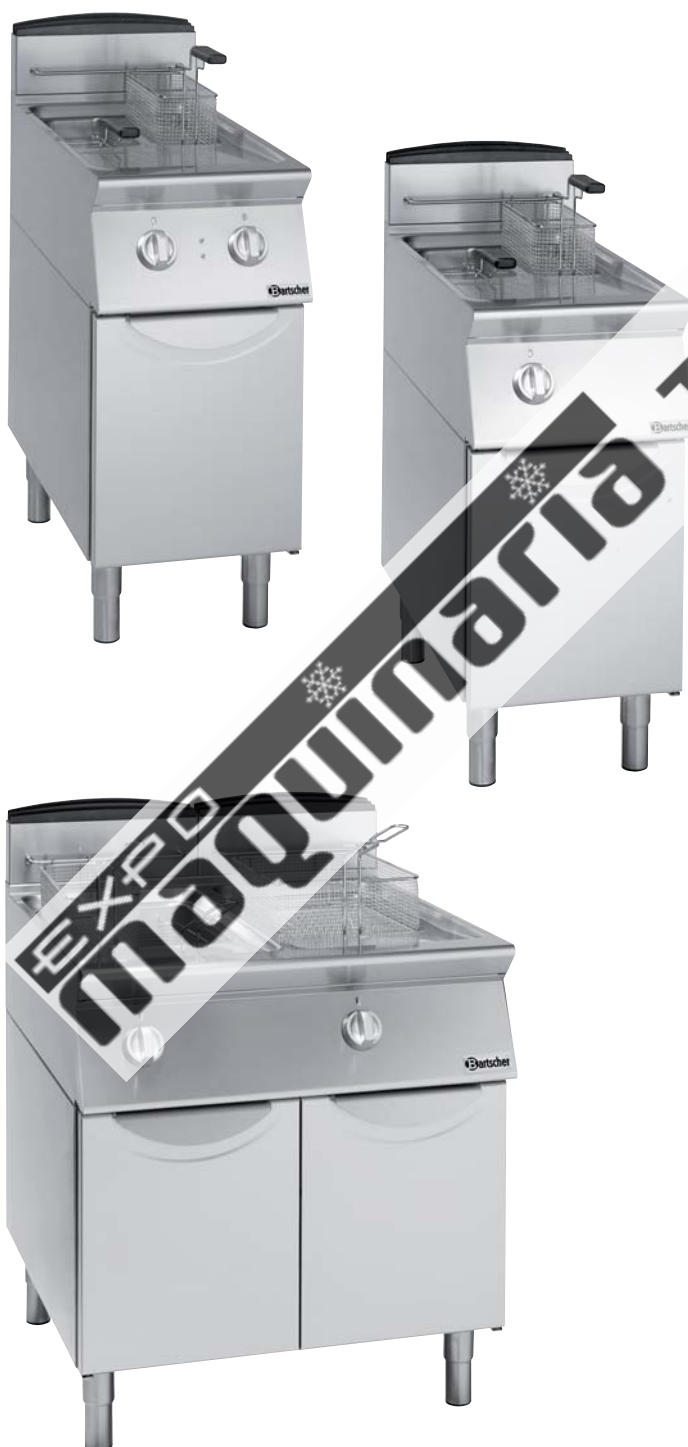
Cesta de repuesto

Tamaño de la cesta: 585 x 445 x 80 mm (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613405070
|| Código: 101.563



Freidoras

- ✓ Acero inoxidable 18/10
- ✓ Construcción robusta
- ✓ Modelos eléctricos o a gas
- ✓ Cubeta con gran zona fría y esquinas redondeadas
- ✓ Borde de la cubeta extra ancho
- ✓ Termostato de precisión
- ✓ Termostato de seguridad con calibración fija
- ✓ Depósito recogegrasas con filtro



Freidora eléctrica, 2 cubetas de 8 litros c/u

Tamaño de cada cesta:
135 x 290 x 120 mm (an. x prof. x al.)
Medidas: 400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 14 kW / 3 NAC 380-400 V
Peso: 62 kg
EAN 4015613527420
Código: 272.335

Freidora a gas, 2 cubetas de 8 litros c/u

Tamaño de cada cesta:
135 x 290 x 120 mm (an. x prof. x al.)
Medidas: 400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 12 kW gas
Potencia nominal electricidad: 1 NAC 230 V
Peso: 73 kg
EAN 4015613527406
Código: 271.6401

Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír en la pág.
172, 173 del catálogo



Freidora a gas, 2 cubetas de 13 litros c/u

Tamaño de la cesta:
1 x 230 x 290 x 120 mm (an. x prof. x al.)
2 x 113 x 290 x 120 mm (an. x prof. x al.)
Medidas: 600 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 18,8 kW gas
Peso: 100 kg
EAN 4015613527413
Código: 271.6501



Aparatos preparados
para gas natural



Asador de sobremesa a gas

Acero inoxidable, 1 quemador
Potencia nominal: 3,6 kW
Incluye sistema con encendedor piezoeléctrico
Bandeja con asa:
315 x 515 x 70 mm (an. x prof. x al.)
Tubo y regulador de presión,
protección anti-roturas del tubo
Medidas: 340 x 530 x 270 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 12 kg
EAN 4015613527468
| Código: 106.2003

Asador de sobremesa a gas

Acero inoxidable, 3 quemadores
Potencia nominal: 11 kW
Incluye sistema con encendedor piezoeléctrico
Bandeja con asa:
700 x 540 x 70 mm (an. x prof. x al.)
Tubo y regulador de presión,
protección anti-roturas del tubo
Medidas: 650 x 570 x 270 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 18,1 kg
EAN 4015613527536
| Código: 106.2203

Asador de sobremesa a gas

Acero inoxidable, 1 quemador
Potencia nominal: 3,6 kW
Incluye sistema con encendedor piezoeléctrico
Con parrilla, tapa para llamas y depósito recoge grasas
Tubo y regulador de presión,
protección anti-roturas del tubo
Medidas: 340 x 530 x 270 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 10,5 kg
EAN 4015613527529
| Código: 106.2103

Asador de sobremesa a gas

Acero inoxidable, 3 quemadores
Potencia nominal: 11 kW
Incluye sistema con encendedor piezoeléctrico
Con parrilla, tapa para llamas y depósito recoge grasas
Tubo y regulador de presión, protección anti-roturas del tubo
Medidas: 650 x 570 x 270 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 17,5 kg
EAN 4015613527543
| Código: 106.2303

Bandeja con asas

315 x 515 x 70 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6,5 kg
EAN 4015613527550
| Código: 106.203

Juego de parrilla compuesto de

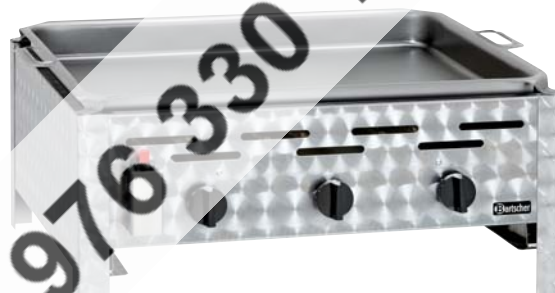
Parrilla, tapa para llamas y depósito recoge grasas
Peso: 6 kg
EAN 4015613534787
| Código: 106.205

Bandeja con asas

700 x 540 x 70 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 9,5 kg
EAN 4015613527567
| Código: 106.204

Juego de parrilla compuesto de

Parrilla, tapa para llamas y depósito recoge grasas
Peso: 10 kg
EAN 4015613534797
| Código: 106.206



Asador profesional a gas de acero inoxidable

- ✓ Pruebas de seguridad de la DVDW (Asociación alemana del Gas y del Agua) nacionales e internacionales
- ✓ Sistema de encendido patentado
- Una zona se enciende pulsando un botón, mientras que el resto lo hace con un interruptor de conexión del gas
- ✓ Manejo sencillo
- Encendido fácil y seguro con encendedor piezoeléctrico magnético
- ✓ Protección contra sobrecalentamientos - Sistema de ventilación y aireación aprobado por la DVGW



Bastidor para asador de sobremesa pequeño

Peso: 4 kg
EAN 4015613527574
| Código: 106.201



Bastidor para asador de sobremesa grande

Peso: 7 kg
EAN 4015613527581
| Código: 106.202



Los aparatos de gas están preparados para propano



Parrilla de piedra volcánica a gas 40 con parilla para carne y pescado

Acero inoxidable
Potencia nominal: 4 kW
Superficie de parrilla: 312 x 483 mm
330 x 540 x 220 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 25 kg
EAN 4015613404608
| Código: 200.6301



Aparatos preparados para gas natural



Parrilla de piedra volcánica a gas 70 con parilla para carne y pescado

Acero inoxidable
Potencia nominal: 8 kW
Superficie de parrilla: 2x 325 x 480 mm
660 x 560 x 220 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 49 kg
EAN 4015613404622
| Código: 200.6601

Piedras volcánicas

Bolsa de 7 kg
EAN 4015613182049
| Código: 100.611



Parrilla de piedra volcánica a gas

800 x 650 x 295 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 14,0 kW
con 2 zonas de calentamiento
Superficie de parrilla: 660 x 580 mm (an. x prof.)
Peso: 70 kg
EAN 4015613549057
| Código: 115.1593



Los aparatos de gas están preparados para propano



Parrilla de piedra volcánica a gas con parilla en V para carne

De acero inoxidable
Parilla con altura regulable
Superficie de parrilla: 760 x 420 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: 16 kW
800 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 100 kg
EAN 4015613527444
| Código: 200.6581

Parrilla redonda para pescado

Acero inoxidable
EAN 4015613488578
| Código: 200.6480

✓ Parrilla de piedra volcánica
Superficie de parrilla: 360 x 420 mm (an. x prof.)
Superficie de parrilla: 760 x 590 mm (an. x prof.)
Disponibles a petición



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 2 x 7 kg

Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta

400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 9 kW
con encendido piezoeléctrico
Parilla con altura regulable (parilla V) para carne
Superficie de parrilla:
350 x 530 mm (an. x prof.)
Peso: 66 kg
EAN 4015613486161
| Código: 285.6201

Parilla redonda para pescado

Acero
Peso: 5,5 kg
EAN 4015613127796
| Código: 285.099



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 4,5 kg



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 9 kg

Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta

800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 18 kW
con encendido piezoeléctrico
Parilla con altura regulable (parilla V) para carne
Superficie de parrilla: 750 x 530 mm (an. x prof.)
Peso: 94 kg
EAN 4015613486178
| Código: 285.6301

Parrilla de piedra volcánica a gas con parte inferior abierta

900 x 900 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)
Potencia nominal: 22 kW
con encendido piezoeléctrico
Parilla (parilla con varillas redondas/en V) para pescado y carne
Superficie de parrilla: 870 x 675 mm (an. x prof.)
Peso: 112 kg
EAN 4015613486369
| Código: 295.4621



Volumen de relleno con piedras volcánicas: 13 kg



Aparatos preparados para gas natural



Fogón a gas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Armazón negro de nervios fundidos
 Quemador de alta capacidad con encendido piezoeléctrico de seguridad
 Potencia nominal: 7,0 kW
 400 x 400 x 390 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 15 kg
 EAN 4015613395982
Código: 108.6003S

(El diámetro del recipiente debe ser de 22,5 cm como mínimo).

Juego de conexión industrial
 para utilizar el fogón
 en interiores y exteriores
 Peso: 1,3 kg
 EAN 4015613489070
Código: 05018



Fogón a gas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Quemador doble con llama piloto
 y piloto de seguridad
 Potencia nominal: 7 kW
 450 x 450 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 20 kg
 EAN 4015613166421
Código: 105.9403



Fogón a gas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Potencia nominal: 12,5 kW
 Armazón negro de nervios fundidos esmaltado
 Quemador estampado con llama piloto y piloto de seguridad
 590 x 630 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 31 kg
 EAN 4015613124988
Código: 105.0503



Los aparatos de gas están preparados para propano

✓ Los fogones no incluyen juego de conexión; se requiere un reductor de presión con un máximo de 50 mbar. Juego de conexión disponible previa solicitud.



Fogón eléctrico

Acero inoxidable 18/10
 Placa de cocción Ø 300 mm
 Potencia nominal: 3,5 kW / 3 NAC 380-400 V
 500 x 500 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 19 kg
 EAN 4015613126036
Código: 105.343



Sartén grande
 Hierro fundido, Ø 650 mm,
 con separación en el centro,
 con mango desmontable
 Peso: 29 kg
 EAN 4015613209906
¡ Código: 699.325



Sartén grande
 Hierro fundido, Ø 800 mm,
 con separación en el centro,
 con mango desmontable
 Peso: 47 kg
 EAN 4015613210049
¡ Código: 699.318



Sartén grande
 Hierro fundido, Ø 550 mm, sin división,
 con mango desmontable
 Peso: 22,5 kg
 EAN 4015613210056
¡ Código: 699.335



Sartén grande
 Hierro fundido, Ø 650 mm, sin división,
 con mango desmontable
 Peso: 28 kg
 EAN 4015613157832
¡ Código: 699.320



Sartén grande
 Hierro fundido, Ø 800 mm, sin división,
 con mango desmontable
 Peso: 44 kg
 EAN 4015613209890
¡ Código: 699.315



Recipiente para asar
 para hornos
 340 x 365 x 100 mm (an. x prof. x al.)
 (Altura con tapa: 165 mm)
 Peso: 10 kg
 EAN 4015613206219
¡ Código: 699.100K

Tapa
 EAN 4015613157771
¡ Código: 699.101



Tapa
 EAN 4015613157795
¡ Código: 699.201

Recipiente para asar
 para colocar sobre 2 fuegos,
 335 x 585 x 110 mm (an. x prof. x al.)
 (Altura con tapa: 175 mm)
 Peso: 18 kg
 EAN 4015613206226
¡ Código: 699.200K



Una gran variedad de hornos de convección según la necesidad en versión de acero inoxidable. Sistema inteligente para asar, hornear y cocer con vapor.

Los hornos de convección son polifacéticos y compactos. En función del modelo, con un máximo de 4 ranuras de inserción, los componentes de un menú pueden prepararse a la perfección en distintos niveles. Se ahorra energía y tiempo, el manejo es seguro y la preparación, de lo más sana. El "calor circulante" garantiza un asado uniforme. La carne y las aves presentan un exterior dorado y crujiente, mientras que su interior se conserva tierno y jugoso. Los productos de bollería y pastelería salen más esponjosos que en los hornos convencionales.

Típico de Bartscher: manejo sencillo, funcionamiento fiable. Justo lo que se espera de productos innovadores para cocinar, asar, hornear y aderezar de manera profesional.



Horno de convección AT110

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Interruptor de temperatura: 0 -300 °C
 Temporizador: 0-120 minutos
 Tiempo de calentamiento: aprox. 3 minutos (180 °C)
 Puerta doble cristal
 Ranuras de inserción: 3 x 1/2 GN
 Distancia entre rejillas: 70 mm
 Potencia nominal: 2,7 kW / 230 V
 Medidas: 460 x 570 x 460 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 20 kg
 Incluye 3 rejillas, 325 x 265 mm (an. x prof.)
 EAN 4015613496924
¡ Código: 120.789



Horno de convección AT90

Carcasa de acero inoxidable, cámara de cocción esmaltada
 Interruptor de temperatura: 0 -300 °C
 Temporizador: 0-120 minutos
 Puerta doble cristal
 Con 2 motores
 Ranuras de inserción: 4 (433 x 333 mm)
 Distancia entre bandejas: 70 mm
 Potencia nominal: 2,67 kW / 230 V
 Medidas: 595 x 615 x 570 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 38 kg
 Incluye 4 bandejas
 EAN 4015613400655
¡ Código: A120.786

Bandeja de aluminio

EAN 4015613425221
¡ Código: A042.522

Rejilla

EAN 4015613311678
¡ Código: 030.048.018

✓ Bandejas para hornos de convección AT90 en pág. 84



Horno de convección AT120 con grill y función vapor

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Interruptor de temperatura: 0 -300 °C
 Temporizador: 0-120 minutos
 Puerta doble cristal
 Con 2 motores
 Potencia de la función grill: 2,0 kW
 Toma de agua de la red fija: 3/4"
 Ranuras de inserción: 4 (433 x 333 mm)
 Distancia entre bandejas: 70 mm
 Potencia nominal: 2,67 kW / 230 V
 Medidas: 597 x 618 x 570 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 39 kg
 Incluye 4 bandejas
 EAN 4015613400662
¡ Código: A120.788

Bandeja de aluminio
 EAN 4015613425221
¡ Código: A042.522

Rejilla
 EAN 4015613311678
¡ Código: 030.048.018



✓ Bandejas para hornos de convección AT120 en pág. 84

Horno de panadería AT400 con función vapor

Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
 Interruptor de temperatura: 0 - 300 °C
 Temporizador: 0 - 120 minutos
 Ranuras de inserción: 4x 600 x 400 mm
 Distancia entre bandejas: 80 mm
 Iluminación interior
 Puerta doble cristal
 Con 2 motores
 Toma de agua de la red fija: 3/4"
 Potencia nominal: 6,4 kW / 3 MAC 400 V
 Medidas: 835 x 800 x 570 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 65 kg
 Incluye 2 bandejas agujereadas, 2 bandejas
 EAN 4015613505572
¡ Código: 105.780

¡ Código: 105.780



✓ Bandejas para hornos de convección AT400 en pág. 85

Soporte mural para aparatos

Acero inoxidable 18/10, modelo muy estable
 Capacidad de carga: hasta 50 kg (comprobar resistencia de la pared)
 Medidas exteriores: 600 x 600 mm (an. x prof.)
 Peso: 5,4 kg
 EAN 4015613434988
¡ Código: 174.600



Para los modelos con código: A120.786, A120.788, 120.789



Para preparar aperitivos y cocinar

- ✓ Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
- ✓ Iluminación interior
- ✓ Puerta doble cristal
- ✓ Cámara de cocción redondeada
- ✓ Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C
- ✓ Temporizador: 0-60 minutos
- ✓ Distancia entre bandejas: 70 mm



Horno de convección BETA AB 3120

Ranuras de inserción: 3 x 1/2 GN
 Medidas: 585 x 670 x 420 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 2,5 kW / 1 NAC 230 V
 Peso: 25 kg
 EAN 4015613526362
Código: 206.771

Bandeja GN 1/2

325 x 265 x 20 mm
 (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613271750
Código: A101.190

Rejilla GN 1/2

325 x 265 mm
 (an. x prof.)
 EAN 4015613361604
Código: 010.077.101.02



Horno de convección BETA AB 4230 con grill

Ranuras de inserción: 4 x 2/3 GN
 Medidas: 650 x 710 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 2,5 kW / 1 NAC 230 V
 Interruptor multifunción para grill, aire caliente y calor arriba/abajo
 Selector de temperatura superior e inferior
 Peso: 30 kg
 EAN 4015613526379
Código: 106.773

- ✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas



Horno de convección BETA AB 423V0 con grill y función vapor

Ranuras de inserción: 4 x 2/3 GN
 Medidas: 650 x 710 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 2,5 kW / 1 NAC 230 V
 Interruptor multifunción para grill, aire caliente y calor arriba/abajo
 Selector de temperatura superior e inferior
 Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"
 Peso: 30 kg
 EAN 4015613526386
Código: 206.773

Bandeja GN 2/3

354 x 325 x 20 mm
 (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613271781
Código: A101.195

Rejilla GN 2/3

354 x 325 mm
 (an. x prof.)
 EAN 4015613332123
Código: 133.212



Para preparar aperitivos y cocinar
 ✓ Distancia entre bandejas: 80 mm

Horno de convección BETA AB 4330

Medidas: 650 x 770 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 3,3 kW / 1 NAC 230 V
 Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C
 Temporizador: 0-60 minutos
 Ranuras de inserción: 4 (330 x 460 mm)
 Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
 Iluminación interior
 Puerta doble cristal
 Peso: 30 kg
 EAN 4015613526409
|| Código: 106.785



Horno de convección BETA AB 433V0 con función vapor

Medidas: 650 x 770 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 3,3 kW / 1 NAC 230 V
 Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C
 Temporizador: 0-60 minutos
 Ranuras de inserción: 4 (330 x 460 mm)
 Toma de agua: 3/4"
 Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
 Iluminación interior
 Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"
 Puerta doble cristal
 Peso: 30 kg
 EAN 4015613526416
|| Código: 206.774



✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas

Horno de convección BETA AB 433VT0 con función vapor y depósito de agua

Medidas: 650 x 770 x 580 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 3,3 kW / 1 NAC 230 V
 Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C
 Temporizador: 0-60 minutos
 Ranuras de inserción: 4 (330 x 460 mm)
 Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
 Iluminación interior
 Puerta doble cristal
 Peso: 31 kg
 EAN 4015613526423
|| Código: 206.777



Bandeja de aluminio
 330 x 460 mm (an. x prof.)
 EAN 4015613528946
|| Código: 052894

Rejilla
 330 x 460 mm (an. x prof.)
 EAN 4015613528953
|| Código: 052895



Hornos de panadería/tienda

- ✓ Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
- ✓ Iluminación interior
- ✓ Puerta doble cristal
- ✓ Cámara de cocción redondeada
- ✓ Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C
- ✓ Temporizador: 0-60 minutos
- ✓ Distancia entre bandejas: 75 mm



- ✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas

Horno de convección BETA AE 523V0 con función vapor

Medidas: 635 x 770 x 685 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 3,3 kW / 1 NAC 230 V
 Ranuras de inserción: 5 x 28 GN
 Toma de agua: 3/4"
 Aire caliente
 Selector para función vapor
 para toma de agua de red fija 3/4"
 Peso: 50 kg
 EAN 4015613526430
Código: 206.781

Bandeja GN 2/3

354 x 325 x 20 mm (an. x prof. x al.)
 EAN 4015613271781
Código: A101.195

Rejilla GN 2/3

354 x 325 mm (an. x prof.)
 EAN 4015613332123
Código: 133.212



Armario fermentador FB 833H0 con bandeja de agua para humidificar

Temperatura: de 0 a 90 °C
 Medidas: 650 x 770 x 900 mm (an. x prof. x al.)
 Ranuras de inserción: 8 (330 x 460 mm)
 Distancia entre bandejas: 70 mm
 Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V
 Peso: 25 kg
 EAN 4015613526447
Código: 206.876



Hornos de panadería/tienda
 ✓ Distancia entre bandejas: 80 mm

Horno de convección BETA AB 364V0 con función vapor

Medidas: 760 x 955 x 460 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 4 kW / 3 NAC 400 V
 Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C
 Temporizador: 0-60 minutos
 Ranuras de inserción: 3x 600 x 400 mm
 Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
 Iluminación interior
 Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"
 Puerta doble cristal
 Peso: 40 kg
 EAN 4015613526454
¡ Código: 106.790



✓ Incluye 3 bandejas

Horno de convección BETA AB 464V0 con función vapor

Medidas: 760 x 955 x 540 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 6,6 kW / 3 NAC 400 V
 Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C
 Temporizador: 0-60 minutos
 Ranuras de inserción: 4x 600 x 400 mm
 Toma de agua: 3/4"
 Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
 Con 2 motores
 Iluminación interior
 Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"
 Puerta doble cristal
 Peso: 50 kg
 EAN 4015613526461
¡ Código: 106.777



✓ Incluye 4 bandejas

Horno de convección BETA AB 664V0 con función vapor

Medidas: 965 x 830 x 770 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 9,4 kW / 3 NAC 400 V
 Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C
 Temporizador: 0-60 minutos
 Ranuras de inserción: 6x 600 x 400 mm
 Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior
 Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"
 Puerta doble cristal
 Peso: 70 kg
 EAN 4015613526478
¡ Código: 206.796





Hornos de panadería/tienda

- ✓ Modelo digital
- ✓ Motor con rotación a dcha./izda.
- ✓ Iluminación interior
- ✓ 20 programas con 6 ajustes cada uno, también con control manual
- ✓ Programa de humidificación
- ✓ Distancia entre bandejas: 80 mm



✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas

Horno de convección BETA AC 433V0 con función vapor

Medidas: 650 x 770 x 500 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 3,3 kW / 1 NAC 230 V

Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C

Temporizador: 0 - 9,9 horas

Ranuras de inserción: 4 x 28 GN

Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior

Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"

Puerta doble cristal

Peso: 30 kg

EAN 4015613526485

¡ Código: 106.888



✓ Incluye 3 bandejas

Horno de convección BETA AC 364V0 con función vapor

Medidas: 760 x 955 x 460 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 4 kW / 3 NAC 400 V

Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C

Temporizador: 0 - 9,9 horas

Ranuras de inserción: 3x 600 x 400 mm

Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior

Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"

Puerta doble cristal

Peso: 40 kg

EAN 4015613526492

¡ Código: 106.889



✓ Incluye 4 bandejas

Horno de convección BETA AC 464V0 con función vapor

Medidas: 760 x 955 x 540 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 6,6 kW / 3 NAC 400 V

Interruptor de temperatura: 0 - 270 °C

Temporizador: 0 - 9,9 horas

Ranuras de inserción: 4x 600 x 400 mm

Modelo: acero inoxidable en el interior y exterior

Con función vapor, para toma de agua de red fija 3/4"

Puerta doble cristal

Peso: 50 kg

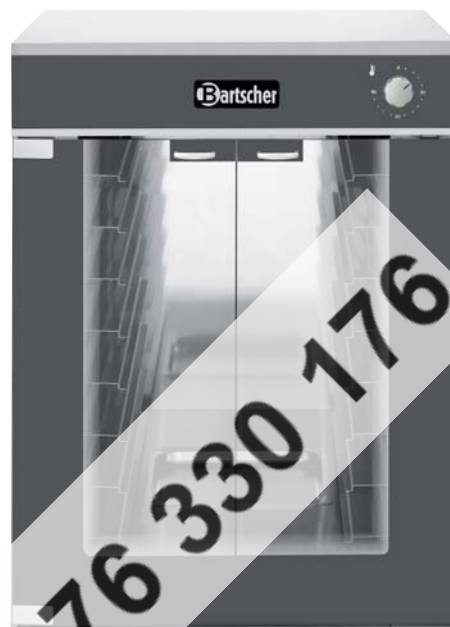
EAN 4015613526508

¡ Código: 106.793



Armario fermentador FB 864H0 con bandeja de agua para humidificar

Temperatura: de 0 a 90 °C
Medidas: 760 x 935 x 900 mm (an. x prof. x al.)
Ranuras de inserción (600 x 400 mm o GN 1/1)
Distancia entre bandejas: 70 mm
Potencia nominal: 1,5 kW /230 V
Peso: 40 kg
EAN 4015613526515
Código: 200.891



Armario fermentador FB 1664H0 con bandeja de agua para humidificar

Temperatura: de 0 a 90 °C
Medidas: 965 x 795 x 900 mm (an. x prof. x al.)
Ranuras de inserción: 16 (600 x 400 mm o GN 1/1)
Distancia entre bandejas: 70 mm
Potencia nominal: 1,5 kW /230 V
Peso: 40 kg
EAN 4015613526522
Código: 200.894



Limpiador para hornos 1.000 ml

Producto de limpieza autoactiva.
Gran contenido alcalino, producto líquido para
eliminar los restos quemados de
grasa y clara de huevo.
EAN 4015613320878
Código: 173.010





Bandejas para hornos de convección
Págs. 76 y 77

**Bandeja
con borde en los 4 lados, 1,5 mm de grosor**

Acero inoxidable
433 x 333 x 10 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,48 kg
EAN 4015613505862
| Código: 100.312



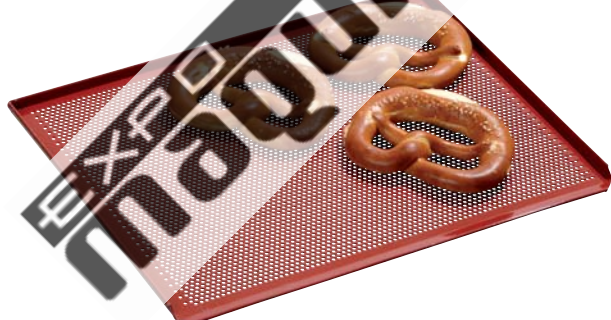
**Bandeja antiadherente
con borde en los 4 lados, 1,5 mm de grosor**

Aluminio siliconado
433 x 333 x 10 mm (an. x prof. al.)
Peso: 0,47 kg
EAN 4015613505879
| Código: 100.313



**Bandeja
con borde en los 4 lados, 1,5 mm de grosor**

Aluminio
433 x 333 x 10 mm (an. x prof. al.)
Peso: 0,47 kg
EAN 4015613505466
| Código: 100.311



**Bandeja perforada antiadherente
agujeros de Ø 3 mm
con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor**

Aluminio siliconado
433 x 333 x 10 mm (an. x prof. al.)
Peso: 0,48 kg
EAN 4015613502236
| Código: 100.310



**Bandeja perforada, agujeros de Ø 3 mm
con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor**

Aluminio
433 x 333 x 10 mm (an. x prof. al.)
Peso: 0,47 kg
EAN 4015613502205
| Código: 100.305

Bandejas para ranuras de inserción con un tamaño de 600 x 400 mm (an. x prof.)

Bandeja con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio
600 x 400 mm (an. x prof.)
Peso: 1,0 kg
EAN 4015613464930
Código: 100.300



Bandeja perforada, agujeros de Ø 3 mm con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio
600 x 400 mm (an. x prof.)
Peso: 1,0 kg
EAN 4015613464961
Código: 100.301



Bandeja perforada antiadherente agujeros de Ø 3 mm con borde en 3 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio siliconado
600 x 400 x 15 mm (an. x prof. al.)
Peso: 0,87 kg
EAN 4015613502212
Código: 100.308



Spray antiadherente para moldes y bandejas

para engrasar moldes, bandejas, recipientes y gofreras
Capacidad: 500 ml
Hecho de aceites 100 % vegetales
Antiadherencia perfecta
Consumo reducido
Caja de 6 botes
Peso: 3 kg
EAN 4015613498515
Código: 173.0606



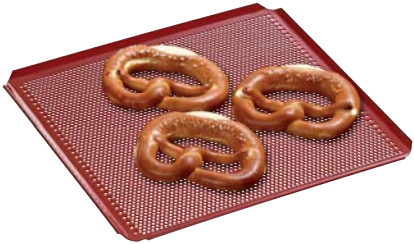
1 par de manoplas / guantes de seguridad

de algodón resistente al fuego, a prueba de calor hasta 200 °C
Color: negro



✓ Lavado a 40°

longitud	EAN	Código
32 cm	4015613367507	A500.499 / paar
38 cm	4015613367613	A500.500 / paar
44 cm	4015613367514	A500.498 / paar



Bandejas GN 2/3

Bandeja perforada GN 2/3, agujeros de Ø 3 mm con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio, 354 x 325 mm (an. x prof.)

Peso: 0,36 kg

EAN 4015613524139

! Código: 100.414

Bandeja perforada GN 2/3 antiadherente, agujeros de Ø 3 mm con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio siliconado, 354 x 325 mm (an. x prof.)

Peso: 0,38 kg

EAN 4015613524146

! Código: 100.415

Bandejas GN 1/1

Bandeja GN 1/1 con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio

530 x 325 mm (an. x prof.)

Peso: 0,72 kg

EAN 4015613521794

! Código: 100.402

Bandeja perforada GN 1/1, agujeros de Ø 3 mm con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio

530 x 325 mm (an. x prof.)

Peso: 0,54 kg

EAN 4015613521800

! Código: 100.403

Bandeja perforada GN 1/1 antiadherente, agujeros de Ø 3 mm, con pliegue en 4 lados, 1,5 mm de grosor

Aluminio siliconado

530 x 325 mm (an. x prof.)

Peso: 0,55 kg

EAN 4015613521817

! Código: 100.409

Placa para parrilla y pizza

para asar

Material de rápido calentamiento, perfecto para pizzas y tartas flameadas

Aluminio fundido

525 x 323 x 28 mm (an. x prof. x al.)

Para ranuras de inserción de tamaño GN 1/1

Peso: 2,8 kg

EAN 4015613529479

! Código: 106.575



Hornos convección y vapor de las series BS Easy+ y CS

- ✓ Modelos de acero inoxidable 18/10
- ✓ Manejo mediante interruptores o control electrónico de 20 programas con 6 ajustes cada uno
- ✓ Capacidad para un máximo de 10 GN 1/1 o bandejas de 600 x 400 mm según la normativa de panadería
- ✓ Funcionamiento reversible del motor (rotación a dcha./izda.) para conseguir un clima óptimo en la cámara de cocción
- ✓ Generación de vapor por inyección directa
- ✓ Cámara de cocción iluminada
- ✓ Práctica ranura transversal GN
- ✓ Indicadores LED adicionales para temperatura, tiempo, vapor, temperatura interna
- ✓ Sonda de temperatura interna
- ✓ Puerta doble cristal, puerta interior de apertura fácil para simplificar la limpieza
- ✓ Rieles de apoyo desmontables
- ✓ Pared posterior rotatoria para facilitar la limpieza



✓ Sonda de temperatura interna



✓ Pared posterior rotatoria para facilitar la limpieza



✓ Rieles de apoyo desmontables

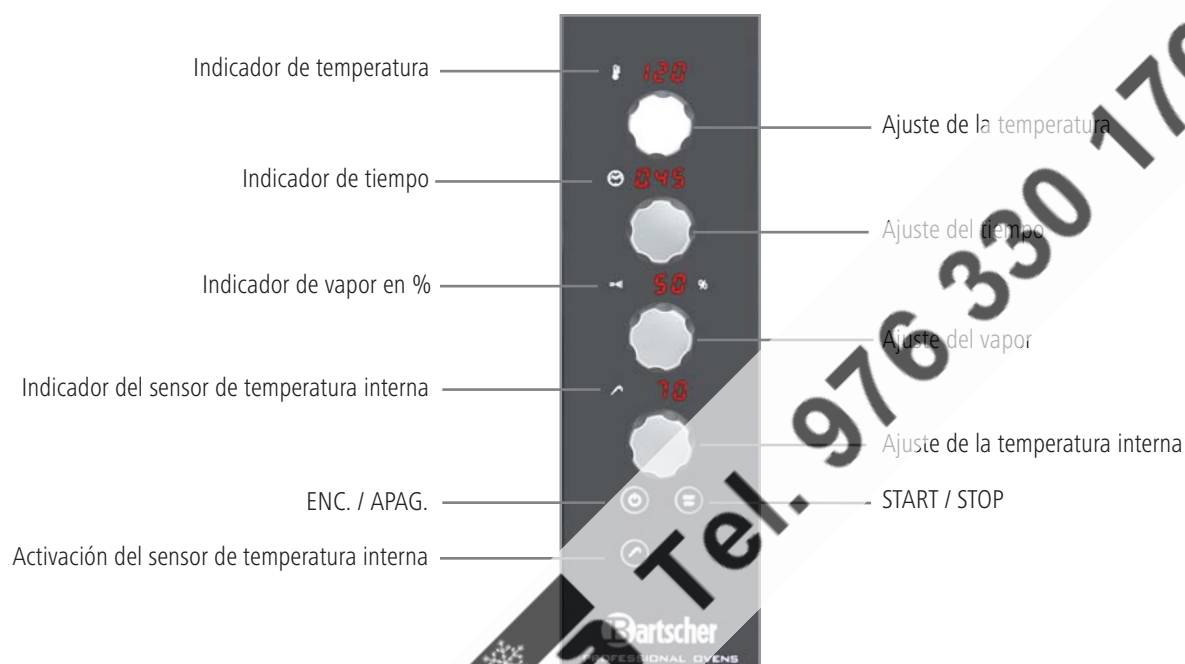


✓ Puerta doble cristal, puerta interior de apertura fácil para simplificar la limpieza



Hornos convección y vapor Basic Steam Easy+

- ✓ Manejo sencillo mediante interruptores
- ✓ Símbolos comprensibles para manejar el aparato con la mayor facilidad a la hora de asar, cocinar al vapor, regenerar y cocer



Horno convección y vapor BS 5230 Easy+ hasta 5 x 2/3 GN

- Capacidad de hasta 5 x 2/3 GN
- Distancia entre bandejas: 75 mm
- Gama de temperatura: 0 - 270 °C
- Toma de agua 3/4"
- Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V - listo para usar
- Medidas: 635 x 770 x 685 mm (an. x prof. x al.)
- Peso: 50 kg
- EAN 4015613526539
- Código: 116.812**



- ✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas

Abatidores de temperatura en la pág. 129 del catálogo





Horno convección y vapor BS 6110 Easy+ hasta 6 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 6 x 1/1 GN
o 6 bandejas de 600 x 400
Distancia entre bandejas: 75 mm
Gama de temperatura: 0 - 270 °C
Toma de agua 3/4"
Potencia nominal: 9,2 kW / 3 NAC 400 V
Medidas: 965 x 830 x 770 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 70 kg
EAN 4015613526546
Código: 116.816

1 par de rieles de apoyo para bandejas de 600 x 400

Peso: 4 kg
EAN 4015613538723
Código: 053872

✓ Incluye 4 bandejas

Horno convección y vapor BS 10110 Easy+ hasta 10 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 10 x 1/1 GN
o 10 bandejas de 600 x 400
Distancia entre bandejas: 75 mm
Gama de temperatura: 0 - 270 °C
Toma de agua 3/4"
Potencia nominal: 13,7 kW / 3 NAC 400 V
Medidas: 965 x 830 x 1.070 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 110 kg
EAN 4015613526553
Código: 116.820

1 par de rieles de apoyo para bandejas de 600 x 400

Peso: 5 kg
EAN 4015613538747
Código: 053874

Cubetas GN 1/1, 65 mm de prof.
en la pág. 219 del catálogo



Reductor de presión para hornos de convección y vapor

Modelo de latón cromado, toma de 3/4"
Preajustado a 3 bar, con ajuste de 1 a 6 bar,
Presión máx. de entrada: 16 bar máx.
Temperatura de servicio: 65 °C
EAN 4015613468617
Código: 533.051

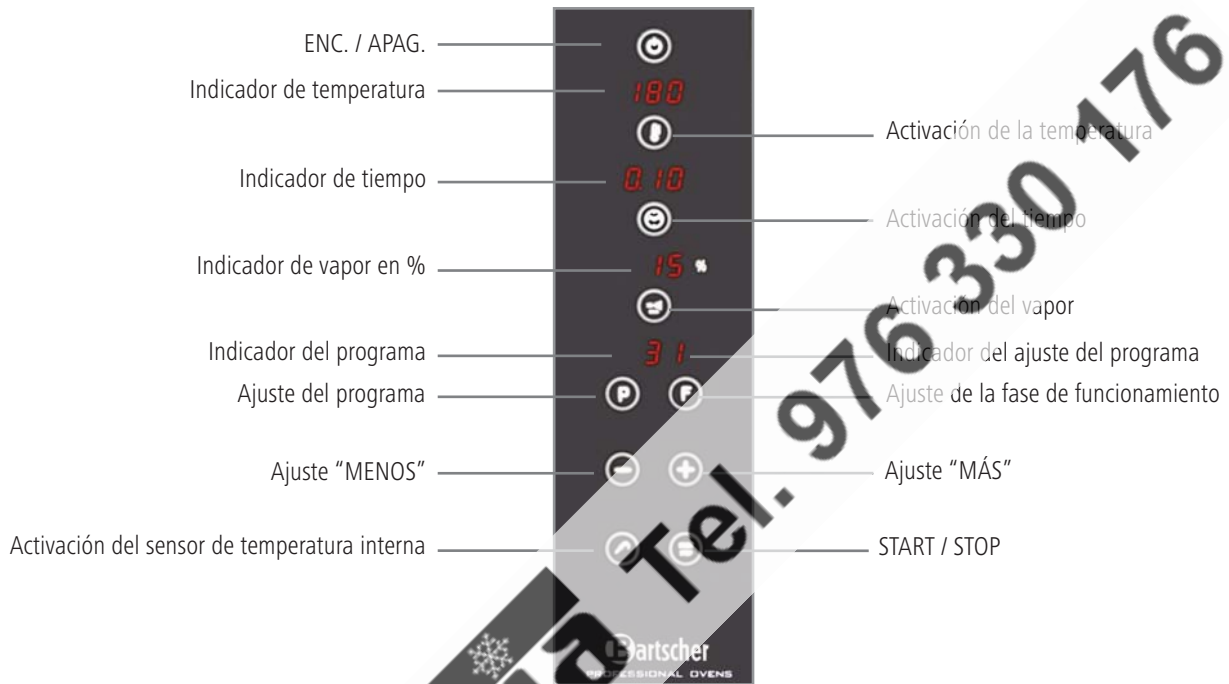


✓ A partir de una dureza del agua de 1,246 mmo/l, recomendamos expresamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.



Hornos convección y Comfort Steam

- ✓ Control electrónico de 20 programas con 6 ajustes cada uno
- ✓ También con control manual



Horno convección y vapor CS 5230 hasta 5 x 2/3 GN

- Capacidad de hasta 5 x 2/3 GN
- Distancia entre bandejas: 75 mm
- Gama de temperatura: 0 - 270 °C
- Toma de agua 3/4"
- Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V - listo para usar
- Medidas: 635 x 770 x 685 mm (an. x prof. x al.)
- Peso: 50 kg
- EAN 4015613526584
- ¡ Código: 116.412

✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas

Abatidores de temperatura en la pág. 129 del catálogo





Horno convección y vapor CS 4110 hasta 4 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 4 x 1/1 GN
 o 4 bandejas de 600 x 400
 Distancia entre bandejas: 75 mm
 Gama de temperatura: 0 - 270 °C
 Toma de agua 3/4"
 Potencia nominal: 6,8 kW / 3 NAC 400 V
 Medidas: 965 x 830 x 610 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 60 kg
 EAN 4015613526560
¡ Código: 116.414



1 par de rieles de apoyo para bandejas de 600 x 400

Peso: 3,5 kg
 EAN 4015613538730
¡ Código: 053873

✓ Incluye 4 bandejas

Horno convección y vapor CS 6110 hasta 6 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 6 x 1/1 GN
 o 6 bandejas de 600 x 400
 Distancia entre bandejas: 75 mm
 Gama de temperatura: 0 - 270 °C
 Toma de agua 3/4"
 Potencia nominal: 9,2 kW / 3 NAC 400 V
 Medidas: 965 x 830 x 770 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 70 kg
 EAN 4015613526577
¡ Código: 116.416



1 par de rieles de apoyo para bandejas de 600 x 400

Peso: 4 kg
 EAN 4015613538723
¡ Código: 053872

Bastidor para hornos convección y vapor de 4, 6 y 10 bandejas

Acero inoxidable
 Capacidad: 10 x 1/1 GN
 Medidas:
 975 x 700 x 741 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 19,2 kg
 EAN 4015613529974
¡ Código: 115.067



✓ Horno convección y vapor para 10 GN 1/1 disponibles a petición

✓ A partir de una dureza del agua de 1.246 mmo/l, recomendamos expresamente conectar un ablandador de agua apropiado y aplicar una presión de agua de 3 bar como máximo.

Hornos convección y vapor



Hornos convección y vapor M Touch+ eléctricos o a gas

Aparato y cámara de cocción de acero inoxidable con:

- ✓ 99 programas de cocción con 9 fases cada uno
- ✓ Limpieza automática de la cámara de cocción
- ✓ Símbolos comprensibles y manejo intuitivo
- ✓ Capacidad: hasta 10 x 1/1 GN
- ✓ Distancia entre bandejas: 70 mm
- ✓ Sistema combi para generar vapor
- ✓ Calentador de agua con 1 kW de potencia para generar vapor
- ✓ Ventilador de 6 niveles
- ✓ Sonda de temperatura interna
- ✓ Ducha con desenrollado automático
- ✓ Puerta doble cristal, vidrio interior rotatorio para facilitar la limpieza
- ✓ Iluminación halógena de la cámara de cocción
- ✓ Cámara de cocción con esquinas redondeadas
- ✓ Tomas independientes para agua blanda y normal
- ✓ 2 tomas de agua de 3/4" c/u



- ✓ Sonda de temperatura interna

- ✓ Puerta doble cristal, vidrio interior rotatorio para facilitar la limpieza
- ✓ Iluminación halógena temporizada instalada en la puerta de la cámara de cocción



- ✓ Higiene perfecta de la cámara de cocción
- ✓ Ducha con desenrollado automático integrada

- ✓ Limpieza automática de la cámara de cocción





✓ Símbolos comprensibles y manejo intuitivo

	Cocción manual	✓ Panel de mando táctil
	Recetas	
	Service	

10-01-00 7:17 Manual 1/1	✓ Panel de mando Manual

	Carne	✓ Panel de mando Receta
	Aves	
	Verdura	
	Extra	

Funcion servicio	✓ Panel de mando Servicio
► Lavado	
Desincrustación	
Fecha y hora	
Parámetros	
Retroiluminación	
Info Sistema	
Idioma	



Horno convección y vapor eléctrico M 6110 Touch+ de hasta 6 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 6 x 1/1 GN
 Distancia entre bandejas: 70 mm
 Rango de temperatura: 50 - 300 °C
 Potencia nominal: 11,4 kW / 3 NAC 400 V
 Medidas: 853 x 848 x 820 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 120 kg
 EAN 4015613525761
¡ Código: 116.506

Horno convección y vapor a gas M 6110 Touch+ de hasta 6 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 6 x 1/1 GN
 Distancia entre bandejas: 70 mm
 Rango de temperatura: 50 - 300 °C
 Potencia nominal electricidad: 1,4 kW / 1 NAC 230 V
 Potencia nominal gas: R 1/2" 12 kW
 Medidas: 853 x 848 x 820 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 142 kg
 EAN 4015613527895
¡ Código: 116.7061



Horno convección y vapor eléctrico M 10110 Touch+ de hasta 10 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 10 x 1/1 GN
 Distancia entre bandejas: 70 mm
 Gama de temperatura: 50 - 300 °C
 Potencia nominal: 16,7 kW / 3 NAC 400 V
 Medidas: 853 x 848 x 1110 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 168 kg
 EAN 4015613527888
¡ Código: 116.510

Horno convección y vapor a gas M 10110 Touch+ de hasta 10 x 1/1 GN

Capacidad de hasta 10 x 1/1 GN
 Distancia entre bandejas: 70 mm
 Gama de temperatura: 50 - 300 °C
 Potencia nominal electricidad: 1,7 kW / 1 NAC 230 V
 Potencia nominal gas: R 1/2" 19 kW
 Medidas: 853 x 848 x 1.110 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 178 kg
 EAN 4015613527901
¡ Código: 116.7101

✓ Incluye 2 rejillas, 2 bandejas



Bastidor para hornos convección y vapor de 6 y 10 bandejas

Acero inoxidable
 810 x 625 x 870 mm (an. x prof. al.)
 Peso: 12 kg
 EAN 4015613525891
¡ Código: 115.064



Suplemento para bastidor

Acero inoxidable
 Ranuras de inserción: 6 x 1/1 GN
 Peso: 5 kg
 EAN 4015613527291
¡ Código: 115.066



Cocinar y mantener los platos calientes en un mismo aparato. Preparación minuciosa gracias al calor repartido de manera uniforme por todo el alimento.

- ✓ Rango de temperatura: 30 - 110 °C
- ✓ COOK-Función - para preparar alimentos con baja temperatura hasta 110 °C
- ✓ HOLD-Función - para mantener los alimentos calientes a una temperatura exacta
- ✓ Sonda de temperatura interna

Horno de baja temperatura

Material: acero inoxidable

Puerta con cierre magnético

2 asas de transporte en cada lado

Cámara de cocción con esquinas redondeadas

Ranuras de inserción: 3 x (GN 1/1 ó 600 x 400 mm, hasta 65 mm de profundidad)

Rieles de apoyo desmontables para facilitar la limpieza

Distancia entre cubetas: 80 mm

Sonda de temperatura interna

Gama de temperatura: 30 - 110 °C

Panel de control frontal digital

COOK-Función - para preparar alimentos con baja temperatura hasta 110 °C

HOLD-Función - para mantener los alimentos calientes a una temperatura exacta

Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V

505 x 715 x 415 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 25 kg

Accesorios: 1 par de rieles de apoyo para bandejas de 600 x 400

EAN 4015613525822

Código: 120.792



✓ Ejemplo como utilizar 3 x GN 1/1



✓ Ejemplo como utilizar bandejas de 600 x 400



Asador de pollos eléctrico P6

Acero inoxidable 18/10
 2 espadas para 3 pollos
 Capacidad total 6 pollos
 Potencia nominal: 2,8 kW / 230 V
 700 x 360 x 450 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 31 kg
 EAN 4015613417035
¡ Código: 215.035



Asador de pollos eléctrico P8N



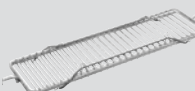
Acero inoxidable 18/10
 2 espadas para 4 pollos
 Capacidad total 8 pollos
 Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V
 880 x 430 x 530 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 41 kg
 EAN 4015613505381
¡ Código: 215.036



Asador de pollos eléctrico P12N

Acero inoxidable 18/10
 3 espadas para 4 pollos
 Capacidad total 12 pollos
 Potencia nominal: 5 kW / 3 NAC 400 V
 880 x 430 x 710 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 48 kg
 EAN 4015613505398
¡ Código: 215.037

Accesorios para asadores de pollos

Para los asadores con Código:	 Espada con pinchos ¡ Código:	 Cesta tipo espada ¡ Código:	 Cesta plana ¡ Código:
215.035	004040676	014080115	014080116
215.036	004040538	215.078	215.081
215.037	004040538	215.078	215.081



BUON APPETITO!

Con los hornos de pizza de Bartscher llevará un pedacito de Italia a su mesa, como por arte de magia.

Base esponjosa y crujiente - guarnición fresca y jugosa

¡Con los hornos de pizza de Bartscher cualquier pizza es un auténtico logro!

El secreto reside en la regulación apropiada y precisa del calor que viene de arriba y del que viene de abajo.

Mientras que la base se hornea sobre la piedra de chamota a aprox. 400 grados y se vuelve muy crujiente, el calor reducido de arriba va horneando lentamente y con cuidado el relleno. Así, la guarnición de la pizza se mantiene perfectamente jugosa.

No importa si sólo sirve usted alguna pizza, tarta flameada o baguette de vez en cuando o si gerenta una pizzeria con múltiples y cuantiosas hornadas: ¡Bartscher siempre tiene el horno apropiado para usted! Desde el compacto modelo **CT 100**, pasando por el horno de pizza **NT 622VS**, con revestimiento integral de chamota, y llegando hasta el producto de gama alta **ET 205**, con una capacidad para 2 x 9 pizzas. Todos los hornos están concebidos para el uso profesional diario.

Uso seguro, manejo sencillo, horneado fiable - y, además, ahorro energético. Además puede usted elegir, de entre nuestro amplio surtido de accesorios de alta calidad, máquinas amasadoras, máquinas laminadoras, bastidores adecuados, registros y rodillos.

Con Bartscher tiene usted el equipo perfecto para que cada pizza se convierta en un verdadero deleite.

Buon appetito!



Horno para pizza CT 100

Carcasa: chapa de acero lacada
 Cámara de cocción:
 610 x 610 x 140 mm (an. x prof. x al.)
 4 pizzas de Ø 30 cm
 Temperatura hasta 400 °C
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 4,2 kW / 3 NAC 380 V
 890 x 880 x 430 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 68 kg
 EAN 4015613437781
¡ Código: 200.2010



Paleta para pizza

Aluminio
 Medidas de la paleta:
 280 x 280 mm
 Longitud del mango:
 1000 mm
 Peso: 2 kg
 EAN 4015613527949
¡ Código: 100.927



Cortador de pizza

con mango de plástico
 Hoja: Ø 100 mm
 Peso: 0,3 kg
 EAN 4015613527956
¡ Código: 100.928



Horno para pizza CT 200

Carcasa: chapa de acero lacada
 Cada cámara de cocción:
 610 x 610 x 140 mm (an. x prof. x al.)
 2x 4 pizzas de Ø 30 cm
 Temperatura hasta 400 °C
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 8,4 kW / 3 NAC 380 V
 890 x 880 x 750 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 98 kg
 EAN 4015613437798
¡ Código: 200.2020



Bastidor para hornos de pizza CT 100 y CT 200

Modelo de acero inoxidable
 895 x 735 x 900 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 17 kg
 EAN 4015613509334
¡ Código: 200.315



Horno para pizza ET 105

Carcasa de chapa de acero galvanizada y lacada
 Puerta de acero inoxidable
 Cámara de cocción:
 1050 x 1050 x 150 mm (an. x prof. x al.)
 9 pizzas de Ø 33 cm
 Calor superior e inferior con regulación independiente
 Temperatura hasta 450 °C
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 12,0 kW / 3 NAC 400 V
 1310 x 1270 x 420 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 148 kg
 EAN 4015613545028
|| Código: 200.2150



- ✓ Cámara de cocción extra grande para hasta 9 pizzas de Ø 33 cm
- ✓ Base de piedra termorresistente

Horno para pizza ET 205

Carcasa de chapa de acero galvanizada y lacada
 Puerta de acero inoxidable
 Cada cámara de cocción:
 1050 x 1050 x 150 mm (an. x prof. x al.)
 2x 9 pizzas de Ø 33 cm
 Calor superior e inferior con regulación independiente
 Temperatura hasta 450 °C
 Iluminación interior
 Potencia nominal: 24,0 kW / 3 NAC 400 V
 1310 x 1270 x 760 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 243 kg
 EAN 4015613545035
|| Código: 200.2170



Bastidor para hornos de pizza ET 105 y ET 205

Modelo de chapa de acero lacada
 1320 x 1150 x 965 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 43 kg
 EAN 4015613552989
|| Código: 200.2165





Serie de hornos para pizza NT

- ✓ Modelos de chapa de acero galvanizada
- ✓ Control analógico termostático de la temperatura con ajuste de 0 °C a 400 °C
- ✓ Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- ✓ Termostato de seguridad (temperatura máxima: 420 °C)
- ✓ Aislamiento interior con lana mineral
- ✓ Resistencias blindadas
- ✓ Iluminación interior
- ✓ Piedra para pizza resistente al fuego



Horno para pizza NT 501

Cámara de cocción:
500 x 500 x 100 mm (an. x prof. x al.)
4 pizzas de Ø 25 cm
Temperatura hasta 400 °C
Potencia nominal: 4 kW / 2 NAC 400 V
800 x 735 x 370 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 68 kg
EAN 4015613415932
| Código: 200.2017

Bastidor NT 500N

760 x 610 x 900 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 14,6 kg
EAN 4015613509341
| Código: 200.312



Horno para pizza NT 502

Cada cámara de cocción:
500 x 500 x 100 mm (an. x prof. x al.)
2x 4 pizzas de Ø 25 cm
Temperatura hasta 400 °C
Potencia nominal: 6 kW / 3 NAC 400 V
800 x 735 x 520 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 85 kg
EAN 4015613415956
| Código: 200.2027

Bastidor NT 500N

760 x 610 x 900 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 14,6 kg
EAN 4015613509341
| Código: 200.312



Horno para pizza NT 621

Cámara de cocción:
620 x 620 x 140 mm (an. x prof. x al.)
4 pizzas de Ø 30 cm
Temperatura hasta 400 °C
Potencia nominal: 5 kW / 2 NAC 400 V
910 x 810 x 440 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 77 kg
EAN 4015613415963
| Código: 200.2087

Bastidor NT 600N

840 x 670 x 900 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 15,9 kg
EAN 4015613509358
| Código: 200.313



Horno para pizza NT 622

Cada cámara de cocción:
620 x 620 x 140 mm (an. x prof. x al.)
2x 4 pizzas de Ø 30 cm
Temperatura hasta 400 °C
Potencia nominal: 10 kW / 3 NAC 400 V
910 x 810 x 770 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 125 kg
EAN 4015613415987
| Código: 200.2097

Bastidor NT 600N

840 x 670 x 900 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 15,9 kg
EAN 4015613509358
| Código: 200.313



Horno para pizza NT 622VS

Cada cámara de cocción:
620 x 620 x 140 mm (an. x prof. x al.)
2x 4 pizzas de Ø 30 cm
Cámara de cerámica refractaria
Temperatura hasta 400 °C
Potencia nominal: 10 kW / 3 NAC 400 V
910 x 810 x 770 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 130 kg
EAN 4015613545080
| Código: 200.2099

Bastidor NT 600N

840 x 670 x 900 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 15,9 kg
EAN 4015613509358
| Código: 200.313



✓ Cámara de cerámica refractaria



Horno para pizza NT 901

Cámara de cocción:
920 x 620 x 140 mm (an. x prof. x al.)
6 pizzas de Ø 30 cm
Temperatura hasta 400 °C
Potencia nominal: 6 kW / 3 NAC 400 V
1190 x 860 x 440 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 110 kg
EAN 4015613428475
| Código: 200.2100

Bastidor NT 900N

1155 x 665 x 900 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 23,2 kg
EAN 4015613509365
| Código: 200.314



Horno para pizza NT 921

Cada cámara de cocción:
920 x 620 x 140 mm (an. x prof. x al.)
2x 6 pizzas de Ø 30 cm
Temperatura hasta 400 °C
Potencia nominal: 12 kW / 3 NAC 400 V
1190 x 860 x 770 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 158 kg
EAN 4015613428482
| Código: 200.2120

Bastidor NT 900N

1155 x 665 x 900 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 23,2 kg
EAN 4015613509365
| Código: 200.314





Laminadoras

La resistente construcción de las máquinas permite manipular la masa en frío a gran velocidad conservando al mismo tiempo todas sus propiedades.

- ✓ El diámetro y el grosor de la masa pueden ajustarse
- ✓ Especialmente para moldes de pizzas, tartas, panes, etc.



Laminadora FP32

para diámetros de masa hasta max. 300 mm
Modelo de acero inoxidable 18/10
Peso de la masa de 80 - 210 gr
Potencia nominal: 0,37 kW / 230 V
490 x 510 x 640 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 36 kg
EAN 4015613417370
| Código: 101.931

Laminadora FP42

para diámetros de masa hasta max. 400 mm
Modelo de acero inoxidable 18/10
Peso de la masa de 210 - 700 gr
Potencia nominal: 0,37 kW / 230 V
590 x 510 x 760 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 44 kg
EAN 4015613417387
| Código: 101.936



Amasadoras

- ✓ Carcasa con recubrimiento anti-arañazos
- ✓ Especialmente adecuada para masas compactas como pizza o pan



Amasadora espiral 12 kg / 16 litros

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V
350 x 650 x 600 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 58 kg
EAN 4015613473086
| Código: 101.954

Amasadora espiral 18 kg / 22 litros

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V
390 x 670 x 600 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 59 kg
EAN 4015613473093
| Código: 101.955

Amasadora espiral 25 kg / 32 litros

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V
390 x 670 x 600 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 93 kg
EAN 4015613473109
| Código: 101.956

Amasadora espiral 38 kg / 42 litros

Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V
430 x 780 x 710 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 105 kg
EAN 4015613473116
| Código: 101.957



Amasadoras

- ✓ Carcasa con recubrimiento anti-arañazos
- ✓ Amasadoras con cabezal giratorio y cubeta desmontable
- ✓ Especialmente adecuada para masas compactas como pizza o pan

Amasadora espiral 12 kg / 16 litros

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V
 350 x 650 x 620 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 65 kg
 EAN 4015613473123
|| Código: 101.964

Amasadora espiral 18 kg / 22 litros

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V
 390 x 670 x 620 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 66 kg
 EAN 4015613473130
|| Código: 101.965

Amasadora espiral 25 kg / 32 litros

Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V
 430 x 780 x 730 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 103 kg
 EAN 4015613473147
|| Código: 101.966

Amasadora espiral 38 kg / 42 litros

Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V
 480 x 800 x 730 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 115 kg
 EAN 4015613473154
|| Código: 101.967





Las salamandras Hi-Light cuentan con las siguientes ventajas

- ✓ Ahorro considerable de energía de hasta el 65% respecto a las salamandras convencionales
- ✓ Clima de trabajo agradable para los empleados de la cocina gracias a un menor calor residual
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Calentamiento rápido (aprox. 5 seg.)
- ✓ Posibilidad de elegir entre potencia térmica completa o solo 1/3 para platos pequeños
- ✓ Desconexión automática con señal acústica
- ✓ Temporizador con función memoria que guarda el ajuste de tiempo anterior para poder seleccionarlo de nuevo

En empresas cuyo consumo de corriente se calcula según la potencia medida en 1/4 h, el valor de liquidación se reduce gracias a la utilización de las salamandras Hi-Light. De este modo puede conseguirse un ahorro de costes considerable en la factura de electricidad.



Tres estrellas para las salamandras Hi-Light de Bartscher



Manejo cómodo



Rapidez



Ahorro

Salamandra ajustable Hi-Light "Premium" con panel de mando HI-TOUCH
3 resistencias, función calentadora, función de conexión automática

- Acero inoxidable 18/10
- 3 programas de tiempo ajustables
- Ajuste manual del tiempo
- Ajuste completo o reducido de las superficies de calentamiento
- Ahorro de energía
- Resistencia con altura regulable
- Bandeja colectora de grasa y rejilla 540 x 370 mm (an. x prof.)
- Potencia nominal: 4,5 kW / 3 NAC 380-400 V
- 570 x 500 x 520 mm (an. x prof. x al.)
- Peso: 50 kg
- EAN 4015613496474
- **Código: 100.547**

Los resultados de una medición comparativa en una empresa hostelera durante 4 semanas

	Consumo kWh/día	Consumo kWh/año**	€/día*	€/año*
Entre una salamandra convencional y una salamandra Hi-Light 100.547 + 100.546	20.2	6464	3,64	1.163,52
	7.0	2240	1,26	403,20
Ahorro	13.2	4224	2,38	760,32

Ahorro = 65 % - Supuesto: *1 kW = 0,18 € (incl. rendimiento), **320 días laborables

✓ Incluye consola para fijar a la pared



Salamandra ajustable Hi-Light eléctrica 2 resistencias

Acero inoxidable 18/10
Resistencia con altura regulable
Bandeja colectora de grasa y rejilla 390 x 315 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: 3 kW / 1 NAC 230 V
400 x 455 x 515 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 30 kg
EAN 4015613404370
Código: 101.542



Salamandra ajustable Hi-Light eléctrica 3 resistencias, con función calentadora

Acero inoxidable 18/10
Resistencia con altura regulable
Bandeja colectora de grasa y rejilla 540 x 370 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V
570 x 500 x 520 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 50 kg
EAN 4015613369747
Código: 100.546



✓ Incluye consola para fijar a la pared

Salamandra ajustable Hi-Light eléctrica 4 resistencias

Acero inoxidable 18/10
Resistencia con altura regulable
Bandeja colectora de grasa y rejilla 725 x 370 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: 6 kW / 3 NAC 380 - 400 V
Medidas: 735 x 530 x 515 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 56 kg
EAN 4015613404387
Código: 101.544





Salamandra ajustable eléctrica 500

Carcasa de acero inoxidable
 Cuerpo calefactor por infrarrojos
 Resistencia con altura regulable
 Piloto de control
 Regulador de energía Simmerstat
 Rejilla 445 x 325 mm
 Bandeja colectora de grasa
 Potencia nominal: 2,8 kW / 230 V
 470 x 510 x 530 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 38,8 kg
 EAN 4015613385570
¡ Código: 151.510



Salamandra ajustable eléctrica 600 con 2 zonas de calentamiento

Carcasa de acero inoxidable
 Cuerpo calefactor por infrarrojos
 Resistencia con altura regulable
 Piloto de control
 Regulador de energía Simmerstat
 Rejilla 557 x 325 mm
 Bandeja colectora de grasa
 Potencia nominal: 4,0 kW / 400 V
 625 x 515 x 530 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 49,5 kg
 EAN 4015613385594
¡ Código: 151.511



Salamandra eléctrica ajustable HLS 3110 3 resistencias, con función calentadora

Acero inoxidable 18/10
 Resistencia con altura regulable
 Resistencia independientes: 1 ó 3 unidades
 Bandeja colectora de grasa y rejilla GN 1/1
 Potencia nominal: 4,8 kW / 3 NAC 400 V
 590 x 630 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 70 kg
 EAN 4015613525730
¡ Código: 101.580



Salamandra 100

Acero inoxidable
 Temporizador
 Regulador de energía Simmerstat
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V
 610 x 305 x 280 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 1 rejilla, 1 bandeja colectora de grasa
 Peso: 14 kg
 EAN 4015613371832
Código: A151.5001



Salamandra eléctrica S40

Acero inoxidable 18/10
 Cuerpo calefactor por infrarrojos "Incoloy"
 Piloto de control
 Rejilla con protección antivuelco 380 x 310 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 2,2 kW / 1 NAC 230 V
 600 x 370 x 380 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 14 kg
 EAN 4015613370057
Código: 100.524



Salamandra eléctrica S70

2 zonas de calentamiento
 Acero inoxidable 18/10
 Cuerpo calefactor por infrarrojos "Incoloy"
 Piloto de control
 Rejilla con protección antivuelco 710 x 310 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 4,4 kW / 3 NAC 400 V
 880 x 370 x 380 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 18 kg
 EAN 4015613370064
Código: 100.527



Salamandra eléctrica S70

Rejilla con altura regulable, 2 zonas de calentamiento
 Acero inoxidable 18/10
 Cuerpo calefactor por infrarrojos "Incoloy"
 Piloto de control
 Rejilla 710 x 310 mm
 Potencia nominal: 4,4 kW / 3 NAC 400 V
 880 x 370 x 380 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 18 kg
 EAN 4015613390925
Código: 100.528

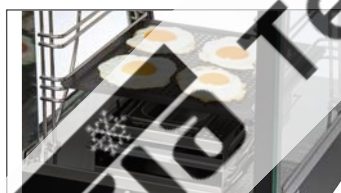




Vitrina caliente "Deli Compact"

Vitrina con 2 estantes para la presentación y venta de aperitivos calientes. Gracias a su óptimo ambiente, los alimentos como tapas, carnes, hamburguesas, empanadas etc. se conservan calientes y pueden servirse directamente para ser consumidos al momento.

✓ Temperatura: +30 °C - +110 °C



Vitrina caliente "Deli Compact"

Exterior: acero lacado

Interior: base de acero inoxidable, tapa lacada

Iluminación, control termostático

Bandeja de agua para humidificación del aire

La puerta se abre por el lado del usuario:

310 x 418 mm (an. x prof.)

Capacidad: 52 litros

Temperatura: +30 °C - +110 °C

Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V

380 x 455 x 658 mm (an. x prof. x al.)

2 estantes con altura regulable

Medidas: 285 x 265 mm (an. x prof.)

285 x 295 mm (an. x prof.)

Peso: 24,3 kg

Incluye:

1 bandeja, p. ej. para descongelar huevos congelados

1 jarra para rellenar con agua

1 bandeja de agua extraíble (1/9 GN, 65 mm de prof.)

EAN 4015613535500

■ Código: 306.057

Vitrina caliente "Deli"

Vitrina con 3 estantes, iluminación, control termostático y bandeja de agua para humidificar el aire.

✓ Modelo: interior cromado, exterior lacado

✓ Temperatura: +30 °C - +90 °C

✓ 2 puertas correderas delanteras y traseras



Vitrina caliente "Deli I"

Capacidad: 110 litros

Potencia nominal: 1,84 kW / 230 V

660 x 437 x 655 mm (an. x prof. x al.)

3 estantes con altura regulable

Medidas: 580 x 275 mm (an. x prof.)

580 x 298 mm (an. x prof.)

580 x 318 mm (an. x prof.)

Peso: 42 kg

EAN 4015613437743

■ Código: 306.053



Vitrinas calientes "Deli"

Vitrinas con 3 estantes, iluminación, control termostático y bandeja de agua para humidificar el aire.

- ✓ Modelo: interior cromado, exterior lacado
- ✓ Temperatura: +30 °C - +90 °C
- ✓ 2 puertas correderas delanteras y traseras

Vitrina caliente "Deli II"

Capacidad: 152 litros

Potencia nominal: 1,84 kW / 230 V

900 x 480 x 590 mm (an. x prof. x al.)

3 estantes con altura regulable

Medidas: 820 x 315 mm (an. x prof.)

820 x 340 mm (an. x prof.)

820 x 360 mm (an. x prof.)

Peso: 52 kg

EAN 4015613437750

|| Código: 306.054



Vitrina caliente "Deli III"

Capacidad: 373 litros

Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V

1200 x 480 x 810 mm (an. x prof. x al.)

3 estantes con altura regulable

Medidas: 1120 x 315 mm (an. x prof. x al.)

1120 x 340 mm (an. x prof. x al.)

1120 x 360 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 76 kg

EAN 4015613437767

|| Código: 306.055





Vitrinas calientes "Deli Plus"

Vitrinas con 3 estantes, iluminación, control termostático y bandeja de agua para humidificar el aire.

- ✓ Modelo: interior cromado, exterior de acero inoxidable
- ✓ Temperatura: +30 °C - +90 °C
- ✓ Iluminación LED
- ✓ 2 Puertas correderas

Vitrina caliente "Deli Plus I"

Capacidad: 120 litros
 2 Puertas correderas traseras
 Potencia nominal: 1,1 kW / 230 V
 690 x 600 x 670 mm (an. x prof. x al.)
 3 estantes
 Medidas: 630 x 335 mm (an. x prof.)
 630 x 370 mm (an. x prof.)
 630 x 400 mm (an. x prof.)

Peso: 47,9 kg
 EAN 4015613503035
|| Código: 305.053



Vitrina caliente "Deli Plus I D" con 2 puertas correderas delanteras y traseras para rellenar por los 2 lados

Capacidad: 120 litros
 Potencia nominal: 1,1 kW / 230 V
 695 x 595 x 685 mm (an. x prof. x al.)
 3 estantes
 Medidas: 630 x 335 mm (an. x prof.)
 630 x 370 mm (an. x prof.)
 630 x 400 mm (an. x prof.)

Peso: 45,2 kg
 EAN 4015613525839
|| Código: 305.055



Vitrina caliente "Deli Plus II"

Capacidad: 160 litros
 2 Puertas correderas traseras
 Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V
 860 x 570 x 670 mm (an. x prof. x al.)
 3 estantes
 Medidas: 815 x 335 mm (an. x prof.)
 815 x 370 mm (an. x prof.)
 815 x 400 mm (an. x prof.)

Peso: 56,3 kg
 EAN 4015613503042
|| Código: 305.054



Vitrina refrigerada "Deli-Cool I"

Con iluminación LED
 Refrigeración ventilada
 Función de descongelación automática
 Capacidad: 100 litros
 Refrigerante R600a
 Temperatura de servicio: 2 - 12 °C
 Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V
 685 x 455 x 675 mm (an. x prof. x al.)
 2 estantes con altura regulable
 Medidas: 600 x 300 mm (an. x prof.)
 Peso: 40,5 kg
 EAN 4015613479101
|| Código: 700.201G



Vitrina refrigerada "Deli-Cool II"

Con iluminación LED
 Modelo: carcasa de acero inoxidable con vidrio doble
 Refrigeración ventilada con 2 ventiladores
 Función de descongelación automática
 Cristal de seguridad
 Capacidad: 120 litros
 Refrigerante R600a
 Temperatura de servicio: 2 - 12 °C
 Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V
 710 x 575 x 685 mm (an. x prof. x al.)
 2 estantes con altura regulable
 Medidas: 635 x 340 mm (an. x prof.)
 635 x 370 mm (an. x prof.)
 Peso: 57 kg
 EAN 4015613505558
|| Código: 700.202G



Vitrina refrigerada "Deli-Cool III"

Con iluminación LED
 Modelo: carcasa de acero inoxidable con vidrio doble
 Refrigeración ventilada con 2 ventiladores
 Función de descongelación automática
 Cristal de seguridad
 Capacidad: 160 litros
 Refrigerante R600a
 Temperatura de servicio: 2 - 12 °C
 Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V
 885 x 575 x 685 mm (an. x prof. x al.)
 2 estantes con altura regulable
 Medidas: 810 x 370 mm (an. x prof.)
 810 x 400 mm (an. x prof.)
 Peso: 68,4 kg
 EAN 4015613505565
|| Código: 700.203G





Vitrinas calientes

Vitrinas con bandeja intermedia y iluminación, de acero inoxidable 18/10. Los expositores 2/1 y 3/1 GN cuentan con puertas correderas y los GN 1/1, con una puerta levadiza en el lado de manejo.

- ✓ Depósito de agua para humidificar el aire
- ✓ Temperatura: de +30 °C a +95 °C



Vitrina caliente 1/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 1,6 kW / 230 V
478 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 48 kg
EAN 4015613416182
¡ Código: 306.050



Vitrina caliente 2/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 2,3 kW / 230 V
750 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 65 kg
EAN 4015613416168
¡ Código: 306.051

Vitrina caliente 3/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 3,2 kW / 230 V
1080 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 78 kg
EAN 4015613416175
¡ Código: 306.052

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro



Vitrina caliente 1/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 1,6 kW / 230 V
478 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 48 kg
EAN 4015613416199
¡ Código: 305.050

Vitrina caliente 2/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 2,3 kW / 230 V
750 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 65 kg
EAN 4015613416205
¡ Código: 305.051

Vitrina caliente 3/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 3,2 kW / 230 V
1080 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 78 kg
EAN 4015613416212
¡ Código: 305.052





Vitrinas refrigeradas

Vitrinas con bandeja intermedia y iluminación, de acero inoxidable 18/10. Los expositores 2/1 y 3/1 GN cuentan con puertas correderas en el lado de manejo.

- ✓ Refrigeración ventilada
- ✓ Temperatura: de +6 °C a +10 °C

Vitrina refrigerada 2/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 0,29 kW / 230 V
750 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 91 kg
EAN 4015613415666
Código: 406.051

Vitrina refrigerada 3/1 GN, con cristal frontal plano

Potencia nominal: 0,34 kW / 230 V
1080 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 113 kg
EAN 4015613415635
Código: 406.052

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Vitrina refrigerada 2/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 0,29 kW / 230 V
750 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 91 kg
EAN 4015613415659
Código: 405.051

Vitrina refrigerada 3/1 GN, con cristal frontal panorámico curvado

Potencia nominal: 0,34 kW / 230 V
1080 x 775 x 600 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 113 kg
EAN 4015613415642
Código: 405.052





Gastro Buffet - Caliente

“Platos calientes” con una presentación perfecta
El expositor caliente está perfectamente equipado con iluminación integrada, pantalla protectora, placas de trabajo y ruedas para facilitar el transporte.

Gastro Buffet - Caliente

GN 3x 1/1, 150 mm de profundidad

Cuenca de acero inoxidable para 3 GN 1/1, 150 mm de profundidad, con llave de descarga
Encimera de granito Rosa Porriño
Paredes laterales y cuerpo de madera de color nogal
4 ruedas con freno
Pantalla protectora, iluminada
Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C
Potencia nominal: 2,25 kW / 230 V
1210 x 870 x 1370 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 110 kg
EAN 4015613549262
Código: 125.611



Gastro Buffet - Caliente

GN 4x 1/1, 150 mm de profundidad

Cuenca de acero inoxidable para 4 GN 1/1, 150 mm de profundidad, con llave de descarga
Encimera de granito Rosa Porriño
Paredes laterales y cuerpo de madera de color nogal
4 ruedas con freno
Pantalla protectora, iluminada
Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C
Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V
1510 x 870 x 1370 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 134 kg
EAN 4015613549279
Código: 125.616



Gastro Buffet - Caliente

GN 6x 1/1, 150 mm de profundidad

Cuenca de acero inoxidable para 6 GN 1/1, 150 mm de profundidad, con llave de descarga
Encimera de granito Rosa Porriño
Paredes laterales y cuerpo de madera de color nogal
4 ruedas con freno
Pantalla protectora, iluminada
Rango de temperatura: de 30 °C a 90 °C
Potencia nominal: 2x 2,25 kW / 230 V
Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes
2210 x 870 x 1370 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 182 kg
EAN 4015613533995
Código: 125.621

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro



Gastro Buffet - Frío

"Platos fríos" con una presentación perfecta
El bar de ensaladas está perfectamente equipado
con iluminación integrada, pantalla protectora,
placas de trabajo y ruedas para facilitar el transporte.

Gastro Buffet - Frío

GN 3x 1/1, 150 mm de profundidad

Cuenca de acero inoxidable para 3 GN 1/1,
150 mm de profundidad
Encimera de granito Rosa Porriño
Paredes laterales y cuerpo de madera de color nogal
4 ruedas con freno
Pantalla protectora, iluminada
Rango de temperatura: de 2 °C a 10 °C
Potencia nominal: 0,236 kW / 230 V
1210 x 870 x 1370 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 110 kg
EAN 4015613549286
Código: 125.506

Gastro Buffet - Frío

GN 4x 1/1, 150 mm de profundidad

Cuenca de acero inoxidable para 4 GN 1/1,
150 mm de profundidad
Encimera de granito Rosa Porriño
Paredes laterales y cuerpo de madera de color nogal
4 ruedas con freno
Pantalla protectora, iluminada
Rango de temperatura: de 2 °C a 10 °C
Potencia nominal: 0,507 kW / 230 V
1550 x 870 x 1370 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 150 kg
EAN 4015613533971
Código: 125.511

Gastro Buffet - Frío

GN 6x 1/1, 150 mm de profundidad

Cuenca de acero inoxidable para 6 GN 1/1,
150 mm de profundidad
Encimera de granito Rosa Porriño
Paredes laterales y cuerpo de madera
de color nogal
4 ruedas con freno
Pantalla protectora, iluminada
Rango de temperatura: de 2 °C a 10 °C
Potencia nominal: 0,507 kW / 230 V
2200 x 870 x 1370 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 195 kg
EAN 4015613549293
Código: 125.521



7 Cubetas GN no incluidas en el suministro



Vitrina expositora refrigerada "Rimi"

Con iluminación LED
 Modelo de acero inoxidable
 Frontal de acero inoxidable, partes laterales de vidrio
 Superficie de exposición: 0,52 m²
 3 estantes, medidas: 465 x 280 mm (an. x prof.)
 Distancia entre los estantes: 230 mm
 Bandeja de la base: 465 x 340 mm (an. x prof.)
 Refrigeración ventilada
 Función de descongelación automática
 Clase climática: 6
 Refrigerante R404a
 Temperatura de servicio: de +2 °C a +10 °C
 Capacidad: 220 litros
 Potencia nominal: 1,34 kW / 230 V
 494 x 600 x 1742 mm (an. x prof. x al.)
 4 ruedas con 2 frenos
 Peso: 106 kg
 Incluye cortinilla vertical
 EAN 4015613505282
Código: 700.220



Vitrina expositora refrigerada 200L

Con iluminación LED
 Modelo de acero inoxidable
 Frontal de acero inoxidable, partes laterales de vidrio
 Superficie de exposición: 0,86 m²
 2 estantes, medidas: 950 x 240/320 mm (an. x prof.)
 Distancia entre los estantes: 200 mm
 Bandeja de la base: 965 x 340 mm (an. x prof.)
 Refrigeración ventilada
 Función de descongelación automática
 Clase climática: 6
 Refrigerante R404a
 Temperatura de servicio: de +2 °C a +10 °C
 Capacidad: 200 litros
 Potencia nominal: 1,34 kW / 230 V
 1020 x 600 x 1024 mm (an. x prof. x al.)
 6 ruedas con 2 frenos
 Peso: 120 kg
 Incluye cortinilla vertical
 EAN 4015613525846
Código: 700.230



Mini-nevera ventilada* "Compact Cool"

Capacidad: 19 litros
Sistema refrigerante: refrigeración termoeléctrica
Potencia de refrigeración 18 - 20 °C por debajo de la temperatura ambiental
Potencia nominal: CA 230 V / CC 12 V / 0,056 kW
330 x 370 x 460 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 7,4 kg
EAN 4015613394022
|| Código: 700.080



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Mini-nevera 50 L

Capacidad: 50 litros
Temperatura de servicio: 0 -10 °C
Tope de la puerta intercambiable
Potencia nominal: 0,068 kW / 230 V
470 x 535 x 490 mm (an. x prof. x al.)
Con 1 estante
Peso: 20 kg

Mini-nevera 50 L blanca

EAN 4015613415437
|| Código: 700.050

Mini-nevera 50 L negra

EAN 4015613416649
|| Código: 700.051



Vinoteca 28 Botellas

con iluminación LED, puerta con doble acristalamiento y diseño elegante.
Capacidad: 28 botellas / 88 litros
Regulación de la temperatura mecánica
Refrigerante: R600a
Iluminación LED en el techo que ahorra energía y se conecta por separado
Tope de la puerta a la derecha, intercambiable
2 patas regulable en altura en la parte frontal
Potencia nominal: 0,085 kW / 220 - 240 V (iluminación LED 0,8 W)
430 x 480 x 825 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 5 bandejas cromadas para botellas
+ 1 bandeja cromada normal, todas extraíbles
Peso: 24,5 kg
EAN 4015613546032
|| Código: 700.082G



Congelador para licores y productos congelados

Capacidad bruta: 30 litros
Capacidad: 8 botellas (0,7 l) de pie, 3 botellas (0,7 l) tumbadas
Rango de temperatura: de -15 °C a -25 °C
Refrigerante R600a
Potencia nominal: 0,06 kW / 230 V
470 x 445 x 492 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 16,85 kg
EAN 4015613507705
|| Código: 700.075H





Para una presentación eficaz de productos

- ✓ Ideal para puntos de venta impulsiva
- ✓ La iluminación interior conectable hace que el aparato y su contenido llamen la atención
- ✓ El potente sistema de ventilación consigue una temperatura de refrigeración uniforme en todo el interior
- ✓ Proceso de descongelación automático
- ✓ Gracias a su construcción compacta, este expositor refrigerador es polivalente y puede utilizarse prácticamente en cualquier lugar
- ✓ Estantes regulable en altura, lo que permite una organización variable del interior de hasta 5 niveles en función del aparato
- ✓ Refrigerante ecológico sin CFC/HCFC



Vitrina refrigeradora 58L

Con iluminación
Refrigeración ventilada
Capacidad: 58 litros
Temperatura de servicio: 4 -12 °C
Potencia nominal: 0,13 kW / 230 V
425 x 380 x 805 mm (an. x prof. x al.)
Proceso de descongelación automático
Peso: 28,5 kg
Con 2 estantes
EAN 4015613434292
Código: 700.158G

Vitrinas refrigeradoras 78L

Con iluminación
Refrigeración ventilada
Capacidad: 78 litros
Temperatura de servicio: 4 -12 °C
Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V
425 x 380 x 960 mm (an. x prof. x al.)
Proceso de descongelación automático
Con 3 estantes
Peso: 32,5 kg

Vitrina refrigeradora 78L, blanco

EAN 4015613404967
Código: 700.178G

Vitrina refrigeradora 78L, negro

EAN 4015613482286
Código: 700.177G

Vitrina refrigeradora Slim-Line 80L

Con iluminación LED
Refrigeración ventilada
Proceso de descongelación automático
Capacidad: 80 litros
Temperatura de servicio: 4 -12 °C
Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V
375 x 385 x 1.050 mm (an. x prof. x al.)
Con 3 estantes
Peso: 36,2 kg
EAN 4015613527802
Código: 700.180G





Vitrina refrigeradora 98L

Con iluminación
Refrigeración ventilada
Capacidad: 98 litros
Temperatura de servicio: 4 -12 °C
Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V
425 x 380 x 1100 mm (an. x prof. x al.)
Proceso de descongelación automático
Con 4 estantes
Peso: 37,5 kg
EAN 4015613457055
Código: 700.198G



Vitrina refrigeradora 86L

Con iluminación
Las 2 puertas curvadas permiten la carga desde la parte trasera y delantera.
Refrigeración ventilada
Función de descongelación automática
Capacidad: 86 litros
Temperatura de servicio: 4 -12 °C
Potencia nominal: 0,16 kW / 230 V
425 x 435 x 980 mm (an. x prof. x al.)
3 estantes con altura regulable
Peso: 36,5 kg
EAN 4015613478548
Código: 700.278G



Vitrina refrigeradora 235L

Con iluminación LED (parte delantera)
Refrigeración ventilada
Función de descongelación automática
Capacidad: 235 litros
Temperatura de servicio: 4 -12 °C
Potencia nominal: 0,25 kW / 230 V
520 x 485 x 1700 mm (an. x prof. x al.)
4 ruedas con 2 frenos
4 estantes con altura regulable
Peso: 77 kg
EAN 4015613480893
Código: 700.235G



EXPO Maquinaria Tel. 976 330 176



Expositores refrigerados

- ✓ Expositor refrigerador para cubetas GN, 150 mm de prof.
- ✓ Acero inoxidable, con pantalla de vidrio
- ✓ Grupo frigorífico con cuba refrigeradora, termómetro digital
- ✓ Temperatura de servicio: 0 °C / +10 °C

GN 1/4



Expositor refrigerador para 5 x 1/4 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V
1200 x 335 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 42,5 kg
EAN 4015613400006
|| Código: 110.110

Expositor refrigerador para 7 x 1/4 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V
1500 x 335 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 47,5 kg
EAN 4015613400013
|| Código: 110.111

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Expositor refrigerador para 8 x 1/4 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V
1800 x 335 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 57,5 kg
EAN 4015613400020
|| Código: 110.112

Expositor refrigerador para 10 x 1/4 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V
2000 x 335 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 65,5 kg
EAN 4015613400037
|| Código: 110.113

GN 1/3



Expositor refrigerador para 4 x 1/3 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V
1200 x 395 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 42,5 kg
EAN 4015613419077
|| Código: 110.130

Expositor refrigerador para 6 x 1/3 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V
1500 x 395 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 47,5 kg
EAN 4015613419084
|| Código: 110.131

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Expositor refrigerador para 7 x 1/3 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V
1800 x 395 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 57,5 kg
EAN 4015613419091
|| Código: 110.132

Expositor refrigerador para 9 x 1/3 GN, 150 mm

Potencia nominal: 180 W / 220 - 240 V
2000 x 395 x 425 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 65,5 kg
EAN 4015613419107
|| Código: 110.133



Neveras para bandejas 2/1 GN

- ✓ Acero inoxidable
- ✓ Aislamiento: poliuretano, 60 mm
- ✓ Rejillas ajustables
- ✓ Patas con altura regulable
- ✓ Bloqueables
- ✓ Función de descongelación automática
- ✓ Evaporación del agua condensada
- ✓ Termostato, interruptor de encendido y apagado
- ✓ Piloto de control
- ✓ Para temperatura ambiente de hasta 32 °C como máximo

Refrigerador

Capacidad bruta: 700 litros
 Temperatura de servicio:
 de 0 a +8 °C
 Tope de la puerta intercambiable
 Potencia nominal: 0,484 kW / 230 V
 710 x 810 x 2010 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 90 kg
 Incluye 3 estantes
 EAN 4015613521763
|| Código: 700.455

1 par de rieles de apoyo

EAN 4015613556833
|| Código: 055683

Refrigerador

Capacidad bruta: 1400 litros
 Temperatura de servicio: de 0 a +8 °C
 Potencia nominal: 0,704 kW / 230 V
 1400 x 810 x 2010 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 183 kg
 Incluye 6 estantes
 EAN 4015613527734
|| Código: 700.485

Congelador

Capacidad bruta: 1400 litros
 Temperatura de servicio:
 de -18 a -22 °C
 Potencia nominal: 1,32 kW / 230 V
 1400 x 810 x 2010 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 197 kg
 Incluye 6 estantes
 EAN 4015613527741
|| Código: 700.495

Congelador

Capacidad bruta: 700 litros
 Temperatura de servicio:
 de -18 a -22 °C
 Tope de la puerta intercambiable
 Potencia nominal: 0,88 kW / 230 V
 710 x 810 x 2010 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 124 kg
 Incluye 3 estantes
 EAN 4015613527727
|| Código: 700.475

Bandeja GN 2/1

EAN 4015613525600
|| Código: 06027010009

1 par de rieles de apoyo

EAN 4015613556833
|| Código: 055683

Bandeja GN 2/1

EAN 4015613525600
|| Código: 06027010009





Nevera para botellas 280 LN

Interior y exterior en blanco
 Capacidad neta: 280 litros
 Refrigerante R600a
 Temperatura de servicio: de 0 °C a 10 °C
 Iluminación interior con interruptor de encendido y apagado
 Descongelación automática
 Evaporador en la pared posterior
 Tope de la puerta intercambiable
 Potencia nominal: 0,15 kW / 1 NAC 230 V
 600 x 630 x 1450 mm (an. x prof. x al.)
 5 estantes con altura regulable
 Peso: 49,5 kg
 EAN 4015613534732
¡Código: 700.271

Nevera para botellas 320 LN

Interior y exterior en blanco
 Capacidad neta: 280 litros
 Refrigerante R600a
 Temperatura de servicio: de 0 °C a 10 °C
 Iluminación interior con interruptor de encendido y apagado
 Descongelación automática
 Evaporador en la pared posterior
 Puerta de cristal con marco de aluminio
 Tope de la puerta intercambiable
 Potencia nominal: 0,23 kW / 1 NAC 230 V
 600 x 600 x 1730 mm (an. x prof. x al.)
 5 estantes con altura regulable
 Peso: 67 kg
 EAN 4015613523767
¡Código: 700.321

Congelador 205 L

Interior y exterior en blanco
 Capacidad neta: 205 litros
 Refrigerante R600a
 Temperatura de servicio: de -18 °C a -24 °C
 Pilotos de control, indicador de funcionamiento y luz de advertencia
 Refrigeración estática
 Descongelación manual
 Tope de la puerta intercambiable
 3 compartimentos de congelación rápida, 3 cajones
 Potencia nominal: 0,135 kW / 1 NAC 230 V
 600 x 630 x 1450 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 50 kg
 Incluye bandeja cubitera
 EAN 4015613527659
¡Código: 700.340

Botellero frigorífico

Interior de acero inoxidable,
 exterior de chapa de acero, lacado
 Puertas con doble acristalamiento, bloqueable
 Iluminación interior
 Refrigeración ventilada
 Control de la temperatura mecánico y progresivo
 Capacidad neta: 220 litros
 Rango de temperatura: 2 - 10 °C
 Potencia nominal: 0,25 kW / 230 V
 920 x 540 x 905 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 78,6 kg
 Incluye 2 estantes de acero inoxidable
 EAN 4015613528816
¡Código: 110.138



Picadora de hielo

potente, silenciosa y ocupa poco espacio
Acero inoxidable
Capacidad de hasta 60 kg/h
Depósito: aprox. 1 kg
Potencia nominal: 60 W / 230 V
173 x 380 x 385 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 14 kg
EAN 4015613479118
Código: 135.012

Máquina de cubitos de hielo "Compact Ice"*

Carcasa de plástico color gris acero
Selector para el tamaño de los cubitos: S • pequeño - M • mediano - L • grande
Capacidad: aprox. 12 cubitos por fase de trabajo
El relleno de 4,5 litros del tanque da para aprox. 150 cubitos
Rendimiento: 15 kg / 24 horas
Potencia nominal: 210 W / 230 V
360 x 440 x 454 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 23 kg
EAN 4015613400211
Código: A100.062

Máquina de cubitos de hielo „Compact Ice K“

Carcasa de plástico color gris acero
Selector para el tamaño de los cubitos: S • pequeño - L • grande
Capacidad: 24 cubitos por fase de trabajo
Capacidad máxima del tanque de 1,5 litros
Rendimiento: aprox. 10-15 kg / 24 horas
Depósito: aprox. 1 kg
Potencia nominal: 150 W / 230 V
305 x 365 x 360 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 13 kg
EAN 4015613536934
Código: 100.073

Máquina de cubitos de hielo C 25

Producción de cubitos:
máx. aprox. 25 kg/24 horas (forma cilíndrica)
Depósito: aprox. 6 kg
Circulación de aire (distancia mín. con todos los lados: 10 cm)
Potencia nominal: 220 W / 230 V
385 x 555 x 665 mm (an. x prof. x al.)
Toma de agua de la red fija: 3/4", salida de agua Ø 25 mm
Peso: 31 kg
EAN 4015613467634
Código: 104.025

Máquina de cubitos de hielo C 40

Producción de cubitos:
máx. aprox. 35 kg/24 horas (forma cilíndrica)
Depósito: aprox. 13 kg
Circulación de aire (distancia mín. con todos los lados: 10 cm)
Potencia nominal: 380 W / 230 V
550 x 635 x 825 mm (an. x prof. x al.)
Toma de agua de la red fija: 3/4", salida de agua Ø 25 mm
Peso: 47 kg
EAN 4015613467641
Código: 104.040

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.





El aparato perfecto para fabricar hielo con el tamaño deseado y la capacidad de producción necesaria

Serie A	Hielo cilíndrico 23 - 30 gr.	Cafetería y bares
Serie S	Cubito 13 gr.	Hostelería y hoteles Cafeterías y comedores
Serie QC	Hielo cilíndrico 25 gr.	Discotecas y parques de ocio
Serie QM	Hielo troceado	Carnicerías y supermercados, procesamiento de alimentos, etc.

Máquina de cubitos de hielo Serie A

- ✓ La producción de hielo es sencilla y fiable.
- ✓ El nuevo sistema motriz evita que la cal atesque los inyectores y se deposite sobre ellos.
- ✓ La bomba de agua permite su utilización incluso con agua muy dura.
- ✓ Los aparatos están tropicalizados (clase T) y funcionan a la perfección con temperaturas muy elevadas.



Máquina de cubitos de hielo A 20

Producción de cubitos: aprox. 20 kg/24 horas (forma cilíndrica)
 Depósito: aprox. 9 kg
 12 cubitos por programa
 Refrigeración por aire
 (Distancia con todos los lados: aprox. 10 cm)
 Potencia nominal: 0,36 kW / 1 NAC 230 V
 405 x 515 x 640 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua de la red fija: 3/4"
 Salida de agua Ø 25 mm
 Peso: 34 kg
 EAN 4015613391120
¡ Código: 104.220

- ✓ Aparatos con depósito extra-grande



Máquina de cubitos de hielo A 30NG

Producción de cubitos: aprox. 35 kg/24 horas (forma cilíndrica)
 Depósito: aprox. 20 kg, 24 cubitos por programa
 Refrigeración por aire, ventilación frontal, por lo que puede encastrarse
 Potencia nominal: 0,46 kW / 1 NAC 230 V
 465 x 595 x 795 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua de la red fija: 3/4"
 Salida de agua Ø 25 mm
 Peso: 45 kg
 EAN 4015613504131
¡ Código: 104.335



Máquina de cubitos de hielo A 40NG

Producción de cubitos: aprox. 38 kg/24 horas (forma cilíndrica)
Depósito: aprox. 20 kg, 24 cubitos por programa
Refrigeración por aire, ventilación frontal, por lo que puede encastrarse
Potencia nominal: 0,55 kW / 1 NAC 230 V
465 x 595 x 795 mm (an. x prof. x al.)
Toma de agua de la red fija: 3/4"
Salida de agua Ø 25 mm
Peso: 45 kg
EAN 4015613495736
Código: 104.345



Máquina de cubitos de hielo A 70NG

Producción de cubitos: aprox. 70 kg/24 horas (forma cilíndrica)
Depósito: aprox. 35 kg
48 cubitos por programa
Refrigeración por aire, ventilación frontal, por lo que puede encastrarse
Potencia nominal: 0,78 kW / 1 NAC 230 V
715 x 595 x 945 mm (an. x prof. x al.)
Toma de agua de la red fija: 3/4"
Salida de agua Ø 25 mm
Peso: 69 kg
EAN 4015613495743
Código: 104.380



Máquina de cubitos de hielo A 90NG

Producción de cubitos: aprox. 105 kg/24 horas (forma cilíndrica)
Depósito: aprox. 60 kg
60 cubitos por programa
Refrigeración por aire, ventilación frontal, por lo que puede encastrarse
Potencia nominal: 1,15 kW / 1 NAC 230 V
715 x 700 x 1.050 mm (an. x prof. x al.)
Toma de agua de la red fija: 3/4"
Salida de agua Ø 25 mm
Peso: 89 kg
EAN 4015613504148
Código: 104.390



Aparatos con depósito extra-grande



Máquinas de cubitos de hielo Serie QC

- ✓ El sistema de producción de cubitos de la Serie QC es sencillo y fiable.
- ✓ La serie de máquinas con paleta ha sido concebida para funcionar en las condiciones de trabajo más duras y no necesita sistema de filtrado, incluso si el agua es muy dura.
- ✓ Máquinas tropicalizadas (clase T).



Máquina de cubitos de hielo Q 30C

Producción de cubitos: 28 kg/24 horas (forma cilíndrica)
 Depósito: 12 kg, 15 cubitos por programa
 Refrigeración por aire
 Potencia nominal: 0,33 kW / 230 V
 405 x 510 x 745 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua de la red fija: 3/4"
 Salida de agua Ø 25 mm
 Peso: 39 kg
 EAN 4015613436739
¡ Código: 104.203



Máquina de cubitos de hielo Q 50C

Producción de cubitos: 47 kg/24 horas (forma cilíndrica)
 Depósito: 20 kg, 24 cubitos por programa
 Refrigeración por aire
 Potencia nominal: 0,43 kW / 230 V
 515 x 555 x 870 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua de la red fija: 3/4"
 Salida de agua Ø 25 mm
 Peso: 48 kg
 EAN 4015613436746
¡ Código: 104.205



Máquina de cubitos de hielo Q 90C

Producción de cubitos: 75 kg/24 horas (forma cilíndrica)
 Depósito: 37 kg, 40 cubitos por programa
 Refrigeración por aire
 Potencia nominal: 0,65 kW / 230 V
 675 x 555 x 995 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua de la red fija: 3/4"
 Salida de agua Ø 25 mm
 Peso: 60 kg
 EAN 4015613462998
¡ Código: 104.208



Eiswürfelbereiter Q 150C

Producción de cubitos: 135 kg/24 horas (forma cilíndrica)
 Depósito: 100 kg, 56 cubitos por programa
 Refrigeración por aire
 Potencia nominal: 0,8 kW / 230 V
 840 x 700 x 1.150 mm (an. x prof. x al.)
 Toma de agua de la red fija: 3/4"
 Salida de agua Ø 25 mm
 Peso: 95 kg
 EAN 4015613436753
¡ Código: 104.215



Máquinas de cubitos de hielo Serie S

El sistema de producción de cubitos de la Serie S es sencillo y fiable y ha sido concebido para funcionar en las condiciones de trabajo más duras, incluso si el agua es muy dura. En las máquinas de cubitos de hielo de la Serie S se ha integrado el conocido evaporador vertical patentado con distribuidor de agua, que produce cubitos con un tamaño de 26 x 23 x 23 mm.

Máquina de cubitos de hielo S 33

Producción de cubitos: 30 kg/24 horas (forma cuadrada)
Depósito: 22 kg
45 cubitos por programa
Refrigeración por aire
Potencia nominal: 0,5 kW / 230 V
515 x 610 x 840 mm (an. x prof. x al.)
Toma de agua de la red fija: 3/4"
Salida de agua Ø 25 mm
Peso: 50 kg
EAN 4015613458144
Código: 104.133



Máquina de cubitos de hielo S 66

Producción de cubitos: 60 kg/24 horas (forma cuadrada)
Depósito: 20 kg
24 cubitos por programa
Refrigeración por aire, ventilación frontal, por lo que puede encastrarse
Potencia nominal: 0,43 kW / 230 V
535 x 595 x 795 mm (an. x prof. x al.)
Toma de agua de la red fija: 3/4"
Salida de agua Ø 25 mm
Peso: 52 kg
EAN 4015613549422
Código: 104.166





Máquinas de hielo troceado Serie QM

La Serie QM de máquinas de hielo troceado produce hielo en pedazos o granulado, también llamado "hielo en escamas". El nuevo sistema goza de una gran fiabilidad y permite una producción óptima de trozos de hielo, incluso con agua con alto contenido de cal y en condiciones de trabajo duras.



Máquina de hielo troceado Q 85M

Producción de hielo troceado: 85 kg/24 horas
Depósito: 20 kg
Refrigeración por aire
Potencia nominal: 0,53 kW / 230 V
465 x 595 x 790 mm (an. x prof. x al.)
Toma de agua de la red fija: 3/4"
Salida de agua Ø 25 mm
Peso: 58 kg
EAN 4015613436777
Código: 104.408



Máquina de hielo troceado Q 135M

Producción de hielo troceado: 135 kg/24 horas
Depósito: 60 kg
Refrigeración por aire
Potencia nominal: 0,64 kW / 230 V
515 x 550 x 1365 mm (an. x prof. x al.)
Toma de agua de la red fija: 3/4"
Salida de agua Ø 25 mm
Peso: 75 kg
EAN 4015613455549
Código: 104.435



Abatidores de temperatura de Bartscher

Superioridad hasta en el más mínimo detalle

- ✓ Modelos de acero inoxidable 18/10 según las directrices APPCC
- ✓ Refrigerante R404a
- ✓ Ciclo de enfriamiento rápido de +70 °C a +3 °C
- ✓ Potencia de refrigeración de +70 °C a -18 °C
- ✓ Distribución óptima de la temperatura
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Máxima precisión gracias al sensor de temperatura interna

Abatidor de temperatura AL2

Capacidad: 3 x 2/3 GN

Clase climática 4 (ST)

90 min. +70 °C / +3 °C = 8 kg

240 min. +70 °C / -18 °C = 3 kg

Potencia nominal: 0,56 kW / 230 V

680 x 540 x 510 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 60 kg

EAN 4015613504773

|| Código: 700.602



Abatidor de temperatura AL5

Capacidad: 5 x 1/1 GN ó 5x 600 x 400 mm

Clase climática 4 (ST)

90 min. +70 °C / +3 °C = 16 kg

240 min. +70 °C / -18 °C = 12 kg

Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V

750 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 85 kg

EAN 4015613504780

|| Código: 700.605





Congeladores arcón

- ✓ Listos para conectarse, con tapa abatible
- ✓ Cámara de congelación con pared divisoria desmontable
- ✓ Material: interior de aluminio, exterior de chapa de acero lacada en blanco
- ✓ Aislamiento: tapa de 8 cm/ paredes de 6,5 cm
- ✓ Refrigerante R134a
- ✓ Gama de temperatura: de -6 °C a -18 °C
- ✓ Compartimento de congelación rápida: -24 °C
- ✓ Refrigeración estática con regulador digital
- ✓ Descongelación manual



Congelador arcón 200 l

Capacidad neta: 186 litros
Potencia nominal: 110 W / 230 V
820 x 670 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 1 cesta de plástico
Peso: 45 kg
EAN 4015613443911
Código: 700.950

Congelador arcón 300 l

Capacidad neta: 312 litros
Potencia nominal: 110 W / 230 V
1200 x 670 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 2 cestas de plástico
Peso: 53 kg
EAN 4015613443928
Código: 700.960



Congelador arcón 360 l

Capacidad neta: 364 litros
Potencia nominal: 140 W / 230 V
1600 x 670 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Clase de eficiencia energética: A+
Aislamiento de paredes: 9 cm
Incluye 1 cesta de plástico
Peso: 58 kg
EAN 4015613475905
Código: 700.970



Saladette para pizza con refrigeración ventilada

Capacidad para 5 GN 1/6

Cubetas GN de 150 mm de profundidad
 Acero inoxidable
 Con placa de granito y panel de control electrónico
 Evaporación del agua condensada
 Capacidad: 250 litros
 Gama de temperatura: 2 °C - 10 °C
 Potencia nominal: 0,25 kW / 1 NAC 230 V
 900 x 700 x 1075 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 2 rejillas GN 1/1
 Peso: 116 kg
 EAN 4015613403847
Código: 200.266



Saladette con refrigeración ventilada

Con evaporador forrado de espuma

Acero inoxidable
 para 5 x 1/6 GN, 2 x 1/3 GN y 1 x 1/1 GN
 Cubetas GN de 150 mm de profundidad
 Tabla de corte de polietileno
 Panel de control electrónico
 Evaporación del agua condensada
 Capacidad: 250 litros
 Gama de temperatura: 2 °C - 10 °C
 Potencia nominal: 0,25 kW / 1 NAC 230 V
 900 x 700 x 875 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye:
 2 regletas: long. 535 mm, ancho 40 mm
 2 regletas: long. 330 mm, ancho 22 mm
 2 rejillas GN 1/1
 Peso: 75 kg
 EAN 4015613386744
Código: 200.265



Saladette con refrigeración ventilada con 3 puertas

con evaporador forrado de espuma

Acero inoxidable
 para 4 x 1/1 GN
 Cubetas GN de 150 mm de profundidad
 Tabla de corte de polietileno
 Panel de control electrónico
 Evaporación del agua condensada
 Capacidad: 400 litros
 Gama de temperatura 2 °C - 10 °C
 Potencia nominal: 0,25 kW / 1 NAC 230 V
 1380 x 695 x 865 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye:
 3 regletas: long. 535 mm, ancho 31 mm
 6 regletas: long. 330 mm, ancho 22 mm
 3 rejillas GN 1/1
 Peso: 103 kg
 EAN 4015613530116
Código: 200.264





Mesa refrigerada pequeña con refrigeración ventilada

Acero inoxidable
Panel de control electrónico
Evaporación del agua condensada
Capacidad: 250 litros
Gama de temperatura: 2°C - 10°C
Potencia nominal: 0,25 kW / 1 NAC 230 V
900 x 700 x 875 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 70 kg
Incluye 2 rejillas GN 1/1
EAN 4015613429878
| Código: 110.136



Mesa refrigerada pequeña con refrigeración ventilada 2 cajones, 1 puerta

Acero inoxidable
2 cajones GN 1/1, 150 mm
Panel de control electrónico
Evaporación del agua condensada
Capacidad: 300 litros
Rango de temperatura: 2°C - 10°C
Potencia nominal: 0,25 kW / 1 NAC 230 V
1045 x 690 x 875 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 1 rejilla GN 1/1
Peso: 83,8 kg
EAN 4015613530109
| Código: 110.137

Spray para pulir acero

EAN 4015613360195
| Código: 173.031





Mesa refrigerada

Refrigeración ventilada
 Acero inoxidable con placa de mármol
 2 puertas, refrigerada
 Panel de control electrónico
 Evaporación del agua condensada
 Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C
 Potencia nominal: 0,385 kW / 1 NAC 230 V
 Expositor refrigerador para 6 x 1/4 GN, 150 mm de prof.
 Acero inoxidable, con pantalla de vidrio
 Grupo frigorífico con cuba refrigeradora
 Termómetro digital
 Rango de temperatura: 0 °C - 10 °C
 Potencia nominal: 0,131 kW / 1 NAC 230 V
 1400 x 700 x 1390 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 234 kg
 EAN 4015613556901
|| Código: 110.711



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Mesa refrigerada

Refrigeración ventilada
 Acero inoxidable con placa de mármol
 1 puerta, 2 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados
 Panel de control electrónico
 Evaporación del agua condensada
 Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C
 Potencia nominal: 0,385 kW / 1 NAC 230 V
 Expositor refrigerador para 6 x 1/4 GN, 150 mm de prof.
 Acero inoxidable, con pantalla de vidrio
 Grupo frigorífico con cuba refrigeradora
 Termómetro digital
 Rango de temperatura: 0 °C - 10 °C
 Potencia nominal: 0,131 kW / 1 NAC 230 V
 1400 x 700 x 1390 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 248,6 kg
 EAN 4015613556918
|| Código: 110.712



✓ Mesas refrigeradas y expositor refrigerador disponibles también por separado



Mesa refrigerada
 2 puertas, refrigerada
 1400 x 700 x 950 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 198,4 kg
 EAN 4015613556871
|| Código: 110.709



Mesa refrigerada
 1 puerta, 2 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados
 1400 x 700 x 950 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 213 kg
 EAN 4015613556895
|| Código: 110.710



**Expositor refrigerador para
 6 x 1/4 GN, 150 mm de prof.**
 1400 x 335 x 440 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 35,6 kg
 EAN 4015613556864
|| Código: 110.134



Mesa con refrigeración ventilada

1400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 2 puertas, refrigerada
 Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C
 Sin CFC, 385 W / 230 V
 Peso: 105 kg
 EAN 4015613556697
¡ Código: 110.701



Mesa con refrigeración ventilada

1400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 1 puerta, 2 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados
 Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C
 Sin CFC, 385 W / 230 V
 Peso: 120 kg
 EAN 4015613556703
¡ Código: 110.702



Mesa con refrigeración ventilada y peto trasero de 50 mm

Peso: 121 kg
 EAN 4015613556710
¡ Código: 110.702MA



Mesa con refrigeración ventilada

1400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 4 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados
 Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C
 Sin CFC, 385 W / 230 V
 Peso: 135 kg
 EAN 4015613556727
¡ Código: 110.703

Mesa con refrigeración ventilada y peto trasero de 50 mm

Peso: 136 kg
 EAN 4015613556734
¡ Código: 110.703MA

Mesa con refrigeración ventilada

1400 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
 6 cajones GN 1/1, 100 mm, refrigerados
 Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C
 Sin CFC, 385 W / 230 V
 Peso: 145 kg
 EAN 4015613556741
¡ Código: 110.704

Mesa con refrigeración ventilada y peto trasero de 50 mm

Peso: 146 kg
 EAN 4015613556758
¡ Código: 110.704MA



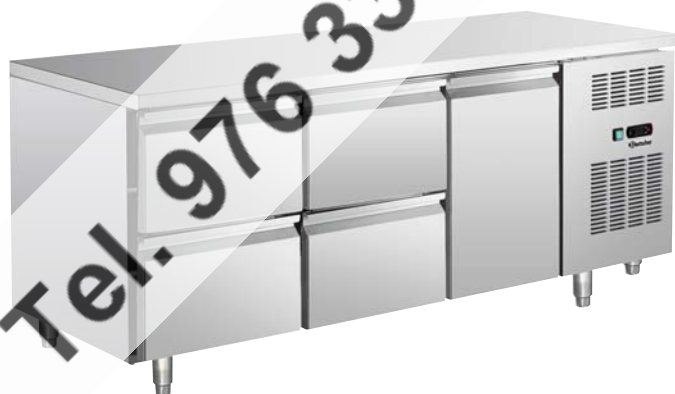
Mesa con refrigeración ventilada

1875 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
2 puertas, 2 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados
Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C
Sin CFC, 410 W / 230 V
Peso: 145 kg
EAN 4015613556765
Código: 110.705



Mesa con refrigeración ventilada

1875 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
1 puerta, 4 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados
Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C
Sin CFC, 410 W / 230 V
Peso: 160 kg
EAN 4015613556772
Código: 110.706



Mesa con refrigeración ventilada y peto trasero de 50 mm

Peso: 161 kg
EAN 4015613556789
Código: 110.706MA

Mesa con refrigeración ventilada

1875 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
6 cajones GN 1/1, 150 mm, refrigerados
Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C
Sin CFC, 410 W / 230 V
Peso: 175 kg
EAN 4015613556796
Código: 110.707



Mesa con refrigeración ventilada y peto trasero de 50 mm

Peso: 176 kg
EAN 4015613556802
Código: 110.707MA

Mesa con refrigeración ventilada

1875 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)
9 cajones GN 1/1, 100 mm, refrigerados
Rango de temperatura: 3 °C - 10 °C
Sin CFC, 410 W / 230 V
Peso: 185 kg
EAN 4015613556819
Código: 110.708



Mesa con refrigeración ventilada y peto trasero de 50 mm

Peso: 186 kg
EAN 4015613556826
Código: 110.708MA



Por qué lavar a máquina

- ✓ Ahorro de energía de hasta aprox. el 30%
- ✓ Mayor higiene con una temperatura de abrillatado de al menos 82 °C
- ✓ Mejor ergonomía
- ✓ Ahorro de tiempo y personal

Lavavajillas de Bartscher: ¡Una solución de limpieza absoluta!

Con un lavavajillas de Bartscher contará con un ayudante de los que realmente sólo se puede soñar: limpio, rápido, ahorrador y fiable. Nuestras máquinas son tan robustas, que superan sin problemas los requisitos más exigentes en el ámbito gastronómico diario. Han sido diseñadas para facilitarle el trabajo por sus controles y su ergonomía: manejo intuitivo, rápido de programar, cómodo de usar y, además, cuidan tanto del medio ambiente como de su bolsillo.

Hemos diseñado nuestros aparatos de forma consecuente para el ahorro de energía, productos químicos y agua. Todas las máquinas de Bartscher van equipadas con bombas dosificadoras de abrillatador que ahorran hasta un 30 por ciento del consumo total de agua, electricidad y detergente.

La estrella de nuestra gama, el lavavajillas Deltamat TF 7500eco, alcanza incluso un ahorro del 50 por ciento. En su uso industrial diario, logra rápidamente un considerable ahorro económico.

Pero aún se nos ha ocurrido más ideas: la incorporación de un descalcificador, así como de técnicas para la desalinización parcial o total, alargan la vida útil de estos aparatos.

Todo ello innovaciones que ofrecen mejores resultados y cuidan del medio ambiente. Con bomba de vaciado instalado tampoco necesitan un desagüe en el suelo, sino que puede conectarse al desagüe de un lavamanos. Esto le permite mayores posibilidades de diseñar su cocina.

¡Ideas limpias para usted!

Serie Basic Line GW / DW

¡Simplemente limpio!

La serie Basic Line representa los modelos de introducción en la técnica de lavado de Bartscher. Sea para la vajilla o para los vasos - la máquina correcta para excepcionales resultados higiénicos de lavado.

La nueva serie Basic Line se caracteriza no sólo por su robusta técnica, sino también por su sencillísimo manejo: un inmenso alivio para el estrés cotidiano.

Todos los lavavajillas empotrables están también disponibles con una bomba de desagüe. Opcionalmente se pueden adquirir otros accesorios, como un dosificador o el sistema correcto de descalcificación del agua.

Basic Line GW 2350

Medidas	400 x 480 x 640 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	24 cestas
Medidas de la cesta	350 x 350
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,45 kW / 230 V
Calefacción del tanque	0,6 kW
Calefacción del calentador de agua	2,6 kW
Duración	150 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,4 litros
Capacidad del tanque	9 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 25 mm
Peso	27 kg
Accesorios	2 cestas para vasos 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613551371

|| Código: 109.350



Basic Line GW 2350 L, con bomba de desagüe

Peso: 29 kg

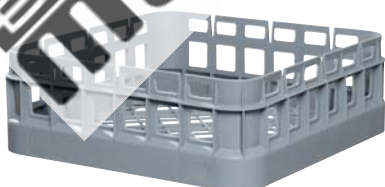
EAN 4015613551388

|| Código: 109.351

Lavavasos Basic Line Serie GW 2350

- ✓ Toma de agua caliente recomendable hasta 55°C
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

Cestas lavavasos para Serie GW 2350



Cesta para vasos estándar

con base plana
350 x 350 x 110 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 0,8 kg
EAN 4015613432007
|| Código: 110.312

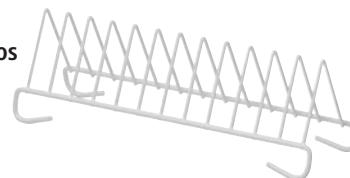


Cesta para vasos estándar

con base plana
350 x 350 x 170 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 1,5 kg
EAN 4015613461717
|| Código: 0983063

Soporte para platos

Peso: 0,2 kg
EAN 4015613432014
|| Código: 110.317



Cesta para cubiertos

Ø 107 mm, altura: 119 mm
Peso: 0,1 kg
EAN 4015613432021
|| Código: 110.318





Basic Line DW 2500

Medidas	580 x 600 x 830 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,55 kW / 230 V
Calefacción del tanque	3,0 kW
Calefacción del calentador de agua	3,0 kW
Duración	60 - 180 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,8 litros
Capacidad del tanque	30 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 29 mm
Peso	53 kg
Accesorios	1 cesta para platos 1 cesta universal 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613551395
Código: 109.750

Lavavajillas Basic Line Serie DW 2500

- ✓ Toma de agua caliente recomendable hasta 55°C
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

Basic Line DW 2500 L, con bomba de desagüe

Peso: 55 kg
EAN 4015613551401
Código: 109.751



- ✓ Cestas lavavajillas para Serie DW
en la pág. 154, 155 del catálogo



Basic Line DW 4500

Medidas	580 x 600 x 830 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	5,5 kW / 400 V
Calefacción del tanque	3,0 kW
Calefacción del calentador de agua	4,9 kW
Duración	60 - 180 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,8 litros
Capacidad del tanque	30 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 29 mm
Peso	54 kg
Accesorios	1 cesta para platos 1 cesta universal 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613551418

■ Código: 109.760



Basic Line DW 4500 L, con bomba de desagüe

Peso: 56 kg

EAN 4015613551425

■ Código: 109.761

Lavavajillas Basic Line Serie DW 4500

- ✓ Toma de agua caliente recomendable hasta 55°C
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

Bomba dosificadora de detergente para lavavajillas Serie DW y lavavajillas Serie GW

Bomba dosificadora de detergente durante el lavado principal

Para montaje posterior en todos los lavavajillas y lavavajillas Basic Line 109.350, 109.351, 109.750, 109.751, 109.760 and 109.761

Con juego de montaje completo.

Control por ciclos, caudal volumétrico: 3,0 l/h

Incluye juego de conexión

Potencia nominal: 230 V

Medidas: 69 x 103 x 62 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,60 kg

EAN 4015613412856

■ Código: 0999166



Instalación de bomba dosificadora de detergente Código: 099996



Diferencias según el tipo de máquina

Máquina con puerta frontal, es útil para capacidades pequeñas o espacios reducidos, ya que su carga puede resultar algo incómoda.

Lavavajillas de capota, soportan una carga mayor y mejoran la ergonomía, sin embargo requieren más espacio debido a las mesas de entrada y salida necesarias.

Características de equipamiento

Un lavavajillas con bomba de desagüe integrada no necesita que el desagüe esté cerca del suelo, ya que también puede conectarse sin problemas al desagüe de un fregadero, etc. La bomba de desagüe integrada extrae el agua hasta una altura máxima de 1 m.

Descalcificación del agua integrada o externa

La cal es uno de los minerales disueltos en el agua y responsable de los depósitos que se forman en las piezas de las máquinas y de que las resistencias se fundan. La descalcificación del agua garantiza un funcionamiento sin problemas del lavavajillas, protege eficazmente las resistencias del calefactor contra la calcificación y reduce el uso de detergente gracias al agua blanda. A partir de una dureza del agua de 0,89 mmol/l, un ablandador de agua apropiado es obligatorio.

Para que los vasos no presenten manchas, recomendamos una desalinización total.

Dependiendo del grado de suciedad de la vajilla, la bomba dosificadora de detergente líquido dosifica a la perfección la cantidad necesaria. La técnica de dosificación optimiza los gastos de explotación.

La bomba dosificadora de abrillantador dosifica la cantidad necesaria y consigue unos resultados perfectos.

Serie Deltamat TF ECO

Técnica bien pensada

Inclusive bomba de abrillantador + dosificador integrado

- Ahorra hasta un 30% en coste de agua, energía y productos químicos.
- Sistema de abrillantado independiente de la presión de la red para resultados constantes de aclarado con un sistema de autodiagnóstico de sólo 2 litros

Programa de cambio de agua limpia

Programas perfectamente sincronizados y ajustados con distintos ciclos de agua, con programa delicado incluido para

vasos y copas y programa de cambio de agua con un consumo de sólo 7 litros

El sistema de ahorro de energía permite bajar la temperatura del calentador en modo de espera

Acabado de alta calidad

- Filtro de superficie en acero inoxidable
- Cierre de puerta de gran calidad y fácil manejo
- Sus paredes dobles aseguran un funcionamiento silencioso y una baja irradiación de calor

Deltamat TF 350

Medidas	415 x 465 x 670 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	350 x 350
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	2,59 kW / 230 V
Calefacción del tanque	1,85 kW
Calefacción del calentador de agua	2,4 kW
Duración	120 segundos
Consumo de agua con 2 bar	1,4 litros
Capacidad del tanque	12 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	30 kg
Accesorios	1 soporte para platos 1 cesta para cubiertos 2 cestas para vasos

EAN 4015613447513

|| Código: 110.520

Deltamat TF 350 LP, con bomba de desagüe

Peso: 32,5 kg

EAN 4015613447520

|| Código: 110.521

Deltamat TF 350 W, con descalcificador de agua

Peso: 35 kg

EAN 4015613447537

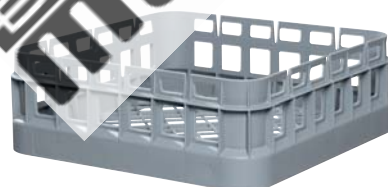
|| Código: 110.522



Lavavasos Deltamat Serie TF 350

- ✓ Pared doble
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Resistentes y fiables
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

Cestas lavavasos para Serie TF 350



Cesta para vasos estándar

con base plana
350 x 350 x 110 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 0,8 kg
EAN 4015613432007
|| Código: 110.312

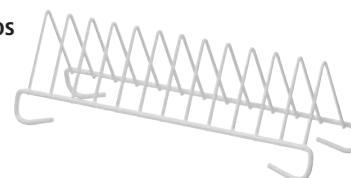


Cesta para vasos estándar

con base plana
350 x 350 x 170 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 1,5 kg
EAN 4015613461717
|| Código: 0983063

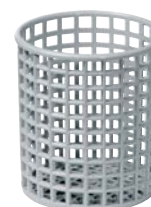
Soporte para platos

Peso: 0,2 kg
EAN 4015613432014
|| Código: 110.317



Cesta para cubiertos

Ø 107 mm, altura: 119 mm
Peso: 0,1 kg
EAN 4015613432021
|| Código: 110.318





Deltamat TF 401

Medidas	450 x 535 x 700 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	400 x 400
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,2 kW / 230 V
Calefacción del tanque	1,85 kW
Calefacción del calentador de agua	2,8 kW
Duración	120 segundos
Consumo de agua con 2 bar	1,8 litros
Capacidad del tanque	14,5 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" FM
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	45 kg
Accesorios	1 soporte para platillos 1 cesta para cubiertos 1 cesta para vasos 1 cesta para vasos de 4 partes

EAN 4015613468325
Código: 110.605

Deltamat TF 401 H, con descalcificador de agua

Peso: 47 kg
 EAN 4015613468532
Código: 110.606

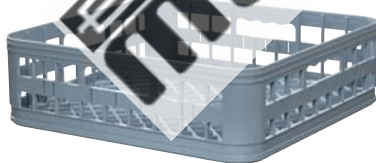
Deltamat TF 401 HP, con descalcificador de agua y bomba de desagüe

Peso: 48 kg
 EAN 4015613468549
Código: 110.607

Lavavasos Deltamat Serie TF 401

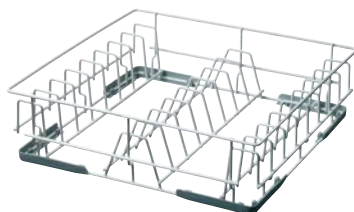
- ✓ Puerta pared doble
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Resistentes y fiables
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

Cestas lavavasos para Serie TF 401, TFG 7400eco y TFG 7420eco



Cesta para vasos
 con base plana
 400 x 400 x 135 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,4 kg
 EAN 4015613468303
Código: 109.325

Cesta para vasos de 4 partes
 con base inclinada
 400 x 400 x 210 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,1 kg
 EAN 4015613468327
Código: 109.327



Cesta para platos
 400 x 400 x 120 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,6 kg
 EAN 4015613468310
Código: 109.326

Cesta para cubiertos
 Ø 107 mm, altura: 119 mm
 Peso: 0,1 kg
 EAN 4015613432021
Código: 110.318





Deltamat TFG 7420eco, con bomba de desagüe

Medidas	450 x 535 x 720 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	400 x 400
Bomba dosificadora de detergente	sí
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,3 kW / 230 V
Calefacción del tanque	1,1 kW
Calefacción del calentador de agua	3,0 kW
Duración	60-200 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2 - 4 litros
Capacidad del tanque	7 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	42,5 kg
Accesorios	1 soporte para platos 1 cesta para cubiertos 1 cesta para vasos, 1 cesta para vasos de 4 partes

EAN 4015613536378

■ Código: 110.652

Deltamat TFG 7420eco, con bomba de desagüe y descalcificador de agua

Peso: 43 kg

EAN 4015613536385

■ Código: 110.653

Deltamat TFG 7400eco, con bomba de desagüe

Potencia nominal total: 4,75 kW / 3 NAC 400 V

Calefacción del calentador de agua: 4,5 kW

Peso: 42,5 kg

EAN 4015613525877

■ Código: 110.650

Deltamat TFG 7400eco, con bomba de desagüe y descalcificador de agua

Potencia nominal total: 4,75 kW / 3 NAC 400 V

Calefacción del calentador de agua: 4,5 kW

Peso: 43 kg

EAN 4015613527628

■ Código: 110.651



Lavavasos Deltamat Serie TFG 7400eco y TFG 7420eco

✓ Pared doble

El consumo de agua, productos químicos de limpieza y energía se reduce hasta el 50 %.

✓ Botón START multicolor

✓ Sistema de autodiagnóstico

✓ Menú de control en varios idiomas

✓ Puerta con resorte

✓ Recuperación de energía



Equipos para el tratamiento del agua

El agua blanda es la base para unos buenos resultados de lavado, pero normalmente contiene distintos minerales como sales de calcio y magnesio. Estos componentes afectan a los procesos relacionados con la limpieza y pureza de los objetos lavados y también a la vida útil de la máquina.

Al utilizar equipos para el tratamiento del agua se consiguen unos resultados óptimos, se prolonga la vida útil de la máquina y se protegen los sabores de los platos.



Equipo descalcificador Soft-Tech tipo MC-N 16 para 1 aparato

Protección del sistema para lavavajillas
250 x 410 x 490 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad con 10° d (dureza total)
1.600 litros/día
Potencia nominal: 0,04 kW / 230 V
Peso: 9,5 kg
EAN 4015613415819
| Código: 109.850



Equipo descalcificador Soft-Tech tipo MC-N 8-2 para un máximo de 3 aparatos

Protección del sistema para lavavajillas
360 x 360 x 570 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad con 10° d (dureza total)
4.000 litros/día
Peso: 19,5 kg
EAN 4015613415826
| Código: 109.851

Juego de conexión para 109.850 y 109.851

2 tubos blindados AG Toma de agua ¾"
Long. 1.000 m, anchura nominal Ø 15 mm
Peso: 0,2 kg
EAN 4015613482330
| Código: 0470032

Sistema de desalinización total Clean-Tech

para una vajilla brillante, vasos y cubiertos sin manchas.

Tipo VK 5000F para 1 aparato
Ø 265 mm, altura: 680 mm
Capacidad con 10° d (dureza total)
5.000 litros/cartucho
Peso: 22,5 kg
EAN 4015613415833
| Código: 109.852

Cartucho de repuesto para 109.852

Peso: 19 kg
EAN 4015613420608
| Código: 042060

Juego de conexión para 109.852 y 109.853

1 adaptador para llave de agua
1 contador de agua
2 tubos de entrada - Toma de agua de CNS ¾"
Long. 1.500 m, anchura nominal Ø 10 mm
Peso: 0,3 kg
EAN 4015613482323
| Código: 0904002



Hornos combi-vapor y máquinas de cubitos de hielo

Sistema de desalinización parcial Drink-Tech con carbón activo Tipo TKB 13400F para 1 aparato

Protección del sistema y del sabor para hornos combi-vapor y máquinas de cubitos de hielo.
Ø 265 mm, altura: 680 mm
Capacidad con 10° d (dureza total) 13.400 litros/cartucho
Peso: 22,5 kg
EAN 4015613468600
| Código: 109.853

Cartucho de repuesto para 109.853

Peso: 18 kg
EAN 4015613482316
| Código: 0018006





Deltamat TF 50

Medidas	590 x 600 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,45 kW / 1 NAC 220-240 V
Calefacción del tanque	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	2,8 kW
Duración	120 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,3 litros
Capacidad del tanque	29 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" MI
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	56,5 kg
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613448114

■ Código: 110.415



Lavavajillas Deltamat Serie TF 50

- ✓ Puerta pared doble
- ✓ Toma de agua caliente recomendable hasta 55°C
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Resistentes y fiables
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

Deltamat TF 50 L con bomba de desagüe

Peso: 58 kg

EAN 4015613448121

■ Código: 110.418

Bomba dosificadora de detergente

Bomba dosificadora de detergente durante el lavado principal

Para su montaje posterior en todos los lavavajillas convencionales. Con juego de montaje completo.
Control por ciclos, caudal volumétrico: de 0,28 a 2,8 l/h
Incluye juego de conexión
Potencia nominal: 0,005 kW / 230 V
Medidas: 69 x 103 x 62 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,530 kg
EAN 4015613432403
■ Código: 109.518



Instalación de bomba dosificadora de detergente Código: 099996



Lavavajillas Deltamat Serie TF 515

- ✓ Puerta pared doble
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Resistentes y fiables
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo

Deltamat TF 515

Medidas	590 x 600 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	3,6 kW / 3 NAC 400 V
Calefacción del tanque	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	3,0 kW
Duración	120-180 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,3 litros
Capacidad del tanque	29 litros
Presión del agua	2,4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	56,5 kg
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613447445
Código: 110.550

Deltamat TF 515 LP, con bomba de desagüe

Peso: 58 kg
 EAN 4015613447452
Código: 110.560

Deltamat TF 515 W, con descalcificador de agua

Peso: 58 kg
 EAN 4015613447469
Código: 110.570

Deltamat TF 515 LPW, con descalcificador de agua y bomba de desagüe

Peso: 59,5 kg
 EAN 4015613448046
Código: 110.580

Bomba dosificadora de detergente

Bomba dosificadora de detergente durante el lavado principal, control por conductancia

Para su montaje posterior en todos los lavavajillas convencionales. Con juego de montaje completo. Caudal volumétrico de 0,01 a 3,0 l/h. Con sonda de 1 polo. Incluye juego de conexión. Potencia nominal: 0,005 kW / 230 V. Medidas: 69 x 103 x 62 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 0,75 kg
 EAN 4015613488295
Código: 109.548



Instalación de bomba dosificadora de detergente Código: 099996



Deltamat TF 525

Medidas	600 x 610 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	30 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	5,01 kW / 3 NAC 400 V
Calefacción del tanque	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	4,5 kW
Duración	120-180 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,3 litros
Capacidad del tanque	16,5 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	63,5 kg
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613447476

|| Código: 111.550

Deltamat TF 525 LP, con bomba de desagüe

Peso: 64,5 kg

EAN 4015613447483

|| Código: 111.560

Deltamat TF 525 W, con descalcificador de agua

Peso: 64,5 kg

EAN 4015613447490

|| Código: 111.555

Deltamat TF 525 LPW, con descalcificador de agua y bomba de desagüe

Peso: 65,5 kg

EAN 4015613447506

|| Código: 111.565

Bomba dosificadora de detergente

Bomba dosificadora de detergente durante el lavado principal, control por conductancia

Para montaje en pared

Caudal volumétrico de 0,01 a 6,0 l/h

Con sonda de 2 polos

Incluye juego de conexión

Potencia nominal: 0,004 kW / 230 V

Medidas: 95 x 100 x 125 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,75 kg

EAN 4015613506517

|| Código: 109.547

Instalación de bomba dosificadora de detergente Código: 099996



Lavavajillas Deltamat Serie TF 525

- ✓ Pared doble
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Resistentes y fiables
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo





Deltamat TF 641

Medidas	600 x 680 x 860 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Bomba dosificadora de detergente	sí
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	6,65 kW / 3 NAC 400 V
Calefacción del tanque	2,7 kW
Calefacción del calentador de agua	6,0 kW
Duración	60 - 300 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,3 litros
Capacidad del tanque	16,5 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" MI
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	67,5 kg
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

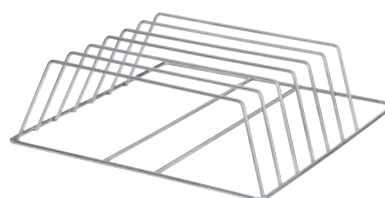
EAN 4015613544397
Código: 109.632

Deltamat TF 641 LP, con bomba de desagüe

Peso: 69 kg
 EAN 4015613544403
Código: 109.633

Lavavajillas Deltamat Serie TF 641

- ✓ Apto para bandejas de horno, bandejas, placas, etc. con un tamaño de hasta 600 x 400 mm
- ✓ Pared doble
- ✓ Toma de agua caliente recomendable hasta 55°C
- ✓ Fácil limpieza
- ✓ Resistentes y fiables
- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Mantenimiento sencillo



Cesta para bandejas de 600 x 400 mm

Peso: 1,5 kg
 EAN 4015613487069
Código: 109.329

Mesa para lavavajillas

Mesa para lavavajillas

Con capacidad para dos cestas de lavado
 605 x 570 x 450 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,8 kg
 EAN 4015613509389
Código: 109.689





Deltamat TF 7500eco, con bomba de desagüe

Medidas	600 x 610 x 850 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Rendimiento máx. por hora	60 cestas
Medidas de la cesta	500 x 500
Bomba dosificadora de detergente	sí
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	6,65 kW / 3 NAC 400 V
Calefacción del tanque	1,1 kW
Calefacción del calentador de agua	6,0 kW
Duración	60-360 segundos
Consumo de agua con 2 bar	2,5 - 7 litros
Capacidad del tanque	10 litros
Presión del agua	2-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 24 mm
Peso	66 kg
Accesorios	1 cesta para vasos 1 cesta para platos 1 cesta para cubiertos

EAN 4015613527635

■ Código: 110.660



Deltamat TFG 7500eco, con bomba de desagüe y descalcificador de agua

Peso: 68,5 kg

EAN 4015613527642

■ Código: 110.661

Lavavajillas Deltamat Serie TF 7500eco

- ✓ Empotrable
- ✓ Pared doble

El consumo de agua, productos químicos de limpieza y energía se reduce hasta el 50 %.

- ✓ Botón START multicolor
- ✓ Sistema de autodiagnóstico
- ✓ Menú de control en varios idiomas
- ✓ Puerta con resorte
- ✓ Recuperación de energía

Carro para cestas lavavajillas

Carro para cestas lavavajillas

Acero inoxidable
 Capacidad de carga: 120 kg
 Superficie de transporte: 513 x 583 mm (an. x prof.)
 4 ruedas Ø 100 mm
 515 x 640 x 925 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 8,75 kg
 EAN 4015613523712
 ■ Código: 300.143





Lavavajillas de capota Serie DS

Rendimiento excepcional y polivalencia

El excepcional rendimiento de la bomba se traduce en un tiempo de lavado reducido y en menos gastos de explotación. La cesta de 50 x 50 cm puede utilizarse para 22 platos. Gracias a su amplio espacio útil también pueden lavarse objetos grandes.

Higiene

- ✓ Parada térmica electrónica para garantizar una temperatura post-lavado correcta
- ✓ Calentador de agua con gran capacidad
- ✓ Filtro de la cuba integral
- ✓ Bomba vertical con vaciado automático
- ✓ Interior de la cámara de lavado de embutición profunda sin soldaduras

Seguridad y ergonomía

- ✓ Sistema de elevación patentado: menos esfuerzo y mayor seguridad
- ✓ Menos ruidos
- ✓ Autodiagnóstico electrónico para garantizar la eficacia
- ✓ Cuba en posición frontal para facilitar la limpieza
- ✓ Puede accederse a los componentes desde la cubierta frontal
- ✓ Sistema "Securise" para garantizar la correcta ejecución del post-lavado



- ✓ Recomendamos una toma de agua caliente para DS 901

- ✓ Mesa de entrada/salida no incluida en el suministro

Lavavajillas de capota Serie DS 901

CE	marca
Medidas	760 x 840 x 1.510/máx. 1.969 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Patas	con altura regulable 30 mm
Rendimiento h	de 20 a 60 cestas
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	7,1 kW / 3 NAC 380-400 V
Calefacción del tanque	2,5 kW
Calefacción del calentador de agua	6,0 kW
Duración	60/120/180 segundos
Consumo de agua con 2 bar	3 litros
Capacidad del tanque	20 litros
Presión del agua	2,5-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 50 mm
Peso	120 kg
Accesorios	2 cestas para platos, 1 cesta para cubiertos, 1 cesta para tazas

EAN 4015613368672

¡Código: 109.142

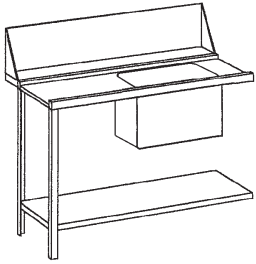


Lavavajillas de capota Serie DS 1001

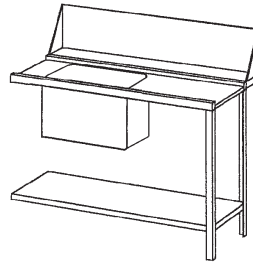
CE	marca
Medidas	760 x 840 x 1.510/máx. 1.969 mm (an. x prof. x al.)
Modelo	Acero inoxidable 18/10
Patas	con altura regulable 30 mm
Rendimiento h	de 20 a 60 cestas
Dosificador incorporado	sí
Interruptor de puerta	sí
Protección de marcha en seco	sí
Potencia nominal total	9,1 kW / 3 NAC 380-400 V
Calefacción del tanque	2,5 kW
Calefacción del calentador de agua	8,0 kW
Duración	60/110/150 segundos
Consumo de agua con 2 bar	3 litros
Capacidad del tanque	20 litros
Presión del agua	2,5-4 bar
Entrada de agua	G 3/4" M
Salida de agua	Ø 50 mm
Peso	120 kg
Accesorios	2 cestas para platos, 1 cesta para cubiertos, 1 cesta para tazas

✓ Mesa de entrada/salida no incluida en el suministro

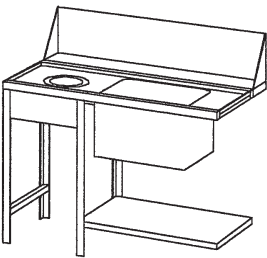
EAN 4015613368689
¡ Código: 109.143



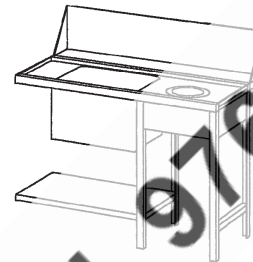
Mesa de preaclaro a izda.
con protección anti-salpicaduras,
100 mm de altura
Fregadero a la derecha
1200 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 19 kg
EAN 4015613370675
| Código: 109.770



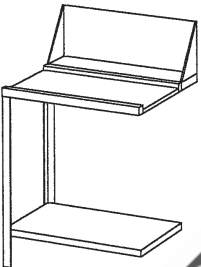
Mesa de preaclaro a dcha.
con protección anti-salpicaduras,
100 mm de altura
Fregadero a la izquierda
1200 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 19 kg
EAN 4015613371849
| Código: 109.771



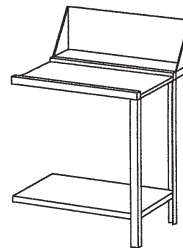
Mesa de preaclaro a izda.
con hueco para vaciar restos,
con protección anti-salpicaduras,
100 mm de altura
Fregadero a la derecha
1200 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 21 kg
EAN 4015613371856
| Código: 109.772



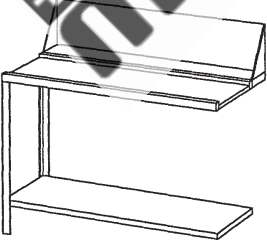
Mesa de preaclaro a dcha.
con hueco para vaciar restos,
con protección anti-salpicaduras,
100 mm de altura
Fregadero a la izquierda
1200 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 21 kg
EAN 4015613371863
| Código: 109.773



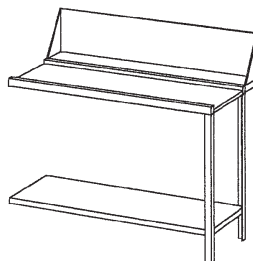
Mesa de entrada/salida a izda.
con protección anti-salpicaduras,
100 mm de altura
700 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 15 kg
EAN 4015613371870
| Código: 109.775



Mesa de entrada/salida a dcha.
con protección anti-salpicaduras,
100 mm de altura
700 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 15 kg
EAN 4015613371887
| Código: 109.776



Mesa de entrada/salida a izda.
con protección anti-salpicaduras,
100 mm de altura
1200 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 17 kg
EAN 4015613371894
| Código: 109.777



Mesa de entrada/salida a dcha.
con protección anti-salpicaduras,
100 mm de altura
1200 x 720 x 850 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 17 kg
EAN 4015613371900
| Código: 109.778

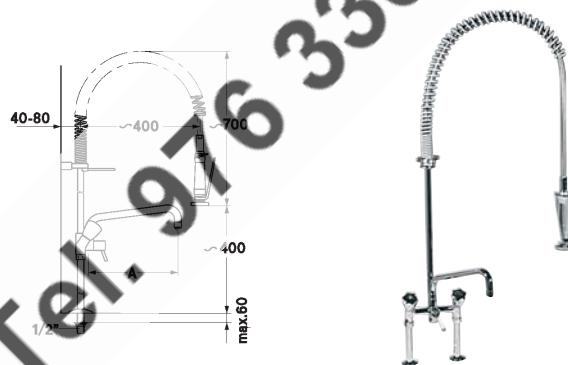
✓ Diseños especiales disponibles previa solicitud

Grifos profesionales

- ✓ metal macizo
 - ✓ obturadores
 - ✓ mangos de metal macizo con aislamiento térmico
 - ✓ gracias al uso de un recubrimiento de níquel duro que evita los daños en el cromo
 - ✓ gran capacidad de caudal
 - ✓ a prueba de golpes
 - ✓ con anillo de tope de goma
 - ✓ tubo con capacidad de carga de 150 kg
- ✓ resistentes al agua caliente
 - ✓ resistentes a la presión
 - ✓ resorte cubierto con silagán
 - ✓ presión del agua regulable mediante un tornillo de ajuste
 - ✓ con mecanismo de resorte
 - ✓ filtro intercambiable
 - ✓ ducha bloqueable con cierre retardado
 - ✓ válvula antirretorno

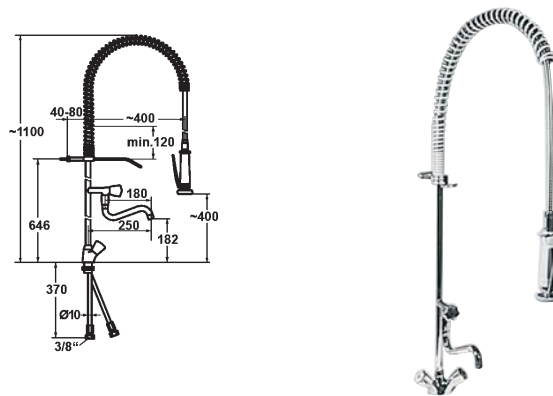
Grifo ducha sobremesa dos aguas bimando modelo: GASTRO

con ducha lavavajillas
 Crucetas metálicas de Coronachrom desmontables
 Asientos de válvulas de acero inoxidable
 Piezas de cromo del disco plano M 20 x 1,25
 Orificio de la mesa Ø 22 mm
 Caño giratorio 180°
 Boquilla del aireador M22
 Caudal a 3 bar: ducha 18 l/min.
 Aireador 28 l/min.
 Peso: 6 kg
 EAN 4015613184258
Código: 400.115



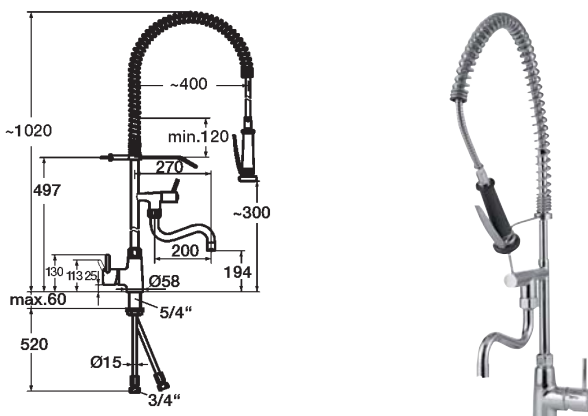
Grifo ducha sobremesa dos aguas bimando modelo: GASTRO

con ducha lavavajillas
 Crucetas metálicas de Coronachrom desmontables
 Asientos de válvulas de acero inoxidable
 Piezas de cromo del disco plano M 20 x 1,25
 Orificio de la mesa Ø 35 mm
 Caño giratorio 180°
 Boquilla del aireador M22
 Caudal a 3 bar: ducha 18 l/min.
 Aireador 25 l/min.
 Peso: 6 kg
 EAN 4015613370101
Código: 400.112



Grifo ducha sobremesa dos aguas monomando modelo: GASTRO

con ducha lavavajillas
 Resorte portador de CNS 18/10
 Conexiones del tubo de cobre Ø 15 mm
 Sujeción con pernos roscados 1 1/4
 Orificio de la mesa Ø 42 mm
 Caño giratorio 180°
 Boquilla del aireador M22
 Caudal a 3 bar: ducha 18 l/min.
 aireador 40 l/min.
 Peso: 8,5 kg
 EAN 4015613438955
Código: 400.123



Las cestas apilables para lavavajillas de Bartscher consiguen unos buenos resultados de lavado, su manejo es sencillo y pueden guardarse de manera limpia y segura.



Cesta universal
 Tamaño de la cesta 500 x 500 mm
 Altura de la cesta 100 mm
 EAN 4015613431246
Código: 5201



Cesta para cubiertos
 Tamaño de la cesta 500 x 500 mm
 Altura de la cesta 100 mm
 EAN 4015613431222
Código: 5202



Cesta para platos
 Tamaño de la cesta 500 x 500 mm
 Altura de la cesta 100 mm
 EAN 4015613431437
Código: 5203



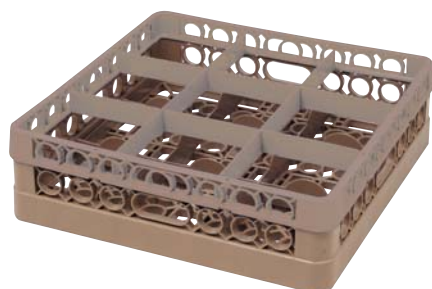
Cesta para tazas
 Tamaño de la cesta 500 x 500 mm
 Tamaño del compartimento 116 x 116 mm
 Altura de la cesta 100 mm
 EAN 4015613431741
Código: 5116



Cesta para bandejas
 Tamaño de la cesta 500 x 500 mm
 Altura de la cesta 100 mm
 EAN 4015613431239
Código: 5204



Cesta para cubiertos, 8 compartimentos
 Tamaño de la cesta 430 x 210 mm
 Altura de la cesta 155 mm
 EAN 4015613431444
Código: 5205



9 compartimentos

Tamaño del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Código
149 x 149	100	83	5209
149 x 149	140	123	5211
149 x 149	180	160	5212
149 x 149	240	200	5213
149 x 149	260	238	5214
149 x 149	300	276	5215

16 compartimentos



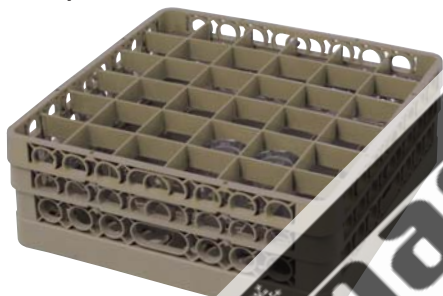
Altura del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Código
111 x 111	100	83	5216
111 x 111	140	123	5218
111 x 111	180	160	5219
111 x 111	240	200	5220
111 x 111	260	238	5221
111 x 111	300	276	5222

25 compartimentos



Altura del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Código
89 x 89	100	83	5225
89 x 89	140	123	5227
89 x 89	180	160	5228
89 x 89	240	200	5229
89 x 89	260	238	5230
89 x 89	300	276	5231

36 compartimentos



Altura del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Código
73 x 73	100	83	5236
73 x 73	140	123	5238
73 x 73	180	160	5239
73 x 73	240	200	5240
73 x 73	260	238	5241
73 x 73	300	276	5242

49 compartimentos



Altura del compartimento (mm)	Altura total (mm)	Altura interior (mm)	Código
62 x 62	100	83	5249
62 x 62	140	123	5251
62 x 62	180	160	5252
62 x 62	240	200	5253
62 x 62	260	238	5254
62 x 62	300	276	5255

Compartimentos de colores



Compartimentos	Color	Código
9	Azul	5261
16	Azul oscuro	5262
25	Rojo	5263
36	Lila	5260
49	Verde	5264



Pulidora de vasos

5 rodillos giratorios, acompañados por ventilación de aire caliente, sacan brillo a sus vasos en cuestión de segundos.

- ✓ Hasta el 50% de ahorro en los gastos de mano de obra
- ✓ Reducción de rotura de vasos
- ✓ Menor riesgo de lesiones
- ✓ Alto nivel de higiene



Pulidora de vasos

Carcasa de acero inoxidable
 Rodillos limpiadores de microfibra, desmontables
 Potencia nominal: 1,1 kW / 230 V
 340 x 305 x 520 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 16 kg
 EAN 4015613455624
Código: 109.470

1 juego de cepillos de repuesto para la pulidora de vasos

5 cabezales pulidores de microfibra
 Peso: 0,5 kg
 EAN 4015613458526
Código: 01094701



Pulidora de cubiertos, con soporte desplazable

Para una limpieza rápida y sencilla de los cubiertos con un enorme ahorro de tiempo. Manejo cómodo, fácil de llenar y vaciar.

Acero inoxidable 18/10
 Llenado manual de la cesta de cubiertos
 50 a 60 cubiertos por proceso, duración de cada proceso aprox. 1 minuto
 Volumen de granulado: 5 kg de maíz granulado
 Temperatura: regulable con termostato
 Temperatura de servicio: 72 a 74 °C (en el granulado)
 Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V
 440 x 480 x 910 mm (an. x prof. x al.)

Incluye 1 cesta extraíble de acero inoxidable

Peso: 33 kg
 EAN 4015613545059
Código: 110.424



- ✓ Comodidad de manejo, sencillo y rápido
- ✓ 50 a 60 cubiertos por proceso de limpieza





Pulidoras de cubiertos

Sirven para secar y pulir cubiertos.

- ✓ Cumplen la normativa europea sobre higiene gracias a una temperatura de servicio constante de 80 °C
- ✓ Reducción de los gastos de explotación
- ✓ Ahorro de tiempo
- ✓ Silenciosas
- ✓ Fácil manejo
- ✓ Limpieza rápida y sencilla

La utilización de las pulidoras supondrá todas estas ventajas para su empresa.

Pulidora de cubiertos

Acero inoxidable 18/10

Rendimiento máx.: de 2.000 a 3.000 cubiertos por hora

Volumen de relleno: 5 kg de maíz granulado

Cumple los requisitos HACCP gracias a una temperatura de servicio constante de 80 °C

Medidas: 450 x 590 x 400 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 0,5 kW / 230 V

Peso: 32 kg

EAN 4015613440675

|| Código: 110.428

Granulado, bolsa de 5 kg

EAN 4015613440699

|| Código: 109.441



Pulidora de cubiertos con ruedas

Acero inoxidable 18/10

Rendimiento máx.: de 5.000 a 6.000 cubiertos por hora

Volumen de relleno: 7 kg de maíz granulado

Cumple los requisitos HACCP gracias a una temperatura de servicio constante de 80 °C

Medidas: 700 x 600 x 760 mm (an. x prof. x al.)

Potencia nominal: 0,3 kW / 230 V

Incluye mesa y cesta para cubiertos

Peso: 70 kg

EAN 4015613438429

|| Código: 110.425

Granulado, bolsa de 7 kg

EAN 4015613417493

|| Código: 109.440



Granulado

El maíz granulado es un granulado vegetal ecológico que quita las manchas con suavidad. El granulado debe cambiarse cuando sea necesario (como máximo cada 3 meses) para que el interior del aparato se mantenga siempre limpio. Después de su utilización el granulado puede eliminarse ecológicamente sin problemas.



Cubertero 1/1 GN

Plástico color gris claro
Termorresistente, robusto y apilable
530 x 330 x 100 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,7 kg
EAN 4016098166951
| Código: A500.400

Cubiertos no incluidos en el suministro



Cubertero

Para 4 cestas de cubiertos
Acero inoxidable
265 x 305 x 200 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,5 kg
EAN 4015613324760
| Código: A500.394

Cubertero con 4 cestas

Acero inoxidable
265 x 305 x 200 mm (an. x prof. x al.)
Incluye: 4 cestas para cubiertos, acero inoxidable
Peso: 2,1 kg
EAN 4015613467542
| Código: 500.392



Cubertero con 4 cestas

Acero inoxidable
265 x 305 x 200 mm (an. x prof. x al.)
Incluye: 4 cestas para cubiertos, plástico blanco
Peso: 2 kg
EAN 4015613360959
| Código: A500.395



Cesta para cubiertos

Plástico blanco
Ø 115 mm, altura: 145 mm
EAN 4016098102744
| Código: A500.382

Cestas para cubiertos no incluidos en el suministro



Cubertero

Para 6 cestas de cubiertos
Acero inoxidable
380 x 300 x 200 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 2 kg
EAN 4015613324777
| Código: A500.396



Cesta para cubiertos

Acero inoxidable
Ø 115 mm, altura: 145 mm
EAN 4015613397177
| Código: A500.385

Juego de estantería mural

Acero inoxidable, 1200 x 355 mm (an. x prof.), con altura regulable

Compuesto por:

2 estantes

2 pares de consolas

1 par de soportes, longitud: 530 mm

Peso: 10 kg

EAN 4015613442600

|| Código: 603.012



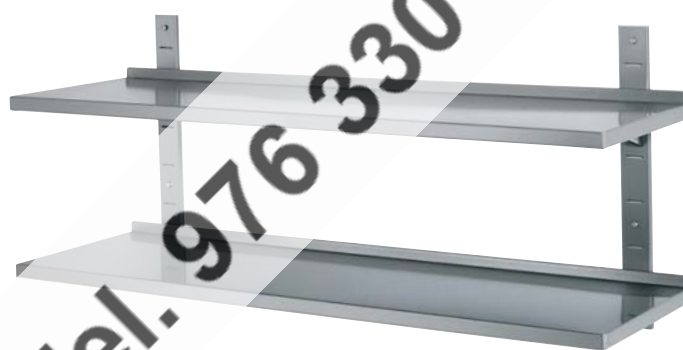
Estantería mural

Para montar una estantería mural se necesita

- 1 par de soportes
- 1 ó 2 estantes murales dependiendo de la longitud deseada
- 1 par de consolas por estante mural

Estantes murales de acero inoxidable

An.(mm)	Prof.(mm)	Código
600	355	603.001
800	355	603.002
1000	355	603.003
1200	355	603.004
1400	355	603.005
1600	355	603.006
1800	355	603.007
2000	355	603.008



1 par de soportes

Longitud: 530 mm

|| Código: 600.061

1 par de consolas

|| Código: 600.601

Estante para platos de acero inoxidable
perfil angular reforzado

800 x 200 mm
(an. x prof.)

EAN 4015613432069

|| Código: 362.080

1000 x 200 mm
(an. x prof.)

EAN 4015613432083

|| Código: 362.100

1200 x 200 mm
(an. x prof.)

EAN 4015613432090

|| Código: 362.120

1400 x 200 mm
(an. x prof.)

EAN 4015613432106

|| Código: 362.140

800 x 300 mm
(an. x prof.)

EAN 4015613432113

|| Código: 363.080

1000 x 300 mm
(an. x prof.)

EAN 4015613432137

|| Código: 363.100

1200 x 300 mm
(an. x prof.)

EAN 4015613432144

|| Código: 363.120

1400 x 300 mm
(an. x prof.)

EAN 4015613432151

|| Código: 363.140



Estante para especias para cubetas GN 1/6

de acero inoxidable, con tope para cubetas GN
Incluye material de sujeción

800 x 200 mm
(an. x prof.)

para 4 GN 1/6

EAN 4015613507392

|| Código: 388.080

1200 x 200 mm
(an. x prof.)

para 6 GN 1/6

EAN 4015613507415

|| Código: 388.120

1000 x 200 mm
(an. x prof.)

para 5 GN 1/6

EAN 4015613507408

|| Código: 388.100

1400 x 200 mm
(an. x prof.)

para 7 GN 1/6

EAN 4015613507422

|| Código: 388.140



Cubetas GN no incluidas en el suministro



Cubetas GN no incluidas en el suministro

Estante para cubetas GN

para 3 GN 1/3, 150 mm de profundidad
de acero inoxidable

980 x 250 x 210 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 7 kg

EAN 4015613507385

■ Código: 465.155

**Estante sobrepuesta con 1 balda**

Acero inoxidable, achaflanado por todos los lados

Con patas cuadradas 25 x 25 mm

Profundidad: 350 mm, altura: 400 mm

An.(mm)	Código
800	314.080
1000	314.100
1200	314.120
1400	314.140
1600	314.160
1800	314.180
2000	314.200

**Estante sobrepuesta con 2 baldas**

Acero inoxidable, achaflanado por todos los lados

Con patas cuadradas 25 x 25 mm

Profundidad: 350 mm, altura: 650 mm

An.(mm)	Código
800	324.080
1000	324.100
1200	324.120
1400	324.140
1600	324.160
1800	324.180
2000	324.200

**Calentador, 230 V**

Acero inoxidable, achaflanado por todos los lados
de 30-40 mm

Con patas cuadradas

Interruptor de encendido/apagado, piloto de control

Profundidad: 300 mm, altura: 400 mm

An.(mm)	kW	Código
800	0,5	113.085
1000	0,5	113.105
1200	1,0	113.125
1400	1,0	113.145
1600	1,0	113.165
1800	1,5	113.185
2000	1,5	113.205

Armario para colgar en pared, abierto

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite
Con base intermedia con altura regulable
Profundidad: 400 mm, altura: 650 mm

An.(mm)	Código
1000	313.104
1200	313.124
1400	313.144
1600	313.164
1800	313.184
2000	313.204



Armario para colgar en pared con puertas correderas

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite
Con base intermedia
con altura regulable y puertas amortiguadas
Profundidad: 400 mm, altura: 650 mm

An.(mm)	Código
1200	314.124
1400	314.144
1600	314.164
1800	314.184



Mesas de trabajo

Acero inoxidable, acabado Scotch-Brite
Patas cuadradas 40 x 40 mm
Hidrófuga y amortiguada
Placas inferiores reforzadas
Ajuste de altura de 850 mm a 900 mm
Paquete plano
Se entrega desmontado para ahorrar gastos de transporte
- juego de montaje, montaje sencillo -



Mesas de trabajo sin peto trasero

con base intermedia
Profundidad: 700 mm, altura: 850-900 mm

An.(mm)	Código
1000	316.107
1200	316.127
1400	316.147
1600	316.167
1800	316.187

1 Juego de ruedas con parachoque
4 ruedas con parachoque
y 2 frenos
Código: 308.241



Mesas de trabajo con peto trasero de 100 mm

con base intermedia
Profundidad: 700 mm, altura: 850-900 mm

An.(mm)	Código
1000	317.107
1200	317.127
1400	317.147
1600	317.167
1800	317.187





Mesa de trabajo

Mesa de trabajo reforzada de acero inoxidable, aprox. 250 kg de capacidad de carga. Estantería de acero especial revestido con base para distintos usos, aprox. 150 kg de capacidad de carga. Patas con altura regulable.

Montaje sencillo.

1200 x 600 x 880-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 23 kg

EAN 4015613431932

|| Código: 601.152



Mesa de trabajo

Mesa de trabajo reforzada de acero inoxidable, aprox. 250 kg de capacidad de carga. Estantería de acero especial revestido con 2 bases para distintos usos, aprox. 150 kg de capacidad de carga c/u. Patas con altura regulable.

Montaje sencillo.

1300 x 690 x 880-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 26,3 kg

EAN 4015613400198

|| Código: 601.153



Mesa de trabajo con estante en la base

Acero inoxidable, patas con altura regulable

Placa de trabajo reforzada, aprox. 180 kg de capacidad de carga

Base: aprox. 120 kg de capacidad de carga

Distancia entre la superficie de trabajo y la base: 66 cm

Montaje sencillo

1400 x 700 x 860-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 23 kg

EAN 4015613415505

|| Código: 601.150



Mesa de trabajo con estante en la base

Acero inoxidable, patas con altura regulable

Placa de trabajo reforzada, aprox. 160 kg de capacidad de carga

Base para distintos usos: aprox. 120 kg de capacidad de carga

Montaje sencillo

Mesa de trabajo

1000 x 700 x 860-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 22,3 kg

EAN 4015613431970

|| Código: 601.710

Mesa de trabajo

1200 x 700 x 860-900 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 25,1 kg

EAN 4015613432038

|| Código: 601.712

Estantería de oficina

Cromada
4 estantes de rejilla
4 postes esquineros
Capacidad de carga de 150 kg distribuida de manera uniforme
Montaje sencillo
750 x 350 x 1520 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 10,3 kg
EAN 4015613391274
■ **Código: 601.151**

Estantería de almacenaje

Cromada
4 estantes de rejilla
4 postes esquineros
Capacidad de carga de 200 kg distribuida de manera uniforme
Montaje sencillo
910 x 460 x 1845 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 14,3 kg
EAN 4015613391250
■ **Código: 601.182**

Botellero

Cromada
Para aprox. 100-130 botellas
5 estantes de rejilla, 4 postes esquineros
9 compartimentos para botellas por estante
Montaje sencillo
900 x 350 x 1390 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 12,5 kg
EAN 4015613391816
■ **Código: 601.161**

Sistema de estantería Bartscher

Montaje sencillo sin herramientas, ya que es un sistema encajable. Solo hay que encajar las traviesas en los postes premontados y colocar los estantes.
Los soportes de la estantería son de aluminio y los estantes agujereados, de copolímero. Gracias a la construcción abierta, se permiten que el frío penetre mejor en los alimentos almacenados, su ámbito de aplicación es prácticamente ilimitado.

Este sistema puede utilizarse en cocinas industriales, cámaras de refrigeración y congelación, salas refrigeradas, almacenes de productos estériles y salas húmedas. Además cuenta con un doble beneficio, ya que también pueden utilizarse cubetas GN de distintos tamaños en lugar de estantes.

La solución en forma de kit:

Una unidad de embalaje compuesta por 2 soportes de estantería y 4 estantes

Kit 1

Medidas: 960 x 360 x 1800 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de carga máx. por estante: 165 kg
Carga máx. total / estantería: 600 kg
Apto para colgar cubetas GN 1/1, 1/2, 1/3 y 2/3
Peso: 14 kg
EAN 4015613529066
■ **Código: 603.151**

Kit 2

Medidas: 1080 x 560 x 1800 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de carga máx. por estante: 165 kg
Carga máx. total / estantería: 600 kg
Apto para colgar cubetas GN 1/1, 2/1 y 2/4
Peso: 19,7 kg
EAN 4015613529059
■ **Código: 603.150**

Kit 3

Medidas: 1500 x 360 x 1800 mm (an. x prof. x al.)
Capacidad de carga máx. por estante: 165 kg
Carga máx. total / estantería: 600 kg
Apto para colgar cubetas GN 1/1, 1/2, 1/3 y 2/3
Peso: 19,5 kg
EAN 4015613529073
■ **Código: 603.152**



Mesas de trabajo, acero inoxidable, acabado Scotch Brite, achaflanado de 40 mm
 Patas cuadradas 40 x 40 mm, tacos de las patas con ajuste de 50 mm
 Altura: 850-900 mm, 40 mm de peto trasero
 Las mesas se suministran soldadas en una sola pieza.

Mesa de trabajo sin peto trasero, con base intermedia



Profundidad: 600 mm

An. (mm)	Código
1000	303.106
1100	303.116
1200	303.126
1300	303.136
1400	303.146
1500	303.156
1600	303.166
1800	303.186
2000	303.206

Profundidad: 700 mm

An. (mm)	Código
1000	303.107
1100	303.117
1200	303.127
1300	303.137
1400	303.147
1500	303.157
1600	303.167
1800	303.187
2000	303.207

Mesa de trabajo con peto trasero, con base intermedia



Profundidad: 600 mm

An. (mm)	Código
1000	304.106
1100	304.116
1200	304.126
1300	304.136
1400	304.146
1500	304.156
1600	304.166
1800	304.186
2000	304.206

Profundidad: 700 mm

An. (mm)	Código
1000	304.107
1100	304.117
1200	304.127
1300	304.137
1400	304.147
1500	304.157
1600	304.167
1800	304.187
2000	304.207

1 Juego de ruedas con parachoque

4 ruedas con parachoque y 2 frenos

¡ Código: 308.241



Cajones para mesas de trabajo de las series 600 y 700

GN 1/1, 65 mm de profundidad, para montaje in situ.

Cajón 1 x 1/1 GN

¡ Código: 305.106

Bloque de cajones 3 x 1/1 GN

¡ Código: 305.306



✓ Diseños especiales disponibles previa solicitud



Armarios con puertas correderas, acero inoxidable, acabado Scotch Brite, achaflanado de 40 mm

Con puertas correderas, base intermedia con ajuste de altura

Patas cuadradas 40 x 40 mm, tacos de las patas con ajuste de 50 mm

Altura: 850-900 mm, 40 mm de peto trasero

Armario de trabajo con puertas correderas y base intermedia

Profundidad: 700 mm sin peto trasero

An. (mm)	Código
1000	333.107
1200	333.127
1500	333.157
1800	333.187
2000	333.207

Profundidad: 700 mm con peto trasero

An. (mm)	Código
1000	334.107
1200	334.127
1500	334.157
1800	334.187
2000	334.207



Armario calentador con puertas correderas y base intermedia

Profundidad: 700 mm sin peto trasero

An. (mm)	Código
1000	343.107
1200	343.127
1600	343.167
1800	343.187
2000	343.207

Profundidad: 700 mm con peto trasero

An. (mm)	Código
1000	344.107
1200	344.127
1600	344.167
1800	344.187
2000	344.207



Armario alto

Acero inoxidable, patas cuadradas 40 x 40 mm, ajuste de altura de 50 mm, estantes con achaflanado por todos los lados de 40 mm, reforzado con travesaño.

Altura: 2.000 mm

Con 2 puertas de doble hoja

An. (mm)	Prof. (mm)	Código
800	600	366.080
1000	700	367.100

Con 2 puertas correderas

An. (mm)	Prof. (mm)	Código
1200	600	396.120
1400	600	396.140
1600	600	396.160
1400	700	397.140
1600	700	397.160



✓ Diseños especiales disponibles previa solicitud



Lavamanos con accionamiento por rodilla

Montaje en pared

Acero inoxidable, 400 x 400 x 345 mm (an. x prof. x al.)

Altura con grifo incluido: 510 mm

Pila: Ø 350 mm

Intervalo mecánico temporizado: aprox. 15 seg.

(dependiendo de la presión del agua) con accionamiento por rodilla

Toma opcional para agua fría y/o caliente

Incluye grifo giratorio de 200 mm y sifón de Ø 40 mm

Peso: 8,65 kg

EAN 4015613529257

|| Código: 401.619

Combinación lavamanos/pila

Acero inoxidable, 510 x 700 x 850 mm (an. x prof. x al.)

Con 1 batería mixta 1/2", sifón y rejilla basculante

Lavamanos: 370 x 280 x 120 mm (an. x prof. x al.)

Pila: 405 x 340 x 170 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 20,5 kg

EAN 4015613428635

|| Código: 401.618

Fregaderos - profundidad 700 mm, de acero inoxidable

Acabado Scotch Brite, achaflanado de 40 mm

Patas de cuadradas 40 x 40 mm

Topes de las patas con ajuste de 50 mm

Con revestimiento de la pila, peto trasero de 40 mm



Fregadero con 1 pila y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm

1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha

|| Código: 306.220

Superficie de secado a la izquierda

|| Código: 306.420

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm

1400 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha

|| Código: 306.230

Superficie de secado a la izquierda

|| Código: 306.430

Fregadero con 2 pilas y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm

1600 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha

|| Código: 306.200

Superficie de secado a la izquierda

|| Código: 306.400

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm

1800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha

|| Código: 306.210

Superficie de secado a la izquierda

|| Código: 306.410



Centros de lavado - profundidad 700 mm,
de acero inoxidable
Acabado Scotch Brite, achaflanado de 40 mm
Patas de cuadradas 40 x 40 mm
Topes de las patas con ajuste de 50 mm
Con revestimiento de la pila, peto trasero de 40 mm

Centro de lavado con 1 pila y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm
1200 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha
| Código: 306.240

Superficie de secado a la izquierda
| Código: 306.440



Centro de lavado con 2 pilas y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 400 x 500 x 240 mm
1600 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha
| Código: 306.250

Superficie de secado a la izquierda
| Código: 306.450



Lavavajillas no incluido en el suministro

Centro de lavado con 2 pilas y superficie de secado con base

Tamaño de la pila: 500 x 500 x 250 mm
1800 x 700 x 850-900 mm (an. x prof. x al.)

Superficie de secado a la derecha
| Código: 306.260

Superficie de secado a la izquierda
| Código: 306.460



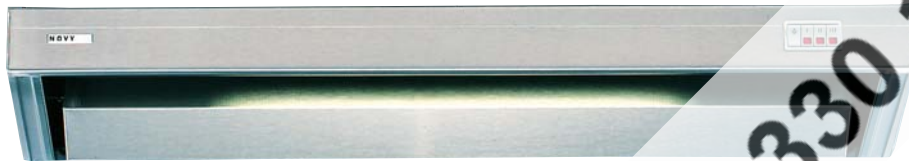


Campanas extractoras Novy

- ✓ Acero inoxidable 18/10
- ✓ 1 NAC 230 V
- ✓ Motores de ventilación e iluminación
- ✓ Accesorios para la instalación en pared incluidos
- ✓ 3 niveles de ventilación

Ventajas de la aspiración perimetral

- ✓ Parte inferior de gran superficie y fácil de limpiar
- ✓ Aspiración especialmente potente en las cuatro esquinas exteriores / un rendimiento óptimo
- ✓ La pantalla de chapa protege los motores de ventilación contra el calor y aísla los ruidos
- ✓ Los filtros metálicos sin costuras son desmontables y pueden limpiarse fácilmente en el lavavajillas

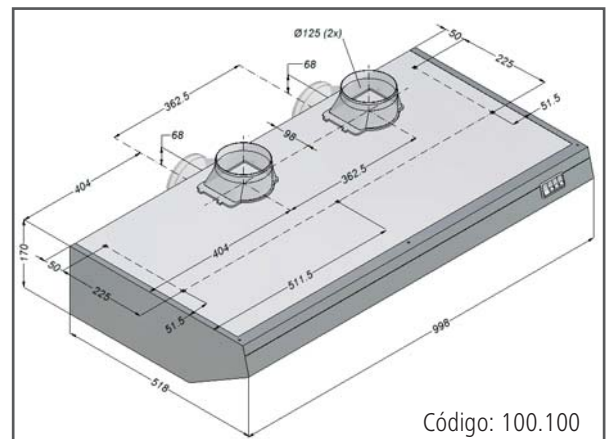
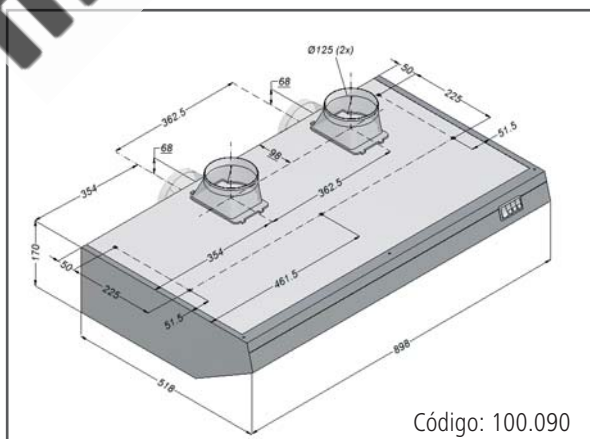
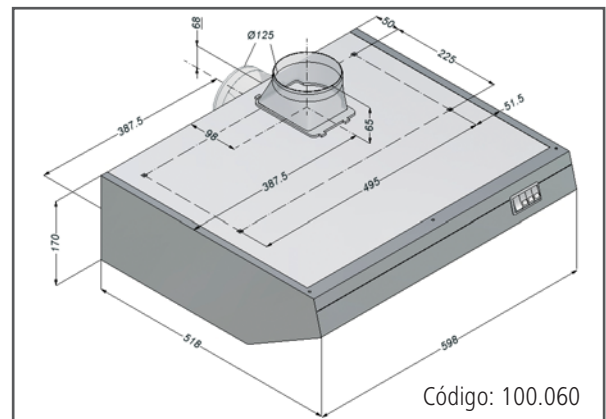
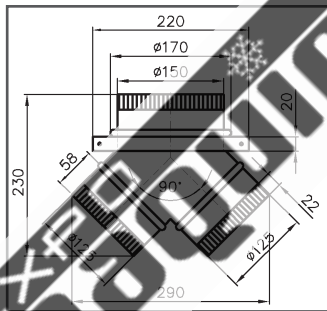


an. x prof. x al. mm	Número de motores de ventilación y salidas de aire	kW	(m³/h)	Código
600 x 520 x 170	1	0,08	350	100.060
900 x 520 x 170	2	0,16	700	100.090
1000 x 520 x 170	2	0,16	700	100.100

Ventaja: con esta pieza de conexión pueden juntarse dos salidas

La pieza de conexión une las dos salidas de 125 mm Ø para formar una de 150 mm Ø

Pieza de conexión para campanas de 900 y 1000 mm
Código: 100.103





Campanas murales

- ✓ Cuerpo de la campana
De acero inoxidable 18/10 en su totalidad, con canal recoge grasas soldado, soportes para filtros con canal recoge grasas adicional.
- ✓ Filtro protector contra llamas tipo A
Filtro protector contra llamas de serie según DIN 18869, de acero inoxidable 18/10 en su totalidad, alto grado de retención de grasa. Filtro protector contra llamas 400 x 500 x 25 mm (an. x prof. x al.)
- ✓ Iluminación
Iluminación integrada, antirreflectante, con protector antigrasa y un interruptor de encendido/apagado de serie.



Campanas murales Serie 700 con motor (550 W)

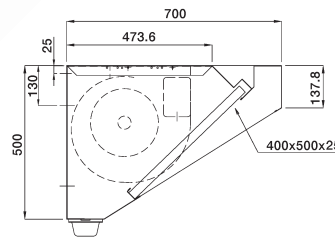
An. (mm)	Filtro	Iluminación (cantidad x vatios)	Potencia del motor (m ² /h)	Sección para el motor (angular)	Peso (kg)	Código
1300	2	1 x 18 W	3800	1 (30x26)	38	244.130
1400	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	41	244.140
1500	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	43	244.150
1600	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	45	244.160
1700	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	47	244.170
1800	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	50	244.180
2000	4	2 x 18 W	3800	1 (30x26)	52	244.200



Regulador del motor de ventilación para montaje en pared
Regulación progresiva
Código: 220.105

Campanas murales Serie 700 sin motor

An. (mm)	Filtro	Iluminación (cantidad x vatios)	Peso (kg)	Código
1000	2	1 x 18 W	25	245.100
1200	2	1 x 18 W	30	245.120
1400	2	1 x 36 W	34	245.140
1600	2	1 x 36 W	37	245.160
1800	2	1 x 36 W	40,5	245.180
2000	4	2 x 18 W	44	245.200



Otros tamaños previa solicitud

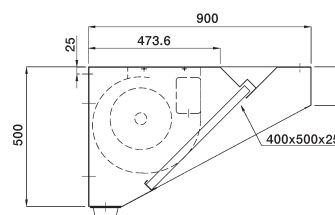
Campanas murales Serie 900 con motor (550 W)

An. (mm)	Filtro	Iluminación (cantidad x vatios)	Potencia del motor (m ² /h)	Sección para el motor (angular)	Peso (kg)	Código
1300	2	1 x 18 W	3800	1 (30x26)	41	246.130
1400	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	43	246.140
1500	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	45	246.150
1600	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	47	246.160
1700	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	49	246.170
1800	2	1 x 36 W	3800	1 (30x26)	51	246.180
2000	4	2 x 18 W	3800	1 (30x26)	54	246.200
2200	4	2 x 18 W	3800	1 (30x26)	57,5	246.220

Campanas murales Serie 1100
previa solicitud

Campanas murales Serie 900 sin motor

An. (mm)	Filtro	Iluminación (cantidad x vatios)	Peso (kg)	Código
1000	2	1 x 18 W	26	247.100
1200	2	1 x 18 W	33	247.120
1400	2	1 x 36 W	36	247.140
1600	2	1 x 36 W	39	247.160
1800	2	1 x 36 W	42,5	247.180
2000	4	2 x 18 W	46	247.200
2200	4	2 x 18 W	49	247.220



Otros tamaños previa solicitud



Alimentos crujientes con las freidoras Bartscher

Patatas fritas doradas, escalopes crujientes, pastas en su punto o sabrosos rollitos de primavera: con las freidoras pueden prepararse deliciosos alimentos rápidamente.

Le ofrecemos la freidora adecuada para cualquier ámbito de aplicación: desde freidoras auxiliares hasta modelos de pie de alto rendimiento. Con las freidoras de Bartscher tendrá el equipo perfecto para preparar platos crujientes.

CONSEJOS PARA FREÍR A LA PERFECCIÓN

y así conservar el sabor de los alimentos y cuidar su freidora

Al freír deben tenerse en cuenta ciertos aspectos para que el resultado sea sano, crujiente y sabroso y la freidora que haya elegido pueda prestarle un buen servicio durante mucho tiempo.

Para un relleno correcto de la cesta

el producto debe flotar libremente. Una regla práctica: la proporción entre productos y aceite de freír debe ser de 1:10, por lo que la cesta no debe llenarse más de la mitad.

La temperatura óptima es

entre 170 y 180 °C. Si el aceite está demasiado caliente su durabilidad disminuye y si la temperatura es demasiado baja, el producto absorbe mucho aceite.

El aceite de freír correcto

pueden encontrarse en distintas consistencias y calidades. En este caso vale la pena utilizar aceites de alta calidad, esto se notará en el sabor de los alimentos, en el manejo rápido y sencillo del aceite y en su durabilidad.

Cuidado e Higiene

El cumplimiento de las directrices sobre higiene es decisivo para un funcionamiento duradero y sin problemas del aparato. En el manual de instrucciones encontrará indicaciones para la limpieza, el mantenimiento y el manejo de los aparatos. Así podrán ofrecerle la máxima calidad durante mucho tiempo.



Freidora eléctrica "PETIT"*

Carcasa y tapa de acero inoxidable,
 caja de distribución de plástico
 1 cubeta, 1 cesta, capacidad: 3 litros
 Potencia nominal: 2,0 kW / 1 NAC 230 V
 220 x 400 x 240 mm (an. x prof. x al.)
 Termostato de seguridad
 (protección contra sobrecalentamientos)
 Peso: 2,7 kg
 EAN 4015613447223
¡Código: 165.103

Cesta de repuesto

Peso: 0,24 kg
 EAN 4015613448282
¡Código: 01651038

Freidora eléctrica "MINI II"*

Carcasa y tapa de acero inoxidable,
 caja de distribución de plástico
 1 cubeta, 1 cesta, capacidad: 4 litros
 Potencia nominal: 2,2 kW / 1 NAC 230 V
 200 x 400 x 280 mm (an. x prof. x al.)
 Termostato de seguridad
 (protección contra sobrecalentamientos)
 Peso: 3,3 kg
 EAN 4015613392271
¡Código: A165.110

Cesta de repuesto

Peso: 0,24 kg
 EAN 4015613420752
¡Código: A01651121

Freidora eléctrica doble "MINI III"*

Carcasa y tapa de acero inoxidable,
 caja de distribución de plástico
 2 cubetas, 2 cestas, capacidad: 2 x 4 litros
 Potencia nominal: 2 x 2,2 kW / 1 NAC 230 V
 Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes
 400 x 400 x 280 mm (an. x prof. x al.)
 Termostato de seguridad
 (protección contra sobrecalentamientos)
 Peso: 6,5 kg
 EAN 4015613392288
¡Código: A165.112



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Freidora eléctrica "SNACK I"*

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
 1 cubeta, 1 cesta, capacidad: 4 litros
 Potencia nominal: 2,0 kW / 1 NAC 230 V
 220 x 400 x 315 mm (an. x prof. x al.)
 Termostato de seguridad
 (protección contra sobrecalentamientos)
 Peso: 7 kg
 EAN 4015613423937
¡ Código: A162.400E

Cesta de repuesto

Peso: 0,5 kg
 EAN 4015613426372
¡ Código: A040154



Freidora eléctrica doble "SNACK II"*

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
 2 cubetas, 2 cestas, capacidad: 2 x 4 litros
 Potencia nominal: 2 x 2,0 kW / 2 x 1 NAC 230 V
 Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes
 435 x 400 x 315 mm (an. x prof. x al.)
 Termostato de seguridad
 (protección contra sobrecalentamientos)
 Peso: 10,5 kg
 EAN 4015613423944
¡ Código: A162.402E



Depósito colector de grasa

La conexión de seguridad entre la tapa y el cubo hace que la tapa encaje automáticamente durante su transporte.

- Bloqueo de la tapa durante el transporte
- Cubierta para la descarga, manguito de vaciado muy seguro
- Conexión de seguridad entre el cubo y la tapa
- Asa termorresistente adicional para el vaciado
- Borde de la base alzado con orificios para la circulación de aire

Material: chapa de acero galvanizada por inmersión en caliente conforme a DIN EN ISO 1461
 Capacidad: 12 litros
 400 mm x 280 mm (al. x an.)
 Peso: 3,5 kg
 EAN 4015613274096
¡ Código: A150.460V

✓ Este depósito sólo está concebido para el transporte así como para la eliminación de grasas viejas.

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Freidora eléctrica "SNACK III"*

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
 1 cubeta, 1 cesta, capacidad: 8 litros
 Potencia nominal: 3,25 kW / 1 NAC 230 V
 265 x 430 x 340 mm (an. x prof. x al.)
 Termostato de seguridad
 (protección contra sobrecalentamientos)
 Peso: 7,1 kg
 EAN 4015613423951
¡ Código: A162.800E

Cesta de repuesto

Peso: 0,5 kg
 EAN 4015613426396
¡ Código: A040456

Freidora eléctrica doble "SNACK IV"*

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
 2 cubetas, 2 cestas, capacidad: 2 x 8 litros
 Potencia nominal: 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V
 Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes
 550 x 430 x 340 mm (an. x prof. x al.)
 Termostato de seguridad
 (protección contra sobrecalentamientos)
 Peso: 12,5 kg
 EAN 4015613423968
¡ Código: A162.802E

Filtro para aceite de freír

El filtro es de un tejido especial y separa incluso los restos más pequeños con fiabilidad. Puede utilizarse con temperaturas de hasta 190 °C y limpiarse sin problemas.
 Peso: 0,25 kg
 EAN 4016098100986
¡ Código: A101.999

Filtro de repuesto

Peso: 0,1 kg
 EAN 4016098100979
¡ Código: A101.901



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Freidora eléctrica "Snack XL"

Modelo extra largo.
Permite la preparación de productos alargados, como pescado.
Carcasa, tapa y blindaje de acero inoxidable
1 cubeta: 8 litros, incluye 1 cesta
Medidas de la cesta: 150 x 320 x 120 mm (an. x prof. x al.)
Resistencia de acero inoxidable
Zona fría
Termostato de seguridad
(protección contra sobrecalentamientos)
Potencia nominal: 3,4 kW /230 V
210 x 515 x 320 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 7,1 kg
EAN 4015613525884
¡ Código: 165.510

Cesta de repuesto

150 x 320 x 120 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 7,0 kg
EAN 4015613527000
¡ Código: 165.515



Freidora eléctrica "IMBISS I" con grifo de descarga

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
1 cubeta embutida, 1 cesta, capacidad: 8 litros
Potencia nominal: 3,25 kW / 1 NAC 230 V
290 x 550 x 410 mm (an. x prof. x al.)
Con termostato de seguridad
Peso: 10 kg
EAN 4015613399591
¡ Código: A150.107

Cesta de repuesto

Peso: 0,25 kg
EAN 4015613506791
¡ Código: 016210815



Freidora eléctrica doble "IMBISS II" con grifo de descarga

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
2 cubetas embutidas, 2 cestas, capacidad: 2 x 8 litros
Potencia nominal: 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V
Se necesitan 2 enchufes en circuitos independientes
580 x 550 x 410 mm (an. x prof. x al.)
Con termostato de seguridad
Peso: 22 kg
EAN 4015613399607
¡ Código: A150.207



Freidora eléctrica "Imbiss PRO" con grifo de descarga

Freidora de alta potencia para uso profesional.
 Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
 1 cubeta: 9,7 litros, incluye 1 cesta
 Medidas de la cesta: 250 x 270 x 145 mm (an. x prof. x al.)
 Resistencias de acero inoxidable
 Zona fría
 Termostato de seguridad (protección contra sobrecalentamientos)
 Potencia nominal: 8,1 kW / 3 NAC 400 V
 410 x 500 x 380 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 12,7 kg
 EAN 4015613535104
¡Código: 162.500



Freidora eléctrica "Professional" con grifo de descarga

Carcasa, tapa y caja de distribución de acero inoxidable
 1 cubeta: 10 litros, incluye 1 cesta
 Medidas de la cesta: 300 x 240 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Resistencia de acero inoxidable
 Zona fría
 Termostato de seguridad (protección contra sobrecalentamientos)
 Potencia nominal: 8,1 kW / 3 NAC 400 V
 390 x 450 x 375 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 11,2 kg
 EAN 4015613494098
¡Código: 162.900



Cesta de repuesto

300 x 240 x 120 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,5 kg
 EAN 4015613495798
¡Código: 162.905

Cesta de repuesto

150 x 240 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,0 kg
 EAN 4015613536859
¡Código: 162.911

Se necesitan 2 cestas para 1 cubeta.

Freidora eléctrica "Professional II" con grifo de descarga

Con sus 2 cestas de gran capacidad, esta freidora doble es perfecta para trabajar de manera profesional en las horas punta.
 caja de distribución de acero inoxidable.
 2 cubetas de 10 litros
 2 cestas; medidas de la cesta:
 300 x 240 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Resistencias de acero inoxidable
 Zona fría
 Termostato de seguridad (protección contra sobrecalentamientos)
 Potencia nominal: 16,2 kW / 3 NAC 400 V
 780 x 450 x 375 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 22 kg
 EAN 4015613536798
¡Código: 162.910





Ø 32 cm



Sartén multifunción eléctrica "MINI"*

Recubrimiento antiadherente
 Diámetro: exterior 32 cm / interior 28,5 cm
 Altura total: aprox. 15,5 cm
 Altura interior de la sartén:
 3,5 cm / aprox. 2 litros
 Consumo de potencia: 1,3 kW / 230 V
 Peso: 2,05 kg
 Incluye tapa de cristal
 EAN 4015613419671
|| Código: A150.117G

Ø 41 cm



Sartén multifunción eléctrica*

Recubrimiento antiadherente
 Diámetro: exterior 41 cm / interior 38 cm
 Altura total: 16,5 cm
 Altura interior de la sartén:
 4 cm / aprox. 4 litros
 Consumo de potencia: 1,5 kW / 230 V
 Peso: 3,25 kg
 Incluye tapa de cristal y **espátula**
 EAN 4015613418629
|| Código: A150.114G

PROFUNDIDAD EXTRA

Altura interior 8 cm



Sartén multifunción eléctrica "40x30"*

Recubrimiento antiadherente
 490 x 310 x 195 mm (an. x prof. x al.)
 Medidas interiores:
 370 x 285 mm (an. x prof.)
 Altura interior de la sartén:
 8 cm / aprox. 7,5 litros
 Consumo de potencia: 1,5 kW / 230 V
 Peso: 3,2 kg
 Incluye tapa de cristal
 EAN 4015613505169
|| Código: 150.340

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Sartén multifunción eléctrica "GRANDE"

Recubrimiento antiadherente
Diámetro: exterior 41 cm / interior 38 cm
Altura total: 20 cm
Altura interior de la sartén:
8 cm / aprox. 8 litros
Consumo de potencia: 1,5 kW / 230 V
Peso: 3,65 kg
Incluye tapa de cristal
EAN 4015613419688
Código: A150.118G



Ø 41 cm
PROFUNDIDAD EXTRA
Altura interior 8 cm

Sartén multifunción eléctrica

Recubrimiento antiadherente
Diámetro: exterior 55 cm / interior 50,5 cm
Altura total: 21 cm
Altura interior de la sartén:
5,5 cm / aprox. 10 litros
Consumo de potencia: 1,6 kW / 230 V
Peso: 4,75 kg
Incluye tapa de acero inoxidable con mirilla
EAN 4015613363752
Código: A150.155



Ø 55 cm

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Sujeto a modificaciones técnicas.



¿Quién no la conoce?

La paella, el plato por excelencia de España, una obra de arte culinaria cuyo colorido agrada tanto a la vista como al paladar.

Con nuestra serie Paella podrá disfrutar de la tradición española en su mesa.

Pero en estos aparatos no solo pueden prepararse paellas, sino también gyros, supremas de pavo o patatas asadas: ¡la fantasía no tiene límites!

La paella se prepara tradicionalmente en una sartén grande y redonda de acero pulido.

La llamada "paellera" con su base especial y borde elevado tiene una gran superficie de cocción que se complementa a la perfección con el quemador de disco apropiado (para gas propano).

Las sartenes, disponibles en varios tamaños, son polivalentes y pueden utilizarse en cualquier tipo de

cocina, incluidas las de inducción.

También pueden utilizarse sobre llamas abiertas.

Sea creativo: en esta sartén todo sale bien, desde champiñones guisados hasta chuletones pasando por chili con carne. La sartén Paella es el complemento ideal para cualquier sistema de parrilla.

Los componentes armonizan entre sí a la perfección.

El potente quemador de disco está disponible con dos o tres circuitos y puede completarse con el trípode universal.

Gracias las estables asas termorresistentes, los platos pueden servirse directamente de la sartén recién sacada del fuego.



Bartscher serie Paella
solo para uso en el exterior

- ✓ Las mejores propiedades de cocción
- ✓ Asas termorresistentes
- ✓ Uso múltiple en distintos tamaños
- ✓ Quemador de gas de gran potencia



Paelleras

Material: acero pulido

Ø (cm)	kg	Código	
26	0,48	A153.026	EAN 4015613408347
30	0,55	A153.030	EAN 4015613408354
34	0,79	A153.034	EAN 4015613408361
38	1,18	A153.038	EAN 4015613408378
43	1,47	A153.043	EAN 4015613408385
46	1,92	A153.046	EAN 4015613408392
55	3,27	A153.055	EAN 4015613408408
60	4,00	A153.060	EAN 4015613408415
65	5,03	A153.065	EAN 4015613408422
70	6,68	A153.070	EAN 4015613408439
80	11,40	A153.080	EAN 4015613408446
90	15,47	A153.090	EAN 4015613408453

Preste atención a nuestras instrucciones de cuidado para sartenes de acero pulido.



Quemador de gas para paella, 2 circuitos para 3-25 personas (aprox.)

Quemador de Ø 40 cm, 2 circuitos con regulación independiente
Para sartenes de hasta Ø 60 cm como máximo
Potencia nominal: 9,94 kW (para gas licuado)
Peso: 1,97 kg

EAN 4015613408491

|| Código: A153.140

Quemador de gas para paella, 3 circuitos para 3-60 personas (aprox.)

Quemador de Ø 65 cm, 3 circuitos con regulación independiente
Para todos los tamaños de sartén
Potencia nominal: 17,0 kW (para gas licuado)
Peso: 4,74 kg

EAN 4015613408484

|| Código: A153.160

Juego de conexión industrial

para utilizar los quemadores de paella en exteriores

Peso: 1,5 kg

EAN 4015613419015

|| Código: 825.152



Trípode universal para quemadores de paella A153.140 (Ø 40 cm), A153.160 (Ø 60 cm)

Material: acero galvanizado

Altura: 63 cm

Peso: 2,2 kg

EAN 4015613408460

|| Código: A153.141





Cocedor de arroz para 1-4 personas*

Perfecto para preparar arroz en pequeñas cantidades y mantenerlo caliente.

Carcasa de chapa de acero con revestimiento pulvimetalúrgico en blanco

Tapa y base de plástico

Cubeta interior con revestimiento antiadherente

Capacidad: 0,8 litros

Potencia nominal: 400 W / 230 V

Medidas: Ø 230 mm, altura: 245 mm

Peso: 1,65 kg

Incluye vaso medidor y cuchara para arroz

EAN 4015613504032

¡ Código: 150.523



Cocedor de arroz para 2-10 personas*

Para preparar distintos tipos de arroz o cocinar al vapor y mantener caliente carne, pescado o verdura.

Carcasa de chapa de acero con revestimiento pulvimetalúrgico en blanco

Tapa y base de plástico

Cubeta interior con revestimiento antiadherente

Capacidad: 1,8 litros

Potencia nominal: 700 W / 230 V

Medidas: Ø 285 mm, altura: 280 mm

Peso: 2,6 kg

Incluye vaso medidor, cuchara para arroz y colador

EAN 4015613537023

¡ Código: 150.525



Cocedor de arroz para 2-10 personas*

Para preparar distintos tipos de arroz o cocinar al vapor y mantener caliente carne, pescado o verdura.

Carcasa de acero inoxidable

Tapa y base de plástico

Cubeta interior con revestimiento antiadherente

Capacidad: 1,8 litros

Potencia nominal: 700 W / 230 V

Medidas: Ø 285 mm, altura: 280 mm

Peso: 2,6 kg

Incluye vaso medidor, cuchara para arroz y colador

EAN 4015613537016

¡ Código: 150.524

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Cocedor de arroz para 25-40 personas

Carcasa de acero inoxidable, asas extra grandes
 Cubeta interior con revestimiento antiadherente
 Termorresistente con función calentadora envolvente
 Capacidad: 8 litros
 Potencia nominal: 1,95 kW / 230 V
 Medidas: Ø 384 mm, altura: 375 mm
 Peso: 11 kg
 Incluye vaso medidor, cuchara para arroz y cucharón
 EAN 4015613405698
¡ Código: A150.513



Calentador de arroz con calor envolvente

Carcasa de acero inoxidable, asas extra grandes
 Cubeta interior con revestimiento antiadherente
 Termorresistente con función de calor envolvente
 Volumen: 8,5 kg de arroz sin cocer
 Potencia nominal: 110 W / 230 V
 Medidas: Ø 395 mm, altura: 372 mm
 Peso: 7,9 kg
 Incluye cuchara de arroz y cucharón
 EAN 4015613396286
¡ Código: A150.512





Parillas contacto

- ✓ Aparatos robustos de acero inoxidable
- ✓ Planchas de hierro fundido para una transmisión óptima del calor
- ✓ Termostato con regulación de 50 a 300 °C
- ✓ Piloto de control de calentamiento
- ✓ Piloto de control ENC./APAG.
- ✓ Bandeja colectora de grasa



Parilla contacto rayado

290 x 370 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Plancha superior: 214 x 214 mm (an. x prof.)
 Plancha inferior: 220 x 235 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V
 Peso: 14 kg
 EAN 4015613385617
¡ Código: A150.670

Parilla contacto

Modelo igual que el A150.670, pero
con planchas lisas
 EAN 4015613391380
¡ Código: A150.669

Parilla contacto

Modelo igual que el A150.670, pero
plancha superior rayado y plancha inferior lisa
 EAN 4015613391656
¡ Código: A150.668



Parilla contacto doble rayado

570 x 370 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Planchas superiores (c/u): 215 x 215 mm (an. x prof.)
 Plancha inferior: 470 x 230 mm (an. x prof.)
 2 termostatos independientes
 Potencia nominal: 3,6 kW / 230 V
 Peso: 26 kg
 EAN 4015613385624
¡ Código: A150.671

Parilla contacto doble

Modelo igual que el A150.671, pero
con planchas lisas
 EAN 4015613391397
¡ Código: A150.672

Parilla contacto doble

Modelo igual que el A150.671, pero
planchas superiores rayado y plancha inferior lisa
 EAN 4015613391403
¡ Código: A150.673



Ideales para preparar snacks las parillas contacto tienen múltiples usos, desde calentar pan árabe, pan de pita, etc. hasta asar a la parrilla.

Parilla contacto rayado "Panini" con gran superficie de parrilla

410 x 370 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Plancha superior: 335 x 220 mm (an. x prof.)
 Plancha inferior: 335 x 230 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V
 Peso: 19 kg
 EAN 4015613415000
¡Código: A150.674



Parilla contacto "Panini" con gran superficie de parrilla, plancha superior rayado, plancha inferior lisa

410 x 370 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Plancha superior: 335 x 220 mm (an. x prof.)
 Plancha inferior: 335 x 230 mm (an. x prof.)
 Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V
 Peso: 19 kg
 EAN 4015613486833
¡Código: A150.676





Plancha de sobremesa "Fry top" eléctrica

Carcasa de acero inoxidable 18/10
Plancha de acero lisa
320 x 480 mm (an. x prof.)
Termostato para una temperatura de servicio constante entre 50 °C y 270 °C
Piloto de control de calentamiento
Desconexión con regulación termostática
Potencia nominal: 3 kW / 230 V
330 x 540 x 285 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 21 kg
EAN 4015613370545
Código: A370.031

Plancha de sobremesa "Fry top" a gas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
Plancha de acero lisa
320 x 480 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: gas 4 kW
330 x 600 x 285 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 24 kg
Los paratos a gas preparados para gas natural, inyectores para gas propano incluidos
EAN 4015613390932
Código: A370.0331



Plancha de sobremesa "Fry top" eléctrica

Carcasa de acero inoxidable 18/10
Plancha de acero lisa
650 x 480 mm (an. x prof.)
Termostato para una temperatura de servicio constante entre 50 °C y 270 °C
Piloto de control de calentamiento
Desconexión con regulación termostática
Potencia nominal: 6 kW / 400 V
660 x 540 x 285 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 43 kg
EAN 4015613370552
Código: A370.032

Plancha de sobremesa "Fry top" a gas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
Plancha de acero lisa
650 x 480 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: gas 8 kW
660 x 590 x 285 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 45 kg
Los paratos a gas preparados para gas natural, inyectores para gas propano incluidos
EAN 4015613390949
Código: A370.0341



Plancha de vitroceramica GP1200*

Carcasa: acero inoxidable con asas laterales
Superficie de cocción: vitroceramica de Schott 385 x 285 mm (an. x prof.)
Superficie de calentamiento: 310 x 190 mm (an. x prof.)
Superficie de cocción rebajada con bandeja colectora de aceite para facilitar la limpieza
Ajuste de temperatura: graduación progresiva mediante regulador
Rango de temperatura: de 50 °C a 250 °C como máx.
Protección electrónica contra sobrecalentamientos
Potencia nominal: 1,2 kW / 220 - 240 V
630 x 360 x 68 mm (an. x prof. x al.)
Incluye rascador para ceran
Peso: 4,1 kg
EAN 4015613534817
Código: 104.905



Plancha de vitroceramica GP2500

Carcasa: acero inoxidable 18/10
Superficie de cocción: vidrio 395 x 535 mm (an. x prof.)
Superficie de calentamiento: 290 x 450 mm (an. x prof.)
panel prevención salpicado de acero inoxidable
Bandeja colectora de aceite para facilitar la limpieza
Ajuste de temperatura: regulable en 5 niveles de potencia
Rango de temperatura: de 50 °C a 300 °C como máx.
Protección electrónica contra sobrecalentamientos
Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V
420 x 605 x 175 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 10,4 kg
EAN 4015613545042
Código: 370.030

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



RÁPIDO, SEGURO Y CÓMODO COCINAR CON INDUCCIÓN

La inducción funciona mediante calor magnético que se produce directamente en la base del recipiente.

Debajo de la superficie vitrocerámica de la placa de cocina hay una bobina de inducción. Cuando esta se enciende, se genera un campo magnético que calienta la base del recipiente.

Al contrario que otro tipo de cocinas, en este caso solo se calienta la olla o la sartén, mientras que la propia placa se mantiene fría.

Para cocinar en placas de inducción es necesario utilizar baterías de cocina con base de metal magnético.

AHORRO SIGNIFICATIVO DE TIEMPO

Tiempo de cocción de 2 litros de agua de 15°C a 90°C*:

Placa vitroceramica	aprox. 10 min.*
Placa de gas	aprox. 7 min.*
Placa de inducción	aprox. 3-4 min.*

RESUMEN DE SUS VENTAJAS

- 1 CALOR INMEDIATO con más rapidez y limpieza que el gas. Sin periodo de calentamiento
- 2 AHORRO DE ENERGIA de hasta el 80 por ciento
- 3 MENOS RIESGO DE QUEMADURAS ya que la placa se calienta menos y se enfría rápidamente
- 4 FÁCIL LIMPIEZA - la leche o el azúcar ya no se quedarán pegados en la superficie
- 5 MÁS SEGURIDAD - gracias al reconocimiento del recipiente

* Los valores son aproximativos y dependen de las características del recipiente y de la temperatura ambiental.



Calor donde se necesita y solo cuando es preciso. La inducción permite cocinar con precisión y comodidad. Sin fases de precalentamiento ni calor residual. Con esto se consiguen unas agradables condiciones ambientales en la cocina. Las ventajas son indiscutibles: menos tiempo de cocción, más seguridad (ya que solo se calienta el recipiente) y más facilidad de limpieza (ya que no quedan requemados en la placa). El "calor frío" ahorra tiempo y energía. La manera más rápida y eficiente de cocinar con un rendimiento excelente.



Placa inducción IK 20*

Superficie de cocción de vidrio - carcasa de plástico
 Temporizador, pantalla digital
 10 niveles de potencia (1100-2000 W)
 Ajuste de la temperatura de 10 niveles
 Rango de temperatura: 60 °C - 240 °C
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos
 285 x 340 x 64 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,5 kg
 EAN 4015613504834
Código: 105.820



Juego placa inducción por IK 20* + juego de wok

... compuesto por wok, tapa de cristal, rejilla, espátulas y palillos.
 Apto para inducción, gas y electricidad
 Exterior: acero inoxidable pulido
 Interior: revestimiento antiadherente
 Tapa con orificio de salida del vapor
 Puede lavarse en lavavajillas
 Capacidad: 4 litros, Ø 32 cm
 Peso: 4,5 kg
 EAN 4015613510545
Código: 105.968



Placa inducción IK 35dp*

2 placas con conexión independiente
 Superficie de cocción vitrocerámica de Schott, carcasa de plástico
 Pantalla digital
 Temporizador digital
 Ajuste de tiempo de hasta 180 minutos, con intervalos de 5 minutos
 10 niveles de potencia (500-2000 W / 600-1500 W)
 Ajuste de la temperatura de 10 niveles
 Rango de temperatura: 60 °C - 240 °C, con intervalos de 20°C
 Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V
 Protección electrónica contra sobrecalentamientos
 610 x 370 x 60 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 5,9 kg
 EAN 4015613504988
Código: 105.8365

1 x 2000 W
 1 x 1500 W

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Placa inducción IK 30TC*

Superficie de cocción de vidrio, carcasa de acero inoxidable
Panel de mando Touch Control con pantalla digital
Temporizador
10 niveles de potencia (400 - 3000 W)
Ajuste de la temperatura de 10 niveles
Rango de temperatura: 60 °C - 240 °C
Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V
Protección electrónica contra sobrecalentamientos
300 x 415 x 100 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 5 kg
EAN 4015613529080
Código: 105.932



Placa inducción IK 30TCS*

Modelo como IK 30TC, pero
con superficie de cocción vitroceramica de Schott
EAN 4015613529097
Código: 105.932S

Placa inducción IK 35*

Superficie de cocción de vidrio, carcasa de acero inoxidable
Temporizador, pantalla digital
10 niveles de potencia (500 - 3500 W)
Ajuste de temperatura de 10 niveles (60 °C - 240 °C)
Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V
Protección electrónica contra sobrecalentamientos
343 x 443 x 125 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6,7 kg
EAN 4015613435527
Código: 105.835



Placa inducción IK 35S*

Modelo como el IK 35, pero
con superficie de cocción vitroceramica de Schott
EAN 4015613454269
Código: 105.835S

Placa inducción IK 35SK*

Manejo rápido y sencillo
Ajuste de temperatura mediante interruptor
Superficie de cocción vitroceramica de Schott, carcasa de acero inoxidable
Indicación digital de temperatura en la superficie de ceran
Ajuste de la temperatura de 10 niveles
Rango de temperatura: 60-240°C
Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V
Protección electrónica contra sobrecalentamientos
340 x 445 x 125 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 7,2 kg
EAN 4015613520643
Código: 105.837



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Carro servicio con placa inducción IKTS 35

utilización flexible como fogón adicional en espacios interiores. La solución móvil para catering, buffets o para la preparación de alimentos directamente delante del cliente.

920 x 600 x 940 mm (an. x prof. x al.)

sencilla extracción de la placa de inducción para facilitar la limpieza

juego de montaje (embalaje de transporte plano), montaje sencillo

compuesto de:

Carro servicio

Acero inoxidable

2 estantes: aprox. 830 x 510 mm (an. x prof.)

1 estante puede utilizarse como bandeja portaobjetos: capacidad de carga: 50 kg, altura útil: 535 mm

4 ruedas y 2 frenos

4 parachoques, de plástico

juego de montaje, montaje sencillo

Placa inducción

también utilizable por separado como aparato de sobremesa

2 placas con conexión independiente

Superficie de cocción de vidrio, carcasa de plástico

Pantalla digital

Temporizador digital

Ajuste de tiempo de hasta 180 minutos

6 niveles de potencia (500 - 2000 W / 500 - 1500 W)

Ajuste de la temperatura de 10 niveles

Rango de temperatura: 60 °C - 240 °C, con intervalos de 20 °C

Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

Protección electrónica contra sobrecalentamientos

600 x 337 x 70 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 15 kg

EAN 4015613544519

Código: 105.839



Carro servicio con placa inducción IKTS 35
utilización flexible como fogón adicional en espacios interiores.

✓ Sencilla extracción de la placa de inducción para facilitar la limpieza

✓ Placa inducción también utilizable por separado como aparato de sobremesa



Placa de inducción IK 235Z

Más rápida y eficiente: en el fogón delantero se puede aumentar la potencia hasta 5000 W.

2 placas con conexión independiente

Superficie de cocción de vidrio, carcasa de acero inoxidable

Pantalla digital en el área de vidrio

Regulación de la potencia mediante regulador giratorio

10 niveles de potencia (800 - 3500 W / 800 - 3500 W)

+ 1 nivel de potencia adicional (800 - 5000 W / 800 - 2000 W)

Potencia nominal: total: 7,0 kW / 3 NAC 400 V (Suministro sin enchufe)

Protección electrónica contra sobrecalentamientos

405 x 700 x 138 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 15 kg

EAN 4015613548647

Código: 105.838



Placa inducción con un fuego

340 x 420 x 100 mm (an. x prof. x al.)
Superficie de ceran: 290 x 290 mm (an. x prof.)
Peso: 7,5 kg

con 2,5 kW / 230 V

1 bobina de Ø 230 mm
EAN 4015613370156

|| Código: A105.942

con 3,5 kW / 230 V

1 bobina de Ø 230 mm
EAN 4015613432564

|| Código: A105.954

con 5 kW / 400 V

1 bobina de Ø 230 mm
340 x 420 x 120 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 9,7 kg

EAN 4015613529332
|| Código: 105.975

Juego de wok sobrepuesta

Material: acero inoxidable
Ø 300 mm, 340 x 340 x 60 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,4 kg

EAN 4015613370170

|| Código: A105.947

Placa inducción con un fuego

400 x 455 x 120 mm (an. x prof. x al.)
Superficie de ceran: 350 x 350 mm (an. x prof.)

con 3 kW / 230 V

1 bobina de Ø 230 mm
Peso: 10,0 kg

EAN 4015613370187

|| Código: A105.946

con 3,5 kW / 230 V

1 bobina de Ø 260 mm
Peso: 13,0 kg

EAN 4015613370194

|| Código: A105.948

con 5 kW / 400 V

1 bobina de Ø 260 mm
Peso: 14,0 kg

EAN 4015613370200

|| Código: A105.949

Juego de wok sobrepuesta

Material: acero inoxidable
Ø 300 mm, 400 x 400 x 60 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,4 kg

EAN 4015613371306

|| Código: A105.959





Wok de inducción IW 35*

Carcasa de acero inoxidable
Placa de vidrio, Ø 260 mm
Panel de mando Touch Control con pantalla digital
Temporizador
Ajuste de la temperatura de 10 niveles
Rango de temperatura: 60 - 240 °C
Potencia nominal: 3,5 kW / 230 V
Protección electrónica contra sobrecalentamientos
340 x 440 x 125 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6,9 kg
EAN 4015613537825
| Código: 105.983



Sartén wok para wok de inducción IW 35

Acero inoxidable
Asas frías: mango y asa trasera
Capacidad: 6 litros
Medidas: Ø 360 mm, altura: 110 mm
(altura con tapa: 215 mm)
Peso: 2,85 kg
Incluye tapa de acero inoxidable
EAN 4015613525075
| Código: 105.981



Juego Wok inducción IW 35 compuesto de:

Wok de inducción IW 35*

+ Sartén wok

Peso: 9,75 kg
EAN 4015613527208
| Código: 105.982



Juego de wok para inducción

... también para gas y electricidad
Con base plana
Exterior: acero inoxidable pulido
Interior: recubrimiento antiadherente
Tapa de cristal con agujero de salida del vapor
Capacidad: 4 litros, Ø 32 cm
Peso: 2,0 kg
Incluye rejilla, espátulas y palillos
EAN 4015613461618
| Código: 105.966



Sartén wok de acero inoxidable 18/10

Con base plana
Capacidad: 4 litros, Ø 390 mm
Peso: 1,85 kg
EAN 4015613397351
| Código: A105.963

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



✓ Modelos de alta potencia

Wok de inducción

Cubeta de ceran: Ø 300 mm
Potencia nominal: 3 kW / 230 V
330 x 380 x 180 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8,5 kg
EAN 4015613468235
| Código: 105.840



Wok de inducción

400 x 455 x 180 mm (an. x prof. x al.)
Cubeta de ceran: Ø 300 mm

con 3 kW / 230 V

Peso: 12,5 kg
EAN 4015613370279
| Código: A105.935

con 3,5 kW / 230 V

Peso: 14,5 kg
EAN 4015613370286
| Código: A105.936



Wok de inducción

400 x 455 x 180 mm (an. x prof. x al.)
Cubeta de ceran: Ø 300 mm

con 5 kW / 400 V

Peso: 14,5 kg
EAN 4015613370293
| Código: A105.937

con 7 kW / 400 V

Peso: 16,0 kg
EAN 4015613431178
| Código: A105.939



Sartén wok de acero, Ø 360 mm

Peso: 1,5 kg
EAN 4015613371313
| Código: A105.960



Sartén wok de acero inoxidable 18/10, Ø 380 mm

Peso: 1,8 kg
EAN 4015613371320
| Código: A105.961



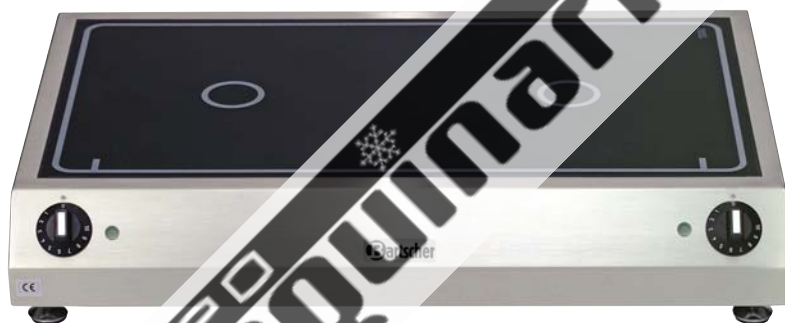
Placa vitroceramica

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Superficie de vitroceramica: 290 x 290 mm (an. x prof.)
 1 bobina de Ø 210 mm
 Potencia nominal: 2,3 kW / 1 NAC 230 V
 340 x 420 x 100 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 7,5 kg
 EAN 4015613390352
|| Código: 104.904



Placa vitroceramica

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Superficie de vitroceramica: 350 x 350 mm (an. x prof.)
 1 bobina de Ø 230 mm
 Potencia nominal: 3,0 kW / 1 NAC 230 V
 400 x 455 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 8 kg
 EAN 4015613432540
|| Código: 104.906



Placa vitroceramica

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Superficie de vitroceramica: 650 x 350 mm (an. x prof.)
 2 bobinas de Ø 230 mm y 3,0 kW c/u
 Potencia nominal total: 6 kW / 3 NAC 400 V
 700 x 455 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 17 kg
 EAN 4015613432557
|| Código: 104.907



Placa vitroceramica

Carcasa de acero inoxidable 18/10
 Superficie de vitroceramica: 350 x 560 mm (an. x prof.)
 2 bobinas de Ø 230 mm y 3,0 kW c/u
 Potencia nominal total: 6 kW / 3 NAC 400 V
 400 x 655 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 20 kg
 EAN 4015613431161
|| Código: 104.913



Hornillo eléctrico dos placas*

Placas con regulación progresiva y protección contra sobrecalentamientos

Acero inoxidable

Interruptor de encendido y apagado

Regulación progresiva de la temperatura

1 placa de Ø 155 mm, 1,0 kW

1 placa de Ø 190 mm, 1,5 kW

Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V

535 x 225 x 90 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 4 kg

EAN 4015613504117

|| Código: 150.310



Hornillo eléctrico

Acero inoxidable 18/10

Potencia nominal: 2 kW / 1 NAC 220-240 V

1 placa de Ø 220 mm, 2,0 kW

350 x 350 x 150 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 7 kg

EAN 4015613125954

|| Código: 105.321



Hornillo eléctrico dos placas

Acero inoxidable 18/10

Potencia nominal: 4,6 kW / 3 NAC 380-400 V

1 placa de Ø 220 mm, 2,6 kW

1 placa de Ø 180 mm, 2,0 kW

350 x 600 x 150 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 12 kg

EAN 4015613125978

|| Código: 105.323



Hornillo eléctrico dos placas

Acero inoxidable 18/10

Potencia nominal: 4,6 kW / 3 NAC 380-400 V

1 placa de Ø 220 mm, 2,6 kW

1 placa de Ø 180 mm, 2,0 kW

600 x 350 x 150 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 12 kg

EAN 4015613125961

|| Código: 105.322



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Hornillo de viaje*

Acero inoxidable, bastidor de plástico
 Recipiente de acero inoxidable:
 Ø 170 mm, altura: 77 mm
 Capacidad: 1 litros
 Placa: Ø 118 mm
 Regulador de temperatura, piloto de control
 Potencia nominal: 600 W / 230 V/110 V
 Medidas: Ø 150 mm, altura: 70 mm
 Peso: 1,25 kg
 Incluye bolsa de plástico
 EAN 4015613457628
¡ Código: 500.465



Hornillo de viaje a gas con melatin*

Color: negro
 340 x 280 x 120 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia: 2,0 kW
 Consumo de gas: 145 g/h,
 a máxima potencia
 Gas: butano
 Peso: 1,6 kg
 EAN 4015613336015
¡ Código: A150.421



Pack de 4 cartuchos de gas

Capacidad de cada cartucho: 227 g de butano

1 caja con 7 packs de 4 cartuchos

EAN 4015613447438
¡ Código: A150.4237



Fogón a gas

Para gas propano, con piloto de seguridad
 Armazón de acero, quemador de hierro fundido
 Quemador: 7,5 kW
 550 x 400 x 175 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 7,2 kg
 EAN 4015613467764
¡ Código: 105.4503

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Hornillo de gas

Para gas propano, con piloto de seguridad
Acero inoxidable 18/10
Quemador: 6,5 kW
350 x 350 x 170 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 10,3 kg
EAN 4015613467795
Código: 105.9503



Hornillo de gas con 2 fuegos

Para gas propano, con piloto de seguridad
Acero inoxidable 18/10
2 quemadores: 2 x 4,5 kW
Potencia nominal: 9 kW
350 x 660 x 170 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 20,2 kg
EAN 4015613467818
Código: 105.7503



Hornillo de gas con 2 fuegos

Para gas propano, con piloto de seguridad
Acero inoxidable 18/10
2 quemadores: 1 x 6,5 kW / 1 x 4,5 kW
Potencia nominal: 11 kW
660 x 350 x 170 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 20,2 kg
EAN 4015613467801
Código: 105.8503



Juego de wok para hornillo de gas

Acero inoxidable 18/10
Medidas: Ø 250 mm, altura: 62 mm
Peso: 1,5 kg
EAN 4015613467825
Código: 105.999



Sartenes de inducción

Las sartenes de inducción de Bartscher, hechas de aluminio fundido con un revestimiento antiadherente, consiguen unas buenas propiedades de cocción gracias a la distribución óptima de la temperatura en la base. Perfectas para preparar platos, ya que el revestimiento antiadherente evita que los alimentos se peguen a la sartén.



Sartenes de inducción

Material: aluminio fundido, con revestimiento antiadherente

Ø 24 cm, altura: aprox. 4,0 cm

Peso: 0,92 kg

EAN 4015613363684

Código: A150.824

Ø 28 cm, altura: aprox. 4,8 cm

Peso: 1,15 kg

EAN 4015613363691

Código: A150.828

Ø 30 cm, altura: aprox. 5,2 cm

Peso: 1,26 kg

EAN 4015613363707

Código: A150.830

Sartenes de inducción

Material: aluminio fundido, con revestimiento antiadherente, mango de acero inoxidable

Ø 24 cm, altura: aprox. 4,0 cm

Peso: 0,98 kg

EAN 4015613432229

Código: A150.924

Ø 28 cm, altura: aprox. 4,8 cm

Peso: 1,20 kg

EAN 4015613432236

Código: A150.928

Ø 30 cm, altura: aprox. 5,2 cm

Peso: 1,30 kg

EAN 4015613432243

Código: A150.930

Sartén Gastronorm 2/3, con asas para inducción

Material: aluminio fundido, con revestimiento antiadherente, asa de acero inoxidable

Capacidad: 5 litros

355 x 325 x 100 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,85 kg

EAN 4015613505343

Código: 699.230

Sartén Gastronorm 1/1, con asas para inducción

Material: aluminio fundido, con revestimiento antiadherente, asa de acero inoxidable

Capacidad: 7,5 litros

530 x 325 x 100 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 3,8 kg

EAN 4015613505336

Código: 699.110

Juego de batería de cocina de 9 piezas

- Material: acero inoxidable
- Con bordes antiderrame y asas frías
- Apto para inducción, gas y electricidad

4 ollas con tapa

- 2,0 litros • Ø 16 cm • Altura: 10,0 cm
- 2,7 litros • Ø 18 cm • Altura: 11,0 cm
- 5,1 litros • Ø 24 cm • Altura: 11,5 cm
- 6,1 litros • Ø 20 cm • Altura: 20,0 cm

1 sartén

- 2,8 litros • Ø 24 cm • Altura: 6,5 cm

Peso: 6 kg

EAN 4015613417158

■ Código: A130.442



✓ Apto para inducción



Juego de 4 ollas con tapa

- Material: acero inoxidable 18/10
- Con bordes antiderrame y asas frías
- Apto para inducción, gas y electricidad

Volumen	Diametro	Altura
6 litros	Ø 24 cm	20,0 cm
9 litros	Ø 26 cm	20,5 cm
13 litros	Ø 28 cm	22,5 cm
15 litros	Ø 30 cm	25,0 cm

Peso: 9 kg

EAN 4015613403977

■ Código: A130.441





Baño maría con grifo de descarga

Acero inoxidable
 Tamaño GN 1/1, 150 mm de profundidad
 Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V
 340 x 590 x 240 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 7,5 kg
 EAN 4015613468969
|| Código: 200.240



Baño maría con grifo de descarga

Acero inoxidable
 Tamaño GN 1/1, 200 mm de profundidad
 Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V
 355 x 550 x 295 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 9,5 kg
 EAN 4015613379678
|| Código: 200.207



Baño maría

Acero inoxidable
 Tamaño GN 1/1, 150 mm de profundidad
 Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V
 338 x 540 x 248 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 8 kg
 EAN 4015613423647
|| Código: 200.230



Baño maría con cubetas GN 2 x 1/2 GN, 150 mm

Acero inoxidable
 Potencia nominal: 1,2 kW / 230 V
 338 x 540 x 248 mm (an. x prof. x al.)
 Se incluyen 2 cubetas 1/2 GN y tapa con orificio
 Peso: 10,3 kg
 EAN 4015613423654
|| Código: 200.232

Baño maría como el anterior, pero con 3 cubetas 1/3 GN

y tapa con orificio
 Peso: 10,6 kg
 EAN 4015613423678
|| Código: 200.233

Huevera GN 1/3, véase la pág. 221 del catálogo



EXPO Maquinaria Tel. 970 330 176



Baño maría

Acero inoxidable
1 olla de 3,5 litros
Rango de temperatura: 0 - 95 °C
Potencia nominal: 0,15 kW / 230 V
210 x 210 x 320 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 3,5 kg
EAN 4015613520612
| Código: 605.035

Baño maría

Acero inoxidable
1 olla de 6,5 litros
Rango de temperatura: 0 - 95 °C
Potencia nominal: 0,20 kW / 230 V
255 x 280 x 320 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 4,5 kg
EAN 4015613520629
| Código: 605.065

Baño maría

Acero inoxidable
2 ollas de 3,5 litros,
con regulación independiente
Rango de temperatura: 0 - 95 °C
Potencia nominal: 0,30 kW / 230 V
415 x 210 x 320 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 6,5 kg
EAN 4015613520650
| Código: 606.035

Baño maría

Acero inoxidable
2 ollas de 6,5 litros,
con regulación independiente
Rango de temperatura: 0 - 95 °C
Potencia nominal: 0,40 kW / 230 V
505 x 280 x 320 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 7,9 kg
EAN 4015613520636
| Código: 606.065

Olla de 3,5 litros

EAN 4015613520698
| Código: 609.035

Tapa

EAN 4015613520711
| Código: 609.135

Baño maría

Acero inoxidable
3 ollas de 3,5 litros,
con regulación independiente
Rango de temperatura: 0 - 95 °C
Potencia nominal: 0,45 kW / 230 V
610 x 210 x 320 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 8,8 kg
EAN 4015613520667
| Código: 607.035

Olla de 6,5 litros

EAN 4015613520704
| Código: 609.065

Tapa

EAN 4015613520728
| Código: 609.165

Baño maría

Acero inoxidable
4 ollas de 3,5 litros,
con regulación independiente
Rango de temperatura: 0 - 95 °C
Potencia nominal: 0,60 kW / 230 V
415 x 415 x 320 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 10,7 kg
EAN 4015613520674
| Código: 608.035





Carro bañomaría

GN 2 x 1/1, 150 mm de profundidad, móvil, con calentamiento por agua

Acero inoxidable 18/10

Rango de temperatura de 0 °C a 90 °C

Cubetas de doble pared

Con grifo de descarga

Termostato con regulación progresiva de 0 a 90 °C para cada cubeta

Interruptor de encendido/apagado

con piloto de control

Piloto de control de calentamiento

4 ruedas de Ø 125 mm

(2 con freno en la zona del usuario)

Parachoques en las ruedas

Cable de conexión espiral de 3 m de longitud

Tipo de protección según EN 60529: IPX4

Potencia nominal: 2 kW / 230 V

650 x 820 x 855 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 32 kg

EAN 4015613505299

¡ Código: 200.251

✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro



Carro bañomaría

GN 3 x 1/1, 150 mm de profundidad, móvil, con calentamiento por agua

Acero inoxidable 18/10

Rango de temperatura de 0 °C a 90 °C

Cubetas de doble pared

Con grifo de descarga

Termostato con regulación progresiva de 0 a 90 °C para cada cubeta

Interruptor de encendido/apagado

con piloto de control

Piloto de control de calentamiento

4 ruedas de Ø 125 mm

(2 con freno en la zona del usuario)

Parachoques en las ruedas

Cable de conexión espiral de 3 m de longitud

Tipo de protección según EN 60529: IPX4

Potencia nominal: 3 kW / 230 V

650 x 1200 x 855 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 43 kg

EAN 4015613505305

¡ Código: 200.252



Carro bañomaría

GN 2 x 1/1, 200 mm de profundidad, móvil, con calentamiento en seco

Acero inoxidable 18/10
 Rango de temperatura de 0 °C a 90 °C
 Cubetas de doble pared
 Termostato con regulación progresiva de 0 a 90 °C
 Interruptor de encendido/apagado con piloto de control
 Piloto de control de calentamiento
 4 ruedas de Ø 125 mm
 (2 con freno en la zona del usuario)
 Parachoques en las ruedas
 Cable de conexión espiral de 3 m de longitud
 Tipo de protección según EN 60529: IPX4
 Potencia nominal: 1 kW / 230 V
 650 x 820 x 855 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 32 kg
 EAN 4015613505312
|| Código: 200.254



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Carro bañomaría

GN 3 x 1/1, 200 mm de profundidad, móvil, con calentamiento en seco

Acero inoxidable 18/10
 Rango de temperatura de 0 °C a 90 °C
 Cubetas de doble pared
 Termostato con regulación progresiva de 0 a 90 °C
 Interruptor de encendido/apagado con piloto de control
 Piloto de control de calentamiento
 4 ruedas de Ø 125 mm
 (2 con freno en la zona del usuario)
 Parachoques en las ruedas
 Cable de conexión espiral de 3 m de longitud
 Tipo de protección según EN 60529: IPX4
 Potencia nominal: 2 kW / 230 V
 650 x 1200 x 855 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 41 kg
 EAN 4015613505329
|| Código: 200.255





Vitrina caliente

ideal para productos de pastelería

- ✓ Vitrinas calientes de acero inoxidable
- ✓ Acristalamiento de plexiglás
- ✓ Temperatura interior hasta max. 50 °C
- ✓ Regulación termostática de la temperatura
- ✓ Interruptor de encendido/apagado
- ✓ Incluyen bandeja de agua para humidificar el aire
- ✓ Potencia nominal: 0,25 kW /230 V

Vitrina caliente, 1 nivel

500 x 400 x 280 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 11 kg
EAN 4015613443492
| Código: A203.093

Vitrina caliente, 2 niveles

500 x 400 x 415 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 13,9 kg
EAN 4015613443485
| Código: A203.094



Vitrina caliente GN 1/1

Acero inoxidable 18/10
Acristalamiento de plexiglás
con indicación de higrómetro y termómetro
Calor inferior y superior, interruptor luminoso
de encendido/apagado
Incluye bandeja de agua para humidificar el aire
Potencia nominal: 0,84 kW / 230 V
600 x 400 x 390 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 20 kg
EAN 4015613423852
| Código: A203.095



✓ Patas no incluidas en el suministro

Puente calentaplatos por infrarrojos 1 NAC 230 V

Pata universal - 1 par

Altura: 370 mm
Peso: 0,8 kg
EAN 4015613452258
| Código: 114.000

Ancho	Potencia nominal	Peso	Código	EAN
760 mm	0,65 kW	4 kg	114.001	4015613451749
920 mm	0,80 kW	5 kg	114.002	4015613452142
1070 mm	0,95 kW	5 kg	114.003	4015613452159
1220 mm	1,10 kW	5 kg	114.005	4015613466538
1370 mm	1,25 kW	6 kg	114.004	4015613452166
1830 mm	1,73 kW	7 kg	114.006	4015613466545



Calentador por infrarrojos GN 1/1 con 2 lámparas calefactoras

Aluminio
 Reflectores de aluminio ventilados
 Interruptor de encendido/apagado
 Longitud del cable: 1,5 m
 Temperatura máxima: 70 °C
 Potencia nominal: 0,55 kW / 230 V
 510 x 345 x 550-700 mm (an. x prof. x al.), altura regulable
 Incluye 1 cubeta GN 1/1 GN, 65 mm de profundidad, acero inoxidable
 Peso: 2,6 kg
 EAN 4015613532172
Código: 114.261



Calentador por infrarrojos GN 1/1

Acero inoxidable, 330 x 560 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,0 kW / 230 V
 Incluye cubeta GN y bandeja agujereada
 Peso: 8,0 kg
 EAN 4015613432526
Código: A114.001

Calentador para buffet con 2 lámparas

Acero inoxidable
 Pantalla protectora de plexiglás
 2 lámparas de infrarrojos con conexión independiente mediante interruptor de encendido/apagado
 Placa calentadora: superficie vitrocerámica dividida en el centro
 Con calefacción integrada con regulación independiente
 Rango de temperatura: 30°C - 85°C
 Potencia nominal: 0,8 kW / 230 V
 738 x 560 x 560 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 13,7 kg
 EAN 4015613524511
Código: 114.260



Calentador para buffet con 2 lámparas

Acero inoxidable 18/10
 Potencia nominal: 0,95 kW / 230 V
 850 x 650 x 800 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 19 kg
 EAN 4015613389684
Código: A114.245



Calentador para buffet con 3 lámparas

Acero inoxidable 18/10
 Potencia nominal: 1,35 kW / 230 V
 1270 x 650 x 800 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 28 kg
 EAN 4015613389691
Código: A114.250



Rechaud 5

Material: aluminio anodizado color moca
 Con 5 placas calentadoras de aluminio
 Medidas de las placas: 280 x 165 mm
 Potencia nominal: 750 W / 230 V
 380 x 250 x 320 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 15,4 kg
 EAN 4015613509808
¡ Código: 120.801

Rechaud 8

Material: aluminio
 Con 8 placas calentadoras de aluminio
 Medidas de las placas: 280 x 165 mm
 Potencia nominal: 1.250 W / 230 V
 380 x 250 x 447 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 22,7 kg
 EAN 4015613509815
¡ Código: 120.802

Placa de repuesto
 Peso: 1,93 kg
 EAN 4015613510804
¡ Código: 120.800

Placa calentadora eléctrica

Placa de acero inoxidable mate pulido
 Placa calentadora: 600 x 200 mm (an. x prof.)
 Tiempo de calentamiento: 10 minutos
 Función de calentamiento: 60 minutos
 Regulación automática de la temperatura hasta 100 °C como máx.
 Piloto de control, protección contra sobrecalentamientos
 Potencia nominal: 800 W / 230 V
 660 x 230 x 60 mm (an. x prof. x al.)
 Juego de cable desmontable
 Peso: 5 kg
 EAN 4015613410616
¡ Código: A114.355

Placa calentadora eléctrica para GN 1/1

Carcasa de aluminio, superficie de vidrio
 Interruptor de encendido y apagado
 Temperatura máx. de la superficie 95 °C
 Regulación progresiva de la temperatura 30 - 95°C
 Piloto de control
 Potencia nominal: 150 W / 230 V
 570 x 305 x 40 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,45 kg
 EAN 4015613416755
¡ Código: 114.356

Placa calentadora eléctrica para GN 2/1

Carcasa de aluminio, superficie de vidrio
 Interruptor de encendido y apagado
 Temperatura máx. de la superficie 95 °C
 Regulación progresiva de la temperatura 30 - 95 °C
 Piloto de control
 Potencia nominal: 300 W / 230 V
 666 x 550 x 40 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,1 kg
 EAN 4015613416762
¡ Código: 114.357



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro



Placa calentadora

Acero inoxidable
 Termostato regulable hasta 95 °C
 Rango de temperatura: 35 - 95 °C
 Potencia nominal: 0,25 kW / 230 V
 500 x 375 x 64 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 4 kg
 EAN 4015613504957
Código: 114.360

Placa calentadora

Acero inoxidable
 Termostato regulable hasta 95 °C
 Rango de temperatura: 35 - 95 °C
 Potencia nominal: 0,45 kW / 230 V
 900 x 450 x 64 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 9,3 kg
 EAN 4015613504964
Código: 114.361



Placa calentadora

Acero inoxidable
 Termostato regulable hasta 95 °C
 Rango de temperatura: 35 - 95 °C
 Potencia nominal: 0,6 kW / 230 V
 1000 x 500 x 64 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 10,9 kg
 EAN 4015613504971
Código: 114.362



Placa combinada "COOL + HOT" 1/1 GN
 Un aparato - dos funciones
 La presentación perfecta de platos fríos o calientes para catering, banquetes, bufetes o cantinas.
 De uso multifuncional para mantener la temperatura de forma constante y exacto. El aparato permite refrigerar platos delicados, como pescado, o también el mantenimiento de calor conforme a HACCP (a más de 65 °C).



Placa combinada "COOL + HOT" 1/1 GN

Carcasa: CNS 18/10
 Robusta superficie de aluminio: 330 x 530 mm (an. x prof.)
 Núcleo especial de tres capas con sellado especial
 Canal de refrigeración integrado para refrigerar, calentar superficies y mantener el calor
 Indicación digital
 Rango de temperatura: -5 °C a +140 °C, regulación continua
 Temperatura constantemente homogénea a través de termostato electrónico
 Refrigerante R600a
 Potencia nominal: 0,7 kW / 230 V 50 Hz
 340 x 546 x 188 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 18,2 kg
 EAN 4015613536101
Código: 107.000



Placa combinada empotrable "COOL + HOT" 1/1 GN

Modelo igual que el 107.000, pero panel de mando separado con indicación digital: 120 x 55 x 41 mm (an. x prof. x al.), longitud de cable: 1,0 m
 330 x 530 x 180 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 14,2 kg
 EAN 4015613554723
Código: 107.050



✓ Placa combinada +
 Placa combinada empotrable
 „COOL + HOT“ 2/1 GN, 3/1 GN
 Disponibles a petición



Dispensador de platos con calentamiento eléctrico

Acero inoxidable
 Temperatura: +30 °C - +110 °C
 Capacidad: aprox. 2 x 50 platos, máx. Ø 300 mm
 4 ruedas de plástico de Ø 100 mm (con 2 frenos)
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V
 430 x 800 x 1025 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 2 tapas de plástico
 Peso: 43,6 kg
 EAN 4015613437774
¡ Código: 103.065



Armario calientaplatos

Acero inoxidable, 1 puerta
 1 estante intermedio regulable
 Capacidad: 25-30 platos, 320 mm Ø
 Termostato 0 - 85 °C
 Potencia nominal: 0,4 kW / 1 NAC 230 V
 450 x 405 x 545 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 24 kg
 EAN 4015613405704
¡ Código: 103.064

Armario calientaplatos

Acero inoxidable, 1 puerta
 1 estante intermedio regulable
 Capacidad: 55-60 platos, 320 mm Ø
 Termostato 0 - 85 °C
 Potencia nominal: 0,75 kW / 1 NAC 230 V
 450 x 510 x 855 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 33 kg
 EAN 4015613398594
¡ Código: 103.063



Armario calientaplatos

Acero inoxidable, 2 puertas
 1 estante intermedio regulable
 Capacidad: 110-120 platos, 320 mm Ø
 Termostato 0 - 85 °C
 Potencia nominal: 1,2 kW / 1 NAC 230 V
 750 x 510 x 855 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 49 kg
 EAN 4015613398600
¡ Código: 103.122



Calentador para 12 platos*

El calentador calienta 12 platos a aprox. 65 °C.
 Carcasa de acero cromado
 Potencia nominal: 300 W / 230 V
 310 x 260 x 105 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 3,0 kg
 EAN 4015613403779
Código: A120.812



Calientaplatos para aprox. 30-40 platos

Modelo para colocar sobre una mesa de trabajo o directamente en el bufé.
 Acero inoxidable, con base intermedia fija
 1 puerta de cristal giratoria que ahorra espacio al introducirse en el armazón
 Capacidad: aprox. 30-40 platos de Ø 320 mm
 Temperatura con regulación termostática de 30 - 80 °C
 Potencia nominal: 600 W / 230 V
 Medidas: interior Ø 330 mm, altura: 440 mm
 exterior Ø 460 mm, altura: 575 mm
 Peso: 21,6 kg
 EAN 4015613475592
Código: 103.069



Calientatazas para 48 tazas

con base giratoria para sacar y rellenar fácilmente
 para tazas de hasta Ø 90 mm como máx.
 Temperatura de las tazas aprox. 30 - 45 °C
 Potencia nominal: 200 W / 230 V
 Medidas: Ø 350 mm, altura: 405 mm
 4 recipientes para cucharillas, desmontables
 para facilitar la limpieza
 Peso: 7 kg
 EAN 4015613469218
Código: 103.067



Calientatazas para aprox. 72 tazas

...tazas precalentadas para disfrutar más del café.
 Acero inoxidable
 Capacidad para hasta 72 tazas
 Temperatura de las tazas de hasta aprox. 60 °C
 Potencia nominal: 140 W / 230 V
 Medidas: 320 x 360 x 545 mm (an. x prof. x al.)
 Superficie de apoyo 250 x 250 mm (an. x prof.)
 para colocar platillos, tazas, etc.
 Peso: 11,6 kg
 EAN 4015613475585
Código: 103.068



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Maquina de perritos calientes

Acero inoxidable
Cilindro de cristal: Ø 200 mm, altura: 240 mm
Regulador de temperatura de aprox. 30 °C a 100 °C
Potencia nominal: 0,8 kW / 230 V
Ø 290 mm, altura: 420 mm
Peso: 4,8 kg
EAN 4015613432601
■ Código: A120.407



Maquina de perritos calientes

Acero inoxidable
Cilindro de cristal: Ø 200 mm, altura: 240 mm
Regulador de temperatura de aprox. 30 °C a 100 °C
Potencia nominal: 0,8 kW / 230 V
280 x 280 x 355 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 5,2 kg
EAN 4015613432595
■ Código: A120.406



Maquina de perritos calientes

Acero inoxidable 18/10
Piloto de control
Regulador de temperatura de 30 °C a 90 °C
Cilindro de cristal Ø 195 mm, altura: 245 mm
Potencia nominal: 1,0 kW / 230 V
260 x 295 x 360 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6,7 kg
EAN 4015613370521
■ Código: A120.401



Maquina de perritos calientes con 4 barras para tostar

Acero inoxidable
 Cilindro de cristal: Ø 200 mm, altura: 240 mm
 Regulador de temperatura de 40 °C a 100 °C
 Potencia nominal: 0,96 kW / 230 V
 500 x 285 x 390 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 8,7 kg
 EAN 4015613443065
Código: A120.408



Calentador de salchichas

Acero inoxidable
 Tapa abatible
 Piloto de control
 Regulación termostática de 30 °C a 90 °C
 Potencia nominal: 1,0 kW / 230 V
 270 x 360 x 240 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,3 kg
 EAN 4015613437248
Código: A120.455



También puede utilizarse como mini-baño maría con 1 cubeta GN 1/2 o 2 cubetas GN 1/4 de 150 mm de profundidad. (p. ej. para salsas o guarniciones)

Calentador de salchichas con 2 cámaras independientes y grifo de salida de agua

Acero inoxidable
 Tapas abatibles
 Pilotos de control
 Regulación termostática en cada cámara de 30 °C a 90 °C
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V
 535 x 395 x 240 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 12 kg
 EAN 4015613437255
Código: A120.456





Dispensador de salsa apto para las marmitas de sopa 100.067, 100.054, 100.061 und 100.058. Perfecto para servir salsas.

Dispensador de salsa

Acero inoxidable 18/10
Material de la bomba: acero inoxidable 18/10
Tapa: diámetro exterior 258 mm, altura total 330 mm
Peso: 1,05 kg
Accesorios: tubo de silicona de 30 mm para alargar la bomba
EAN 4015613505046
| Código: 100.069



Dispensadores de salsa para cubetas GN con una profundidad de 150 mm

Dispensador de salsa para cubeta 1/6 GN con tapa

Tapa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
165 x 181 x 232 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,9 kg
EAN 4015613481319
| Código: 100.330

Dispensador de salsa para cubeta 1/4 GN con tapa

Tapa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
168 x 267 x 232 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,9 kg
EAN 4015613481326
| Código: 100.331



Dispensador de salsa para cubeta 1/3 GN con tapa

Tapa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
181 x 334 x 232 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 0,9 kg
EAN 4015613481333
| Código: 100.332



✓ Dispensadores de salsa
3 porcionadores diferentes incluidos,
diámetros: 3,9 mm / 6,5 mm / 10 mm

Los dispensadores de salsa pueden utilizarse para ketchup, mayonesa, mostaza, etc.

Dispensador de salsa, 1 bomba

Carcasa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
Recipiente interior de polietileno
Capacidad: 3,3 l
139 x 224 x 456 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 4,3 kg
EAN 4015613481272
| Código: 100.321

Dispensador de salsa, 2 bombas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
Recipiente interior de polietileno
Capacidad: 2 x 3,3 l
276 x 224 x 456 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8,2 kg
EAN 4015613481289
| Código: 100.322



Dispensador de salsa, 3 bombas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
Recipiente interior de polietileno
Capacidad: 3 x 3,3 l
394 x 224 x 456 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 11,5 kg
EAN 4015613481296
| Código: 100.323

Dispensador de salsa, 4 bombas

Carcasa de acero inoxidable 18/10
Bomba de policarbonato
Recipiente interior de polietileno
Capacidad: 4 x 3,3 l
511 x 224 x 456 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 14,2 kg
EAN 4015613481302
| Código: 100.324



Cortador de salchichas manual

Carcasa, estribo de corte y cuchilla de acero inoxidable
Base con copas de succión
Grosor de los discos: 17,5 mm
Cortes: 11 ud.
Anchura de trabajo: 210 mm
300 x 155 x 210 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 2,3 kg
EAN 4015613505152
| Código: 120.579



Cortador de salchichas eléctrico

Carcasa y cuchilla giratoria de acero inoxidable
Ajuste del grosor de los discos: 10 - 20 mm
Motor sin mantenimiento
Potencia nominal: 120 W / 1 NAC 230 V
185 x 225 x 335 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 7,6 kg
EAN 4015613417189
| Código: A120.571



Cuchilla giratoria de repuesto

para el cortador de salchichas eléctrico
EAN 401561342335
| Código: A0120.572

Cortador de salchichas eléctrico con doble cuchilla giratoria

Carcasa y cuchilla giratoria de acero inoxidable
Con función de conexión automática
Ajuste del grosor de los discos: 5 - 35 mm
Potencia nominal: 135 W / 230 V
185 x 210 x 325 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6,9 kg
EAN 4015613505138
| Código: 120.578



Cuchilla giratoria doble de repuesto

para el cortador de salchichas eléctrico
EAN 4015613510675
| Código: 01205781





Tostadora para 2 rebanadas "Silverline"*

también para sándwiches (tamaño de la ranura aprox. 4 x 14 cm)

Acero inoxidable

Niveles de tostado 1 - 7

Potencia nominal: 0,85 kW / 230 V

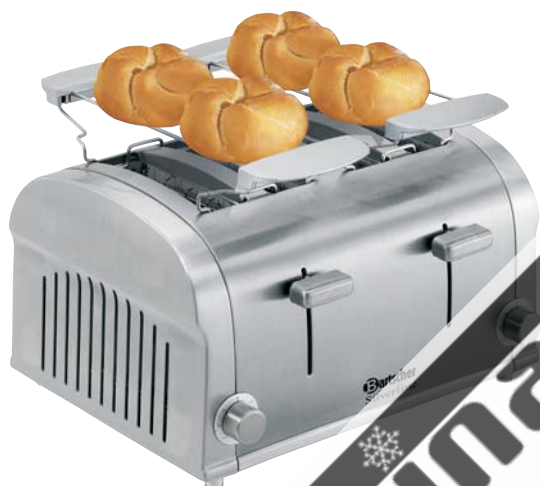
190 x 265 x 195 mm (an. x prof. x al.)

Con rejilla amovible especial pan y recojedor de migas

Peso: 1,85 kg

EAN 4015613454412

|| Código: 100.201



Tostadora para 4 rebanadas "Silverline"*

también para sándwiches (tamaño de la ranura aprox. 4 x 14 cm)

Acero inoxidable

2 ranuras independientes con su propia palanca

Niveles de tostado 1 - 7

Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V

320 x 270 x 195 mm (an. x prof. x al.)

Con 2 rejillas amovibles especial pan y 2 recojedores de migas

Peso: 3,1 kg

EAN 4015613454429

|| Código: 100.202



Tostadora para 6 rebanadas "Cheftoast"

también para sándwiches (tamaño de la ranura aprox. 2,8 x 14,8 cm)

Carcasa de acero inoxidable abrigantado

Niveles de tostado de 0 a 5 mediante temporizador, desconexión automática del suministro de calor

una vez transcurrido el tiempo

El interruptor basculante permite seleccionar 3 ó 6 huecos

Extracción manual de las tostadas mediante palanca

Potencia nominal: 3,24 kW / 230 V

435 x 280 x 220 mm (an. x prof. x al.)

Con bandeja recogemigas extraíble

Peso: 6 kg

EAN 4015613522616

|| Código: 100.212

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Tostadora de cinta "Mini"

Ocupa poco espacio, perfecta para bufés
 Modelo de acero inoxidable
 Aprox. 75 rebanadas por hora
 Velocidad de la cinta regulable
 290 x 440 x 385 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,34 kW / 230 V
 Peso: 14,5 kg
 EAN 4015613505473
¡Código: 100.211



Tostadora de cinta

Modelo de acero inoxidable
 Aprox. 150 rebanadas por hora
 Velocidad de la cinta regulable
 368 x 440 x 385 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 2,24 kW / 230 V
 Peso: 17,4 kg
 EAN 4015613421490
¡Código: A100.205



Tostador simple

Carcasa de acero inoxidable
 Radiador de cuarzo
 Temporizador de 15 minutos
 1 rejilla
 Potencia nominal: 1,7 kW / 230 V
 Exterior: 440 x 260 x 290 mm (an. x prof. x al.)
 Interior: 355 x 240 x 50 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye pinzas para tostadas
 Peso: 8,2 kg
 EAN 4015613388601
¡Código: A151.300



Tostador doble

Carcasa de acero inoxidable
 Radiador de cuarzo
 Temporizador de 15 minutos
 2 rejillas
 Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V
 Exterior: 440 x 260 x 400 mm (an. x prof. x al.)
 Interior: 355 x 240 x 2x 50 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye pinzas para tostadas
 Peso: 9,7 kg
 EAN 4015613385549
¡Código: A151.600





Horno para pizza PRONTO 20*

Carcasa de acero inoxidable, panel de control y tirador de plástico
Puerta con vidrio doble

Cámara de cocción: 350 x 350 x 160 mm (an. x prof. x al.)

Piedra de cerámica: 305 x 305 mm

Temperatura: 100 °C - 230 °C

Temporizador: 0 - 60 minutos

Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V

460 x 420 x 190 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 7,7 kg

Accesorios: 1 cortador de pizza, 1 asa

EAN 4015613524429

|| Código: 201.106



Horno para pizza "Mini 1"

Modelo de acero inoxidable

Cámara de cocción: 410 x 370 x 90 mm (an. x prof. x al.)

Con base de piedra termorresistente

Temperatura hasta 300 °C

Con temporizador

Potencia nominal: 2 kW / 230 V

550 x 430 x 245 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 18 kg

EAN 4015613494074

|| Código: 203.510



Horno para pizza "Mini 2"

Modelo de acero inoxidable

Cada cámara de cocción: 410 x 370 x 90 mm (an. x prof. x al.)

Con base de piedra termorresistente

Temperatura de hasta 300 °C

Con temporizador

Potencia nominal: 2,7 kW / 230 V

550 x 430 x 375 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 34 kg

EAN 4015613491714

|| Código: 203.500

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Horno de convección "Piccolino S"

...para pizzas de hasta 28 cm Ø.
Acero inoxidable en el interior y exterior
Cámara de cocción de 21 litros
Interruptor de 4 niveles,
calor superior e inferior
Temporizador de 60 minutos
Termostato
Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V
480 x 365 x 305 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 7 kg
Incluye 1 rejilla y una bandeja
EAN 4015613398501
Código: A120.784

Rejilla adicional
EAN 4015613408125
Código: A040812

Bandeja de horno
EAN 4015613408118
Código: A040811



Horno de convección

Revestimiento exterior e interior de acero inoxidable
Con temporizador (0-120 minutos)
Termostato hasta 250 °C
Piloto de control
Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V
Interior: 404 x 308 x 254 mm (an. x prof. x al.)
Exterior: 527 x 450 x 316 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 16 kg
Incluye 1 rejilla, 1 bandeja
EAN 4015613404073
Código: A120.880

Rejilla adicional
EAN 4015613404110
Código: A120.701

Bandeja de horno
EAN 4015613404127
Código: A120.702



Horno convección y vapor compacto

Modelo de acero inoxidable
Ranuras de inserción: 4 x 2/3 GN
Regulador de temperatura hasta 200 °C
Temporizador 0 - 120 min.
4 funciones:
descongelado / convección / cocción combinada / cocción al vapor
con tanque de agua de 1,3 litros
Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V
550 x 545 x 380 mm (an. x prof. x al.)
Incluye 1 rejilla
Peso: 20 kg
EAN 4015613487885
Código: 120.791

La construcción compacta y las 4 ranuras de inserción con formato 2/3 GN permiten el máximo confort y un trabajo funcional.

- ✓ **Distintos procesos de cocción**
Convección - Vapor - Cocción - Asado
para cocinar suavemente los alimentos.
- ✓ **No se necesita toma de agua**
El recipiente de agua de 1,3 litros garantiza una utilización flexible.
- ✓ **Manejo sencillo**
Gracias al interruptor giratorio manual



- ✓ Bandejas de horno no incluidas en el suministro

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Microonda*

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Potencia del microondas: 900 W
 Plato de cristal giratorio Ø 270 mm
 Capacidad: 23 litros
 Niveles de potencia: 6
 Temporizador manual hasta 30 minutos
 Función de descongelado
 Interior: 315 x 290 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Exterior: 483 x 425 x 281 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V
 Peso: 13,3 kg
 EAN 4015613518992
Código: 610.836



Microonda con grill*

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Potencia del microondas: 900 W
 Potencia del grill: 1.000 W
 Plato de cristal giratorio Ø 270 mm
 Capacidad: 23 litros
 Niveles de potencia: 9
 Temporizador manual hasta 30 minutos
 Con función grill independiente y combinable
 Función de descongelado
 Interior: 315 x 290 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Exterior: 483 x 425 x 281 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V
 Peso: 13,5 kg
 Accesorios: 1 soporte para el grill de Ø 200 mm, altura: 90 mm
 EAN 4015613335285
Código: 610.826



Microonda con convección y grill*

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Potencia del microondas: 900 W
 Potencia convección: 1.950 W
 Potencia del grill: 1.000 W
 Plato de cristal giratorio Ø 270 mm
 Capacidad: 25 litros
 Niveles de potencia: 10
 Temporizador digital hasta 95 minutos
 Con función de convección y grill independientes y combinables
 Función de descongelado
 Interior: 340 x 344 x 220 mm (an. x prof. x al.)
 Exterior: 483 x 422 x 281 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,4 kW / 230 V
 Peso: 16 kg
 Accesorios: 1 sartén de grill de Ø 275 mm, altura: 50 mm, con mango desmontable
 EAN 4015613520056
Código: 610.835



Soporte mural para aparatos

Acero inoxidable 18/10, modelo muy estable
 Capacidad de carga: hasta 40 kg (comprobar resistencia de la pared)
 Medidas exteriores: 520 x 400 mm (an. x prof.)
 Peso: 3,4 kg
 EAN 4015613431963
Código: 174.520

Para los modelos con código: 610.836, 610.826, 610.835

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Microonda

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Potencia del microondas: 1.000 W / 1 magnetrón
 Capacidad: 25 litros
 Niveles de potencia: 6
 Temporizador manual hasta 60 minutos
 Función de descongelado
 Interior: 335 x 364 x 212 mm (an. x prof. x al.)
 Exterior: 520 x 442 x 312 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V
 Peso: 17,7 kg
 EAN 4015613487762
|| Código: 610.182



Microonda

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Potencia del microondas: 1.000 W / 1 magnetrón
 Capacidad: 25 litros
 Niveles de potencia: 3
 Temporizador digital hasta 99 minutos
 10 memorias de programa con asignación doble
 Función de descongelado
 Interior: 335 x 360 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Exterior: 520 x 440 x 310 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V
 Peso: 17,6 kg
 EAN 4015613440101
|| Código: 610.181



Microonda "TOP POWER"

Carcasa y cámara de cocción de acero inoxidable
 Potencia del microondas: 1.800 W / 2 magnetrones
 Capacidad: 25 litros
 Niveles de potencia: 5
 Temporizador manual hasta 35 minutos
 Función de descongelado
 Interior: 330 x 330 x 208 mm (an. x prof. x al.)
 Exterior: 510 x 415 x 335 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 2,8 kW / 230 V
 Peso: 30 kg
 EAN 4015613417950
|| Código: 610.185



Soporte mural para aparatos

Acero inoxidable 18/10, modelo muy estable
 Capacidad de carga: hasta 50 kg
 (comprobar resistencia de la pared)
 Medidas exteriores: 600 x 600 mm (an. x prof.)
 Peso: 5,4 kg
 EAN 4015613434988
|| Código: 174.600



Para los modelos con código: 610.182, 610.181, 610.185

según EN 631 de acero inoxidable 18/10 Top Line



Tamaño	an. x long. mm	Litros/capacidad	Prof. mm	Código
2/1 GN	650 x 530		20	A120.020
	650 x 530	10,00	40	A120.040
	650 x 530	18,50	65	A120.065
	650 x 530	28,50	100	A120.100
	650 x 530	42,50	150	A120.150
1/1 GN	530 x 325		20	A121.025
	530 x 325	5,00	40	A121.040
	530 x 325	9,00	65	A121.065
	530 x 325	14,00	100	A121.100
	530 x 325	21,00	150	A120.610
	530 x 325	28,00	200	A121.200
2/4 GN	530 x 162		20	A128.020
	530 x 162	2,00	40	A128.040
	530 x 162	3,80	65	A128.065
	530 x 162	6,00	100	A128.100
	530 x 162	9,00	150	A128.150
2/3 GN	354 x 325		20	A125.020
	354 x 325	3,00	40	A125.040
	354 x 325	5,50	65	A125.065
	354 x 325	9,00	100	A125.100
	354 x 325	13,00	150	A125.150
1/2 GN	325 x 265		20	A122.020
	325 x 265	2,00	40	A122.040
	325 x 265	4,00	65	A122.065
	325 x 265	6,50	100	A122.100
	325 x 265	9,50	150	A120.620
1/3 GN	325 x 176		20	A123.020
	325 x 176	1,50	40	A123.040
	325 x 176	2,50	65	A123.065
	325 x 176	4,00	100	A123.100
	325 x 176	5,75	150	A123.150
	325 x 176	7,80	200	A123.200
1/4 GN	265 x 162		20	A124.020
	265 x 162	1,80	65	A124.065
	265 x 162	2,80	100	A124.100
	265 x 162	4,00	150	A120.640
	265 x 162	5,50	200	A124.200
1/6 GN	176 x 162	1,00	65	A126.065
	176 x 162	1,60	100	A126.100
	176 x 162	2,40	150	A120.650
	176 x 162	3,40	200	A126.200
1/9 GN	176 x 108	0,60	65	A129.065
	176 x 108	1,00	100	A129.100

Barra intermedia, 325 mm
Código: A120.601

Barra intermedia, 530 mm
Código: A120.602

según EN 631 de acero inoxidable 18/10 Top Line

Modelo agujereado



Tamaño	an. x long. mm	Litros/capacidad	Prof. mm	Código
1/1 GN	530 x 325	9,00	60	A101.065
	530 x 325	14,00	100	A101.100
	530 x 325	21,00	150	A101.150
2/3 GN	354 x 325	5,50	65	A103.065
	354 x 325	9,00	100	A103.100
	354 x 325	13,00	150	A103.150
1/2 GN	325 x 265	4,00	60	A102.065
	325 x 265	6,50	100	A102.100
	325 x 265	9,50	150	A102.150

Barra intermedia, 325 mm
Código: A120.601

Barra intermedia, 530 mm
Código: A120.602



Tapa

Tamaño	Código
1/1 GN	A120.615
2/3 GN	A120.634
1/2 GN	A120.625
1/3 GN	A120.635
1/4 GN	A120.645
1/6 GN	A120.655
1/9 GN	A120.649



Tapa con orificio

Tamaño	Código
1/1 GN	A120.616
2/3 GN	A120.637
1/2 GN	A120.626
1/3 GN	A120.636
1/4 GN	A120.646
1/6 GN	A120.656
1/9 GN	A120.659



Tapa con junta de silicona

Tamaño	Código
1/1 GN	A120.615D
2/3 GN	A120.634D
1/2 GN	A120.625D
1/3 GN	A120.635D
1/4 GN	A120.645D
1/6 GN	A120.655D



Cubeta GN 1/1 GN, prof. 65 mm esmaltada

Ideal para preparar cosas poco fritas, como p. ej. filetes o bistecs. La cara de abajo también queda bien frita y crujiente sin necesidad de darle la vuelta a la pieza.

Esmaltada

530 x 325 x 65 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,5 kg

EAN 4015613544304

|| Código: 100.430



Cubeta GN 1/1 GN, prof. 65 mm con revestimiento antiadherente

Para freír y asar sin grasa. También perfectamente adecuado para preparar pizzas o pasteles, sin necesidad de usar papel de hornear.

Acero inoxidable 18/10 con revestimiento antiadherente

530 x 325 x 65 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,3 kg

EAN 4015613544298

|| Código: 100.420

según EN 631 de acero inoxidable 18/4
Basic Line



Tamaño	an. x long. mm	Litros/capacidad	Prof. mm	Código
1/1 GN	530 x 325	5,00	40	511.040
	530 x 325	9,00	65	511.065
	530 x 325	14,00	100	511.100
	530 x 325	21,00	150	511.150
1/2 GN	325 x 265	2,00	40	512.040
	325 x 265	4,00	65	512.065
	325 x 265	6,50	100	512.100
	325 x 265	9,50	150	512.150
1/3 GN	325 x 176	1,50	40	513.040
	325 x 176	2,50	65	513.065
	325 x 176	4,00	100	513.100
	325 x 176	5,70	150	513.150
1/4 GN	265 x 162	1,60	40	514.040
	265 x 162	1,80	65	514.065
	265 x 162	2,80	100	514.100
	265 x 162	4,00	150	514.150
1/6 GN	176 x 162	1,00	65	516.065
	176 x 162	1,60	100	516.100
	176 x 162	2,40	150	516.150

Tapa para cubetas GN

Tamaño	Código
1/1 GN	511.311
1/2 GN	511.312
1/3 GN	511.313
1/4 GN	511.314
1/6 GN	511.316

Abrelatas modelo 30

Superficie de colocación de la lata:
180 x 80 mm
Altura máxima de la lata: 550 mm
Peso: 3,7 kg
EAN 4016098101013
| Código: A120.300

Cuchilla

Incluye tornillos
EAN 4016098100665
| Código: A010.301

Rueda de transporte

EAN 4016098100672
| Código: A010.302

Salero

6 ud. por caja
De aluminio con tapa roscada.
También puede utilizarse para
harina, azúcar y especias.
Altura: 110 mm, Ø 65 mm
EAN 4015613443942
| Código: A680.652



Salero

4 ud. por caja
De aluminio con tapa roscada.
También puede utilizarse para
harina, azúcar y especias.
Altura: 195 mm, Ø 80 mm
EAN 4015613443959
| Código: A680.653





Cubetas GN con borde reforzado, acero inoxidable 18/10

Tamaño	an. x long. mm	Prof. mm	Código
2/1 GN	650 x 530	20	A101.181
	650 x 530	40	A101.182
	650 x 530	65	A101.183
1/1 GN	530 x 325	20	A101.185
	530 x 325	40	A101.186
	530 x 325	65	A101.187
1/2 GN	325 x 265	20	A101.190
	325 x 265	40	A101.191
	325 x 265	65	A101.192
2/3 GN	354 x 325	20	A101.195
	354 x 325	40	A101.196
	354 x 325	65	A101.197



Bases para cubetas GN para escurrir los productos, etc.

Tamaño	Código
1/1 GN	A101.161
1/2 GN	A101.162
1/4 GN	A101.164
1/3 GN	A101.163



Rejilla GN de acero inoxidable 18/10

Tamaño	an. x long. mm	Código
2/1 GN	650 x 530	A101.092
1/1 GN	530 x 325	A101.091

Huevera GN 1/3

Para mantener calientes los huevos en combinación con un calentador. Apta para todos los calentadores convencionales 1/1, 2/3, 1/2 y 1/3 GN. También puede utilizarse con los baños maría de Bartscher con código 200.240, 200.232, 200.233 y con los calentadores de Bartscher con código 500.582V3, 500.456, 500.830.

Acero inoxidable
Para hasta 18 huevos, diámetro del agujero: 36 mm
323 x 176 x 22 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,4 kg
EAN 4015613524221
Código: 200.250



Porta-notas de 610 mm de long.

Peso: 0,8 kg
EAN 4015613417219
Código: A256.001

Porta-notas de 910 mm de long.

Peso: 1,0 kg
EAN 4015613417226
Código: A256.001



Porta-notas
✓ Material: aluminio
✓ Rodillos: cristal



Carro bajo para cubetas GN y bandejas GN 1/1, 1/2, 1/3 y 2/3

Acero inoxidable

Con 7 niveles hasta 65 mm de profundidad

Distancia entre las ranuras de inserción: 80 mm

Armazón de tubo cuadrado 25 x 25 mm

Con seguro para las cubetas en la parte delantera y trasera

1 superficie de apoyo de 550 x 380 mm (an. x prof.)

4 ruedas de caucho, Ø 100 mm, con parachoque y con 2 frenos

Carga máxima: 50 kg

450 x 620 x 905 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 10,6 kg

EAN 4015613525907

¡Código: 300.082



Para transportar cubetas GN
fácil y eficazmente

Con protección de cubetas en
la parte delantera y trasera



✓ Cubetas GN no incluidas en el suministro

Carro para cubetas GN y bandejas GN 1/1, 1/2, 1/3 y 2/3

Acero inoxidable

Con 18 niveles

Distancia entre las ranuras de inserción: 80 mm

Armazón de tubo cuadrado 25 x 25 mm

Con seguro para las cubetas en la parte delantera y trasera

4 ruedas de caucho, Ø 125 mm, con parachoque y con 2 frenos

Carga máx. 80 kg

385 x 550 x 1890 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 21,5 kg

EAN 4015613504193

¡Código: 300.081

Contenedor isotérmico 20L

Transporte seguro y sin problemas de comidas en caliente y en frío.

Acero inoxidable 18/10, pulido

Capacidad: 20 litros

Doble pared, para garantizar un buen aislamiento

Pérdida de calor: aprox. 6 °C / hora

Tapa con 4 cierres a presión y sellado de silicona

1 asa portante, 1 asa lateral para volcado

Válvula de aireación

apilable

Medidas: Ø 370 mm, altura 340 mm

Peso: 5,95 kg

EAN 4015613544281

|| Código: 100.080



- ✓ 1 asa portante
- ✓ 1 asa lateral para volcado



Contenedor isotérmico 1/1 GN

Contenedor con apertura frontal sin calentamiento para platos fríos y calientes. Ideal para uso en cocinas industriales, catering y restaurantes.

Material: plástico polietileno LLDPE

Modelo de plástico resistente de doble pared aislada con 11 insertos,

apto para cubetas de hasta 1/1 GN

Utilizable entre: -20 °C hasta +120 °C

Capacidad: 87 litros

Apilable

La puerta completamente desmontable facilita su limpieza

450 x 650 x 620 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 14,6 kg

EAN 4015613528968

|| Código: 300.100



Carrito de transporte

Carrito de transporte para contenedor isotérmico código: 300.100

Material: plástico

4 ruedas de Ø 100 mm, con 2 frenos

Capacidad de carga máxima: 200 kg

Medidas interiores del armazón: 460 x 660 (an. x prof.)

Altura del armazón: 35 mm

Medidas exteriores: 530 x 725 x 190 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 6,9 kg

EAN 4015613528977

|| Código: 300.101



Dispensadores de cereales



Dispensadores de cereales

Ideal para bufés de desayuno.

Desayunar es más sencillo ya que tan sólo tendrás que darle a la palanquita para que tu dosis de cereales caiga a la taza sin problema. Muesli, cornflakes, cereales, frutos secos y mas se mantienen frescos y con todo su aroma durante mucho tiempo.



Dispensador de cereales

Armazón plateado, chapa de acero lacada

Cubeta: plástico, protección anti-rayaduras, capacidad: 3,5 litros

Raciones sin migas con una simple vuelta a la palanquita

Apto para boles con una altura no superior a 7,5 cm

Manejo fácil para la limpieza

180 x 170 x 395 mm (an. x prof. x al.)

Apto para montaje en pared (entrega sin material de sujeción)

Peso: 1,8 kg

EAN 4015613527260

|| Código: 500.377



Dispensador de cereales, doble

Armazón plateado, chapa de acero lacada

Cubeta: plástico, protección anti-rayaduras, capacidad: 3,5 litros por dispensador

Raciones sin migas con una simple vuelta a la palanquita

Apto para boles con una altura no superior a 7,5 cm

Manejo fácil para la limpieza

360 x 170 x 395 mm (an. x prof. x al.)

Apto para montaje en pared (entrega sin material de sujeción)

Peso: 3,7 kg

EAN 4015613531793

|| Código: 500.378



Expositor buffet "Orange"

Plástico naranja/verde

Con pantalla de plástico desmontable

Superficie de apoyo: 420 x 240 mm (an. x prof.)

545 x 345 x 190 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,8 kg

EAN 4015613527062

|| Código: 500.472

Expositor buffet "Chico"

Plástico blanco
Con pantalla de plexiglás
390 x 260 x 170 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1 kg
EAN 4015613285702
Código: A500.403



Expositor buffet "Grande"

Plástico blanco
Con pantalla de plexiglás
470 x 315 x 195 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,7 kg
EAN 4015613285719
Código: A500.404



✓ Los expositores buffet pueden abrirse desde los dos lados

Expositor buffet doble

Plástico blanco
Con pantalla de plexiglás
470 x 315 x 415 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,1 kg
EAN 4015613285726
Código: A500.405





Amasadora planetaria T 5L*

Aparato de sobremesa pesado para asegurar su posición, con motor especial y engranaje cónico/planetario armonizados entre sí que permiten una gran fuerza de amasado.

10 velocidades

Tapa protectora del cuenco con interruptor de seguridad

Cuenco con 5 litros de capacidad

Cuenco y varillas de acero inoxidable

Espátula y gancho de aluminio fundido

Rasqueta de plástico

Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V

380 x 310 x 455 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 16 kg

EAN 4015613523231

¡Código: 101.926



Con esta amasadora también puede utilizarse el accesorio KitchenAid, pag. 228-229.



Amasadora planetaria T 7L*

Aparato de sobremesa pesado para asegurar su posición, con motor especial y engranaje cónico/planetario armonizados entre sí que permiten una gran fuerza de amasado.

Ajuste de tiempo de 1 a 55 minutos, 3 velocidades

Tapa protectora del cuenco con interruptor de seguridad, interruptor de encendido/apagado

Cuenco con aprox. 7,6 litros de capacidad

Cuenco y varillas de acero inoxidable

Espátula y gancho de aluminio fundido

Potencia nominal: 0,18 kW / 230 V

300 x 400 x 558 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 25 kg

EAN 4015613432397

¡Código: 101.920



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

K45 Universal 5KSM45EWH en blanco

1 cuenco de acero inoxidable de 4,28 litros
 Protección anti-salpicaduras, batidor de varillas,
 gancho amasador, batidor plano
 10 velocidades
 Potencia nominal: 0,275 kW / 230 V
 358 x 221 x 353 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 10,75 kg
 EAN 4016098101495
¡Código: A150.045

**MASTER-PACKET K45****Universal 5KSM45EWH MP en blanco**

2 cuencos de acero inoxidable de 4,28 litros
 Protección anti-salpicaduras, batidor de varillas,
 gancho amasador, batidor plano
 10 velocidades
 Picador de carne de plástico
 Potencia nominal: 0,25 kW / 230 V
 358 x 221 x 353 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 12,65 kg
 EAN 4016098165404
¡Código: A150.046

Espátula para 45 5KSM45EWH

Material: Aluminio con
 borde de silicona
 EAN 4015613560052
¡Código: 150.0508

MASTER-PACKET K5**Extra 5KPM5EWH MP en blanco**

2 cuencos de acero inoxidable de 4,83 litros con tapa
 Protección anti-salpicaduras, batidor de varillas,
 gancho amasador, batidor plano
 Orificio de llenado
 10 velocidades
 Potencia nominal: 0,315 kW / 230 V
 264 x 338 x 411 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 12,5 kg
 EAN 4016098166760
¡Código: A150.051

MASTER-PACKET K5**Extra 5KPM5EGR MP en gris**

como el anterior, pero en gris
 EAN 4016098171535
¡Código: A150.052



**5KPM5EWH en blanco**

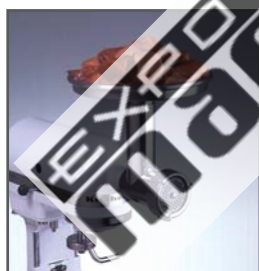
1 cuenco de acero de 4,83 litros con tapa
 Protección anti-salpicaduras, batidor de varillas,
 gancho amasador, batidor plano
 Orificio de llenado
 10 velocidades
 Potencia nominal: 0,315 kW / 230 V
 264 x 338 x 411 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 11,4 kg
 EAN 4015613330181
Código: A150.0507

**Cortadora de verduras con 3 tambores**

1 tambor para rodajas
 1 tambor con filo ondulado
 1 tambor para bastones
 EAN 4016098174710
Código: A150.035

**Juego de repuesto para cortadora de verduras**

1 tambor fino para queso duro, frutos secos y pan rallado
 1 tambor para hacer bastones largos
 1 tambor para hacer puré de patatas, tortitas de patatas y cebollas
 EAN 4016098174727
Código: A150.036

**Picadora de carne de aluminio**

Con bandeja, disco fino y grueso
 EAN 4016098166838
Código: A150.023

**Aparato para galletas Solo para picadora de carne de aluminio**

con 4 formas de galletas distintas
 EAN 4016098166845
Código: A150.024

**Juego Deluxe para pasta**

Para placas de pasta de hasta 140 mm de ancho. Con los dos cortadores se pueden hacer tagliatelle, linguine fini, tortellini frescos, etc.
 El rodillo y los dos cortadores son de metal cromado.
 Incluye un cepillo de limpieza.
 EAN 4015613336091
Código: A150.061

**Exprimidor**

Exprime cítricos rápidamente y en su totalidad.
 Los restos quedan recogidos por un colador.
 EAN 4016098101402
Código: A150.003



Picadora de carne
de plástico, con disco fino y grueso.
EAN 4016098101372
| Código: A150.000

Bandeja para picadora
EAN 4016098165336
| Código: A150.019



Tubo para rellenar salchichas
con 2 conos de 0,95 cm
y 1,59 cm Ø
EAN 4016098101396
| Código: A150.002



Pasapurés
También puede utilizarse para exprimir bayas. (Solo en combinación con la picadora de carne A150.000)
EAN 4016098101433
| Código: A150.006

Bandeja para picadora
EAN 4016098165336
| Código: A150.019



Máquina para muesli
EAN 4016098166883
| Código: A150.029



Trituradora de cereales
Completamente de metal, por lo que es muy estable. Muele y tritura granos y cereales conservando sus nutrientes.
EAN 4016098101419
| Código: A150.004



Trituradora de cereales con piedra
EAN 4016098166876
| Código: A150.028



Protector de salpicado para K45
para cuenco de 4,28 l
EAN 4015613508153
| Código: A150.044

Protector de salpicado para K5
para cuenco de 4,83 l
EAN 4015613562322
| Código: A150.0509



Trituradora de cereales
EAN 4015613263397
| Código: A150.037



Cuenco de 3 l para K45 sin asa
EAN 4015613272573
| Código: A150.038

Cuenco de 4,28 l para K45 sin asa
EAN 4016098163851
| Código: A150.012

Cuenco de 4,83 l para K5 con asa
EAN 4016098163868
| Código: A150.013



Espátula para 45 5KSM45EWH
EAN 4016098165398
| Código: A150.020

para 5KPM5EWH y 5KPM5EWH MP
EAN 4016098165497
| Código: A150.021



Gancho para 45 5KSM45EWH
EAN 4016098164605
| Código: A150.016

para 5KPM5EWH y 5KPM5EWH MP
EAN 4015613294094
| Código: A150.018



Varillas para 45 5KSM45EWH
EAN 4016098164070
| Código: A150.014

para 5KPM5EWH y 5KPM5EWH MP
EAN 4016098164872
| Código: A150.017



Cutter T3N

Carcasa de aluminio
 Cuchillas de acero inoxidable 18/10
 Tapa de policarbonato
 Cuenco de acero inoxidable: Ø 210 mm, altura: 110 mm
 Capacidad: 3 litros
 Revoluciones: 730 r.p.m.
 Potencia nominal: 0,37 kW / 230 V
 400 x 320 x 320 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 12 kg
 Incluye cuchilla doble
 EAN 4015613539683
¡ Código: 120.831



Brazo triturador

Carcasa de metal fundido, mango de plástico
 Batidora de acero, longitud: 500 mm
 2 velocidades, 14.000 r.p.m. / 17.000 r.p.m.
 o funcionamiento continuo
 Potencia nominal: 550 W / 230 V
 con cable de 4 m
 Longitud total: 760 mm
 Incluye soporte mural
 Peso: 4,0 kg
 EAN 4015613457819
¡ Código: 130.205



Brazo triturador espiral con brazo y varillas

Carcasa de plástico verde
 Brazo y varillas de acero inoxidable 18/10
 Potencia nominal: 0,40 kW / 230 V
 Longitud del brazo: 500 mm
 Peso: 4,1 kg
 EAN 4015613469713
¡ Código: 130.110



Peladora de patatas, 5 kg

Acero inoxidable 18/10
 Capacidad por proceso de pelado: 5 kg
 Potencia: 60 kg/h
 1 velocidad
 Toma de agua: 3/4"
 600 x 500 x 585 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 0,37 kW / 1 NAC 230 V
 Peso: 28 kg
 EAN 4015613433448
¡Código: A120.181



Peladora de patatas, 10 kg

Acero inoxidable 18/10
 Capacidad por proceso de pelado: 10 kg
 Potencia: 120 kg/h
 Temporizador 0 - 4 min.
 1 velocidad
 Toma de agua: 3/4"
 380 x 785 x 860 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 0,75 kW / 1 NAC 230 V
 Peso: 38 kg
 EAN 4015613433455
¡Código: A120.186



Peladora de patatas, 18 kg

Acero inoxidable 18/10
 Capacidad por proceso de pelado: 18 kg
 Potencia: 220 kg/h
 Temporizador 0 - 4 min.
 1 velocidad
 Toma de agua: 3/4"
 380 x 810 x 920 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 1,1 kW / 1 NAC 230 V
 Peso: 41 kg
 EAN 4015613441894
¡Código: A120.188

EXPO
Maquinaria Tel. 976 330 176



Cortaverduras de sobremesa con 5 discos cortadores incluidos

Material: aluminio fundido

Potencia nominal: 0,55 kW / 230 V

Medidas: 240 x 630 x 500 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 27,5 kg

Incluye:

Disco rallador Z3a, 3 mm

Disco rallador Z5a, 5 mm

Disco rallador Z7a, 7 mm

Disco cortador E2a, 2 mm

Disco cortador E4a, 4 mm

EAN 4015613528274

¡ Código: 120.325



E2a

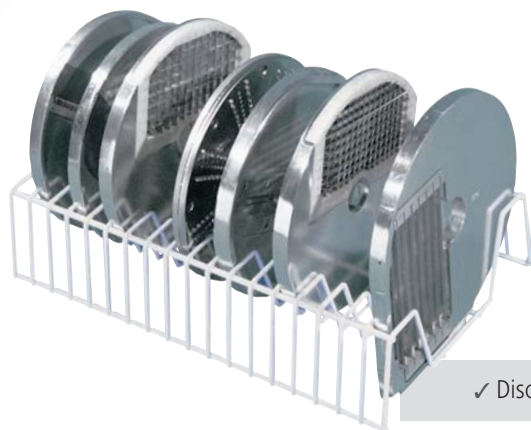
E4a



Z3a

Z5a

Z7a



Soporte para discos

EAN 4015613390710

¡ Código: A120.249

✓ Discos no incluidos en el suministro

Disco dados

D8x8a



8 x 8 mm
120.290
EAN 4015613528823

D10x10a



10 x 10 mm
120.291
EAN 4015613528830

Los discos de la serie D solo pueden utilizarse en combinación con los discos de la serie E correspondientes.

D8x8a + E8a
D10x10a + E10a



Tamaño del dado
Código:

Disco rodajas

E2a



2 mm
120.292
EAN 4015613528847

E4a



4 mm
120.293
EAN 4015613528845

E8a

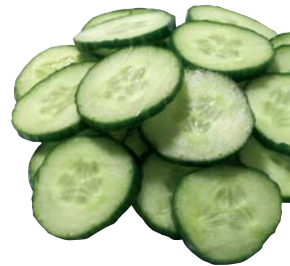


8 mm
120.294
EAN 4015613528878

E10a



10 mm
120.295
EAN 4015613528885



Grosor de las rodajas
Código:

Disco cortador bastones

H3a



3 mm
120.296
EAN 4015613528892

H4a



4 mm
120.297
EAN 4015613528908



Grosor de los bastones
Código:

Disco rallador

Z3a



3 mm
120.298
EAN 4015613528915

Z5a



5 mm
120.299
EAN 4015613528922

Z7a



7 mm
120.300
EAN 4015613528939

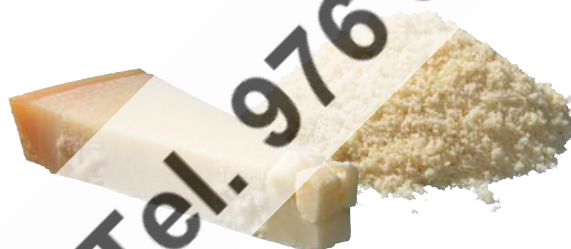


Grosor del rallado
Código:



Rallador para queso duro

Carcasa de aluminio pulido
Rendimiento por hora: 40 kg
Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V
420 x 300 x 390 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 19 kg
EAN 4015613430652
Código: A370.350



Picadora de carne GF 70

Con avance y retroceso
Diámetro de los discos: 70 mm
Rendimiento por hora: 30 - 50 kg
Carga constante: 30 min. con desconexión automática
Potencia nominal: 0,74 kW / 230 V
175 x 420 x 355 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 5 kg
Incluye: 3 discos agujereados de 3,5, 5 y 8 mm
1 cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas
1 juego para rellenar salchichas con tubos de 3 tamaños
1 accesorio para preparar "Kebbe"
EAN 4015613422183
Código: A370.125





Picadora de carne muy resistente

- ✓ Reductor del engranaje de acero
- ✓ Armazón de aluminio, embudo de trituración de acero inoxidable 18/10
- ✓ El embudo y la placa de trituración se desmontan para facilitar la limpieza
- ✓ Incluye 1 cuchilla y un disco agujereado de 6,0 mm

Picadora de carne 12 S

Diámetro de los discos: 70 mm
Rendimiento por hora: 160 kg
Potencia nominal: 0,75 kW / 230 V
250 x 460 x 430 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 20 kg
EAN 4015613429694

|| Código: A370.212

Disco agujereado con agujeros de 2 mm

EAN 4015613429700

|| Código: A370.201

Disco agujereado con agujeros de 4,5 mm

EAN 4015613429717

|| Código: A370.202

Discos agujereados con agujeros de 8 mm

EAN 4015613527086

|| Código: A370.207

Cuchilla

EAN 4015613429731

|| Código: A370.204

Picadora de carne 22CQO

Diámetro de los discos: 82 mm
Rendimiento por hora: 300 kg
Potencia nominal: 1,1 kW / 230 V
270 x 470 x 445 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 26 kg
EAN 4015613531595

|| Código: A370.223

Discos agujereados con agujeros de 2 mm

EAN 4015613429755

|| Código: A370.215

Discos agujereados con agujeros de 4,5 mm

EAN 4015613429762

|| Código: A370.216

Discos agujereados con agujeros de 8 mm

EAN 4015613527093

|| Código: A370.220

Cuchilla

EAN 4015613429786

|| Código: A370.218





Cortafiambres 195

Carcasa de aluminio
Cortadora diagonal
Con afilador de cuchillas
Cuchilla: Ø 195 mm,
revoluciones: 430/min
Longitud de corte: 155 mm
Altura de corte: 150 mm
Grosor de corte: 1 - 12 mm
Potencia nominal: 150 W / 230 V
360 x 420 x 330 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 11,4 kg
EAN 4015613555560
| Código: 174.195

Cuchilla para cortar pan 195

Filo ondulatorio Ø 195 mm
Peso: 0,64 kg
EAN 4015613555621
| Código: 01741952

Cortafiambres 220

Carcasa de aluminio
Cortadora diagonal
Con afilador de cuchillas
Cuchilla: Ø 220 mm,
revoluciones: 282/min
Longitud de corte: 205 mm
Altura de corte: 155 mm
Grosor de corte: 1 - 12 mm
Potencia nominal: 240 W / 230 V
410 x 475 x 360 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 14,4 kg
EAN 4015613555577
| Código: 174.220

Cuchilla para cortar pan 220

Filo ondulatorio Ø 220 mm
Peso: 0,67 kg
EAN 4015613555645
| Código: 01742202



Cortafiambres 250

Carcasa de aluminio
Cortadora diagonal
Con afilador de cuchillas
Cuchilla: Ø 250 mm,
revoluciones: 282/min
Longitud de corte: 210 mm
Altura de corte: 170 mm
Grosor de corte: 1 - 12 mm
Potencia nominal: 240 W / 230 V
430 x 510 x 375 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 15,2 kg
EAN 4015613555584
| Código: 174.250

Cuchilla para cortar pan 250

Filo ondulatorio Ø 250 mm
Peso: 1,17 kg
EAN 4015613555669
| Código: 01742502

Cortafiambres 275

Carcasa de aluminio
Cortadora diagonal
Con afilador de cuchillas
Cuchilla: Ø 275 mm,
revoluciones: 282 /min
Longitud de corte: 195 mm
Altura de corte: 185 mm
Grosor de corte: 1 - 12 mm
Potencia nominal: 240 W / 230 V
410 x 540 x 390 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 16 kg
EAN 4015613555591
| Código: 174.275

Cuchilla para cortar pan 275

Filo ondulatorio Ø 275 mm
Peso: 1,47 kg
EAN 4015613555683
| Código: 01742752



Cortafiambres 300

Carcasa de aluminio
Cortadora diagonal
Con afilador de cuchillas
Cuchilla: Ø 300 mm, revoluciones: 280/min
Longitud de corte: 255 mm
Altura de corte: 200 mm
Grosor de corte: 1 - 15 mm
Potencia nominal: 380 W / 230 V
480 x 595 x 450 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 20,6 kg
EAN 4015613555607
| Código: 174.300

Cuchilla para cortar pan 300

Filo ondulatorio Ø 300 mm
Peso: 2,13 kg
EAN 4015613555706
| Código: 01743002



Soplete con base

Manejo sencillo y seguro
Asidero manual de acero inoxidable
Encendido piezoeléctrico
Llama turbo regulable hasta 1300 °C
Relleno con gas de mechero
Medidas aprox.: Ø 33 mm, altura: 158 mm
Peso: 0,25 kg
EAN 4015613409498
Código: A555.302



- ✓ Sin relleno
- ✓ Relleno con gas de mechero

Balanza Industrial electrónica

Ajuste de precisión de 5 g
Margen de peso de hasta 15 kg
Superficie de pesaje: 280 x 215 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: 4 W / 230 V
290 x 330 x 125 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,7 kg
Uso comercial no permitido.
Incluye batería y fuente de alimentación



Fracción 5 g

Tara 15 kg
EAN 4015613400334
Código: A300.115

Fracción 2 g

Tara 15 kg
EAN 4015613436661
Código: A300.116

Balanza Industrial electrónica digital

Funcionamiento mediante bloque de alimentación o pilas.
Pantalla a distancia apta para montaje en pared.
El cable en espiral cubre una distancia de 60-70 cm.
Uso comercial no permitido.

Acero inoxidable
Superficie de pesaje: 310 x 300 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: 2 W / 230 V
310 x 300 x 50 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,3 kg



Hasta 60 kg

Fracción 20 g
EAN 4015613410173
Código: A300.067

Hasta 150 kg

Fracción 50 g
EAN 4015613410180
Código: A300.150



Máquina de envasado al vacío

Plástico blanco
Control electrónico de vacío
Funciones: cierre / envasado al vacío y cierre
Bomba de vacío: 0,2 m³/h
Barra de sellado: 300 mm
Cuchilla integrada
Incluye:
2 botes de vacío (0,7 litros, 1,4 litros)
1 tubo de vacío
2 rollos de film transparente (22 cm, 28 cm)
Potencia nominal: 0,11 kW / 230 V
455 x 235 x 120 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 2,8 kg
EAN 4015613474922
| Código: 300.740

Juego de rollos de repuesto, 22 cm

Juego compuesto por 2 rollos de film transparente
Ancho: 22 cm c/u
Longitud: 5 m c/u
EAN 4015613474946
| Código: 300.418

Juego de rollos de repuesto, 28 cm

Juego compuesto por 2 rollos de film transparente
Ancho: 28 cm c/u
Longitud: 5 m c/u
EAN 4015613474953
| Código: 300.419



Máquina de envasado al vacío 300P/MSD

Plástico color gris claro
Control electrónico de vacío
Bomba de vacío: 0,9 m³/h
Barra de sellado: 320 mm
Potencia nominal: 0,49 kW / 230 V
390 x 310 x 140 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 4,5 kg
EAN 4015613469775
| Código: 300.305

Bolsa de vacío acanalada por un lado, gofrada

Paquete de 50 bolsas

Tamaño: 160 x 250 mm
Capacidad: 1,2 litros
EAN 4015613459196
| Código: 300.411

Tamaño: 200 x 300 mm
Capacidad: 2,5 litros
EAN 4015613459202
| Código: 300.412

Tamaño: 300 x 400 mm
Capacidad: 7,5 litros
EAN 4015613459219
| Código: 300.413





✓ Para envasar al vacío solo pueden utilizarse bolsas de vacío especiales (acanaladas por un lado y gofradas).

Máquina de envasado al vacío 315/10N

Acero inoxidable
Control electrónico de vacío
Placas de polietileno
Bomba de vacío: 10 m³/h
Barra de sellado: 315 mm
Medidas de la cámara: 322 x 365 x 160 mm
Potencia nominal: 0,60 kW / 230 V
392 x 510 x 345 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 40 kg
EAN 4015613506494
| Código: 300.315



Máquina de envasado al vacío 415/20N

Acero inoxidable
Control electrónico de vacío
Placas de polietileno
Bomba de vacío: 20 m³/h
Barra de sellado: 415 mm
Medidas de la cámara: 422 x 503 x 220 mm
Potencia nominal: 0,9 kW / 230 V
490 x 650 x 390 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 69 kg
EAN 4015613506500
| Código: 300.415





Tabla para cortar pan

...de madera natural maciza de alta calidad
Cuchillo de pan y bandeja recogemigas de acero
425 x 250 x 40 mm (an. x prof. x al.)
Incluye cuchillo
Peso: 2 kg
EAN 4015613412795
| Código: C120.100



Tabla de corte

Material: plástico adecuado para alimentos
570 x 370 x 30 mm (an. x prof. x al.)
Con surco para jugos y reborde
La tabla no resbala gracias al borde delantero curvado.
Peso: 2,1 kg
EAN 4015613405025
| Código: A120.588



Tabla de corte de polietileno

400 x 250 x 15 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,5 kg
EAN 4015613397054
| Código: A120.586

Tabla de corte de polietileno

500 x 300 x 15 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 2,2 kg
EAN 4015613397061
| Código: A120.591

Tabla de corte de polietileno

600 x 400 x 15 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,5 kg
EAN 4015613397078
| Código: A120.596



Mandolina con 7 cuchillas intercambiables

Acero inoxidable
Soporte para restos de plástico
Patas antideslizantes
Grosor de corte: 1 - 10 mm
Cuchillas para hacer rodajas, bastones y rallar
160 x 395 x 58 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,1 kg
EAN 4015613467580
| Código: 500.391



Afilador de cuchillos

Para afilar hojas planas y onduladas.
Gracias a los discos de diamante entrelazados se consigue un afilado constante en ambos lados.
Manejo seguro gracias a las patas de goma antideslizantes.
Potencia nominal: 50 W / 230 V
240 x 175 x 110 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 2,25 kg
EAN 4015613503400
| Código: 120.557



Cubo de basura "Swing" con tapa oscilante

Acero inoxidable
Cubo interior: chapa de acero galvanizada, desmontable para facilitar el vaciado y la limpieza
Volumen: 50 litros
Medidas: Ø 360 mm, altura: 760 mm
Peso: 6,3 kg
EAN 4015613521213
| Código: 860.003





Termómetro digital

- Desconexión automática después de 5 minutos
- Margen de medición de la temperatura: de -50 °C a +150 °C (de -58°F a +302°F)
- Medidas aprox.: 15 x 20 x 160 mm (an. x prof. x al.)
- Profundidad de inserción del sensor de acero inoxidable: aprox. 83 mm

EAN 4015613317595

|| Código: A292.042



Termómetro 361 para medir la temperatura interna

- Incluye: soporte magnético, pinza de sujeción, sensor de temperatura
- Pantalla LCD de tres partes
- Ajuste exacto del margen de medición de la temperatura de 0 °C a +200 °C (de 32°F a 392°F)
- Medidas aprox.: 60 x 20 x 100 mm (an. x prof. x al.)
- Profundidad de inserción del sensor: aprox. 140 mm
- Cable del sensor térmico: aprox. 1,15 m

EAN 4015613263687

|| Código: A291.040



Termómetro 480 para medir por infrarrojos superficies y la temperatura interna

Infrarrojos y sensor de inserción en un mismo aparato

- Pinza de sujeción
- Desconexión automática
- Función memoria (guarda la temperatura máxima o mínima)
- Margen de medición de la temperatura por infrarrojos: de -33 °C a +220 °C (de -27°F a +428°F)
- Margen de medición de la temperatura por sensor de inserción de -55 °C a +330 °C (de -67°F a +626°F)
- Medidas: 33 x 22 x 160 mm (an. x prof. x al.)

EAN 4015613475974

|| Código: 292.480



Termómetro para frituras

- Carcasa y sensor de temperatura de acero inoxidable
- Pinza de sujeción regulable
- Mango de madera aislante
- Profundidad de inserción: aprox. 250 mm
- Pantalla de 73 mm con aguja
- Margen de medición: de +38 °C a +205 °C (de 100°F a 400°F)
- Marca a 175°C para una temperatura óptima
- Impermeable al agua

EAN 4015613395784

|| Código: A292.046

Termómetro de inserción

- Margen de medición de la temperatura: de -10 °C a +100 °C
- Profundidad de inserción del sensor de acero inoxidable: aprox. 110 mm

EAN 4015613322872

|| Código: A292.044



Termómetro de inserción

- Termómetro digital
- Pantalla LCD
- Margen de medición de la temperatura: de -50 °C a +150 °C
- Profundidad de inserción del sensor de acero inoxidable: aprox. 110 mm

EAN 4015613322865

|| Código: A293.043



Termómetro para congelador/nevera

- Carcasa de acero inoxidable para colgar o colocar sobre una superficie
- Margen de medición de la temperatura: de -30 °C a +30 °C
- Pantalla: aprox. Ø 42 mm

EAN 4015613322889

|| Código: A292.048



Termómetro para congelador/nevera

- Margen de medición de la temperatura: de -30 °C a +50 °C
- Pantalla: aprox. Ø 44 mm

EAN 4015613322896

|| Código: A292.049



Termómetro para congelador/nevera

- Carcasa de acero inoxidable con dispositivo para colgar
- Margen de medición de la temperatura: de -40 °C a +25 °C
- Medidas aprox.: 115 x 25 x 10 mm (an. x prof. x al.)

EAN 4015613317601

|| Código: A292.043





Heladera*

Para la preparación rápida de variaciones de helados frescos. También los sorbetes, los postres semi helados y el „yogurt helado“ salen a la perfección.

Carcasa: acero fino, plástico
Cubeta de helado de aluminio desmontable, capacidad: aprox. 1,4 litros
Zona de congelación: hasta aprox. -35 °C
Refrigeración por compresor
Producción de helado: aprox. 30-60 minutos
Potencia nominal: 150 W / 230 V
295 x 395 x 315 mm (an. x prof. x al.)
Incluye vaso medidor y porcionador de helado
Peso: 10,6 kg

EAN 4015613536910

! Código: 135.002

Cubeta de helado de repuesto

Capacidad: aprox. 1,4 litros
Peso: 0,2 kg

EAN 4015613560847

! Código: 013500217



✓ Cubeta de helado desmontable



Exprimidor eléctrico "Joy"*

Con tres conos exprimidores para naranjas, pomelos o limones.

Carcasa de aluminio fundido, recipiente de zumo y cono exprimidor de plástico

Potencia nominal: 180 W / 230 V

210 x 320 x 415 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 5,5 kg

EAN 4015613460253

! Código: 150.140

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Licadora "Top Juicer"*

Zumos ricos en vitaminas al momento.
 Zanahorias, manzanas y otras frutas enteras sin cortarlas previamente.
 Carcasa de acero inoxidable
 Tolva de alimentación XXL con Ø 75 mm
 Recipiente extraíble para la pulpa
 Motor refrigerado por aire silencioso con 2 velocidades,
 máx. 18.000 r.p.m (para fruta o verdura blanda o dura)
 Micro-colador y cortador de acero inoxidable
 Cierre de seguridad
 Fácil limpieza, las piezas desmontables son
 aptas para el lavavajillas (excepto la unidad base)
 Potencia nominal: 0,7 kW / 230 V
 310 x 210 x 400 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye cepillo de limpieza y recipiente de plástico
 con pantalla protectora (contenido: 1 litro)
 Peso: 4 kg
 EAN 4015613544564
|| Código: 150.145



Licadora Combi Juicer*

Exprimidor y batidora en un mismo aparato
 Carcasa de acero inoxidable
 2 velocidades, máximo 20.000 r.p.m.
 Potencia nominal: 800 W / 230 V

Exprimidor

Protector de salpicado Ø 70 mm
 290 x 240 x 430 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye 1 recipiente de plástico, capacidad: 1 litro

Batidora / licuadora

Cuchillas de acero inoxidable
 Recipiente batidor de cristal
 Base y tapa de plástico
 Capacidad: 1,8 litros
 220 x 240 x 450 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,2 kg
 EAN 4015613457826
|| Código: 150.139



Accesorio para cortar verdura*

Accesorio para Combi Juicer*
 Tolva de alimentación extra grande
 1 disco con cuchilla que puede utilizarse
 para cortar o rallar
 220 x 240 x 450 mm
 (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,2 kg
 EAN 4015613482002
|| Código: 150.1390



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Batidora de brazo*

...para mezclar, hacer purés, triturar, batir y remover.
 Práctica, se desmonta fácilmente para realizar distintas funciones
 Diseño ergonómico de acero inoxidable
 Interruptor de encendido/apagado
 5 velocidades
 Potencia nominal: 700 W / 230 V
 Longitud del brazo: 207 mm
 Longitud total: 410 mm
 Juego de accesorios compuesto por:
 Varillas
 1 recipiente (800 ml)
 2 recipientes especiales con cuchillas giratorias (500 ml + 1.250 ml)
 1 tapa para los dos recipientes especiales
 2 bases antideslizantes
 1 soporte mural
 Los accesorios se limpian fácil y rápidamente
 Peso: 1,05 kg
 EAN 4015613485492
¡ Código: 130.206



Batidora / licuadora "Silverline"*

Perfecta para hacer purés de frutas o triturar verduras, etc.
 Cuchillas de acero inoxidable
 2 velocidades, máximo 18.000 r.p.m
 Función con giro a la izquierda e impulsos
 Interruptor de seguridad
 Capacidad: 1,75 litros
 Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V
 Medidas: Ø 190 mm, altura: 410 mm
 Peso: 5 kg
 EAN 4015613406077
¡ Código: A135.006

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Refrigerador Bag-In-Box "Bartscher vinoBar"

para refrigerar y servir sin presión vinos, zumos o licores desde recipientes Bag-In-Box previamente refrigerados.
Ámbitos de aplicación: autoservicio, bufés o barras.

Las dos zonas de temperatura separadas y con regulación independiente entre 7 °C y 18 °C permiten un uso polivalente. Para servir vino, zumo, agua, licores o cócteles desde recipientes Bag-In-Box de 1,5 a 5 litros.



Uso polivalente: vino, zumo, agua, licores o cócteles desde recipientes Bag-In-Box de 1,5 a 5 litros.



Manejo sencillo, relleno rápido. Sistema sin tubos gracias al sistema propio de Bag-In-Box.



Dos zonas de temperatura separadas con regulación independiente.



Refrigerador Bag-In-Box "Bartscher vinoBar"

Frontal de acero inoxidable

Volumen: máx. 3 recipientes Bag-In-Box de 1,5 a 5 litros

Rango de temperatura: 7 °C - 18 °C

Patas con altura regulable hasta 40 mm, antideslizantes

Sistema sin tubos gracias al sistema propio de Bag-In-Box

Manejo sencillo, relleno rápido.

Potencia nominal: 180 W / 230 V

Medidas: 530 x 430 x 650 mm (an. x prof. x al.)

Accesorios: bandeja de goteo desmontable

Peso: 28 kg

EAN 4015613504261

Código: 700.300



Bandeja de goteo desmontable para facilitar la limpieza.



Picadora de hielo "4 ICE"

Carcasa de acero inoxidable, plástico

Tolva de relleno y recipiente colector de plástico

Capacidad de hasta 15 kg/h

Recipiente colector: aprox. 3,5 litros / 1,75 kg

Gran tolva de relleno desmontable, recipiente colector extraíble

2 interruptores de seguridad, tolva de relleno y recipiente colector

4 patas con ventosas

Potencia nominal: 60-80 W / 230 V

Medidas: 172 x 240 x 463 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 3,6 kg

EAN 4015613503424

Código: 135.013



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Surtido para bares de Bartscher

➔ Agitar • Mezclar • Triturar

- ✓ Manejo sencillo
- ✓ Medidas de fácil lectura
- ✓ Posición segura



Batidora

para batidos y cócteles
 Carcasa de cromo
 Brazo de acero inoxidable, disco mezclador de plástico
 Con cabezal giratorio
 2 velocidades
 Vaso de acero inoxidable, capacidad: 700 ml
 El vaso y el brazo pueden lavarse en el lavavajillas
 Potencia nominal: 85 W / 230 V
 Medidas: 135 x 185 x 365 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1,4 kg
 EAN 4015613470641
¡Código: 135.100



Batidora doble

para batidos y cócteles
 Carcasa de aluminio fundido a presión, revestimiento en blanco
 Brazos y discos mezcladores de acero inoxidable
 2 removedores de acero inoxidable con conexión independiente,
 2 velocidades c/u
 2 vasos de acero inoxidable con capacidad de 700 ml c/u;
 pueden lavarse en el lavavajillas
 Potencia nominal: 200 W / 230 V
 Medidas: 310 x 190 x 430 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 7,4 kg
 EAN 4015613470658
¡Código: 135.101

Batidora

Perfecto para preparar cócteles, batidos, salsas, purés, etc.
 Carcasa de chapa de acero lacada
 Vaso, brazo y discos mezcladores de acero inoxidable
 2 velocidades
 1 microinterruptor en la ranura del vaso
 Protección antivuelco mediante ventosas
 Vaso: capacidad de 950 ml, volumen de relleno: máx. 650 ml
 El vaso y el brazo pueden lavarse en el lavavajillas
 Potencia nominal: 400 W / 230 V
 Medidas: 160 x 205 x 500 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,22 kg
 EAN 4015613529523
¡Código: 135.105



**Batidora**

Carcasa de aluminio fundido
 Vaso, brazo y discos mezcladores de acero inoxidable
 3 velocidades
 Motor con rodamientos de bolas
 Conexión automática guiando el vaso
 Vaso: capacidad de 850 ml, volumen de relleno: máx. 400 ml
 El vaso puede lavarse en el lavavajillas
 Potencia nominal: 300 W / 230 V
 Medidas: 165 x 171 x 521 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,35 kg
 EAN 4015613530727
|| Código: 150.711

**Licuada de bar**

Perfecta para preparar batidos, margaritas, daiquiris, capuccinos helados, granizados, etc.
 Carcasa de plástico, vaso de policarbonato
 2 velocidades
 Cuchillas de acero inoxidable de larga duración
 Medidas de fácil lectura
 Asa manual, patas con posición segura
 Vaso: capacidad de 1.400 ml, volumen de relleno: máx. 1.250 ml
 Potencia nominal: 400 W / 230 V
 Medidas: 165 x 203 x 387 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 2,5 kg
 EAN 4015613530123
|| Código: 150.710

**Licuada de bar**

La elección perfecta para preparar cócteles, batidos, margaritas, salsas, etc.
 Carcasa de plástico, vaso de policarbonato
 3 velocidades: HIGH, LOW, PULSE
 Cuchillas de acero inoxidable de larga duración
 Medidas de fácil lectura
 Asa manual, patas con posición segura
 Vaso: capacidad de 1.800 ml, volumen de relleno: máx. 1.400 ml
 Potencia nominal: 600 W / 230 V
 Medidas: 165 x 229 x 432 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 5,75 kg
 EAN 4015613530734
|| Código: 150.712

**Licuada Batidora**

Alta potencia: también es ideal para triturar comidas, incluso tritura sin problema cubitos de hielo enteros. El sistema Wave-action continuamente envía la mezcla hacia las cuchillas para obtener resultados sin grumos.
 Carcasa de plástico
 Vaso de policarbonato apilable
 Varia: funciones:
 - 1 velocidad preprogramada
 - Regulación de la velocidad progresiva y manual: mezclar y picar
 - Función de pulsación
 Acoplamiento y cuchillas de acero inoxidable de larga duración
 Indicador de temperatura alerta al operador si el motor se sobrecalienta para ayudar a evitar una avería innecesaria por calor excesivo
 Asa manual, patas "sure grip" previenen el resbale
 Vaso: capacidad de 2.300 ml, volumen de relleno: máx. 1.800 ml
 Potencia nominal: 750 W / 230 V
 Medidas: 178 x 203 x 457 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6 kg
 EAN 4015613539331
|| Código: 150.713





Crepera eléctrica

Placa: Ø 400 mm
 Regulador de temperatura: 0° - 300 °C
 450 x 510 x 246 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 3,0 kW / 230 V
 Incluye: 1 repartidor de masa, 1 espátula
 Peso: 21,5 kg
 EAN 4015613503479
Código: 104.446



Crepera eléctrica

2 placas con conexión independiente, Ø 400 mm
 Regulador de temperatura: 0° - 300 °C
 Potencia nominal: 2x 3,0 kW / 230 V
 Se necesitan 2 enchufes independientes
 870 x 510 x 246 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye: 1 repartidor de masa, 1 espátula
 Peso: 40 kg
 EAN 4015613503486
Código: 104.447



Crepera a gas

1 placa de láminas fundidas, con
 esmerilado plano, Ø 400 mm
 Placa desmontable
 Niveles de temperatura: 1-8
 Quemador de estrella séxtuple
 Potencia nominal: 6 kW
 430 x 430 x 195 mm (an. x prof. x al.)
 Preparada para gas licuado, inyectores de
 gas natural incluidos
 Incluye: 1 repartidor de masa, 1 espátula
 Peso: 19 kg
 EAN 4015613412948
Código: 104.3413



Crepera a gas

2 placas de láminas fundidas, con
 esmerilado plano, Ø 400 mm,
 conexión independiente, placas desmontables
 Niveles de temperatura: 1-8
 Quemador de estrella séxtuple
 Potencia nominal: 12 kW
 830 x 430 x 195 mm (an. x prof. x al.)
 Preparada para gas licuado, inyectores de
 gas natural incluidos
 Incluye: 1 repartidor de masa, 1 espátula
 Peso: 34 kg
 EAN 4015613412955
Código: 104.3423



Gofrera

Con placa en forma de corazón
Placas de hierro fundido, carcasa de acero inoxidable
Placa: Ø 210 mm
La placa tiene un montaje fijo.
Regulador de temperatura: 0° - 300 °C
Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V
285 x 360 x 230 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 15,5 kg
Incluye 1 cepillo de limpieza
EAN 4015613503431
Código: 370.160



Gofrera doble

Con placas en forma de corazón
Placas de hierro fundido, carcasa de acero inoxidable
Cada placa: Ø 210 mm
Las placas tienen un montaje fijo.
Regulador de temperatura: 0° - 300 °C
Potencia nominal: 2x 2,2 kW / 230V
Se necesitan 2 enchufes independientes
600 x 360 x 230 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 31,5 kg
Incluye 1 cepillo de limpieza
EAN 4015613503448
Código: 370.161



Gofrera

Con placa tipo "Bruselas"
Placas de hierro fundido, carcasa de acero inoxidable
Placa Bruselas 155 x 105 x 23 mm (am. x prof. x al.)
La placa tiene un montaje fijo.
Regulador de temperatura: 0° - 300 °C
Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V
285 x 360 x 255 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 23,5 kg
Incluye 1 cepillo de limpieza
EAN 4015613503455
Código: 370.162



Gofrera doble

Con placas tipo "Bruselas"
Placas de hierro fundido, carcasa de acero inoxidable
Cada placa Bruselas: 155 x 105 x 23 mm (am. x prof. x al.)
Las placas tienen un montaje fijo.
Regulador de temperatura: 0° - 300 °C
Potencia nominal: 2x 2,2 kW / 230 V
Se necesitan 2 enchufes independientes
600 x 360 x 255 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 45,5 kg
Incluye 1 cepillo de limpieza
EAN 4015613503462
Código: 370.163





Cafetera "Contessa 1000"

Acero inoxidable
 2 placas calentadoras
 1 jarra acrílica con base de acero inoxidable
 Capacidad: aprox. 1,6 litros
 Capacidad por hora: 16 litros
 Tiempo de preparación: aprox. 6 minutos por jarra
 Cantidad mínima: 0,5 litros
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V
 215 x 385 x 460 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,5 kg
 EAN 4015613399898
¡Código: A190.041



Filtros de papel

(250 filtros por caja)
 EAN 4015613455532
¡Código: 190.002-250



Descalcificador rápido para cafeteras

30 bolsas de 15 g
 Peso: 0,45 kg
 EAN 4015613541716
¡Código: 190.065

Filtros de papel

(1.000 filtros por caja)
 EAN 4015613527123
¡Código: 190.013



Cafetera "Contessa 1002"

Acero inoxidable
 1 placa calentadora
 1 jarra termo de acero inoxidable, capacidad: 2 litros
 Capacidad por hora: 15 litros
 Tiempo de preparación: aprox. 8 minutos por jarra
 Cantidad mínima: 0,5 litros
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V
 215 x 390 x 520 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 6,80 kg
 EAN 4015613412023
¡Código: A190.043

Jarra de repuesto para Contessa 1002

Jarra termo de acero inoxidable
 Capacidad: 2,0 litros
 Tapa, mecanismo de vertido y asa de plástico negro
 Peso: 0,85 kg
 EAN 4015613416229
¡Código: A190.122





Cafetera "Aurora 22"

Acero inoxidable
 1 placa calentadora
 1 jarra termo dispensadora de acero inoxidable, capacidad: 2 litros
 Señal de descalcificación
 Tiempo de preparación: aprox. 8 minutos por jarra
 Cantidad mínima: 0,5 litros
 Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V
 215 x 405 x 520 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 8,0 kg
 EAN 4015613475561
¡ Código: 190.048



Jarra termo dispensadora de acero inoxidable

Jarra de repuesto para Aurora 22

Tapa, mecanismo dispensador y asa de plástico negro
 Excelentes propiedades de aislamiento
 Dosificación perfecta gracias a un mecanismo con bomba de fácil apertura
 Carcasa de pared doble para mantener bien el frío y el calor
 Transporte seguro gracias al asa plegable
 Cabezal de la bomba completamente desmontable para facilitar el relleno y la limpieza
 Capacidad: 2 litros
 Medidas: Ø 150 mm, altura: 325 mm
 Peso: 0,8 kg
 EAN 4015613475578
¡ Código: 190.124



Cafetera doble "Contessa Duo"

Acero inoxidable
 2 placas calentadoras
 2 jarras termo de acero inoxidable, capacidad: 2 litros c/u
 Tiempo de preparación: aprox. 8 minutos por jarra
 Cantidad mínima: 0,5 litros
 Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V
 430 x 400 x 520 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 14,5 kg
 EAN 4015613505015
¡ Código: 190.049



Jarra de repuesto para Contessa Duo

Jarra termo de acero inoxidable
 Capacidad: 2,0 litros
 Tapa, mecanismo de vertido y asa de plástico negro
 Peso: 0,85 kg
 EAN 4015613416229
¡ Código: A190.122



Jarra termo de acero inoxidable

Capacidad: 1,5 litros
 Material: acero inoxidable
 Tapa, mecanismo de vertido y asa de plástico
 Color: cromo/negro
 Altura: 225 mm
 Ø con asa 180 mm,
 Ø sin asa 140 mm

1 jarra

Peso: 0,8 kg
 EAN 4015613460635
¡Código: 190.121



Jarra de café

Jarra acrílica con base de acero inoxidable
 Asa y tapa en negro
 Capacidad: 1,8 litros, altura: 173 mm
 Diámetro: 165 mm
 Peso: 0,50 kg
 EAN 4015613516271

¡Código: 190.126



Jarra de cristal para cafeteras

Jarra de repuesto universal

para todas las máquinas y placas calentadoras convencionales.
 Capacidad: 2 litros
 Asa, tapa y boca de salida en negro
 Medidas: Ø 160 mm, altura: 190 mm
 Peso: 0,4 kg
 EAN 4015613529158

¡Código: 190.064



Placa calentadora

...para todas las jarras de café o té convencionales.
 Acero inoxidable
 2 placas calentadoras con conexión independiente
 Potencia nominal: 120 W / 230 V
 358 x 218 x 80 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 1 kg
 EAN 4015613437118
¡Código: A190.102

Jarras no incluidas en el suministro

Estación de café para 1 jarra termo dispensadora

(para todas las jarras termo con un diámetro de hasta 19 cm)

Material: plástico

Gracias a la pieza de plástico desmontable pueden utilizarse todos los tamaños de taza con cada jarra termo

Con 5 compartimentos para vasos, cucharillas/removedores, leche y azúcar

435 x 330 x 145 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,03 kg

Incluye 1 pieza de plástico y 1 bandeja de goteo desmontables

EAN 4015613512075

|| Código: 190.151



Jarra termo dispensadora y decoración no incluida

Estación de café doble para 2 jarras termo dispensadoras

(para todas las jarras termo con un diámetro de hasta 19 cm)

Material: plástico

Gracias a la pieza de plástico desmontable pueden utilizarse todos los tamaños de taza con cada jarra termo

Con 5 compartimentos para vasos, cucharillas/removedores, leche y azúcar

655 x 330 x 145 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,4 kg

Incluye 2 piezas de plástico y 2 bandejas de goteo desmontables

EAN 4015613505022

|| Código: 190.152



Jarras termo dispensadoras y decoración no incluidas

Jarra termo dispensadora de acero inoxidable

Tapa, mecanismo dispensador y asa de plástico negro

Capacidad: 2 litros

Medidas:

Ø 150 mm, altura: 325 mm

Peso 0,8 kg

EAN 4015613475578

|| Código: 190.124



Jarra termo con sistema dispensador

Recipiente de acero inoxidable

Capacidad: aprox. 2,5 litros

Medidas:

Ø 160 mm, altura: 330 mm

Peso: 1,4 kg

EAN 4015613468655

|| Código: 190.125





Estación de café con 2 jarras termo dispensadoras

Estación de café doble para 2 jarras termo dispensadoras

(para todas las jarras termo con un diámetro de hasta 19 cm)

Material: plástico

Gracias a la pieza de plástico desmontable pueden utilizarse

todos los tamaños de taza con cada jarra termo

Con 5 compartimentos para vasos, cucharillas/removedores,

leche y azúcar

655 x 330 x 145 mm (an. x prof. x al.)

Incluye 2 piezas de plástico y 2 bandejas de goteo desmontables

Peso: 4 kg

EAN 4015613521862

¡Código: 999.006

Jarra termo dispensadora de acero inoxidable Jarra de repuesto para "Aurora 22"

Tapa, mecanismo dispensador y asa de plástico negro

Excelentes propiedades de aislamiento

Dosificación perfecta gracias a un mecanismo con bomba

de fácil apertura

Carcasa de pared doble para mantener bien el frío y el calor

Transporte seguro gracias al asa plegable

Cabezal de la bomba completamente desmontable

para facilitar el llenado y la limpieza

Capacidad: 2 litros

Medidas: Ø 150 mm, altura: 325 mm



Espumador de leche

Rápido y sencillo: en tan solo 90 segundos, este espumador le preparará la espuma perfecta para su capuccino o café con leche.

Carcasa de plástico

Recipiente removedor desmontable: interior con

revestimiento de teflón

para facilitar la limpieza

Interruptor de encendido, desconexión automática

Volumen: 800 ml

Sin precalentamiento de la leche gracias a la función

de calentamiento integrada

Margen de temperatura: de 0°C - a 75°C como máx.

Para espumar 200 ml de leche como máximo,

a aprox. 70 °C en aprox. 90 segundos

Potencia nominal: 550 W / 230 V

155,5 x 131 x 226,5 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,85 kg

EAN 4015613526607

¡Código: 190.128



Cafetera percolador Regina 40

Carcasa de acero inoxidable
 Base y tapa de plástico
 Indicador de nivel
 Capacidad máxima para aprox. 48 tazas
 Capacidad: 6,8 litros
 2 sistemas de calentamiento individuales para hacer y calentar café
 Potencia nominal: 1,2 kW / 1 NAC 230 V
 Ø 220 mm, altura: 420 mm
 Peso: 4 kg
 EAN 4015613399485
|| Código: A190.142



Filtros de papel para Regina 40

(250 ud. por caja)
 EAN 4015613427980
|| Código: A190.009-250



Filtros de papel para Regina 40

(1.000 ud. por caja)
 EAN 4015613372983
|| Código: A190.009

Descalcificador rápido para cafeteras

30 bolsas de 15 g
 Peso: 0,45 kg
 EAN 4015613541716
|| Código: 190.065



Cafetera percolador Regina 90

Carcasa de acero inoxidable
 Base y tapa de plástico
 Indicador de nivel
 Capacidad máxima para aprox. 80-90 tazas
 Capacidad: 15 litros
 2 sistemas de calentamiento individuales para hacer y calentar café
 Potencia nominal: 1,6 kW / 1 NAC 230 V
 Ø 270 mm, altura: 460 mm
 Peso: 4,5 kg
 EAN 4015613399492
|| Código: A190.192



Filtros de papel para Regina 90

(250 ud. por caja)
 EAN 4015613561004
|| Código: A190.011-250



Filtros de papel para Regina 90

(1.000 ud. por caja)
 EAN 4015613400129
|| Código: A190.011



Cafetera percolador PRO 40T

Carcasa de acero inoxidable
 Indicador de nivel
 Capacidad máxima para aprox. 40-48 tazas
 Capacidad: 6,0 litros
 Tiempo de preparación para 6 litros: 45 minutos
 Cantidad mínima: 3 litros (20 tazas)
 2 sistemas de calentamiento individuales para hacer y calentar café
 Potencia nominal: 1,2 kW / 1 NAC 230 V
 Ø 220 mm, altura: 485 mm
 Peso: 4 kg
 EAN 4015613385877

¡Código: A190.141

Cafetera percolador PRO 60T

Carcasa de acero inoxidable
 Indicador de nivel
 Capacidad máxima para aprox. 60-72 tazas
 Capacidad: 9,0 litros
 Tiempo de preparación para 9 litros: 60 minutos
 Cantidad mínima: 4,5 litros (30 tazas)
 2 sistemas de calentamiento individuales para hacer y calentar café
 Potencia nominal: 1,2 kW / 1 NAC 230 V
 Ø 220 mm, altura: 545 mm
 Peso: 5 kg
 EAN 4015613385884

¡Código: A190.161

Filtros de papel para PRO 40T + PRO 60T
 (250 ud. por caja)
 EAN 4015613427980

¡Código: A190.009-250

Filtros de papel para PRO 40T + PRO 60T
 (1.000 ud. por caja)
 EAN 4015613372983

¡Código: A190.009



Cafetera percolador PRO 100T

Carcasa de acero inoxidable
 Indicador de nivel
 Capacidad máxima para aprox. 100-110 tazas
 Capacidad: 15,0 litros
 Tiempo de preparación para 15 litros: 60 minutos
 Cantidad mínima: 4,5 litros (30 tazas)
 2 sistemas de calentamiento individuales para hacer y calentar café
 Potencia nominal: 1,6 kW / 1 NAC 230 V
 Ø 270 mm, altura: 575 mm
 Peso: 6,5 kg
 EAN 4015613393377

¡Código: A190.191

Filtros de papel para PRO 100T
 (250 ud. por caja)
 EAN 4015613561004

¡Código: A190.011-250

Filtros de papel para PRO 100T
 (1.000 ud. por caja)
 EAN 4015613400129

¡Código: A190.011





Cafeteras espresso Bartscher Coffeeline: elegancia en diseño clásico

Fabricada con el máximo nivel tecnológico y concebida hasta el más mínimo detalle la serie Bartscher Coffeeline ofrece todo lo que puede esperarse de una cafetera espresso moderna. En ellas se puede preparar café, vapor o agua caliente para hacer té o bebidas instantáneas.

Gracias al control de nivel del calentador de agua estas cafeteras están perfectamente preparadas para tener un funcionamiento continuo.

Cafeteras espresso

- ✓ Carcasa de acero
- ✓ La carcasa se desmonta fácilmente
- ✓ Caldera de cobre
- ✓ Válvula antivació para el hervidor
- ✓ Suministro inmediato de agua caliente desde el interior del hervidor
- ✓ Tubos de salida cromados con articulación esférica para salida de vapor y agua caliente
- ✓ Suministro de agua automático a través de la válvula magnética
- ✓ Motobomba volumétrica integrada con 2 válvulas de presión
- ✓ Filtro de partículas
- ✓ Válvula de sobrepresión
- ✓ PREE BREE SYSTEM (sistema patentado para hacer café)
- ✓ La centralita electrónica controla la dosificación de café
- ✓ Relleno automático del calentador de agua
- ✓ Limpieza automática de un grupo de erogación
- ✓ 4 programas de dosificación distintos por grupo
- ✓ Piloto de control para el calentador de agua



Bartscher Coffeeline G1

1 grifo de vapor
 1 grifo de agua
 Una caldera de 6 litros
 Medidas: 475 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 2,85 kW / 230 V
 Peso: 40 kg
 EAN 4015613481708
|| Código: 190.160



Bartscher Coffeeline G2

2 grifos de vapor
 1 grifo de agua
 2 calderas con 11,5 litros total
 Visualización de la pantalla en 4 idiomas:
 Recuento de tazas
 Fecha y hora
 Aviso de mantenimiento
 Medidas: 677 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V
 Peso: 60 kg
 EAN 4015613481715
|| Código: 190.161

**Bartscher Coffeeline G2 plus
 con 3 calderas
 1 caldera por grupo de erogación y
 1 caldera para preparar vapor y agua caliente**
 Medidas: 677 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 3,3 kW / 230 V
 Peso: 62 kg
 EAN 4015613487908
|| Código: 190.163

**Bartscher Coffeeline G3**

2 grifos de vapor
 1 grifo de agua
 3 calderas con 17,5 litros total
 Visualización de la pantalla en
 4 idiomas:
 Recuento de tazas
 Fecha y hora
 Aviso de mantenimiento
 Medidas:
 967 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal:
 4,3 kW / 3 NAC 400 V
 Peso: 80 kg
 EAN 4015613481722
¡ Código: 190.162

**Bartscher Coffeeline G3 plus
con 4 calderas**

**1 caldera por grupo de erogación y
 1 caldera para preparar vapor y agua caliente**
 Medidas: 967 x 580 x 523 mm (an. x prof. x al.)
 Potencia nominal: 6,3 kW / 3 NAC 400 V
 Peso: 87 kg
 EAN 4015613487915
¡ Código: 190.164

Con un sistema de filtración de agua, estas máquinas proporcionan la mejor calidad a las bebidas y gozan de una larga vida útil.

Resumen técnico

Modelo	Grupos	Potencia nominal	Litros (caldera)	an. (mm)	prof. (mm)	al. (mm)	Código
G1	1 Mini	2,85 kW, 230 V	6	475	580	523	190.160
G2	2	3,30 kW, 230V	11,5	677	580	523	190.161
G2 plus	2 (3 caldera)	3,30 kW, 230V	11,5 + 2 x 1,5	677	580	523	190.163
G3	3	4,30 kW, 3 NAC 400V	17,5	967	580	523	190.162
G3 plus	3 (4 caldera)	6,30 kW, 3 NAC 400V	17,5 + 3 x 1,5	967	580	523	190.164



Molino de café especial para cafeteras expreso

- ✓ Carcasa de acero inoxidable
- ✓ Mecanismo de molienda: Ø 60 mm
- ✓ Dosificación regulable de 5 a 12 g
- ✓ Recipiente colector para hasta 600 g de café molido
- ✓ Revoluciones: 1.300 r.p.m
- ✓ Interruptor de encendido/apagado manual
- ✓ Protección contra sobrecalentamientos
- ✓ Clase de protección: IP21



Molino de café modelo Tauro

Capacidad del recipiente de granos de café:
1 kg de granos de café
Potencia nominal: 275 W / 230 V
165 x 390 x 510 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8 kg
EAN 4015613492445
Código: 190.175

Molino de café modelo Space

Capacidad del recipiente de granos de café:
2 kg de granos de café
Potencia nominal: 402 W / 230 V
165 x 390 x 585 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 9 kg
EAN 4015613492452
Código: 190.176



Tamper

Aluminio
Ø 56 mm, altura 90 mm
Peso: 200 g
EAN 4015613547268
Código: 190.177

Soporte para las portafiltro

Material: acero fino
Peso: 400 g
EAN 4015613547275
Código: 190.178

Cappuccinatore - espumador de leche

Espuma de leche inmejorable. En el Cappuccinatore se puede ajustar el suministro de aire para una espuma de leche perfecta sencillamente por medio de una válvula rotatoria. El montaje a la Bartscher Coffeline es igual de sencillo.



Cappuccinatore
Material: plástico
Peso: 130 g
EAN 4015613541143
| Código: 190.173



Portafiltro individual 7 g
Material: latón cromado,
Mango: plástico
Peso: 590 g
EAN 4015613492667
| Código: 075.001.500



Portafiltro doble 14 g
Material: latón cromado,
Mango: plástico
Peso: 590 g
EAN 4015613492674
| Código: 075.002.500



Portafiltro triple 21 g
Material: latón cromado,
Mango: plástico
Peso: 590 g
EAN 4015613496511
| Código: 075.003.000

Base mueble para cafetería

Interior de acero inoxidable
Capacidad: aprox. 80 porciones de posos de café
290 x 515 x 105 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6 kg
EAN 4015613494203
| Código: 190.171



Base mueble para cafetería

Interior de acero inoxidable
Capacidad: aprox. 140 porciones de posos de café
410 x 515 x 105 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8 kg
EAN 4015613494197
| Código: 190.170



Barra de conexión para cajón para restos de café

Peso: 1 kg
EAN 4015613494210
| Código: 190.172



Las bandejas recogeposos pueden ampliarse a discreción y se montan con suma facilidad.



EXPO
maquinaria Tel. 976 330 176





La calidad del agua es decisiva para la calidad de la bebida y, por tanto, esta se ve afectada por la tecnología de filtración empleada. Los sistemas de filtración cumplen los estrictos requisitos del sector de las bebidas calientes en cuanto a calidad, costes y fiabilidad.

El sistema de filtración se adapta perfectamente a la tecnología de los aparatos y constituye la base de un negocio con éxito, seguridad, costes bajos y la máxima calidad de las bebidas.

Sistema de filtración de agua para cafeteras Incluye cabezal y bujía filtrante

Para montaje horizontal o vertical
Capacidad a 10° DC (dureza de carbonatos): 1.500 litros
Altura total: 365 mm
Altura de la bujía filtrante: 315 mm
Bujía filtrante: Ø 95 mm
Presión máx. del sistema: 2-8 bar
Temperatura del agua: 4°-30°C
Rosca de conexión: 3/8"
Peso: 2,0 kg
EAN 4015613501130
| Código: 109.856

Bujía filtrante de repuesto

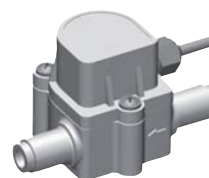
Medidas: Ø 95 mm, altura: 315 mm
Peso: 1,3 kg
EAN 4015613501147
| Código: 109.857

Conj. de agua

Peso: 0,2 kg
EAN 4015613501154
| Código: 109.861

Juego de conexión

Tubo de conexión: 1.500 mm
Conexión de 3/8" x 3/4" con filtro con tapón y junta plana
Peso: 0,3 kg
EAN 4015613501161
| Código: 109.864





Dispensador isotérmico

Para bebidas frías y calientes
Recipiente de acero inoxidable
Capacidad: 9 litros
Medidas: Ø 240 mm, altura: 450 mm
Peso: 2,0 kg
EAN 4015613468662
■ Código: 150.981



Dispensador isotérmico de doble pared

El aislamiento al vacío de acero inoxidable y doble pared permite conservar durante mucho tiempo la temperatura de las bebidas frías y calientes.
Cuerpo de acero inoxidable
Base y tapa de plástico
Para tazas y vasos de hasta 11 cm de altura como máximo
Sistema de aislamiento al vacío patentado
Asa portante
Indicador de nivel
Capacidad: 3 litros
Medidas: 165 x 185 x 460 mm (an. x prof. x al.)
Limpieza sencilla
Peso: 1,65 kg
EAN 4015613491462
■ Código: 150.982



Samovar*

...para disfrutar del té de manera especial

Acero inoxidable

Capacidad: 3 litros

Asas termorresistentes

Protección contra sobrecalentamientos

Regulación progresiva de la temperatura

Potencia nominal: 1,5 kW / 230 V

Medidas: Ø 310 mm, altura: 370 mm

Incluye jarra de té, capacidad: 1,2 litros y colador de té

Peso: 1,7 kg

EAN 4015613488790

■ Código: 191.001



Dispensador de agua caliente

Cuerpo y tapa de acero inoxidable

Capacidad: 5 litros

Regulador de temperatura 30 °C - 100 °C

Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V

Medidas: Ø 210 mm, altura: 400 mm

Peso: 1,8 kg

EAN 4015613505541

■ Código: 200.061



Dispensador de agua caliente

Cuerpo y tapa de acero inoxidable

Base de plástico

Indicador de nivel

Capacidad: 10 litros

Regulador de temperatura 30 °C - 100 °C

Potencia nominal: 2,5 kW / 230 V

Medidas: Ø 205 mm, altura: 505 mm

Peso: 2,3 kg

EAN 4015613468778

■ Código: 200.054



*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



MultiTherm, capacidad: 20 litros

Bebidas calientes en cualquier ocasión.

Ideal para mantener caliente el vino caliente, el té o el agua caliente.

Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V

Medidas: Ø 270 mm, altura: 610 mm

Peso: 4,8 kg

EAN 4015613396873

■ **Código: A200.050**



Tapa calentadora para tazas

para termo de vino caliente Bartscher

Código: A200.050

para aprox. 10 - 15 tazas

Material: acero inoxidable

Diámetro: 354 mm

Altura del borde: 40 mm

Peso: 0,78 kg

EAN 4015613503493

■ **Código: 200.058**





Termo para vino caliente / olla conservera

Capacidad: 25 litros
Cuerpo de acero inoxidable, base, grifo de descarga y asas de plástico de alta calidad, tapa de vidrio
Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V
Medidas: Ø 450 mm, altura: 470 mm
Peso: 6,1 kg
Incluye parrilla
EAN 4015613443195
Código: A200.052



Termo para vino caliente / olla conservera

Capacidad: 30 litros
Cuerpo de acero inoxidable, base, grifo de descarga y asas de plástico de alta calidad, tapa de vidrio
Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V
Medidas: Ø 450 mm, altura: 520 mm
Peso: 6,1 kg
Incluye parrilla
EAN 4015613499420
Código: 200.057



Tapa calentadora para tazas
para termos para vino caliente de Bartscher
Código: A200.052 y 200.057
para aprox. 10 - 15 tazas
Material: acero inoxidable
Diámetro: 400 mm
Altura del borde: 39 mm
Peso: 0,76 kg
EAN 4015613503509
Código: 200.059





Marmita, capacidad: 16 litros

Cuerpo de acero esmaltado en su totalidad.
La base, la tapa y las asas son de plástico de alta calidad.

Con distintivo GS-VDE

Diámetro: 35 cm

Potencia nominal: 1,8 kW / 1 NAC 230 V

Peso: 5,9 kg

EAN 4016098101822

¡Código: A150.510



Marmita de sopa "CLUB"

Cuerpo de chapa de acero lacada en negro

Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble

Regulador de energía: 30 - 95 °C

Con tapa de acero inoxidable giratoria y abatible

Con orificio para cucharas, tirador termorresistente

Capacidad: aprox. 8,5 litros

Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V

Medidas: altura: 385 mm, Ø 295 mm

Incluye 8 rótulos magnéticos

Peso: 3,4 kg

EAN 4015613442587

¡Código: 100.067



Marmita de sopa "Gourmet"

Capacidad: 10 litros

Cuerpo de plástico negro

Recipiente interior de CNS, extraíble

Termostato regulador de 50 - 95 °C

Tapa de acero inoxidable giratoria y abatible

con orificio para cucharas y tirador termorresistente

Potencia nominal: 0,45 kW / 1 NAC 230 V

Medidas: altura: 380 mm, Ø 390 mm

Incluye cazo de sopa

Peso: 5,2 kg

EAN 4015613364704

¡Código: 100.047



Marmita

Cuerpo de chapa de acero lacada en negro
Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble
Regulador de energía: 30 - 95 °C
Con tapa de acero inoxidable giratoria y abatible
Con orificio para cucharas, tirador termorresistente
Capacidad: aprox. 9,0 litros
Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V
Medidas: altura: 360 mm, Ø 345 mm
Incluye 8 rótulos magnéticos
Peso: 4,5 kg
EAN 4015613353432
Código: 100.054



Marmita de sopa "Economic"

Cuerpo de chapa de acero lacada en negro
Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble
Regulador de energía: 48 - aprox. 94 °C
Con tapa de acero inoxidable giratoria y abatible
Con orificio para cucharas, tirador termorresistente
Capacidad: aprox. 9,0 litros
Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V
Medidas: altura: 360 mm, Ø 330 mm
Incluye 8 rótulos magnéticos
Peso: 4,1 kg
EAN 4015613421292
Código: 100.061

Dispensador para salsas,
véase la pág. 210 del
catálogo



Marmita para sopa "De Luxe"

Cuerpo de acero inoxidable
Recipiente interior de acero inoxidable, extraíble
Regulador de energía: 30 - 95 °C
Con tapa de acero inoxidable giratoria y abatible
Con orificio para cucharas, tirador termorresistente
Capacidad: aprox. 9,0 litros
Potencia nominal: 0,4 kW / 230 V
Medidas: altura: 360 mm, Ø 345 mm
Incluye 8 rótulos magnéticos
Peso: 4,5 kg
EAN 4015613367736
Código: 100.058



Chafing dish



Chafing dish redondo

Acero inoxidable
30,5 cm de diámetro, 3,5 l de capacidad
Incluye recipiente para comidas, tapa,
recipiente para agua y un infiernillo
Peso: 2,7 kg
EAN 4015613248509
| Código: 500.800



Chafing dish 1/2 GN

Acero inoxidable
Apilable
Cubeta GN 1/2, 65 mm de profundidad
1 infiernillo
375 x 290 x 320 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3 kg
EAN 4015613366708
| Código: 500.481



Chafing dish 1/1 GN

Acero inoxidable
Apilable
Con soporte en un lado para la tapa
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad
2 infiernillos
610 x 350 x 320 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 4,2 kg
EAN 4015613366715
| Código: 500.482

Huevera GN 1/3, véase la
pág. 221 del catálogo



"Twin Pack"



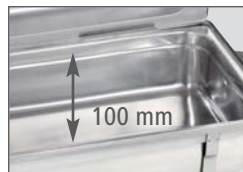
2 Chafing dish 1/1 GN

Acero inoxidable
Apilables, cada uno con:
soporte en un lado para la tapa
Cubeta GN 1/1, 65 mm
de profundidad
2 infiernillos
610 x 355 x 300 mm
(an. x prof. x al.)
Peso: 9 kg
EAN 4015613439617
| Código: 500.486



Chafing Dish 1/1 GN, 100 mm de profundidad

Acero inoxidable
Apilable
Con soporte lateral para la tapa
Cubeta 1/1 GN, 100 mm de profundidad
2 infiernillos
605 x 350 x 305 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 4,63 kg
EAN 4015613536903
| Código: 500.494



Más profundidad y volumen gracias a la cubeta GN de 100 mm de profundidad.



Chafing dish 1/1 GN

Acero inoxidable
Asas de plástico con decoración de madera
Con soporte para la tapa en tres lados
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad
2 infiernillos
620 x 350 x 385 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6,5 kg
EAN 4015613443089
| Código: 500.456



Chafing dish 1/1 GN con tapa enrollable

Acero inoxidable
Asas de plástico con decoración de madera
Tapa enrollable
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad
2 infiernillos
620 x 350 x 430 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8,5 kg
EAN 4015613412771
| Código: 500.458



Tapa enrollable

Acero inoxidable
Para chafing dish 1/1 GN
(tapa para chafing dish 500.456, 500.458, 500.482, 500.482V)
535 x 365 x 170 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3,2 kg
EAN 4015613412788
| Código: 500.459



Calentador eléctrico para chafing dish

(500.482, 500.487, 500.486)
Acero inoxidable
Altura: 100 - 140 mm, Ø 135 mm
Potencia nominal: 450 W / 220-230 V
Protección contra sobrecalentamientos
Peso: 1,1 kg
EAN 4015613410166
| Código: 500.464





Chafing dish GN 1/1 con calentador eléctrico

Acero inoxidable
Apilable
Con soporte en un lado para la tapa
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad
2 infiernillos
1 calentador eléctrico
610 x 350 x 320 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 5,3 kg
EAN 4015613417400
| Código: 500.482V



Tapa enrollable para chafing dish eléctrico 1/1 GN

(apta para chafing dish 500.830, 500.832)
Acero inoxidable
525 x 330 x 165 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 3 kg
EAN 4015613433479
| Código: 500.833



Chafing dish eléctrico 1/1 GN

Acero inoxidable
Contenedor de agua de plástico negro
Cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad
Regulación termostática 1-8
Potencia nominal: 0,5 kW / 230 V
560 x 355 x 250 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 4,2 kg
EAN 4015613417462
| Código: 500.832



Chafing dish eléctrico 1/1 GN "SilverLine"

Acero inoxidable
Cubeta GN 1/1, 100 mm de profundidad
Regulación termostática 1-8
Potencia nominal: 1,0 kW / 230 V
617 x 356 x 286 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8,3 kg
Incluye soporte para tapa
EAN 4015613389820
| Código: 500.831



Chafing dish eléctrico 1/1 GN

Acero inoxidable
Contenedor de agua de plástico negro
Cubeta GN 1/1, 100 mm de profundidad
Regulación termostática 1-8
Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V
630 x 360 x 290 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6,2 kg
Incluye soporte para tapa
EAN 4015613370033
| Código: 500.830



Estación sopera eléctrica con 2 marmitas de sopa de 4 l

Acero inoxidable
Contenedor de agua de plástico negro
Potencia nominal: 2,2 kW / 230 V
630 x 360 x 460 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 6,6 kg
Incluye 1 soporte para tapa y 2 cazos de sopa
EAN 4015613370040
| Código: 500.840





Chafing-Dish eléctrico "COOL + HOT"

- ✓ Un aparato, dos funciones:
- ✓ Frío o calor a elegir
- ✓ Rango de temperatura: de -5 °C a +75 °C
- ✓ Ideal para presentar comidas frías o calientes o bebidas frías, en espacios limitados.



Chafing-Dish eléctrico "COOL + HOT" 1/1 GN

Un aparato, dos funciones: frío o calor a elegir. Ideal para presentar comidas frías o calientes o bebidas frías, en espacios limitados.

Carcasa de chapa de acero lacada

Bastidor de acero inoxidable

Recipiente 1/1 GN, 65 mm de profundidad

Rango de temperatura: de -5 °C a +75 °C

Refrigerante R134a

Potencia nominal: 0,7 kW / 230 V

510 x 360 x 450 mm (an. x prof. x al.)

Incluye

1 cubeta GN 1/1, 65 mm de profundidad, acero inox.

1 tapa enrollable y desmontable, plexiglás

Peso: 15,3 kg

EAN 4015613525860

¡Código: 500.850

También apto para este calentaplatos:

Tapa enrollable de acero inoxidable Bartscher, código: 500.833 y código: 500.459.





Calentador de comida redondo

...para sopas, salsas y otras comidas

Recipiente insertable de cerámica

Capacidad: 5,5 litros

Potencia nominal: 280 W / 230 V

Ø 345 mm, altura: 276 mm

Peso: 5,4 kg

EAN 4015613397894

|| Código: A100.155



Calentador de comida ovalado

...para sopas, salsas y otras comidas

Recipiente insertable de cerámica

Capacidad: 6,5 litros

Potencia nominal: 320 W / 230 V

419 x 295 x 253 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 5,3 kg

EAN 4015613405346

|| Código: A100.265



Charring dish eléctrico "SilverLine" redondo

Aceros inoxidable

Capacidad: 3,8 litros

Cubeta insertable Ø 300 mm - 65 mm de profundidad

Regulación termostática 1-8

Potencia nominal: 500 W / 230 V

Ø 330 mm, altura: 220 mm

Peso: 3,7 kg

EAN 4015613390857

|| Código: 500.835



Combustible Chafing dish



Gel combustible de seguridad Ecofire

Contiene etanol inocuo
Aprox. 80 °C de calor constante, sin olores,
uniforme y limpia: Una lata de aprox. 200 g es suficiente
para aprox. 2 horas, 48 latas por caja
(con punto verde)

EAN 4015613504247

¡Código: 500.453-48



Gel combustible de seguridad de Bartscher

Para mantener los platos calientes de manera fácil
y sencilla. Se consigue un calor de hasta 85 °C de forma
limpia y sin olores, consume poco y su duración es
de 3,5 horas. Contiene etanol inocuo.

Lata de aprox. 200 g, 72 ud. por caja
(con punto verde)

EAN 4015613467726

¡Código: 500.060-72



Gel combustible de seguridad de Bartscher

Limpia y sin olores, contiene etanol inocuo.

Para rellenar latas de 200 g de la gel combustible
de Bartscher. Cubo de aprox. 3,2 kg, 4 ud. por caja
(con punto verde)

EAN 4015613467740

¡Código: 500.063-4

Biofire "Trio" – Juego de 3 latas

Gel combustible de seguridad, limpia y sin olores.
 Contiene etano inocuo.
 Duración de la lata de 80 g: aprox. 1 hora
 Juego de 3 latas de aprox. 80 g; 16 juegos por caja
 (con punto verde)
 EAN 4015613505411
¡ Código: 500.043-48



Gel combustible de seguridad Apexa

Limpia y sin olores. Contiene etanol inocuo.
 Lata de aprox. 200 g, 48 latas por caja
 (sin punto verde)
 EAN 4015613363769
¡ Código: 500.045-48



**Encendedor
 Bartscher Blister
 18 cm de longitud**
 Encendido piezoeléctrico
 Rellenable
 Llama regulable

1 caja con 48 unidades
 Peso: 2,4 kg
 EAN 4015613562346
¡ Código: 555.00848



**Encendedor
 Bartscher Blister
 24 cm de longitud**
 Encendido piezoeléctrico
 Rellenable
 Llama regulable

1 caja con 48 unidades
 Peso: 2,4 kg
 EAN 4015613524962
¡ Código: 555.00748



Carro servicio TS 200 con 2 estantes

Acero inoxidable
4 ruedas con parachoque y 2 frenos
Capacidad de carga: aprox. 100 kg
920 x 600 x 945 mm (an. x prof. x al.)
Medidas de los estantes:
aprox. 830 x 510 mm (an. x prof.)
Espacio entre los estantes: 570 mm
(juego de montaje, montaje sencillo)
Peso: 10 kg
EAN 4015613433509
| Código: A300.062



Carro servicio TS 210 con 2 estantes y cubeta de limpieza extra profunda

Acero inoxidable
4 ruedas con parachoque y 2 frenos
Capacidad de carga: aprox. 120 kg
930 x 600 x 990 mm (an. x prof. x al.)
Medidas de los estantes:
aprox. 830 x 510 mm (an. x prof.)
Cubeta de limpieza: 100 mm de profundidad
Medidas entre los estantes:
medida intermedia superior 270 mm,
medida intermedia inferior 265 mm
(juego de montaje, montaje sencillo)
Peso: 14 kg
EAN 4015613455730
| Código: A300.056



Carro servicio TS 300 con 3 estantes

Acero inoxidable
4 ruedas con parachoque y 2 frenos
Capacidad de carga: 120 kg
920 x 600 x 945 mm (an. x prof. x al.)
Medidas de los estantes:
aprox. 830 x 510 mm (an. x prof.)
Espacio entre los estantes: 275 mm
(juego de montaje, montaje sencillo)
Peso: 13 kg
EAN 4015613433516
| Código: A300.063

Carro de servicio TS 500 con 5 estantes

Robusto y polivalente, para el transporte en el sector gastronómico o para, p. ej., llevar ropa en hoteles, etc.

Con sus 5 estantes, el carro ofrece una gran superficie de carga y apoyo.

Acero inoxidable

4 ruedas giratorias con discos de protección,
2 con freno

Capacidad de carga: 150 kg

920 x 600 x 1540 mm (an. x prof. x al.)

Medidas de los estantes: aprox. 827 x 510 mm (an. x prof.)

Distancia entre estantes: 265 mm

(Juego de montaje, montaje sencillo)

Peso: 18 kg

EAN 4015613534633

■ Código: 300.065



Carro servicio "Adjutant" con 3 estantes

Plástico, barras laterales de aluminio

4 ruedas

Capacidad de carga: 120 kg

830 x 415 x 940 mm (an. x prof. x al.)

Medidas de los estantes:

aprox. 620 x 405 mm (an. x prof.)

Espacio entre los estantes: 300 mm

(juego de montaje, montaje sencillo)

Peso: 9,1 kg

EAN 4015613433578

■ Código: A300.049



Juego de recipientes de limpieza para carro servicio "Adjutant"

De plástico resistente

Recipiente para basura, capacidad: aprox. 30 litros,

335 x 237 x 560 mm (an. x prof. x al.)

Recipiente para cubiertos, capacidad: aprox. 9 litros,

333 x 230 x 178 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 0,8 kg

EAN 4015613454986

■ Código: A300.047

Carro transporte

Acero inoxidable

Capacidad de carga: 200 kg

Superficie de transporte: 560 x 940 mm (an. x prof.)

2 ruedas fijas, 2 ruedas guía, Ø 125 mm

560 x 1.050 x 925 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 14,4 kg

EAN 4015613523705

■ Código: 300.142





Estufa eléctrica 2000D IV* para montaje en pared

Sencilla conexión y desconexión
Salida del cable en la parte superior del calefactor
Longitud del cable: aprox. 1,8 metros
Calefactor de cuarzo con 3 niveles de calefacción
Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V
Medidas: 500 x 150 x 350 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 1,8 kg
EAN 4015613500201
| Código: 825.206



Estufa eléctrica para terraza 2000D I*

Sencilla conexión y desconexión
Salida del cable en la parte superior del calefactor
Longitud del cable: aprox. 7 metros
Calefactor de cuarzo con 3 niveles de calefacción
Ajuste de altura: de 1,80 m a 2,10 m
Potencia nominal: 1,8 kW / 230 V
Medidas: 550 x 500 x 1800-2100 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 8,75 kg
EAN 4015613500249
| Código: 825.207



Estufa móvil a gas para terraza

Acero inoxidable, calidad profesional
Piloto de seguridad, encendido piezoeléctrico
para gas licuado
Potencia: 13,5 kW/h
Altura: 2.220 mm
Reflector de aluminio Ø 780 mm
Peso: 18 kg
Juego de conexión no incluido en el suministro
EAN 4015613457970
| Código: 825.131

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.

Cenicero de pared negro

Se vacía fácilmente inclinando la tapa frontal con cierre.

Carcasa de chapa de acero lacada en negro

Volumen: aprox. 1 litro

160 x 90 x 200 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 1,1 kg

EAN 4015613470542

|| Código: 860.000



Cenicero de pared plateado

Se vacía fácilmente inclinando la tapa frontal con cierre.

Carcasa de acero inoxidable

Volumen: aprox. 6,5 litros

280 x 140 x 373 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 2,75 kg

EAN 4015613470559

|| Código: 860.001



Cenicero de pie plateado

Se vacía fácilmente inclinando la tapa frontal con cierre.

Carcasa de acero inoxidable

Volumen: aprox. 5,5 litros

240 x 240 x 870 mm (an. x prof. x al.)

Peso: 8,5 kg

EAN 4015613470566

|| Código: 860.002





"Juego de fiesta"

... 1 mesa y 2 bancos en un práctico juego...
Superficie estable de polietileno
Armazón: acero lacado
Mesa: 1145 x 685 x 730 mm (an. x prof. x al.)
Cada banco: 950 x 275 x 415 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 18 kg
EAN 4015613440514
Código: 601.172



Mesa plegable

Asa portante
Superficie estable de plástico
Patas de acero lacado
1829 x 762 x 736 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 19,3 kg
EAN 4015613419053
Código: 601.170



Banco plegable

Asa portante
Superficie estable de plástico
Armazón: acero lacado
1830 x 296 x 440 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 11 kg
EAN 4015613465937
Código: 601.176





Mesa alta

Fácil montaje, transporte sencillo y ocupa poco espacio al almacenarse.
Superficie del tablero de plástico estable, Ø 700 mm
Altura: 675 mm / 1170 mm
Armazón: cromado, sistema encajable
Peso: 9 kg
EAN 4015613505268
Código: 601.177



Forro para mesa alta

Para mesa alta de Bartscher, código 601.177
Déle a su evento un toque de elegancia y haga que las mesas altas de Bartscher se conviertan en el centro de atención.
Para comidas, caterings o fiestas privadas.
Material: 90 % micropoliéster, 10 % elastano
Color: blanco
Para un diámetro de tablero de 700 mm y una altura de 1170 mm
Diámetro de la pata de 700 mm, cubre por completo las 5 patas
Puede lavarse hasta a 40 °C, no planchar
No secar en secadora
Peso: 0,425 kg
EAN 4015613519487
Código: 601.178



Barbacoa eléctrica de pie/mesa*

Ideal para asar a la parrilla sin grasa
Superficie de parrilla lisa y acanalada con revestimiento antiadherente
La grasa sobrante se recoge a través del canal delantero
Pantalla protectora desmontable
Regulador termostático
Superficie de asado:
480 x 300 mm (an. x prof.)
Potencia nominal: 2,0 kW / 230 V
595 x 540 x 1.080 mm (an. x prof. x al.)
Incluye soporte con bandeja para condimentos
Peso: 7,3 kg
EAN 4015613467702
Código: 200.641



...también puede utilizarse como parrilla de mesa.

*El aparato no es apto para un uso industrial permanente.



Matamoscas eléctrico IV-22

para utilizar en techos o de pie
Acaba con los mosquitos mediante
electricidad, sin utilizar productos
químicos, y estos caen en un cajón.

Carcasa de plástico
Radio de acción: 6 - 8 m
Tensión de la rejilla: 2500 V
Potencia nominal: 20 W / 230 V / 50 Hz
Fuente de luz: 2x 6 W
265 x 90 x 265 mm (an. x prof. x al.)
Incluye cadena
Peso: 2,1 kg
EAN 4015613534138
¡ Código: 300.306

Tubo de neón
de repuesto

EAN 4015613534176

¡ Código: 0300.3061



Matamoscas eléctrico IV-36

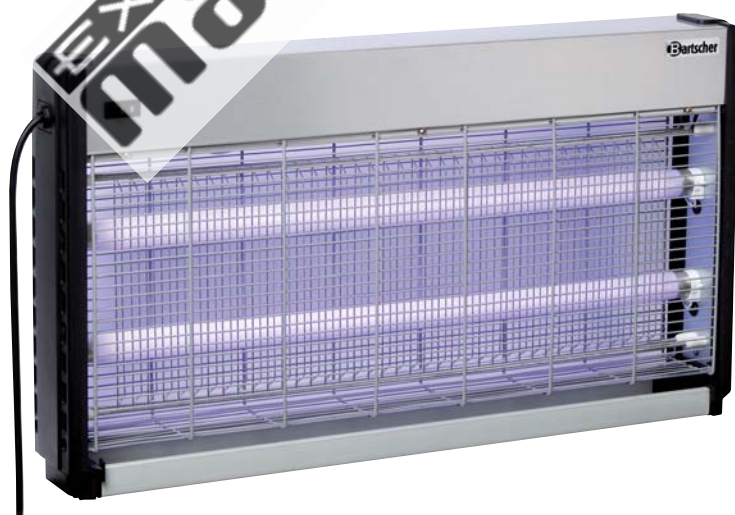
para utilizar en techos o de pie
Acaba con los mosquitos mediante
electricidad, sin utilizar productos
químicos, y estos caen en un cajón.

Carcasa de plástico
Radio de acción: 10 m
Tensión de la rejilla: 2500 V
Potencia nominal: 28 W / 230 V / 50 Hz
Fuente de luz: 2x 10 W
390 x 95 x 315 mm (an. x prof. x al.)
Incluye cadena
Peso: 2,84 kg
EAN 4015613534152
¡ Código: 300.314

Tubo de neón
de repuesto

EAN 4015613534183

¡ Código: 0300.3141



Matamoscas eléctrico IV-65

para utilizar en techos o de pie
Acaba con los mosquitos mediante
electricidad, sin utilizar productos
químicos, y estos caen en un cajón.

Carcasa de plástico
Radio de acción: 12 m
Tensión de la rejilla: 2500 V
Potencia nominal: 46 W / 230 V / 50 Hz
Fuente de luz: 2x 20 W
645 x 90 x 365 mm (an. x prof. x al.)
Incluye cadena
Peso: 3,7 kg
EAN 4015613534169
¡ Código: 300.317

Tubo de neón
de repuesto

EAN 4015613534190

¡ Código: 0300.3171



**Soporte publicitario
para pegar carteles de hasta DIN A1
en ambos lados**

Soporte de aluminio
Paredes de acero
Patas de plástico
Armazón de cambio rápido con mecanismo plegable
para pegar los carteles fácilmente
Protección de los carteles mediante una lámina antirreflectante
630 x 700 x 1145 mm (an. x prof. x al.)
Peso: 7,4 kg
EAN 4015613499413
| Código: 181.136



Limpiazapatos eléctrico

Zapatos impecables sin ningún esfuerzo
Manejo fácil mediante pulsador de pie
Acero, lacado en polvo negro mate
Con 3 rodillos rotatorios silenciosos
2 cepillos abrillantadores en terylene (poliéster), para zapatos claros u oscuros
1 cepillo limpiador, para la suciedad más incrustada
Dispensador de crema en formato roll-on para untar el zapato de betún,
depósito de 100 ml, sin contenido
Manejo mediante pulsador de pie (ENCENDIDO/APAGADO)
Con asa de transporte en la parte superior del aparato y
dos empuñaduras laterales
Con esterilla recogepolvo para una limpieza fácil
Motor sin mantenimiento
Potencia nominal: 120 W / 230 V
400 x 240 x 260 mm (an. x prof. x al.)
Incluye embudo de relleno
Peso: 6,4 kg
EAN 4015613544328
| Código: 120.109



Betún, incoloro, contenido: 1000 ml

EAN 4016098160539
| Código: A120.101



✓ 2 cepillos abrillantadores
para zapatos claros u oscuros





Secamanos de pared

Carcasa de plástico blanco
 Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo
 Potencia de aire: aprox. 53 litros/seg.
 Potencia nominal: 2.100 W / 230 V
 Medidas: 244 x 264 x 200 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye barra de plástico para el montaje en pared
 Peso: 2,6 kg
 EAN 4015613459592
Código: 850.000



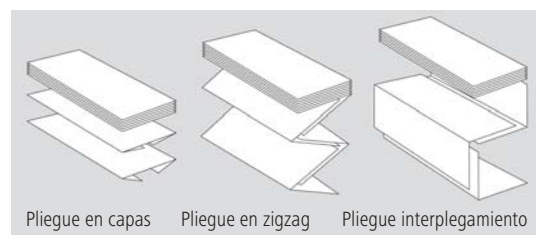
Secamanos de pared

Carcasa de acero inoxidable abrillantado
 Conexión/desconexión automática mediante sensor infrarrojo
 Tobera de aire giratoria
 Potencia de aire: aprox. 58 litros/seg.
 Potencia nominal: 2.100 W / 230 V
 Medidas: 260 x 235 x 210 mm (an. x prof. x al.)
 Peso: 5 kg
 EAN 4015613482019
Código: 850.001



Dispensador toallitas para montaje en pared

Para sacar toallas de papel fácilmente y de forma económica.
 Ideal para uso en lavabos públicos, restaurantes y bares, hoteles, aeropuertos o incluso en empresas.
 Acabado en acero inoxidable pulido
 Se carga fácilmente mediante la tapa frontal, que puede cerrarse con llave
 Apto para papel plegado convencional - Pliegue en capas, en zigzag, interplegamiento -
 Mirilla para controlar el nivel de relleno
 285 x 100 x 370 mm (an. x prof. x al.)
 Incluye material de sujeción (fijación de cuatro puntos)
 Entrega sin relleno
 Peso: 2,2 kg
 EAN 4015613536958
Código: 850.006



Dispensador jabón para montaje en pared

Fácil de usar, fiable y con un diseño que no pasa de moda.
 Acabado en acero inoxidable pulido
 Capacidad: 1 litro
 Sistema de bombeo manual y sin cartucho para jabón líquido
 Mirilla para controlar el nivel de jabón
 123 x 110 x 204 mm (an. x prof. x al.)
 Escaso mantenimiento
 Incluye material de sujeción
 Entrega sin relleno
 Peso: 0,5 kg
 EAN 4015613536965
Código: 850.007

A

Abatidores de temperatura	129
Abrelatas	220
Accesorio Combi Juicer	245
Accesorios KitchenAid	228-229
Afilador de cuchillos	241
Amasadoras	102-103
Amasadoras planetarias	226
Armarios calentadores	165
Armarios con puertas corredizas	161,165
Armarios de fermentación	80, 83
Armarios para colgar en pared	161
Asador de pie	71
Asadores de pollos	96
Asadores de sobremesa	71,184
Asadores para cocinas industriales	75

B

Balanzas Industriales	237
Bandejas de horno	84-86
Barbacoa de pie/mesa	285
Bastidores para hornos combi-vapor	91,94
Bastidores para hornos de pizza	98,99,100,101
Bastidores para lavavajillas	148
Batidoras	248-249
Batidora de brazo	230,246
Batidora espiral	230
Bolsas de vacío	238
Baños maría	15,23,37,55,198,199

C

Cafeteras	252-265
Calentador de arroz	181
Calentador de salchichas	209
Calentador eléctrico	273
Calentador para patatas fritas	17,27,40
Calentadores	17,160,202,203
Calentadores de comida	277
Calentadores de platos	204,207
Calientaplatos	206,207
Calientatazas	207
Campanas extractoras	168-169
Carros	222,280-281
Carros banomaria	200-201
Cartuchos de gas	194
Cenicero de pie	283
Ceniceros de pared	283
Centro de lavado	167
Cesta para cubiertos	158
Cestas para lavavajillas	154-155
Chafing dish	272-277
Cocedores de arroz	180-181
Cocedores de pasta	15,27,42,59,66-67
Cocinas	
- eléctricas	7,11,13,21,33-36,52-54
- a gas	6,7,9-10,13,14,21,22,31-32,49-51
Cocinas de vitroceramica	7,13,21,33,52
Cocinas de inducción	36,54
Cocinas de placas incandescentes	51
Cocinas encimeras	9,14,22,23
Combustible chafing dish	278-279

Congeladores	117,121, 22,129
Congeladores arcón	130
Contenedores	223
„COOL + HOT“	
- Chafing dish	276
- Placa combinada	205
Cortador de pizza	98
Cortadores de salchichas	211
Cortafiambres	236
Cortaverduras	232-233
Creperas	250
Cubertero	158
Cubetas Gastronorm	218-221
Cubo de basura	241
Cutter	239

D

Dispensador de agua caliente	267
Dispensador de platos	206
Dispensadores de cereales	224
Dispensadores de salsa	210
Dispensador isotérmico	266
Dispensador jabón	288
Dispensador toallitas	288

E

Encendedor	279
Equipo multifunción	28,39,54
Equipos para el tratamiento del agua	144,265
Espumador de leche	256
Estación de sopa	275
Estaciones de café	255,256
Estante para cubetas GN	160
Estante para especias para cubetas GN	159
Estante para platos	159
Estanterías	159,163
Estantes	160
Estufas para terraza	282
Expositores buffet	224,225
Expositores fríos	111,118-119
Expositores refrigerados para cubetas GN	120
Exprimidor	244
Exprimidores	244,245

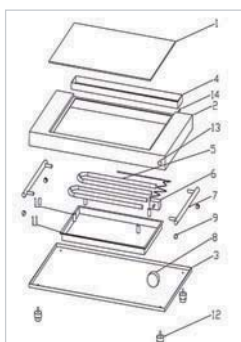
F

Filtro para aceite de freír	173
Fogones	74
Forro para mesa alta	285
Fregadero	28,166-167
Freidoras	
- Freidoras de pie	40,41,58,70
- Freidoras de sobremesa	16,17,26,171-175
Freidoras de panadería	68-69
Fry-tops	18,25,38,56-57,184

G

Gastro Buffet - Caliente	114
Gastro Buffet - Frio	115
Gel combustible	278-279
Gófreras	251
Grifos ducha	153

H			
Heladera	244		
Hornillo de viaje	194		
Hornillos a gas	9,14,22,194-195		
Hornillos eléctricos	192-193		
Hornos convección y vapor	87-94, 215		
Hornos de baja temperatura	95		
Hornos de convección	76-82, 215		
Hornos para pizza	98-101,214		
Huevera GN 1/3	221		
J			
Jarras termo	252,253,254,255		
L			
Laminadoras	102		
Lavamanos	166		
Lavavajillas	137-152		
Lavavajillas de capota	150-152		
Lavavasos	137,141-143		
Licuadora	245,246		
Limpiador para hornos	83		
Limpiazapatos	287		
M			
Mandolina	241		
Manoplas	85		
Máquina de envasado al vacío	238-239		
Máquinas de café	252-265		
Máquinas de cubitos de hielo	123-127		
Máquinas de hielo troceado	128		
Maquinas de perritos calientes	208-209		
Marmitas de sopa	270-271		
Marmitas fijas	45,63,65		
Matamoscas eléctricos	286		
Mesas de lavado	152		
Mesas de trabajo	37,55,161-162,164		
Mesas refrigeradas	133-135		
Mesas refrigeradas para pizza y sandwich	133		
Mesas refrigeradas pequeñas	132		
Mesas y bancos	284,285		
Microondas	216-217		
Molinos de café	262		
Muebles de acero inoxidable	159-167		
N			
Nevera para vino	117		
Neveras	117-119,121,122		
O			
Ollas	197		
P			
Paellers	178-179		
Paleta para pizza	98		
Parrillas	24		
Parrillas contacto	182-183		
Parrillas de piedra volcánica	18,24,43,60,72-73		
Peladoras de patatas	231		
Picadora de carne	234,235		
Picadora de hielo	123,247		
Placas calentadoras	204,205,254		
Placas inducción	186-189		
Placas vitroceramica	14,192		
Planchas	46,61		
Planchas de sobremesa „Fry top“	184		
Planchas de vitroceramica	184		
Porta-notas	221		
Pulidora de vasos	156		
Pulidoras de cubiertos	156,157		
R			
Rallador de queso	234		
Raspador	18,25		
Rechauds	204		
Recipientes colectores de grasa	172		
Refrigerador Bag-In-Box	247		
Refrigerador para botellas	122		
Robot de cocina KitchenAid	227-229		
S			
Saladettes	131		
Salamandras	104-107		
Saleros	220		
Samovar	267		
Sartenes	75,196		
Sartenes basculantes	44,62,64		
Sartenes de inducción	196		
Sartenes Gastronorm	196		
Sartenes multifunción	176-177		
Sartenes wok	190,191		
Secamanos de pared	288		
Serie 600	12-19		
Serie 650	20-29		
Serie 700	30-47		
Serie 900	48-63		
Serie Ambassade	8-11		
Sistema de filtración de agua	144,265		
Soplete	237		
Soporte mural para hornos de convección	77		
Soporte mural para microondas	216,217		
Soportes para carteles	287		
Spray antiadherente	85		
Spray para pulir acero	132		
T			
Tablas de corte	240		
Tapa calentadora para tazas	268,269		
Termómetros	242-243		
Termos para vino caliente	268-269		
Timbre para pizza	131		
Tostadora de cinta	213		
Tostadoras	212, 213		
V			
Vitrinas calientes	108-110,112,202		
Vitrinas expositoras refrigeradas	116		
Vitrinas refrigeradas	111,113,118-119		
W			
Wok de inducción	23,190,191		



Vistas despiezadas y listas de recambios

Para un gran número de nuestros productos se dispone de imágenes con vistas despiezadas y con listas de recambios.

Pos.	Description of item	Artikel Nr./ Item No.
1+2	ceramic glass with shell compl.	010490513
3	baseplate	010490503
4	oil tray	01049054
5	heating tube	01049056
6	temperature control	01049055
7	handle	01049057
8	knob	01049058
11	reflection box	01049059



Fichas técnicas

En la hoja de datos del producto encontrará de forma compacta las características técnicas con imágenes de nuestros productos. El documento en PDF se puede descargar con un clic en el botón „Ficha técnica“.



Imágenes de 300 dpi

Con la función de lupa tiene la posibilidad de descargarse una imagen del producto con una resolución de 300 dpi.



Almacén de piezas de recambio, optimizado para usted

Hemos modernizado nuestro almacén de recambios con un nuevo sistema Paternoster controlado por ordenador. Más de 5.000 artículos se gestionan ahora de forma centralizada con un aprovechamiento óptimo del espacio de nuestro almacén de 15.000 m² en Salzkotten. Tres unidades Paternoster con 23 hileras cada uno, se encargan del almacenaje eficiente con un tiempo de acceso optimizado.

Marcamos nuevas pautas en servicio al cliente, dentro del sector de las cocinas industriales. Los recambios se pueden entregar en un plazo mínimo. De esta forma respondemos a la idea de un servicio técnico con entrega rápida de piezas a nuestros clientes.

Condiciones Internacionales de Venta - para clientes domiciliados fuera de Alemania

I. Aplicación de las Condiciones Internacionales de Venta

- Estas Condiciones Internacionales de Venta se aplican a todos los clientes de la empresa Bartscher GmbH - en adelante designada como Bartscher -, cuyo establecimiento relevante esté situado fuera de Alemania. Para clientes con establecimiento en Alemania, valen las Condiciones Generales de Venta de Bartscher, que se enviarán a solicitud. Será determinante el establecimiento que celebre el contrato en nombre propio.
- Estas Condiciones Internacionales de Venta rigen para todos los contratos concluidos a partir del primero de Septiembre del 2011 que tengan por objeto principal el suministro de mercaderías al cliente. Obligaciones adicionales asumidas por Bartscher no afectarán la aplicación de las presentes Condiciones Internacionales de Venta.
- Condiciones generales de contratación del cliente opuestas o divergentes no obligan a Bartscher, aún en el supuesto de que Bartscher no las contradiga o efectúe prestaciones o bien acepte prestaciones del cliente. Las disposiciones de este apartado también valen en la medida en que las condiciones generales de contratación del cliente difieran de normas legales, independientemente de lo dispuesto por estas Condiciones Internacionales de Venta.
- Estas Condiciones Internacionales de Venta no rigen si el cliente adquiere la mercadería para el uso personal, familiar o doméstico y Bartscher tenía conocimiento o debía haberlo conocido en el momento de la formación del contrato.

II. Formación del contrato

- El cliente está obligado a comunicar por escrito a Bartscher con anterioridad a la formación del contrato, si la mercadería a entregar debe ser apta no sólo para el uso ordinario, o está destinada a un uso bajo condiciones inusuales o que represente un riesgo especial para la salud, la seguridad o el medio ambiente, o bien a un uso que requiera exigencias especiales o si las posibilidades de daños atípicos así como de montos inusuales de pérdidas estén relacionadas con el contrato y que sean o deban ser conocidas por el cliente.
- Los pedidos del cliente se efectuarán por escrito. En caso de divergencias entre el pedido del cliente y las propuestas u ofertas de Bartscher, corresponderá al cliente especificar las divergencias como tales. Ilustraciones y dibujos así como indicaciones de pesos y medida con respecto a las propuestas u ofertas de Bartscher son aproximaciones solo indicativas.
- Todos los pedidos, en particular los recibidos por los empleados de Bartscher surtirán efecto exclusivamente a través de la confirmación escrita del pedido por Bartscher. La entrega de la mercadería pedida, otro comportamiento de Bartscher o el silencio no justificará la suposición por parte del cliente sobre la formación del contrato. Bartscher podrá enviar la confirmación escrita del pedido hasta transcurridos catorce (14) días desde la recepción del pedido del cliente por Bartscher. El pedido del cliente será hasta ese momento irrevocable.
- La confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher se considera recibida en tiempo, si la misma le llega al cliente dentro de catorce (14) días corridos a contar desde la fecha de su otorgamiento. El cliente informará a Bartscher inmediatamente si la confirmación escrita del pedido fuera recibida pasados los catorce (14) días corridos desde su fecha de impresión.
- La confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher determinará el contenido del contrato y lo perfeccionará, aún en el caso - salvo en lo referente al precio y la cantidad de entrega - de que difiera de las declaraciones del cliente, especialmente respecto a la aplicación exclusiva de estas Condiciones Internacionales de Venta. Deseos particulares del cliente como ser calidades aseguradas o garantías respecto a la mercadería o al cumplimiento del contrato requerirán por consiguiente en todos los casos la confirmación expresa y escrita por Bartscher. El contrato no se perfeccionará únicamente, si el cliente reclama por escrito la falta de conformidad completa de la confirmación del pedido emitida por Bartscher, especifica las divergencias por escrito y el reclamo es recibido por Bartscher en un plazo breve, a más tardar a los siete (7) días corridos de recibida la confirmación escrita del pedido por el cliente.
- Confirmaciones del cliente no producen efectos sin necesidad de oposición por parte de Bartscher. En particular ni la entrega de la mercadería pedida, otro comportamiento de Bartscher o el silencio justificarán la suposición por parte del cliente sobre la relevancia de su confirmación.
- Los colaboradores, agentes comerciales u otros intermediarios de venta de Bartscher no están autorizados a prescindir del requisito de la confirmación escrita del pedido por Bartscher o a efectuar promesas divergentes en el contenido o a dar garantías. Si en que medida estas personas estén autorizadas de presentar o recibir declaraciones con efecto a favor o en contra de Bartscher, se rige por las leyes vigentes en Alemania.
- Las modificaciones del contrato concluido requieren siempre de la confirmación escrita por Bartscher.

III. Obligaciones de Bartscher

- Salvo enajenación de la responsabilidad según lo dispuesto en la cláusula VII-1. b) Bartscher entregará al cliente la mercadería designada en la confirmación escrita del pedido y transmitirá su propiedad. Bartscher no está obligado a cumplir con obligaciones no enumeradas en la confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher ni en estas Condiciones Internacionales de Venta, en particular Bartscher no está obligada a rendir servicios de planificación, a entregar documentación, comunicar informaciones o entregar accesorios no acordados expresamente por escrito, a instalar dispositivos adicionales, asegurados, a realizar montajes, ni asesorar al cliente.
- El contrato concluido por Bartscher con el cliente, solamente lo obliga frente al cliente. Los terceros no contratantes, en especial los compradores del cliente no estarán autorizados a exigir la ejecución o el cumplimiento de derechos contractuales contra Bartscher. El cliente continúa siendo responsable por la recepción de la mercadería aunque cada sus derechos a terceros. El cliente indemnizará a Bartscher ilimitadamente por los reclamos que terceros hagan, valen en su contra derivados del contrato concluido con el cliente.
- Bartscher está obligada - tomando en consideración las divergencias usuales en el comercio respecto a tipo, cantidad y calidad - a entregar mercadería de calidad y clase promedio. Si debido a defectos técnicos en las fabricaciones en serie la mercadería no puede ser entregada en el estado ofrecido al momento de la formación del contrato, Bartscher está autorizada a entregar la versión perfeccionada. Bartscher está autorizada a hacer entregas parciales y a hurtarlas.
- En caso de que la mercadería requiera especificación más precisa, Bartscher la efectuará bajo consideración de sus propios intereses, así como de los intereses y volúmenes del cliente. El requerimiento al cliente para que especifique la mercadería o coopere en dicha especificación es necesario. Bartscher no está obligada a comunicar la especificación efectuada al cliente, ni a concederle la posibilidad de una especificación diferente.
- Bartscher está obligada a entregar la mercadería a disposición del cliente para su retiro al tiempo convenido en el embalaje usado por Bartscher y según la Incoterms 2010 en el lugar de entrega indicado en la confirmación escrita del pedido o subsidiariamente en su sucursal en Alemania. No será necesaria la separación previa o la marcación de la mercadería, ni la notificación al cliente de que se ha retirado de la mercadería. Bartscher no está obligada en ningún caso, ni siquiera por el uso de otros Incoterms, a informar al cliente de la entrega o a examinar la conformidad de la mercadería al momento de la entrega o a organizar el transporte de la mercadería para asegurarla. La estipulación de otra cláusula Incoterms o de cláusulas del tipo "entrega a" o similares tiene el único efecto de una modificación respecto del transporte y de los costos del mismo. En todo lo demás se mantendrá lo estipulado en estas Condiciones Internacionales de Venta.
- Los plazos o fechas de entrega convenidos tienen como condición previa, que el cliente presente las documentaciones, autorizaciones, permisos, aprobaciones o licencias requeridas en el tiempo debido, así como que abra créditos documentarios y efectúe los pagos a cuenta según lo acordado y cumpla con todas sus demás obligaciones a tiempo. Por lo demás, los plazos de entrega convenidos cuentan con la fecha de la confirmación escrita del pedido por parte de Bartscher. Bartscher está autorizada a entregar antes de la fecha acordada o a escoger la fecha dentro del plazo de entrega convenido.
- Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, Bartscher está facultada a cumplir o subsanar sus obligaciones con posterioridad al tiempo previsto, si se le informa al cliente que va a excederse en el plazo de entrega y se le comunica un plazo para el cumplimiento posterior. Bajo los presupuestos de éste apartado Bartscher está facultada a más de un intento de cumplir o subsanar sus obligaciones con posterioridad al tiempo previsto. El cliente podrá oponerse al cumplimiento posterior dentro de un plazo razonable si el cumplimiento posterior le resulta en exceso inconveniente. La objeción sólo surtirá efecto si es recibida por Bartscher antes de comenzarse con el cumplimiento posterior. Bartscher reembolsará los gastos adicionales necesarios y probados que como consecuencia del retraso se le ocasionen al cliente, en tanto que conforme a las disposiciones de las cláusulas VII. deba responder por ellos.
- La transmisión al comprador del riesgo del pago y del cumplimiento opera también en el caso de mercadería no claramente identificada y sin que sea necesaria una notificación por parte de Bartscher, a más tardar en el momento de comenzarse con la carga de la mercadería, o bien tan pronto como el cliente no cumpla con su obligación de recibir la mercadería conforme al contrato o la propiedad de la mercadería haya pasado al cliente. La carga de la mercadería es obligación del cliente. La estipulación de otra cláusula Incoterms o de cláusulas del tipo "entrega a" o similares tiene el único efecto de una modificación respecto del transporte y de los costos del mismo; en todo lo demás se mantendrá lo estipulado en estas Condiciones Internacionales de Venta.

- Bartscher no está obligada a presentar certificados o documentos no expresamente acordados, a procurar las licencias, autorizaciones u otros documentos necesarios para la exportación, la importación o el tránsito de la mercadería por otro estado, ni a procurar acreditaciones de seguridad, derechos de exportación, de tránsito o de importación o trámites aduaneros. La estipulación de otra cláusula Incoterms o de cláusulas del tipo "entrega a" o similares tiene el único efecto de una modificación respecto del transporte y de los costos del mismo; en todo lo demás se mantendrá lo estipulado en estas Condiciones Internacionales de Venta.
- En ningún caso Bartscher será responsable por el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la puesta en el mercado de la mercadería fuera de Alemania, a asumir impuestos o erogaciones públicas que se devenguen fuera de Alemania, a observar los sistemas de pesos y medidas así como las reglamentaciones sobre embalajes, rotulación y marcación y las obligaciones de registro o certificación o cualquier otra normativa relevante para la mercadería vigentes fuera de Alemania. La traducción de la documentación, prescrita o mandada por lo demás, queda a cargo y es exclusiva responsabilidad del cliente.
- Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, Bartscher estará autorizada a suspender el cumplimiento de sus obligaciones en tanto en su opinión exista el temor de que el cliente no cumpla total o parcialmente con sus obligaciones conforme al contrato. El derecho a suspender el cumplimiento existe en especial cuando el cliente cumple sólo insuficientemente con sus obligaciones preparatorias del pago frente a Bartscher o terceros, o bien paga con atraso, o se ha excedido el límite de un seguro de crédito u ocurrido con la entrega pendiente. En lugar de la suspensión Bartscher está autorizada, a su discreción, a hacer depender entregas futuras, incluyendo las ya confirmadas, del pago por anticipado o de la apertura de un crédito documentario confirmado por un banco alemán de primera línea. Bartscher no estará obligada a continuar con el cumplimiento de sus obligaciones, si la garantía prestada por el cliente para evitar la suspensión no constituye seguridad suficiente, o bien pudiera resultar impugnabile según un derecho aplicable.
- Con reserva de lo dispuesto en la cláusula III-7., Bartscher sólo estará obligada a informar al cliente sobre probables inconvenientes en el cumplimiento cuando la realización del inconveniente conste claramente para Bartscher.

IV. Obligaciones del cliente

- Sin perjuicio de las demás obligaciones del cliente respecto del aseguramiento de la preparación del pago, el cliente está obligado a pagar el precio de venta acordado en la divisa que conste en la confirmación escrita del pedido, sin descuentos, comisiones ni gastos accesorios, vía transferencia por intermedio de una de las instituciones bancarias designadas por Bartscher. En la medida en que no se haya convenido un precio de venta, el cliente quedará obligado a pagar el precio de venta usual de Bartscher al tiempo acordado de entrega. Los colaboradores, agentes comerciales u otros intermediarios de venta de Bartscher no están autorizados a recibir pagos.
- El pago a efectuarse vence en todos los casos en el término designado en la confirmación escrita del pedido o subsidiariamente con la recepción de la factura. El vencimiento del pago se produce con independencia de otro presupuesto, en particular con independencia de que el cliente haya recibido la mercadería y/o los documentos o haya tenido o no oportunidad de inspeccionar la mercadería. Los plazos concedidos de pago cultural y los créditos pendientes son exigibles inmediatamente, si se ha solicitado la apertura de un procedimiento de insolvencia sobre el patrimonio del cliente, si el cliente sin presentar una justificación legítima cumple sólo insuficientemente con sus obligaciones esenciales frente a Bartscher o terceros, si el cliente ha presentado alegaciones inexactas con respecto a sus obligaciones o si por razones no imputables a Bartscher la cobertura prometida de un seguro de crédito se ve reducida.
- El cliente garantiza que se cumplirá con todos los requisitos y documentaciones para el tratamiento fiscal de la entrega y/o prestación con respecto al impuesto sobre el valor agregado. En la medida que Bartscher resulte sujeto pasivo de impuestos sobre el valor agregado en Alemania o en el exterior, el cliente eximirá a Bartscher en forma irrestricta sin que ello implique la renuncia de Bartscher a derechos más amplios. El cliente concederá la exención renunciando por su parte a imponer condiciones adicionales o presentar objeciones, en especial renunciará a la excepción de la prescripción, y reembolsará los gastos ocasionados a Bartscher.
- Independientemente de la divisa en que consten o de la jurisdicción de los tribunales, Bartscher podrá compensar en forma discrecionalmente ingresos contra los créditos propios o cedidos por terceros, existentes contra el cliente al momento del pago.
- Queda excluido el derecho de compensación del cliente frente a los créditos contra Bartscher, así como el derecho de retención del pago del precio o de la recepción de la mercadería, el derecho de suspender la propia prestación y a oponer excepciones o a incoar acciones reconventionales establecidas por ley, salvo que el crédito del cliente contra Bartscher conste en la misma moneda, se funde en un derecho propio y haya vencido el plazo sin haberse controvertido o bien tenga el carácter de cosa juzgada o que Bartscher haya violado en modo substancial sus obligaciones vencidas emergentes del mismo contrato y no obstante haber sido intimada por escrito por el cliente no haya ofrecido adecuadas garantías.
- El cliente está obligado a recibir la mercadería en la fecha convenida sin hacer valer términos posteriores y en el lugar previsto para la entrega indicado en la cláusula III-5 y a cumplir con todas las obligaciones a su cargo resultantes del contrato, de estas Condiciones Internacionales de Venta, de las reglas de la CCI para la interpretación de las cláusulas Incoterms 2010 y de la ley. El cliente sólo puede reducir a recibir la mercadería ejerciendo el derecho a la resolución del contrato conforme a la cláusula VI-1 de las presentes Condiciones Internacionales de Venta.
- No obstante otras disposiciones legales, el cliente se hace cargo por cuenta propia o asegura de otra forma la reutilización, el reciclaje u otra eliminación prevista de la mercadería o su embalaje entregados por Bartscher al cliente.

V. Entrega no conforme al contrato

- Sin renunciar a las exclusiones y limitaciones de responsabilidad del vendedor que surjan de las leyes, se considera que la mercadería no es conforme al contrato, si el cliente da prueba de que considerando las disposiciones de la cláusula III. al tiempo de la transmisión del riesgo, su embalaje, cantidad, calidad o tipo difiere claramente de lo acordado en la confirmación escrita del pedido, o bien a falta de acuerdo no sea apta para el uso a que ordinariamente se destine en Alemania. Divergencias de modelo, de construcción o en el material que corresponden a adelantos técnicos no constituyen una falta de conformidad. No obstante a lo previsto en la primera frase de esta cláusula, la mercadería se considerará conforme al contrato si las normas vigentes del país donde el cliente tiene su sede no impiden el uso normal de la mercadería. La mercadería usada será entregada sin garantía alguna.
- Si no figura en forma expresa lo contrario en la confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher, Bartscher en particular no será responsable de que la mercadería resulte apta para un uso distinto del usual en Alemania o satisfaga otras expectativas del cliente, que posea las cualidades de una muestra o un modelo, o que sea conforme a las normas legales vigentes fuera de Alemania, por ejemplo en el país del cliente. Bartscher no será responsable de la falta de conformidad de la mercadería que ocurra con posterioridad a la transmisión del riesgo. En la medida en que sin el consentimiento escrito de Bartscher, el cliente intente él mismo o con la ayuda de terceros de salvar no-conformidades al contrato, Bartscher estará liberada de cualquier obligación de garantía.
- El cliente está obligado frente a Bartscher a examinar cuidadosamente cada una de las entregas individuales respecto de no-conformidades reconocibles y típicas y además en todos los casos proceder conforme a las disposiciones legales.
- Sin renunciar a las exclusiones y limitaciones de responsabilidad del vendedor que surjan de las leyes, la mercadería se considera viciada por falta de conformidad jurídica si el cliente da prueba de que al momento de la transmisión del riesgo no está libre de derechos o pretensiones exigibles de terceros. Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, los derechos o pretensiones de terceros basados en la propiedad industrial u otro tipo de propiedad intelectual constituyen una falta de conformidad jurídica únicamente en la medida en que tales derechos estén registrados, publicados y vigentes en Alemania y excluyen el uso habitual de la mercadería en Alemania. No obstante a lo previsto en la primera frase de esta cláusula, la mercadería no se considerará viciada por falta de conformidad jurídica en la medida que los requisitos legales vigentes en el lugar del establecimiento del cliente no impidan el uso ordinario de la mercadería.
- Sin renunciar a las obligaciones legales del cliente de comunicar faltas de conformidad dentro de un plazo razonable, el cliente está obligado frente a Bartscher a comunicar la falta de conformidad con el contrato y/o de conformidad jurídica como máximo en el plazo de un (1) año de la entrega efectiva de la mercadería. La comunicación debe estar dirigida en forma escrita y directamente a Bartscher y redactada con tal precisión que Bartscher esté en condición de iniciar medidas para corregir la situación sin necesidad de consultar al cliente y de asegurarse de eventuales rechos frente a sus suministradores; en lo demás, la comunicación debe satisfacer las normas legales vigentes. Los colaboradores, agentes comerciales u otros intermediarios de venta de Bartscher no están autorizados a recibir tales comunicaciones fuera del local comercial de Bartscher ni a efectuar declaraciones respecto de las faltas de conformidad.
- Efectuada la comunicación por falta de conformidad en la forma debida según la cláusula V-5., el cliente podrá hacer valer los remedios previstos en estas Condiciones Internacionales de Venta. El cliente no goza de otros remedios más amplios o de acciones no-contractuales. En el caso de no efectuarse la comunicación en la forma debida, el cliente podrá hacer valer remedios únicamente cuando Bartscher haya ocultado la falta de conformidad o de conformidad jurídica en forma dolosa. Las declaraciones de Bartscher con respecto a la falta de conformidad con el contrato o de conformidad jurídica tienen por único propósito aclarar la situación fáctica, pero no implicarán en modo alguno una renuncia por parte de Bartscher al requisito de la comunicación debida.

7. El cliente no goza de remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato o viciada por falta de conformidad jurídica en la medida que tiene que responder frente a terceros por características o posibilidades de utilización de la mercadería que no están previstas en el acuerdo con Bartscher o el reclamo del cliente está basado en un derecho extranjero no vigente en Alemania.
8. En la medida que el cliente de acuerdo con estas Condiciones Internacionales de Venta goce de remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato o viciada por falta de conformidad jurídica, está autorizado a exigir de Bartscher de conformidad con las disposiciones de la Convención de las Naciones Unidas sobre la compraventa internacional de mercaderías la entrega de otras mercaderías en sustitución, la reparación de la mercadería no conforme al contrato, o bien la reducción del precio. La entrega de otras mercaderías en sustitución o la reparación de mercadería no conforme al contrato no desencadenan nuevos plazos de prescripción. La reducción del precio está limitada al monto del daño sufrido por el cliente. El cliente no podrá exigir otras formas de cumplimiento. Sin consideración de los remedios del cliente Bartscher estará siempre facultado, a reparar mercadería no conforme al contrato de conformidad con lo dispuesto en la cláusula III.-7. o a entregar otra mercadería en sustitución o a evitar remedios del cliente mediante el abono de una cantidad adecuada.
9. Sin perjuicio de la prescripción de los remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato, Bartscher pone a disposición del cliente para su retiro repuestos durante el segundo año después de la entrega de la mercadería, si el cliente sin perjuicio de la prescripción sobreviniente y según las reglas previstas en estas Condiciones Internacionales de Venta estuviese autorizado a remedios por la entrega de mercadería no conforme al contrato y si la no-conformidad al contrato quedará resuelta con el repuesto. La puesta del repuesto a disposición del cliente para su retiro se efectuará en el lugar de entrega indicado en la confirmación escrita del pedido o subsidiariamente en la sucursal de Salzkotten/Alemania. Todos los gastos, incluidos aquellos para la instalación de los repuestos serán sostenidos por el cliente. Bartscher puede pedir discrecionalmente al cliente la devolución de la parte no conforme.

VI. Resolución del contrato

1. El cliente estará autorizado a resolver el contrato si los presupuestos legales para resolver el contrato están cumplidos, después de haber intimado con la resolución del contrato por escrito a Bartscher y habiendo transcurrido sin resultado positivo un plazo razonable para el cumplimiento fijado por escrito. En caso de exigir el cliente la entrega de otras mercaderías en sustitución, la reparación de mercadería no conforme al contrato u otra forma de cumplimiento, el cliente estará vinculado durante un plazo razonable al remedio elegido no pudiendo resolver el contrato. En lo demás, el cliente notificará la resolución del contrato dentro de un plazo razonable, en forma escrita y directamente a Bartscher.
2. Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, Bartscher estará facultada a resolver el contrato total o parcialmente sin compensación, si el cliente se opone a la aplicación de estas Condiciones Internacionales de Venta, si la confirmación escrita del pedido emitida por Bartscher es recibida por el cliente después de los catorce (14) días a contar desde la fecha de su otorgamiento por razones no imputables a Bartscher, si se ha solicitado la apertura de un procedimiento de insolvencia sobre el patrimonio del cliente, si el cliente sin presentar una justificación legítima cumple sólo insuficientemente con sus obligaciones esenciales frente a Bartscher o terceros, si el cliente ha presentado alegaciones inexactas con respecto a su solvencia, si por razones no imputables a Bartscher la cobertura prometida de un seguro de crédito se ve reducida, si Bartscher sin culpa propia no recibe los suministros en la forma o en el tiempo debido, o si por otras razones no se puede esperar que Bartscher cumpla con sus obligaciones con medios, que tomando en consideración los propios intereses de Bartscher y los del cliente en la medida que eran reconocibles y legítimos al momento de la celebración del contrato, no son razonables en particular con respecto a la contraprestación acordada.

VII. Indemnización de los daños y perjuicios

1. Bartscher estará obligada al resarcimiento del daño derivado de la violación de sus obligaciones emergentes del contrato concluido con el cliente, de las negociaciones mantenidas con el cliente y/o de la relación comercial con el cliente sin renunciar a los presupuestos legales solamente si las disposiciones siguientes están cumplidas:
 - a) El cliente está obligado a hacer uso en primer lugar de otros remedios pudiendo reclamar indemnización por daños y perjuicios únicamente en caso de deficiencias remanentes y en ningún caso en lugar de otros remedios.
 - b) Bartscher no responderá por la conducta de proveedores o empresas subcontratistas, o por los daños con los cuales el cliente haya contribuido. Tampoco responderá Bartscher por los impedimentos que resultan como consecuencia de acontecimientos naturales o políticos, actos de Estado, conflictos laborales, sabotajes, sin embargo, terrorismo, procesos biológicos, físicos o químicos u otras circunstancias y los cuales no puedan ser controlados por Bartscher con medidas razonables. En lo demás, Bartscher sólo responderá en la medida que el cliente da prueba de que sus órganos o personal hayan incumplido con culpa obligaciones contractuales debidas al cliente.
 - c) En caso de responsabilidad Bartscher resarcirá dentro de los límites del inc. d) el daño del cliente en la medida que el cliente pruebe que ha sufrido una pérdida que no haya podido prevenir, que esta pérdida fue producida por el incumplimiento de una obligación contractual por parte de Bartscher y que la ocurrencia y cuantía de la pérdida fuera previsible para Bartscher al momento de la celebración del contrato como consecuencia del incumplimiento. Además, el cliente está obligado a reducir la pérdida tan pronto como el incumplimiento contractual resulte conocido o reconocible.
 - d) En ningún caso Bartscher será responsable por el lucro cesante ni por los daños materiales. Por lo demás, el monto de la indemnización por falta o retraso en la entrega se limitará a 5% por cada semana de retraso completa, hasta un máximo de 5% del respectivo valor de la entrega y en los demás incumplimientos del contrato se limitará al 200% del parte del valor de la entrega afectada por el incumplimiento. Este parámetro no se aplica en caso de daños a la persona, de ocultamiento doloso de la no-conformidad de la mercadería o de vicios de derecho, asimismo en caso de violación dolosa o gravemente culposa de otros incumplimientos contractuales.
 - e) Bartscher sólo estará obligada a indemnizar daños y perjuicios exclusivamente de acuerdo con las presentes Condiciones Internacionales de Venta por violación de obligaciones contractuales, precontractuales y/o nacidas de la relación comercial con el cliente, queda excluido al cliente reclamar fundamentos concurrentes, especialmente a fundamentos no contractuales. Asimismo, este excluido responsabiliza a los órganos, empleados, trabajadores, colaboradores, representantes y auxiliares de Bartscher por la violación de obligaciones contractuales asumidas por Bartscher.
 - f) En la medida que el reclamo no haya presentado más temprano, se aplica un plazo de caducidad de 6 meses computable desde la notificación de Bartscher indemnizar daños y perjuicios.
2. Sin perjuicio de los más amplios derechos que surjan de las leyes o de los contratos, el cliente está obligado frente a Bartscher a los siguientes indemnizaciones:
 - a) En caso de pagos recibidos con retraso, el cliente reembolsará a Bartscher los costos normales de trámites judiciales y extrajudiciales acumulados dentro del país y en el extranjero, así como sin que haga falta un justificante los intereses de la tasa vigente en Salzkotten/Alemania para créditos de corto plazo sin garantía para la divisa acordada, esta tasa no pudiendo ser inferior a la tasa básica del Banco Federal Alemán más 8 puntos.
 - b) En caso de un retraso considerable o falta de recepción de la mercadería por parte del cliente, Bartscher está autorizada a reclamar sin justificante una indemnización global igual al 15% del valor de la mercadería respectiva.
3. El cliente está obligado, en las relaciones comerciales con sus clientes a restringir su responsabilidad por daños y perjuicios en cuanto a la causa y el monto dentro del marco de las posibilidades jurídicas y de los usos de su sector.

VIII. Otras disposiciones

1. Bartscher se reserva la propiedad de la mercadería entregada hasta el cobro de la totalidad de sus créditos existentes frente al cliente. Las disposiciones concernientes al riesgo del pago y del cumplimiento contenidas en la cláusula III.-8. no se verán afectadas por la reserva de la propiedad.
2. El cliente informará por escrito a Bartscher sin requerimiento previo si, en base de normas vigentes en el país el cliente o en el país de la utilización de la mercadería, Bartscher deba cumplir con obligaciones de declaración, registración u información o acatar requisitos especiales de preavisos o otros requisitos de acceso al mercado o cumplir con obligaciones con respecto a documentaciones. Además, el cliente está obligado a observar la mercadería entregada en el mercado e informar a Bartscher de forma inmediata si surja la sospecha de que la mercadería podría originar peligros para terceros.
3. Sin renunciar a los más amplios derechos que surjan de las leyes, el cliente indemnizará a Bartscher ilimitadamente por los reclamos que terceros hagan valer en su contra derivados de la responsabilidad civil por el producto o de disposiciones similares, en tanto dicha responsabilidad se base en circunstancias - como por ej. la presentación del producto - que hayan sido causadas por el cliente o terceros sin consentimiento expreso y por escrito de Bartscher. La indemnización incluye especialmente el abono de los gastos que se le ocasionen a Bartscher y será concedida por el cliente renunciando a

condiciones adicionales o a otras objeciones, en especial renunciando a la observancia de obligaciones de control y re-llamado así como renunciando a oponer la prescripción.

4. Bartscher se reserva todos los derechos de propiedad, de autor y los demás derechos de protección de la propiedad industrial así como del know-how, sobre grabados, dibujos, cálculos y otra documentación así como soft-ware, puesto a disposición del cliente en forma material o electrónica.
5. Todas las notificaciones, declaraciones, anuncios etc. se redactarán exclusivamente en alemán o inglés. Las comunicaciones efectuadas por medio de telefax o correo electrónico satisfacen el requisito de la forma escrita.

IX. Bases generales de contratación

1. El lugar de entrega queda establecido según las disposiciones contenidas en la cláusula III.-5. de las presentes Condiciones Internacionales de Venta. El lugar de cumplimiento y pago de todas las otras obligaciones derivadas de la relación jurídica entre Bartscher y el cliente es Salzkotten/Alemania. Estas disposiciones se aplican también si Bartscher asume los costos de las operaciones de pago, o Bartscher efectúa prestaciones para el cliente en otro lugar, o los pagos se realizan contra entrega de mercadería o documentos, o bien si deban restituirse prestaciones ya cumplidas. La estipulación de otra cláusula Incoterms o de otras cláusulas de entrega tiene el único efecto de una modificación respecto del transporte y de los costos del mismo; en todo lo demás se mantendrá lo estipulado en estas Condiciones Internacionales de Venta. Bartscher está autorizada de requerir el pago también en el lugar del establecimiento del cliente.
2. Las relaciones jurídicas con el cliente se regirán por la Convención de las Naciones Unidas del 11 de abril de 1980 sobre la compraventa internacional de mercaderías (la Convención / CISG) en su versión en idioma inglés. La Convención será de aplicación más allá de su propio ámbito de aplicación y sin perjuicio de las reservas efectuadas por otros estados, a todos los contratos para los cuales de conformidad con lo dispuesto en las cláusulas I. a 5. presta la aplicación de estas Condiciones Internacionales de Venta. En caso de utilización de cláusulas comerciales estandarizadas y en caso de estas se aplican las Incoterms®2010 de la Cámara Internacional de Comercio teniéndose en cuenta lo dispuesto en estas Condiciones Internacionales de Venta.
3. La formación del contrato, incluyendo los acuerdos sobre competencia judicial y arbitral, así como los derechos y obligaciones contractuales de las partes, incluyendo la responsabilidad por la muerte causada por la mercadería o por lesiones corporales y las obligaciones precontractuales y demás obligaciones contractuales así como la interpretación, se rigen exclusivamente por la Convención de Viena en conexión con esas Condiciones Internacionales de Venta. Sin renunciar a las estipulaciones establecidas en estas Condiciones Internacionales de Venta, las relaciones jurídicas entre las partes se rigen en lo demás por el derecho suizo no uniforme, en especial el Obligationenrecht (Código Civil Suizo).
4. Todas las controversias contractuales, precontractuales o concursales que surjan de o en relación con contratos para los cuales se haya previsto la aplicación de estas Condiciones Internacionales de Venta, incluyendo su validez, invalidez, incumplimiento o resolución así como otras controversias derivadas de la relación comercial con el cliente se someterán y serán finalmente resueltas mediante arbitraje de conformidad con el Reglamento Suizo de Arbitraje Internacional (Swiss Rules of International Arbitration) vigente a la fecha en que la notificación del arbitraje sea presentada, con exclusión de la vía procesal ante los tribunales estatales. El tribunal de arbitraje estará integrado por tres árbitros, de los cuales uno será nombrado por la parte demandada y el presidente del tribunal de arbitraje será nombrado por los dos árbitros. En caso de controversias inferiores a € 50.000 actuará un solo árbitro nombrado según el Reglamento Suizo de Arbitraje Internacional. La sede del arbitraje será Zürich/Suiza, los idiomas del arbitraje pueden ser alemán y/o inglés. La competencia del tribunal arbitral excluye en particular cualquier competencia legal a causa de aspectos personales o materiales conexos. Este acuerdo arbitral resulta inválido o llegará a ser inválido, se acuerda para todas las controversias la jurisdicción nacional e internacional exclusiva de los tribunales competentes para Salzkotten/Alemania. Sin embargo, en lugar de presentar una demanda de arbitraje o una demanda ante los tribunales competentes para Salzkotten/Alemania, Bartscher estará facultada a demandar ante los tribunales estatales competentes para el lugar del establecimiento del cliente o bien ante otros tribunales estatales competentes en razón del derecho doméstico o extranjero.
5. Si disposiciones de estas Condiciones Internacionales de Venta resultan o resultaren total o parcialmente inválidas, las demás regulaciones mantendrán su validez. Las partes habrán de reemplazar la regulación que resulte no válida por otra que si sea válida, y cuya finalidad y sentido económico se aproxime lo más posible a la regulación que resultare inválida.



EXPED
maquinaria Tel. 976 330 176

Su socio en el comercio especializado:

Impreso en Alemania • Sujeto a modificaciones técnicas.

Bartscher
desde 1876

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Alemania