



maquinaria

# ROBOT COUPE

Su rendimiento en términos de higiene, facilidad de uso y polivalencia, vida útil y rentabilidad hacen de estos aparatos sean los mejores del mercado para triturar cualquier tipo de preparación.

**robot coupe**

## TRITURADORES Y BATIDORES

Una exclusividad patentada por Robot-Coupe!



Cuchilla y campana fácilmente desmontables.

Modelos	Tubo / Batidor mm	Volt	Potencia (watts)	Código
Mini MP 160 V.V	160	230/50/1	220	34690
Mini MP 190 V.V	190	230/50/1	250	34700
Mini MP 240 V.V	240	230/50/1	270	34710
CMP 250 V.V	250	230/50/1	310	34240
CMP 300 V.V	300	230/50/1	350	34230
CMP 350 V.V	350	230/50/1	400	34250
MP 450 Ultra	450	230/50/1	500	34610
Mini MP 190 Combi	160 / 185	230/50/1	250	34720
Mini MP 240 Combi	240 / 185	230/50/1	270	34730
CMP 250 Combi	250 / 220	230/50/1	270	34300
CMP 300 Combi	300 / 220	230/50/1	300	34310
MP 350 Combi Ultra	350 / 280	230/50/1	400	34660



Caja del batidor de metal reforzada.



CL50 Ultra

El CL50 Ultra puede realizar todo tipo de cortes, como rodajas, cortes ondulados, rallados, bastoncillos, cintas y cuadraditos de frutas y hortalizas.



Modelos	Volt	Potencia	Nº de cubiertos	Código
CL 50 Ultra	230/50/1	550 Watts	20 a 300	24465

## CUTTERS - PICADORAS DE MESA

Estos modelos están diseñados para la preparación de alimentos picados, triturados y amasados, con una calidad final perfecta y en unos pocos minutos.



R2



R4 V.V



Modelos	Volt	Potencia	Capacidad de cuba	Código
R2	230/50/1	550 Watts	2,9 Litros	22100
R4 V.V	230/50-60/1	1.000 Watts	4,5 Litros	22441

## COMBINADOS - CUTTERS Y CORTA - HORTALIZAS



R 301 Ultra

2 aparatos en 1!

1 accesorio Cutter y 1 accesorio Corta - Hortalizas que se montan sobre el mismo bloque motor. Pica, tritura, emulsiona, amasa y gracias a su gama de 23 discos de acero inoxidable, puede rallar, cortar en rodajas, en bastoncillos y en juliana con una calidad optima de corte.



Modelos	Volt	Potencia	Capacidad de cuba	Código
R301 Ultra	230/50/1	650 Watts	3,7 Litros	2547

## CORTADOR DE PAN

El cortador de pan TP180 puede hacer 180 rebanadas de pan por minuto de 8 a 80 mm de espesor con una regularidad perfecta. Les permitirá cortar todo tipo de pan de forma alargada, gracias al tamaño de su canal de introducción (150\*125 mm).



TP 180

Modelos	Volt	Potencia	Velocidad de trabajo	Código
TP 180	230/50/1	350 Watts	180 a 360 tr/min	23001

Blixer® :  
EMULSIONADORES - MIXERS

2 funciones en 1

Los Blixers® reúnen las cualidades de dos aparatos bien conocidos: el cutter y la batidora. Permiten realizar comidas texturizadas, crudas o cocidas, líquidas, semilíquidas o pastosas.



Blixer 4



Modelos	Volt	Potencia	Capacidad de cuba	Código
Blixer 4	400/50/3	1.000 Watts	4,5 Litros	33215

LICUADORA AUTOMÁTICA

**PRIMICIA MUNDIAL!**

Con esta máquina ahora se puede hacer jugo de excelente calidad en grandes cantidades con rapidez y sin esfuerzo. La licuadora J80 Ultra se adapta muy particularmente a la extracción de zumos de piña, remolacha, manzana, pepino, melón, naranja, uva...



J 80 Ultra



Modelos	Volt	Potencia	Rendimiento	Código
J 80 Ultra	400/50/3	700 Watts	Hasta 110 Kg/h	56000



- Acabado exterior en acero inoxidable AISI -304.
- Encimera compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, valvula de seguridad y termopar.
- Quemadores con tapas de latón y parrillas de hierro fundido.
- Bateas esmaltadas. Bandeja recoge-grasas.
- Dimensiones de parrillas : 395x290MM (Serie 750) ó 395x365MM (Serie 900).
- Dimensiones horno :  
540x590x315 MM (Serie 750)  
540x740x315MM (Serie 900).

## SERIE 750

Modelos	Nº de Fuegos	Dimensiones (mm)	Potencia (Kw)	Horno
C720	2	400x750x850	14,5	N
C740	4	800x750x850	29,0	N
C741	4	800x750x850	36,5	S
C760	6	1205x750x850	43,5	N
C761	6	1205x750x850	51,0	S



## SERIE 900

Modelos	Nº de Fuegos	Dimensiones (mm)	Potencia (Kw)	Horno
C920	2	400x900x850	18,5	N
C940	4	800x900x850	33,0	N
C941	4	800x900x850	41,0	S
C960	6	1205x900x850	50,0	N
C961	6	1205x900x850	58,0	S
C982	8	1600x900x850	74,5	S (2)



- Plancha incorporada de acero inox.
- 400MM en modelos 6 fuegos (750) y 8 fuegos (900).
- 800MM en modelos 8 fuegos (900).

- Horno extragrande (940x740x315MM) en modelo C-961



- Acabado exterior en acero inoxidable AISI -304.
- Encimera compuesta por placa lisa, ranurada o mixta.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable con grifos de seguridad, termopar y piloto de encendido.
- Regulación por válvula termostática MINISIT de 100° a 285°C.
- Fondo 750 ó 900 MM.
- Posibilidad de incorporar placa de cromo duro de 18 mm de espesor.

Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (Kw)	Opción Cromo Duro	Opcion Liso/Ranurado
FT-71	400x750x850	11	SI	R
FT-72	800x750x850	22	SI	R ó LR
FT-91	400x900x850	13	SI	R
FT-92	800x900x850	26	SI	R ó LR



## FREIDORAS GAS O ELÉCTRICAS



- Acabado exterior, cuba y tapa en acero inoxidable.
- Regulación por válvula MINISIT en modelos gas.
- Regulación por termostato en modelos eléctricos.
- Fondo 750 ó 900 MM.
- Cubas de una sola pieza.
- Grifo de vaciado y filtro de residuos.



Modelos	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)	Potencia (Kw)	Alimentación
FG-157T	400x750x850	15	12	GAS
FG-307T	800x750x850	15+15	12+12	GAS
FE-20	400x750x850	15	10	380V-III
FE-20+20	800x750x850	15+15	10+10	380V-III
FG-159T	400x900x850	17	12	GAS
FG-309T	800x900x850	17+17	12+12	GAS
FE-30	400x900x850	17	10	380V-III
FE-30+30	800x900x850	17+17	10+10	380V-III

## OTROS APARATOS



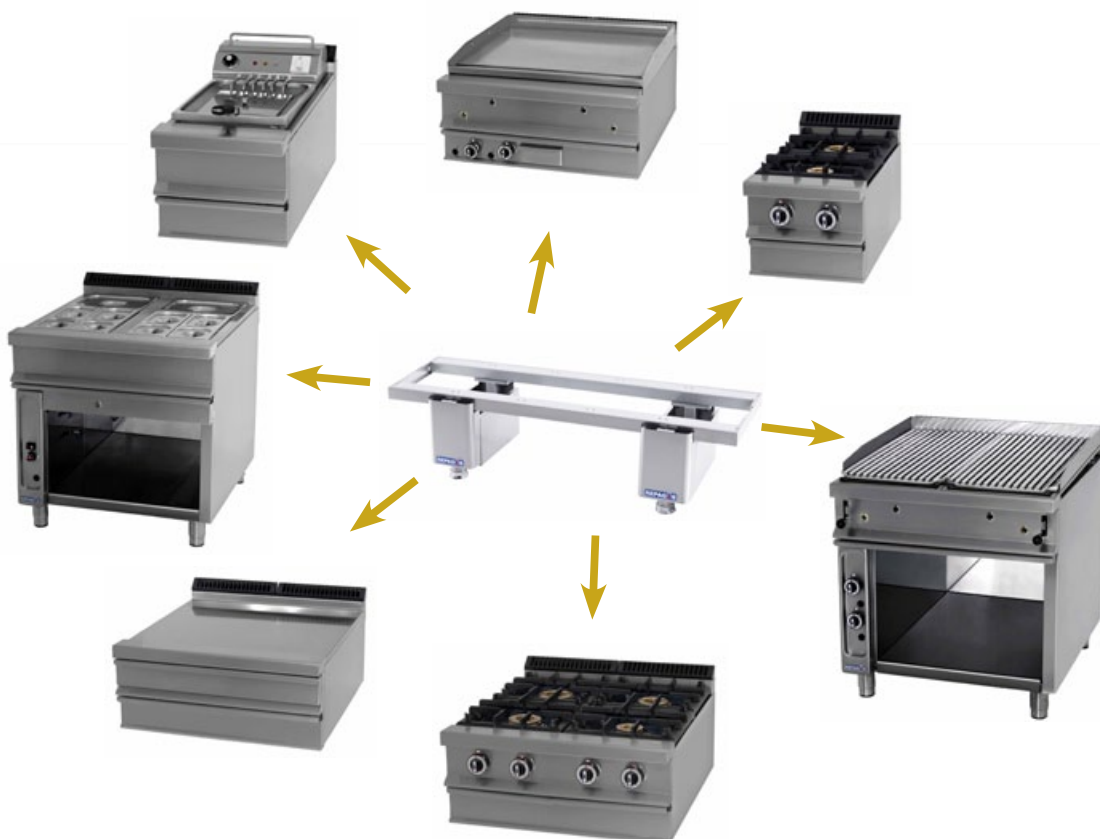
- Totalmente modulares con los anteriores
- Barbacoas Gas :
    - Fondo 750 ó 900MM
    - Ancho 400 ó 800MM
  - Baños María : Gas o Eléctrico
    - Fondo 750 ó 900MM
    - Ancho 400 ó 800MM
  - Elementos Neutros
    - Fondo 750 ó 900MM
    - Ancho 400 ó 800MM

# SERIE Puente

- HIGIENE
- LIMPIEZA
- COMODIDAD
- MAXIMA MODULARIDAD
- APARATOS CON FONDO 750 o 900 mm
- MONTAJE MURAL O CENTRAL

Se pueden insertar:

- Cocinas
- Frytops
- Freidoras
- Baños maria
- Barbacoas
- Neutros



Montaje mural



Montaje con un aparato



Montaje con dos aparatos





### COCINAS GAS

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI -304.
- Encimera compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar.
- Quemadores con tapas de latón y parrillas de hierro fundido.
- Bateas esmaltadas. Bandeja recoge-grasas
- Dimensiones de parrillas : 395x365MM
- Hornos pasantes en acero inoxidable con piloto de encendido, válvula termostática MINISIT y termopar.

Modelos	Nº de Fuegos	Dimensiones (mm)	Potencia (Kw)
C-1140	4	925x1110x850	35,5
C-1141	4	925x1110x850	46,0
C-1161	6	1400x1100x850	60,5
C-1180	8	1725x1100x850	68,5
C-1182	8	1725x1100x850	68,5



### FRY TOPS GAS

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI -304
- Encimera compuesta por placa lisa, ranurada o mixta
- Quemadores tubulares en acero inoxidable con grifos de seguridad, termopar y piloto de encendido.
- Regulación por válvula termostática MINISIT de 100° a 285°C.

Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (Kw)
FT-1100	800x1100x850	26,0



### BAÑO MARIA

- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Quemadores tubulares y regulación por válvula termostática de 30°-100° (Gas)
- Resistencias blindadas y regulación por termostato 30°-90° (Electrico)
- Grifos de toma de agua y desagüe.

Modelos	Dimensiones (mm)	Alimentación	Potencia (Kw)
BM-1100	650x1100x850	GAS	8,0
BM-1100/E	400x1100x850	ELECTRICO	3,0



### ELEMENTO NEUTRO

- Acabado exterior en acero inoxidable.

Modelos	Dimensiones (mm)
M-1100	400x1100x850
BM-1100/E	400x1100x850



Todos los elementos son adaptables con los de la serie 550, colocados enfrentados.



## SERIE 550

### GAS

- Acabado exterior y quemadores en acero inoxidable.
- Palastro de acero rectificadado de 12 mm. de espesor ó con baño de cromo duro (50 - 100 micras).
- Quemador tubular bajo placa y termopar.
- Regulación por válvula termostática MINISIT de 100f a 285f C en los modelos de cromo duro a gas.
- Posibilidad de elegir superficie lisa o lisa/ranurada (LR).
- Todos los modelos con cajón recoge-grasas incorporado.
- Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.

Modelos	Dimensiones	Potencia (Kw)	Fogón	Opción L/R	Cromo Duro
PG450	400x550x290	8,00		NO	NO
PG650	600x550x290	12,00		SI	NO
PG650/1	600x550x290	13,25	1	NO	NO
PG950	900x550x290	16,00		SI	NO
PG950/1	900x550x290	17,25	1	NO	NO
PG650/CD	600x550x290	12,50		NO	SI
PG950/CD	900x550x290	16,00		NO	SI
PG125/CD	1200x550x290	25,00		NO	SI



### ELÉCTRICO

- Acabado exterior y quemadores en acero inoxidable.
- Palastro de acero rectificadado de 12 mm. de espesor ó con baño de cromo duro (50 - 100 micras).
- Termostato de regulación y piloto indicador de encendido.
- Resistencias rectangulares en los modelos eléctricos.
- Posibilidad de transformar a 220 V. III + T.
- Posibilidad de elegir superficie lisa o lisa/ranurada (LR).
- Todos los modelos con cajón recoge-grasas incorporado.

Modelos	Dimensiones	Potencia (Kw)	Opción L/R	Cromo Duro	Alimentación
E45	400x550x290	3,00	NO	NO	380V-III
E65	600x550x290	6,00	SI	NO	380V-III
E96	900x550x290	9,00	NO	NO	380V-III
E65/CD	600x550x290	6,00	NO	SI	380V-III
E95/CD	900x550x290	9,00	NO	SI	380V-III





## SERIE 440

### GAS

- Acabado exterior y quemadores en acero inoxidable.
- Palastro de acero rectificadado de 12 mm. de espesor.
- Quemador tubular bajo placa y termopar.
- Posibilidad de elegir superficie lisa o lisa/ranurada (LR).
- Canal delantero recoge-grasas.
- Posibilidad de conectar el gas en el lado deseado.
- Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.



Modelos	Dimensiones	Potencia (Kw)	Fogón	Opción L/R
PG640	605x440x230	9,50		SI
PG640/1	605x440x230	11,75	1	NO
PG840	805x440x230	13,00		SI
PG840/1	805x440x230	14,75	1	NO
PG140	1005x490x230	16,00		SI
PG140/1	1005x490x230	18,25	1	NO



### ELÉCTRICO

- Acabado exterior y quemadores en acero inoxidable AISI-304 (18/8).
- Palastro de acero rectificadado de 12 mm. de espesor.
- Termostato de regulación y piloto indicador de encendido.
- Resistencias tubulares.
- Posibilidad de elegir superficie lisa o lisa/ranurada (LR).
- Canal delantero recoge-grasas.



Modelos	Dimensiones	Potencia (Kw)	Opción L/R
E64	605x440x230	3,00	SI
E84	805x440x230	4,00	SI
E96	900x550x290	9,00	NO
E65/CD	600x550x290	6,00	NO
E95/CD	900x550x290	9,00	NO





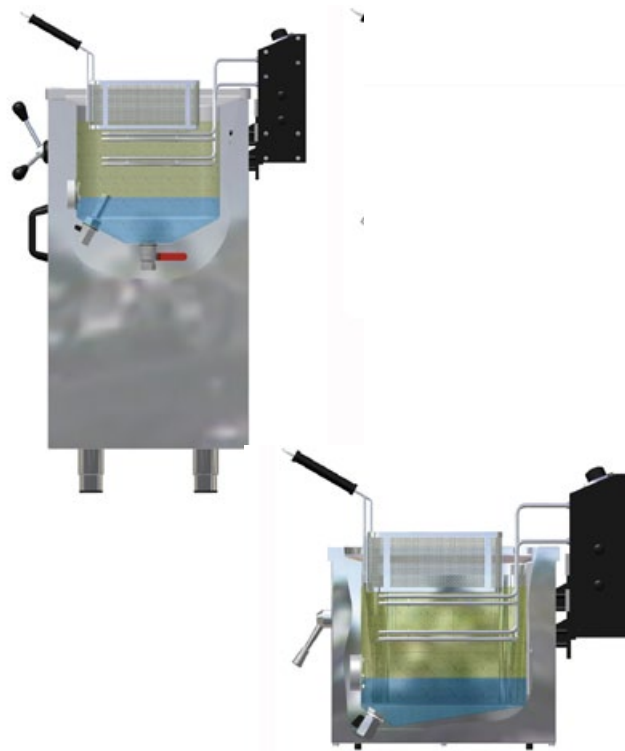
## SISTEMA AGUA-ACEITE

- El agua ocupa la parte que está en el fondo de la cuba mientras que el aceite, debido a su densidad, está por encima del agua. Gracias a este tipo de sistema, los residuos que se desprenden de la fritura van hacia el fondo de la cuba y al contactar con el agua los absorbe y se depositan en el fondo. Por este motivo podemos freír distintos alimentos sin mezclar los sabores.

- Su limpieza y ahorro de aceite es mayor, ya que cada vez que cambiamos el agua evacuamos los residuos de los alimentos, no es necesario filtrar el aceite.

- Nuestro sistema de resistencia móvil, al poder situar el elemento calefactor a la altura deseada, nos permite una serie de ventajas:

- Ahorro de energía: calentamos sólo el volumen de aceite necesario para cada fritura.
- Mayor rapidez: con menos potencia tenemos una respuesta rápida, ya que calentamos un menor volumen de aceite.
- Mayor duración de aceite: al no calentar todo el volumen, el aceite tiene una mayor duración.



## F-10

- SISTEMA ELEVACIÓN

- CABEZAL EXTRAÍBLE

- GRIFO DE VACIADO

- MEDIDOR NIVEL

- CAPACIDAD TOTAL 13,5LT ( 10 LTS. ACEITE Y 3,5 LTS. AGUA)



Modelos	Potencia (Kw)	Dimensiones (mm)	Alimentación
F10	3,0	325x440x470	220V
F10+10	3,0+3,0	650x440x470	220V
FH10	5,0	325x525x433	220V
FH10+10	5,0+5,0	650x525x433	220V
FH10*	5,0	325x525x433	380V-III
FH10+10*	5,0+5,0	650x525x433	380V-III

## F-17

- SISTEMA ELEVACIÓN
- CABEZAL EXTRAÍBLE
- GRIFO DE VACIADO
- MEDIDOR NIVEL
- CAPACIDAD TOTAL 19,5LT ( 15 LTS. ACEITE Y 4,5 LTS. AGUA )

Modelos	Potencia (Kw)	Dimensiones (mm)	Alimentación
FH17	6,0	360x560x925	220V
FH17+17	6,0+6,0	724x560x925	220V
FH17*	6,0	360x560x925	380V-III
FH17+17*	6,0+6,0	724x560x925	380V-III



## F-25

- SISTEMA ELEVACIÓN
- CABEZAL EXTRAÍBLE
- GRIFO DE VACIADO
- MEDIDOR NIVEL
- CAPACIDAD TOTAL 31LT ( 23 LTS. ACEITE Y 8 LTS. AGUA )

Modelos	Potencia (Kw)	Dimensiones (mm)	Alimentación
FH25	11,0	410x642x925	220V
FH25+25	11,0+11,0	824x642x925	220V
FH25*	11,0	410x642x925	380V-III
FH25+25*	11,0+11,0	824x642x925	380V-III



## F-35

- SISTEMA ELEVACIÓN
- CABEZAL EXTRAÍBLE
- GRIFO DE VACIADO
- MEDIDOR NIVEL
- CAPACIDAD TOTAL 44LT ( 30 LTS. ACEITE Y 14 LTS. AGUA )

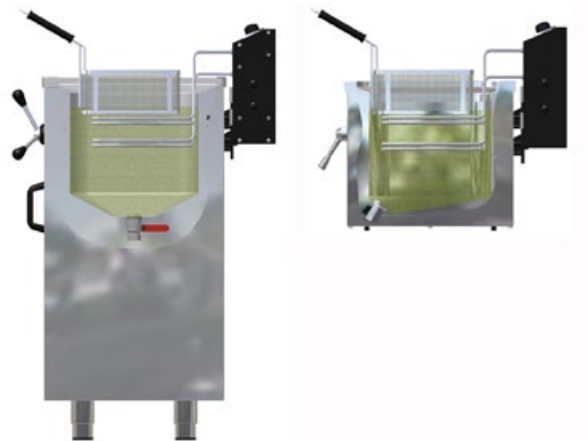
Modelos	Potencia (Kw)	Dimensiones (mm)	Alimentación
FH35	15,0	531x642x925	380V-III
FH35+35	15,0+15,0	1065x642x925	380V-III



## SISTEMA SOLO ACEITE

- En este tipo de freidoras los residuos se depositan en el fondo del aceite y deben ser evacuados mediante filtraje. La característica más importante de las freidoras Movilfrit es el sistema de elevación de resistencia.

- Nos permite colocar la resistencia a la altura idónea para freír los alimentos, evitando así el tener que calentar todo el aceite de la cuba, lo que nos lleva a un ahorro de aceite, una mayor rapidez y una mayor duración del aceite.



## FA6 - FA9

-CABEZAL EXTRAÍBLE

-GRIFO DE VACIADO : Sólo en modelos FA9

-CAPACIDAD TOTAL

-FA6 - 6LTS

-FA9 - 9LTS



Modelos	Potencia (Kw)	Dimensiones (mm)	Alimentación
FA6	3,0	265x390x315	220V
FA6+6	3,0+3,0	530x390x315	220V
FA9	3,0	265x390x360	220V
FA9+9	3,0+3,0	530x390x360	220V



## FAH10

-SISTEMA ELEVACIÓN

-CABEZAL EXTRAÍBLE

-GRIFO DE VACIADO

-CAPACIDAD TOTAL 10 LT

Modelos	Potencia (Kw)	Dimensiones (mm)	Alimentación
FAH10	5,0	325x525x433	220V
FAH10+10	5,0+5,0	650x525x433	220V
FAH10*	5,0	325x525x433	380V-III
FAH10+10*	5,0+5,0	650x525x433	380V-III



## FH17

- SISTEMA ELEVACIÓN
- CABEZAL EXTRAÍBLE
- GRIFO DE VACIADO
- CAPACIDAD TOTAL 17LT

Modelos	Potencia (Kw)	Dimensiones (mm)	Alimentación
FH17	6,0	360x560x925	220V
FH17+17	6,0+6,0	724x560x925	220V
FH17*	6,0	360x560x925	380V-III
FH17+17*	6,0+6,0	724x560x925	380V-III



## FH25

- SISTEMA ELEVACIÓN
- CABEZAL EXTRAÍBLE
- GRIFO DE VACIADO
- CAPACIDAD TOTAL 25LT

Modelos	Potencia (Kw)	Dimensiones (mm)	Alimentación
FH25	11,0	410x642x925	220V
FH25+25	11,0+11,0	824x642x925	220V
FH25*	15,0	410x642x925	380V-III
FH25+25*	15,0+15,0	824x642x925	380V-III



## FH35

- SISTEMA ELEVACIÓN
- CABEZAL EXTRAÍBLE
- GRIFO DE VACIADO
- CAPACIDAD TOTAL 35LT

Modelos	Potencia (Kw)	Dimensiones (mm)	Alimentación
FH35	15,0	531x642x925	380V-III
FH35+35	15,0+15,0	1065x642x925	380V-III





## BOTELLEROS FRIGORIFICOS

- Exterior en acero inox AISI 304, trasera en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Fondo embutido con amplios radios para limpieza.
- Bandeja de desagüe en plástico.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®.
- Bandeja recogida agua evaporador.



Opción cajones

Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (w)	Volumen (lt)	Nº Puertas
EB-1500-II	1479x550x865	300	445	3
EB-2000-II	1954x550x865	350	620	4
EB-2500-II	2429x550x865	445	800	5

## MESA REFRIGERADA SERIE 600

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Encimera con peto sanitario de 100 mm y 50 mm de espesor.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Posibilidad cambio el sentido de apertura de las puertas.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Cerradura opcional para puertas y cajones.
- Opción de grupo al lado contrario.



### OPCIONES



cajones



puerta cristal



fregadero incorporado



grupo remoto

Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (kw)	Volumen (lt)	Nº Puertas
BMPP-1500-II	1468x600x850	525	245	2
BMPP-2000-II	1960x600x850	575	385	3
BMPP-2500-II	2452x600x850	655	525	4



## MESA REFRIGERADA SERIE 700

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Encimera con peto sanitario de 100 mm y 50 mm de espesor.
- Posibilidad cambio sentido de apertura de las puertas.
- Cerradura opcional para puertas y cajones.
- Opción de grupo al lado contrario.
- Opción mantenimiento de congelados.

medidas gastronorm



cajones



puerta cristal



fregadero incorporado



OPCIONES

grupo remoto



Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (kw)	Volumen (lt)	Nº Puertas
BMGN-1470 II	1468x700x850	550	295	2
BMGN-1960 II	1960x700x850	690	460	3
BMGN-2450 II	2452x700x850	740	625	4

## MESA SNACK REFRIGERADA

- Exterior en acero inox AISI 304.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Cajones con guías telescópicas con salida matorada.
- Cuerpo cajón: 305x508x105 mm



Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (kw)	Volumen (lt)	Nº Puertas
MSG-1000	1000x650x640	330	75	2
MSG-1400	1400x650x640	420	170	4
MSG-2000	2000x650x640	460	265	6
MSG-2400	2400x650x640	590	360	8

detalle cajones



Altura de 64 cm. idónea para colocación de aparatos de cocción modulares en su encimera.

## mesa ENSALADA serie 700

medidas gastronorm

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Posibilidad cambio sentido de apertura de las puertas.
- Cerradura opcional para puertas y cajones.
- Opción puerta doble acristalamiento e iluminación incorporada.



MOD. ME 1003 -II



opción puerta de cristal

Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (w)	Volumen (lt)	Nº Puertas
ME-1000 BAN	978x700x857	424	230	2
ME-1000 EN	978x700x885/1050	424	230	2
ME-1000 II	978x700x885	424	230	2
ME-1000 PIZZA	978x700x885/1129	424	230	2
ME-1003 BAN	1460x700x857	665	355	3
ME-1003 EN	1460x700x885/1000	665	355	3
ME-1003 II	1460x700x885	665	355	3
ME-1003 PIZZA	1460x700x865/1129	665	355	3



MOD. ME 1003 -EN



MOD. ME 1003 -BAN



MOD. ME 1003 -PIZZA

## ARMARIOS SERIE AN

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Cerradura opcional para puertas.



Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (w)	Volumen (lt)	Nº Puertas
AN-500	687x700x2030	650	500	1
AN-502	687x700x2030	650	500	2
AN-1002	1385x700x2030	820	1110	2
AN-1003	1385x700x2030	820	1110	3
AN-1004	1385x700x2030	820	1110	4
AN-1603	2081x700x2030	975	1730	3
AN-1605	2081x700x2030	975	1730	5
AN-1606	2081x700x2030	975	1730	6

### OPCIONES

- Opción puerta de cristal.
- Opción Mixto con grupos frigoríficos independientes.
  - Refrigeración + Departamento baja temperatura (-18 °C)
  - Refrigeración + Departamento pescado.
- Opción Baja temperatura (-18° C)
  - Desescarche por gas caliente.
  - Marcos de puertas calefactados.

## ARMARIOS GASTRONORM 1/1

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Parrillas interiores GN-1/1 : 325x530 mm.
- Cerradura opcional para puertas.



Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (w)	Volumen (lt)	Nº Puertas
AGN-301	482x695x2100	430	325	1
AGN-302	482x695x2100	430	325	2
AGN-602	974x695x2100	490	745	2
AGN-603	974x695x2100	490	745	3
AGN-604	974x695x2100	490	745	4

### OPCIONES

- Opción puerta de cristal.
- Opción Mixto con grupos frigoríficos independientes.
  - Refrigeración + Departamento baja temperatura (-18°C)
- Opción Baja temperatura (-18°C)
  - Desescarche por gas caliente.
  - Marcos de puertas calefactados.
  - Válvula de expansión.



opción cajones

## ARMARIOS GASTRONORM 2/1

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Cerradura opcional para puertas.
- Parrillas interiores GN-2/1 : 530x650 mm.



### OPCIONES

- Opción puerta de cristal.
- Opción Mixto con grupos frigoríficos independientes.
  - Refrigeración + Departamento baja temperatura (-18°C).
  - Refrigeración + Departamento pescado.
- Opción Baja temperatura (-18°C).
  - Desescarche por gas caliente.
  - Marcos de puertas calefactados.
  - Válvula de expansión.
- Opción Pastelería.
  - Parrilla interior 600x400 mm.

Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (w)	Volumen (lt)	Nº Puertas
AGB-701	687x794x2125	585	600	1
AGB-702	687x794x2125	585	600	2
AGB-1402	1385x794x2125	945	1300	2
AGB-1403	1385x794x2125	945	1300	3
AGB-1404	1385x794x2125	945	1300	4

## ARMARIOS ESPECIALES 800X600

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Cerradura opcional para puertas.
- Parrillas interiores : 800x600 mm.
- Refrigeración o baja temperatura.



### OPCIONES

- Opción puerta de cristal.
- Opción Mixto con grupos frigoríficos independientes.
  - Refrigeración + Departamento baja temperatura (-18°C).
  - Refrigeración + Departamento pescado.
- Opción Baja temperatura (-18°C)
  - Desescarche por gas caliente.
  - Marcos de puertas calefactados.
  - Válvula de expansión.
- Opción Pastelería.
  - Parrilla interior 800x600 mm.

Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (w)	Volumen (lt)	Nº Puertas	Temperatura
AGB-901	756x960x2130	475	848	1	+2°/+8°C
AGB-901-BT	756x960x2130	1425	484	1	-18°C

Los abatidores permiten reducir en un tiempo muy breve la temperatura en el corazón de los alimentos, sean cocidos o frescos, conservando sus características de frescura, higiene y calidad, disminuyendo los riesgos de proliferación bacteriana. La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados ha sido dejar enfriar los alimentos al aire libre hasta que la temperatura del alimento alcance una temperatura ideal para su conservación en el refrigerador.

La fase de enfriamiento entre +65°C y +10°C es un intervalo de tiempo que compromete las características naturales del producto (humedad, consistencia, aroma, color) y lo somete a la agresión y a la consecuente proliferación bacteriana.

Con los ABATIDORES INFRICO se persigue reducir al máximo la permanencia de los alimentos en este intervalo crítico de temperaturas.



MOD.ABT5-1L

## ABATIMIENTO

El ciclo de abatimiento rápido de los alimentos cocinados permite mantener intactas sus características originales, el descenso rápido de temperatura en el corazón del producto de +90° C a +3° C en menos de 90 minutos y mantener el producto entre 0° C y +5° C garantiza la calidad, aroma, color, humedad y consistencia .



## CONGELACIÓN

El ciclo de congelación rápida de los alimentos cocinados permite congelar rápidamente, transformar los líquidos que contienen los alimentos en microcristales de hielo que no daña la estructura celular del producto, pasando de +90° C a -18° C en el corazón del producto en menos de 270 minutos.



MOD.ABT14-1L

Modelos	Dimensiones (mm)	Niveles	Bandeja	Potencia (HP)	Rendimiento (KG)
ABT3-1S	721x711x536	3	GN-1/1	0,5	10/5
ABT5-1L	837x836x925	5	GN-1/1 ; 60x40	1,0	20/12
ABT7-1L	837x836x1106	7	GN-1/1 ; 60x40	1,2	30/18
ABT10-1L	837x836x1716	10	GN-1/1 ; 60x40	2,0	40/25
ABT14-1L	837x836x1716	14	GN-1/1 ; 60x40	2,5	50/30
ABT10-2S	1072x1071x1716	10	GN-2/1 ; 80x60	4,0	80/50



detalle

## VITRINA GRANADA

- Exterior e interior en chapa plastificada.
- Iluminación en perfil superior.
- Cristal curvo securizado.
- Reserva refrigerada.
- Disponible en 8 colores.



Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Puertas	Volumen Reserva
VGRD-1000	944x955x1240	560	1	189,0
VGRD-1500	1445x995x1240	580	2	289,0
VGRD-2000	1888x995x1240	670	3	378,0
VGRD-2500	2488x995x1240	825	4	498,0
VGRD-3000	2888x995x1240	930	4	578,0



## VITRINA MADRID



- Exterior e interior en chapa plastificada
- Iluminación en perfil superior.
- Encimera y exposición de acero inox.
- Línea modular
- Disponible en 6 colores

### OPCIONES

- Evaporación
  - Estática
  - Forzada
- Cristales
  - Recto
  - Curvo (abatible)



Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (W)
VRM-1000	945x1183x1286	855
VRM-1500	1416x1183x1286	930
VRM-2000	1888x1183x1286	1275
VRM-2500	2360x1183x1286	1405

## VITRINA MURALES

- Las vitrinas murales expositoras refrigeradas están disponibles en tres versiones de temperatura :
  - H1 : +4°C/+8°C – Frutas y Verduras.
  - M1 : 0°C/+2°C – Carnes y Aves.
  - M2 : +2°C/+5°C – Lácteos y Charcutería.
- Con expositores de distintas longitudes y una amplia gama de accesorios, esta unidad ofrece una máxima capacidad de almacenamiento ocupando el mínimo espacio en la superficie de venta y presenta uno de los consumos energéticos más ajustados del mercado.
- Cortina nocturna manual.
- 4 filas de estantes regulables en altura e inclinación.
- Porta precios de 40 mm en los estantes y frontal.
- Control electrónico.
- Lateral display con doble cristal.
- Iluminación superior LED.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora extraíble.
- Línea modular.



SERIE EMS. Costado corto - Fondo 670 mm

Modelos	Dimensiones (mm)
---------	------------------

EMS6	625x670x2000
EMS9	938x670x2000
EMS12	1250x670x2000
EMS18	1875x670x2000
EMS25	2500x670x2000
EMS31	3125x670x2000



SERIE EMS - INOX. Fondo 650 mm



SERIE EMS - LUX. Costado largo - Fondo 710 mm

## VITRINA MURALES SERIE EML

- EML costado corto - Fondo 870 mm
- EML LUX costado largo - Fondo 910 mm
- EML INOX - Fondo 850 mm

# LAVAVAJILLAS



## LAVAVAJILLAS eco-line

JEMI, líder en el mercado con más de 50 años de experiencia, ha lanzado una nueva gama económica de lavavasos y lavavajillas, completando así su actual línea de alta calidad. Basada en el mismo concepto que las maquinas actuales, y utilizando los mismos componentes, los nuevos modelos son fabricados con paredes y puertas sin embuticiones, utilizando como siempre acero inoxidable de primera calidad.

- Construcción en acero inoxidable.
- Una sola pared.
- De fácil manejo y utilización.
- Consumo mínimo de energía y agua.
- Brazos de lavado fijos.
- Brazos de lavado de bayoneta.
- Fácilmente desmontables para su limpieza.
- Doble filtro en cuba.



GS5-AF - Producción: 500/1000 vasos/h

Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Voltaje	Cesta (mm)	Altura Util Lavado
GS-1	420x495x640	2.710	220V-II	350x350	220 mm
GS-5AF	465x545x750	2.970	220V-II	400x400	290 mm
GS16	565x540x815	3.336	220V-II	500	320 mm



GS1 - Producción: 400/800 vasos/h



GS16 - Producción: 1440 vasos/h y 480 platos/h





GS-6



GS-18

Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia - W	Voltaje	Cesta (mm)	Altura util lavado	Produccion (vasos/h)
GS-2	430x495x625	2.710	220V-II	350x350	220 mm	400-800
GS-6	480x555x670	2.970	220V-II	400x400	220 mm	500-1000
GS-6AF	480x555x740	2.970	220V-II	400x400	290 mm	500-1000

Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia - W	Voltaje	Cesta (mm)	Altura util lavado	Produccion (vasos/h)
GS-18	580x655x775	3.336	220V-II	500x500	300 mm	1440/480
GS-19	580x655x775	5.236	380V-III	500x500	300 mm	1440/480



GS-30

- Gran rendimiento
- Facilidad de limpieza
- Doble filtro
- Cuba embutida
- Descalcificador montado de origen (opcional)

- Múltiples opciones de montaje
- Distintas distribuciones de mesas entrada/salida



GS-83

Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia - W	Voltaje	Cesta (mm)	Altura util lavado	Produccion (vasos/h)
GS-20	580x655x1165	5.236	380V-III	500x500	300 mm	1440/480
GS-30	560x635x1345	7.100	380V-III	500x500	385 mm	1440/480

Modelos	Dimensiones (mm)	Potencia - W	Voltaje	Cesta (mm)	Altura util lavado	Produccion (vasos/h)
GS-83 ECO	665x750x1440/1900	6.736	380V-III	500x500	400 mm	640
GS-83M	665x750x1440/1900	7.500	380V-III	500x500	400 mm	640-960
GS-102M	1316x750x1440/1900	1.500	380V-III	500x500 (x2)	400 mm	1280/1920



- Cubito macizo y cristalino 36/40 gr.
- Carrocería de acero inoxidable AISI 304.
- Sistema Spray con ducha elástica patentado por ITV.
- Funcionamiento electromecánico, sencillo y duradero.
- Interruptor on/off.
- Cuba de stock autoportante con aislamiento de poliuretano de alta densidad, que proporciona mayor duración a los cubitos.
- Nueva puerta reforzada.



## MODELO BASIC

Modelo	Condensación	Producción	Almacén	Potencia	Dimensiones (mm)
BASIC30	Aire	31 kg/día	15 kg	425W	435x600x695
BASIC30	Agua	36 kg/día	15 kg	425W	435x600x695
BASIC40	Aire	40 kg/día	15 kg	540W	435x600x695
BASIC40	Agua	42 kg/día	15 kg	540W	435x600x695
BASIC60	Aire	54 kg/día	27 kg	650W	515x640x830
BASIC60	Agua	56 kg/día	27 kg	650W	515x640x830
BASIC80	Aire	77 kg/día	33 kg	775W	645x640x860
BASIC80	Agua	79 kg/día	33 kg	775W	645x640x860

## TRITURADOR HIELO



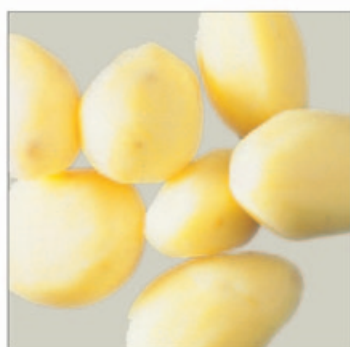
- Triturador hielo alto rendimiento.
- Capacidad : 3 kg/minuto
- Deposito de 1 kg.
- 320x180x330 mm

**robot coupe®**

- Destinadas EXCLUSIVAMENTE a pelado de hortalizas.
- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Torre abrasiva.
- Tapadera metálica conectada a sistema de seguridad (excepto EP5)
- Incluye pie/soporte de acero inoxidable con cesta filtro (excepto EP5 - opcional)



Modelo	Capacidad cuba	Producción	Dimensiones (mm)	Potencia	Voltaje
EP5-TA	5kg	130 kg/h	340 Øx440x500	250W	220-II
EP10-TA	10kg	280 kg/h	460 Øx620x1114	370W	220-II ó 400-III
EP15-TA	15kg	400 kg/h	460 Øx620x1209	370W	220-II ó 400-III
EP25-TA	25kg	600 kg/h	643 Øx784x1302	1100W	400-III



# envasadoras vacío

## - Vacío 100%

Se trata de envasar el alimento extrayendo todo el aire de la bolsa, de este modo tenemos un medio en la que la mayoría de las bacterias no pueden multiplicarse debido a la ausencia de oxígeno.

## - Envasado con líquido base

Consiste en envasar el alimento al vacío junto con un líquido base. Este líquido base puede ser un aceite aromatizado, por ejemplo. De este modo conseguimos que el alimento se impregne de estos aromas de una forma muy efectiva y homogénea, sin ningún tipo de cocción ni aportación de calor.

Hay que tener en cuenta que el tratamiento a baja temperatura (60 °C a 70 °C) ayuda a acelerar el proceso. Impregnaciones

- Podemos conseguir impregnaciones gracias a que el aire que extraemos de los alimentos porosos pasa a sustituirse por el líquido base, cogiendo el color y los aromas de éste. Un caso muy representativo es el envasado de peras al vino: estas adquieren el color rojizo del vino y el gusto y aroma de éste manteniendo la textura crujiente de una pera semimadura.

## -Atmósfera modificada

Se trata de envasar el alimento extrayendo totalmente el aire de la bolsa e inyectando una atmósfera adecuada, como el nitrógeno, que no altera la composición del alimento, y en muchas ocasiones una mezcla de CO2, que evita la proliferación de microorganismos. En muchos casos se utiliza el nitrógeno como protección para los alimentos frágiles.



Modelo	Dimensiones Ext (mm)	Dimensiones Cámara (mm)	Capacidad bomba	Potencia	Dimensiones (mm)
TVAC E310	410x450x330	330x330x90	6 m3/h	425W	435X600x695
TVAC 410	505x565x445	430x430x180	20 m2/h	425W	435X600x695
TVAC 430	650x585x445	570x450x180	20 m3/h	540W	435X600x695
TVAC 432	650x585x445	570x450x180	20 m3/h	540W	435X600x695



- Visualización controlada de todos los pasos del proceso
- Máquinas de sobremesa fabricadas completamente en acero inoxidable AISI 304
- Cámara con cantos redondeados para una fácil limpieza
- Barra de soldadura extraíble sin conexiones
- Placas de polietileno en el interior de la cámara que aumentan la velocidad de vacío y regulan la altura de trabajo
- Doble soldadura 2 x 4 mm
- Entrada de aire suave para una mejor adaptabilidad de la bolsa al producto
- Plus de vacío para forzar la salida del aire del interior de aquellos alimentos porosos
- Acceso para vacío exterior
- Entrada gas inerte
- Memoria de 100 programas



Modelo	Potencia	Dimensiones (mm)	Velocidad
Exprimidor N-5	150W-220V	240x183x420	1460 rpm
Exprimidor N-4	375W-220V	245x213x455	1400 rpm
Batidora Sencilla	70W-220V	190x170x530	5800 rpm
Batidora Doble	140W-220V	195x340x525	5800 rpm
Triturador Vaso Inox	210W-220V	192x175x425	9200 rpm
Picadora Hielo	375W-220V	505x190x455	1400 rpm



## LOMI



### Sistema "WAVE ACTION"

Dirige la mezcla continuamente hacia las cuchillas para un triturador perfecto.



### RIO

- 1/2 HP
- Vaso policarbonato 1,3 lts.
- 2 Velocidades



### TANGO

- 1 HP
- Vaso policarbonato 1,4 lts.
- 2 Velocidades
- Temporizador



### TEMPEST

- 3 HP
- Vaso policarbonato 1,9 lts.
- 2 Velocidades
- Temporizador
- Ciclo automático



### SUMMIT

- 3 HP
- Vaso policarbonato 1,9 lts.
- 2 Velocidades
- Temporizador
- Ciclo automático
- Programable
- Campana antiruidos.

# FREGADEROS



- Bastidor diseñado para ubicar lavavajillas estándar bajo el escurridor.
- Incluidas patas extensibles para incorporar aparatos de hasta 850 mm de alto.
- Incluye escuadra de aluminio para fijar a pared



Nº Cub/Esc	Longitud (mm)	Ancho (mm)
1C	600	600
	700	600/700
	800	700
1C+1E	1000/1200/1300/1400	600/700
2C	100/1200/1400	600/700
	1300	600
	1800	700
	2C+1E	1400
2C+2E	1600/1800/1900	600/700
	2100	700
	2C+2E	2000
3C	2100/2500	600/700
	1800	700



- Construidos totalmente en acero inox AISI-304.
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Valvula de desagüe y tubo rebosadero.
- Peto posterior de 100 mm y frontal de 65 mm.
- Bastidor con pata de 40x4 mm regulables.

Nº Cub/Esc	Longitud (mm)	Ancho (mm)
1C+1E	1200	600/700
2C+1E	1800	600/700



Nº Cub/Esc	Longitud (mm)	Ancho (mm)
1C	1000/1200/1400	700
1C+1E	1600/1800/200	700
2C	1800	700
3C	1800	700



Modelo	Dimensiones (mm)
Lavamanos pie	450x500x850
Lavamanos mural	450x500x173



- Encimera y estructura en acero inox AISI 304 18/10 con omegas de refuerzo y acabado satinado
- Frontal de 65 mm en punto redondo sanitario totalmente soldado
- Peto posterior de 100 mm (sólo en mesas murales)
- Patas de tubo de 40x40 mm con taco regulable de rosca oculta
- Estructura desmontable

Longitud (mm)	Ancho (mm)	Altura
600	600/700	850
800	600/700	850
1000	600/700/800	850
1200	600/700/800	850
1400	600/700/800	850
1500	600/700	850
1600	600/700/800	850
1800	600/700/800	850
2000	600/700/800	850
2200	600/700	850
2400	600/700	850

## OPCIONES



Peto Lateral



Entrepaño adicional



Cajón telescópico



Modulo 3/4 cajones



Mesa angular

# GRIFERIA



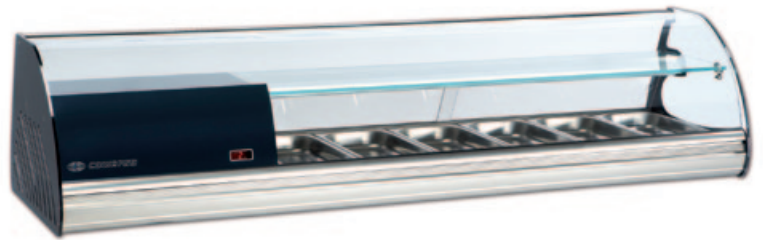
Código	Modelo	
GDCGG	Grifo ducha + gerontológico	A
GDPCG	Grifo ducha + gerontológico pared	B
GCO	Grifo gerontológico codo	C
GMDE	Grifo mezclador caño extraíble	D
GEC	Grifo electrónico caño alto	E
GE/GEP	Grifo electrónico red/pila	F

# VITRINAS REFRIGERADAS

**comersa**

## TOP 2P

- Estante superior neutro
- Cuba honda (35 mm)
- 3 acabados disponibles: Oro / Plata / Inox
- Cristal curvo abatible
- Grupo remoto ó incorporado



Código	Dimensiones (mm)	Bandejas	Prof Cuba (mm)	Potencia (CV)	GRUPO
TOP2P-6-GI	1523x417x342	6	35	1/5	INCORPORADO
TOP2P-8-GI	1880x417x342	8	35	1/5	INCORPORADO
TOP2P-8-GR	1523x417x342	8	35	1/5	REMOTO
TOP2P-10-GR	1880x417x342	10	35	1/5	REMOTO

## TOP 200

- Altura reducida : 205 mm
- Cuba honda (35 mm) ó plana (15 mm)
- 3 acabados disponibles: Oro / Plata / Inox
- Cristal curvo abatible
- Grupo remoto o incorporado
- Opcional : iluminación LED



Código	Dimensiones (mm)	Bandejas	Prof Cuba (mm)	Potencia (CV)	GRUPO
TOP200-6-GI	1523x417x205	6	15 ó 35	1/8	INCORPORADO
TOP200-8-GI	1880x417x205	8	15 ó 35	1/8	INCORPORADO
TOP200-8-GR	1523x417x205	8	15 ó 35	1/5	REMOTO
TOP200-10-GR	1880x417x205	10	15 ó 35	1/5	REMOTO

## TOP SUSHI

- Doble evaporación
  - Placa fría inferior
  - Evaporador estático superior
- Cuba honda (35 mm) ó plana (15 mm)
- 3 acabados disponibles : Oro / Plata / Inox
- Cristal curvo abatible
- Grupo incorporado



Código	Dimensiones (mm)	Bandejas	Prof Cuba (mm)	Potencia (CV)
TOP SUSHI - 6	1523x417x246	6	15 ó 35	1/5
TOP SUSHI - 8	1880x417x246	8	15 ó 35	1/5





• Hornos eléctricos gastronomía/pastelería de pequeña/mediana dimensión

• Gastronomía

- Bandeja GN-1/2 ; 3 alturas ; 558x670x420 mm
- Bandeja GN-2/3 ; 4/5 alturas ; 650x710x500 mm
- Bandeja Gn-1/1 ; 4/6/10 alturas ; 965x830x770 mm

• Pastelería

- Bandeja 600x400 mm ; 3/4 alturas ; 760x955x540 mm
- Bandeja 600x400 mm ; 6/10 alturas ; 965x830x770/1070 mm
- Bandeja 460x330 mm ; 4 alturas ; 650x770x500 mm
- Bandeja 433x433 mm ; 4 alturas ; 595x610x575 mm

## CORTADORAS



- Carro, bandeja de corte, protector de cuchilla y bancada en aluminio protegido contra la oxidación.
- Selección de espesor de lonchas con mango graduado.
- Cuchillas de acero inoxidable de gran resistencia
- Transmisión por correa.
- Motor con protector térmico contra sobrecalentamiento.
- Interruptores estancos.
- Normativa CE

Código	Cuchilla (Ø mm)	Dimensiones (mm)	Corte (mm)
CUT220CE	220	495x435x380	160
CUT250CE	250	537x460x400	180
CUT300CE	300	597x520x495	220



## FREIDORAS

Código	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Capacidad (lts)
FD6	265x360x310	3000	6
FD8	315x530x385	3500	8
FD10	313x570x385	3800	10
FD88	630x630x385	3500x3500	8+8

## TOSTADORES

Código	Dimensiones (mm)	Potencia (W)
T03	483x252x273	2000
T06	483x252x395	3000



## MICROONDAS

Código	Potencia (W)	Dimensiones(mm)	Capacidad (lts)
69323	900	510x420x280	23
69328	900	510x420x310	28
69331	1000	520x440x340	31

## TERMOS LECHE

Código	Dimensiones (mm)	Potencia (W)	Capacidad (lts)
6L	265x265x525	1500	6
12L	525x265x525	1500+1500	6+6





MOBILIARIO