

CATÁLOGO

NÚMERO 50 | 2024



AQUA

 **stalgast**
power of gastronomy



Apoyamos la gastronomía al estilo ECO



Fabricación polaca, >7.500 Productos
calidad europea en venta continua



Espacio para
20.000 palets



>600
empleados



El 98% de
Productos en stock

Llevamos más de 30 años apoyando a empresas gastronómicas en Polonia y en el extranjero

Somos un equipo de profesionales en diversas áreas: ingenieros y diseñadores, mánager de ventas quienes también son tus asesores de Producto, expertos culinarios y técnicos de servicio. Tenemos un enfoque empresarial de la gastronomía y compartimos tu afán de éxito. Por eso asesoramos, apoyamos, cooperamos pero, sobre todo, creamos asociaciones duraderas. Ofrecemos soluciones eficaces y equipos fiables, a la vez que apoyamos a nuestros clientes durante todo el proceso, desde la idea de negocio hasta el pleno funcionamiento de una empresa de éxito. La gastronomía es nuestra pasión. En colaboración con los mejores especialistas, fabricamos equipos relacionados con la gastronomía y seleccionamos productos de fabricantes mundiales de renombre.

¡Estaremos encantados de compartir nuestra experiencia y conocimientos gastronómicos contigo!



En el año 2018 inauguramos el Centro Logístico más moderno del sector, desde donde se organiza la distribución a los clientes nacionales y extranjeros empleando los procesos y tecnologías más novedosos.

- espacio para 20.000 palets
- envío de mercancías el mismo día
- del pedido
- > 7.500 productos disponibles
- 10 rampas

**Centro
logístico
y fábrica
modernos**





Fabricación polaca

Moderna Fábrica de Dispositivos Gastronómicos en Radom.

En 2008 abrimos una fábrica de dispositivos y accesorios gastronómicos en Radom. Desde 2020 toda la producción se realiza allí, en nuestra propia nave moderna.

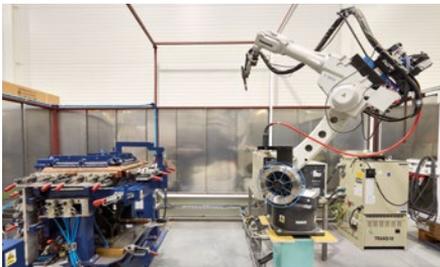
En la fábrica de Radom producimos muebles gastronómicos de acero inoxidable, 24h y a pedido, lavavajillas y cadenas de cocción horizontal, líneas de servicio y pequeños dispositivos de sobremesa.

Somos la única empresa del país en fabricar accesorios gastronómicos de polímeros, que incluyen cestas de lavavajillas y ablas de cortar. Sucesivamente ampliamos nuestra oferta añadiendo nuevos Productos de este grupo.

Como líder en el mercado, hemos introducido soluciones innovadoras y respetuosas con el medioambiente en la fabricación de muebles de acero inoxidable, gradualmente extendiéndolas a la fabricación de otros Productos. Nuestro propio equipo de ingenieros y nuestro centro I+D trabajan continuamente sobre el desarrollo y la calidad de nuestra oferta.



Nuestro Centro de Investigación y Desarrollo, formado por 20 empleados, trabaja constantemente para garantizar la calidad de nuestros Productos.



**Cooperamos con 200
clientes de 45 países**



stalgastr.eu



export@stalgastr.com

ACLARACIONES SOBRE LA ICONOGRAFÍA Y LAS ABREVIATURAS UTILIZADAS EN EL CATÁLOGO

	alimentación eléctrica		acero inoxidable		revestido de cobre
	entación de gas		acero inoxidable 18/10		recubierto de teflón
	efacción por calentador eléctrico		acero inoxidable 18/10		revestimiento cerámico
	calefacción con combustible		de poliestireno		vidrio templado
	puede utilizarse en inducción		de aluminio		crystal
	no puede utilizarse en inducción		de acero al cromo		vidrio marcado
	puede utilizarse en cocinas eléctricas		de polipropileno expandido		apilable
	puede utilizarse en cocinas de gas		de policarbonato		recomendado para Sous Vide
	puede utilizarse en hornos microondas		de polietileno		para automontaje
	apto para lavavajillas		de polipropileno		plazo de ejecución del pedido de 72 horas
	no apto para lavavajillas		de nailon		utilizar agua con una dureza de hasta 6°dH en la escala alemana
	recomendado para hornos de convección		de silicona		iluminación LED
	recomendado para cafeteras		de madera		potencia del aparato
	capacidad de la cámara		sin BPA		carga máxima
	conforme a las normas		indicado para estar en contacto con alimentos		dispone de validación



unidad de refrigeración



o



carga de la cámara del horno pizza



unidad de congelación



y



altura máxima de la vajilla a lavar



disposición estática



dimensión AxPxAl mm



estructura de doble pared



disposición dinámica



rango de temperatura



uso recomendado en hornos



puerta batiente



temperatura máxima



cesta para lavavajillas 350x350 mm



vitrina de apertura por hacia ambos lados



adecuado para lavar vidrio



cesta para lavavajillas 400x400 mm



puerta corredera



adecuado para lavar platos



cesta para lavavajillas 500x500 mm



para recipientes de catering



adecuado para lavar ollas



cesta para lavavajillas 570x620 mm



para bandejas de confitería/panadería



adecuado para lavar bandejas GN 1/1



producto polaco Stalgast Radom

2 años de garantía

5 años de garantía

nuevo

nuevo producto

N° cat.	numer katalogowy
N°	número
Ø	diámetro
W	anchura
D	profundidad
H	altura

L	longitud
V	capacidad
T	temperatura
W (utilizable)	anchura utilizable
D (utilizable)	profundidad
H (utilizable)	altura utilizable

N	velocidad de giro
S	rendimiento
K	número de unidades por caj
M	peso
P	potencia
U	alimentación

8-50

SERIE DE CALENTAMIENTO Y DISPOSITIVOS COMPLEMENTARIOS

Cocinas de gas, de inducción, de infrarrojos, eléctricas..... 12-21
 Parrillas 22-25
 Freidoras 26-27
 Calentador para freidora..... 28
 Sartenes 29-30
 Wok 31
 Baño maría 32
 Máquinas para pasta 33-34
 Elementos neutros 35
 Bases y accesorios 36
 Hornillos de gas, de inducción, eléctricos 37-40
 Cocinas independientes 41-46
 Placas de parrilla independientes 47
 Freidora independiente 48
 Sartén eléctrica 49
 Horno de convección multifunción 50



51-61

BATERÍAS DE COCINA

Ollas Gredil..... 52
 Ollas Premium, Olla con grifo..... 53-54
 Base para olla..... 54
 Accesorios complementarios 54
 Sartenes 55-60
 Sartén WOK 55
 Sartén con revestimiento de titanio..... 56
 Sartenes con revestimiento antiadherente..... 56-60
 Sartenes Comfort 58
 Utensilios de hierro fundido 61



62-86

UTENSILIOS DE COCINA

Cubos 63-64
 Centrifugadora de lechugas 64
 Cuencos, barreños..... 65
 Coladores, cedazos, escurridores 66-67
 Utensilios para servir 68-71
 Paletas, varillas 72-73
 Recogedores, jarras, medidores 74-75
 Exponedores 77-78
 Dispensadores, estantes para salsas 78
 Pinzas, tenacillas, abridores..... 79-80
 Cuchillos y utensilios decorativos 81
 Abrelatas 82
 Troceador manual de verduras..... 82
 Balanzas 83-85
 Termómetros 86



87-105

CUCHILLOS Y TABLAS DE CORTE

Cuchillos y kits de cuchillos de cocina 90-99
 Hachuelas, mazos para carne 91, 105
 Barras magnéticas 97-98
 Afiladores y chairas 98-100
 Tijeras de cocina 104
 Tablas de corte, tablas HACCP 101-104
 Bloque de carnicero 104



106-130

ACCESORIOS Y MENAJE DE MESA

Cubiertos 107-120
 Cubiertos para bistecs y pizza 119
 Porcelana y menaje de mesa 121-126
 Kits para especias 127
 Molinillos para especias 127
 Mortero y mano de mortero 129
 Soporte para tarjetas de menú, cubo de mesa, caldero para estofado..... 129
 Cestas para el pan 130



131-153

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Recipientes GN 132-141
 Recipientes de transporte..... 142
 Termos de transporte 143-146
 Bolsas para pizza 144
 Envasadoras y accesorios para envasadoras 147-148
 Selladora de bandejas 149
 Carritos de transporte y para camareros 150-151
 Sportes 152-153



154-177

MENAJE PARA BUFÉ

Lámparas de calor para alimentos..... 155
 Calentadores 156-160
 Termo dispensador, preparador de infusiones, calderos para sopa..... 161-164
 Jarritas, termos de mesa 165-166
 Refrigerador de bebidas 168
 Fuentes 169
 Bandejas 169-172
 Columnas para bufé 173
 Tableros de pizarra para finger food 173-174
 Utensilios para finger food 175-177



178-182

CÁTERIN

Lámparas eléctricas de calefacción 179-180
 Mesita con calefacción 180
 Lámparas de calefacción de gas 180
 Mobiliario de cáterin 181
 Fundas para mobiliario de cáterin 182
 Poste para hotel 182



183-198

EQUIPO DE BAR

Licadoras de bar 184-185
 Agitadores, abrebotellas, mortero, colador de coctelería 186-187
 Recipientes medidores, cucharas de coctelería 187-188
 Enfriadores, recipiente para botella de champán, tapete de barman 189-190
 Sifón para soda 191
 Exprimidor de cítricos 191-192
 Picadoras de hielo 193
 Máquinas de hielo 194-197
 Expositor refrigerador de botellas..... 198



199-202 EQUIPO DE CAFETERÍA



Molinillo de café 200
 Nevera para leche 200
 Mesa para cafetera exprés 201
 Jarritas, tamper 201
 Cajón picapicos, dispensador de especias 202

203-212 EQUIPO DE PANADERÍA Y PASTERÍA



Sifón para nata montada 204
 Porcionadores, cubetas, copas de helado 205
 Bolsas para manga pastelera 205
 Papel de hornear 207
 Máquina de chocolate caliente 208
 Fuentes para tartas y fruta 209-210
 Quemador 210
 Mezcladoras planetarias 211-212

213-229 EQUIPO PARA PIZZERÍAS



Hornos para pizza 214-221
 Mezcladoras de espiral 223-225
 Palas, espátulas para pizza 226-227
 Recipiente para la masa, cepillo para limpieza de hornos 227
 Placas, rejillas para pizza 228
 Bolsa para pizzas 228
 Guantes para horno 228
 Mesas refrigeradas 229

230-236 TRATAMIENTO MECÁNICO



Pelador de patatas 231
 Cortadoras de fiambre y queso 232
 Ablandador de carne 233
 Picadoras de carne 233-234
 Embudidora de salchichas 235
 Mandolina 236

237-245 TRATAMIENTO TÉRMICO



Parrillas de contacto 238
 Freidoras 239
 Placas de parrilla 239
 Gofreras, creperas 240
 Baño María regulable 240
 Calefacción para vitrinas 241
 Espeto para asado de pollo 241
 Hornos microondas 242-243
 Cocina de inducción 244
 Circulador Sous Vide 245

246-269 REFRIGERACIÓN



Armarios refrigerados y congeladores 248-249, 260-263
 Mesas refrigeradas para ensaladas, extensiones refrigeradas 253-255, 258-259
 Mesas refrigeradas y de congelación 250-252
 Vitrinas de exposición 264-265
 Refrigeración 600x400 259
 Vitrinas de bar 264
 Accesorios para armarios y mesas refrigeradas 266
 Arcones congeladores 268

270-279 MUEBLES



MUEBLES ATORNILLADOS
 Mesas de pared 273
 Mesas con barbeño 274
 Armarios y estantes suspendidos 274-275
 Estanterías de almacenamiento 275
 Mesas con fregadero 275-276
MUEBLES SOLDADOS
 Mesas de pared 277
 Lavamanos 277
 Armarios de limpieza 278
 Armarios de almacenamiento 278
 Mesas con fregadero 279

280-289 HIGIENE



Ropa de trabajo 281-282
 Dispensador de jabón, dispensador de toallas de papel 283
 Armarios SST 284
 Contenedores para residuos 285-286
 Dispositivo de desinfección con luz UV, lámparas insecticidas 287-288
 Cepillos 288
 Dispositivos para la desinfección 289

290-311 LIMPIEZA DE VAJILLA



Lavavajillas con escaldado 291-296
 Cestas para lavavajillas 297-299
 Escurreplatos 297
 Ablandadores de agua 302
 Trituradora de residuos orgánicos 303
 Lavamanos sin contacto 304
 Columna de agua para la línea 700 307
 Lienadores y grifos 305-311



SERIE DE CALENTAMIENTO LÍNEA 700, DISPOSITIVOS COMPLEMENTARIOS

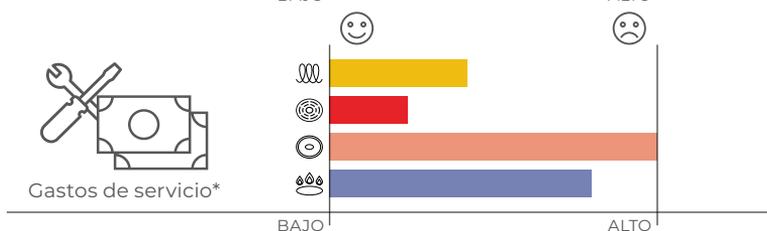
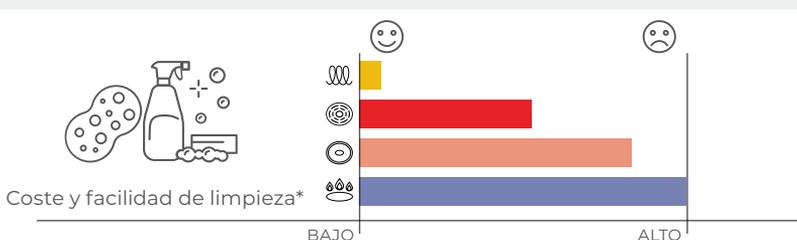
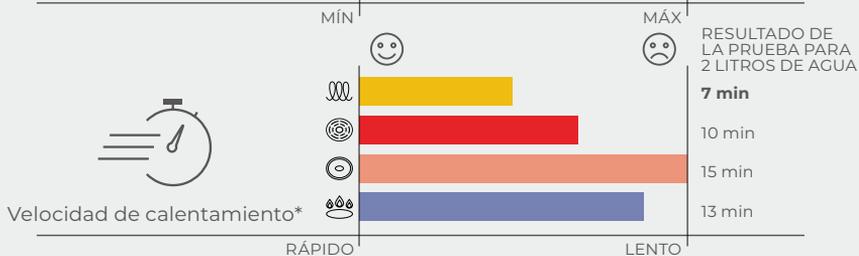
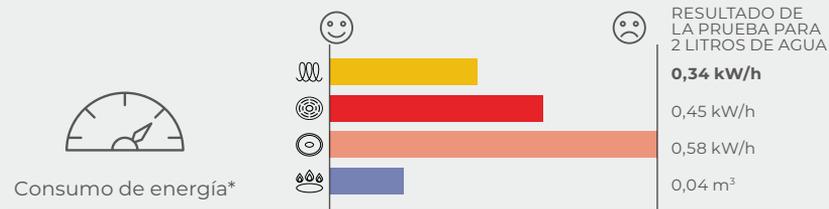
LÍNEA 700

Cocinas de gas, de inducción, de infrarrojos, eléctricas	12-21
Parrillas	22-25
Freidoras	26-27
Calentador para freidora	28
Sartenes	29-30
Wok	31
Baño maría	32
Máquinas para pasta	33-34
Elementos neutros	35
Bases y accesorios	36

DISPOSITIVOS INDEPENDIENTES

Hornillos de gas, de inducción, eléctricos	37-40
Cocinas independientes	41-46
Placas de parrilla independientes	47
Freidora independiente	48
Sartén eléctrica	49
Horno de convección multifunción	50

COMPARACIÓN DE TECNOLOGÍAS DE CALENTAMIENTO



SERIE DE CALENTAMIENTO LÍNEA 700 DISPOSITIVOS COMPLEMENTARIOS



Puerta
del horno
acristalada



- control del proceso de preparación de alimentos
- diseño de la puerta de seguridad contra las quemaduras

Tirador
de puerta
ergonómico



- funcionamiento cómodo y seguro
- fácil de limpiar

Salidas de humo
superiores en
dispositivos
de gas



- aumento de la eficacia del dispositivo
- garantía de seguridad y ergonomía de trabajo

Diseño que
garantiza la
comodidad de uso



- garantía de alta higiene de trabajo
- fácil de limpiar

ERGONOMÍA - SEGURIDAD - DISEÑO MODERNO

- La nueva línea 700 ha sido desarrollada para el equipamiento integral de instalaciones de cocina, teniendo en cuenta las necesidades individuales del cliente y del inversor
- Las innovadoras soluciones de diseño garantizan a los usuarios un funcionamiento cómodo y seguro
- El preciso sistema de conexión proporciona libertad de configuración de los elementos en disposición lineal y de forma independiente de la red
- Su moderno diseño es la solución perfecta para establecimientos con cocinas abiertas y semiabiertas
- Los componentes de líderes mundiales: EGO, SCHNIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS garantizan la fiabilidad y la seguridad de uso de los dispositivos
- Los dispositivos de la línea 700 están diseñados para ahorrar energía y ser respetuosos con el medio ambiente



Sistema de control intuitivo



- marcado claro y permanente de funciones y parámetros de funcionamiento mediante grabado láser
- panel inclinado adecuadamente para un trabajo ergonómico

COCINAS DE GAS



- indicadas para el tratamiento térmico de todo tipo de utensilios de cocina mediante el uso de energía de gas natural o gas licuado
- los hornos de uso universal utilizados en las cocinas ofrecen la posibilidad de un tratamiento térmico estático y dinámico de todos los productos
- culinarios, utilizando energía de gas o eléctrica
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

COCINA DE 4 QUEMADORES CON HORNO

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación*
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- varias configuraciones de los quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona
- **reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- rejillas de hierro fundido
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- puerta del horno acristalada
- dimensiones del horno eléctrico con circuito de calor 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (AxAnxP)
- dimensiones del horno de gas y eléctrico estático GN2/1: 660x545x285 mm (AxAnxP)
- tres niveles de conducción
- **horno con función control de humedad***
- iluminación de la cámara del horno
- patas ajustables



N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U cocina/horno	Tipo horno
9710110	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	estático
9710130	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	estático
9710210	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	estático
9710230	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	estático
9710310	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	estático
9710330	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	estático
9715110	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	circuito de calor
9715130	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	circuito de calor
9715210	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	circuito de calor
9715230	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	circuito de calor
9715310	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	circuito de calor
9715330	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	circuito de calor
9716110	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	estático
9716130	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	estático
9716210	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	estático
9716230	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	estático
9716310	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	estático
9716330	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	estático
970000	Cubierta reductora para la rejilla	200	200	-	-	-	-	-
970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-	-

*función solo disponible para hornos eléctricos.

COCINA DE 6 QUEMADORES CON HORNO

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación*
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- armario neutro con puerta
- varias configuraciones de los quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona; 9 kW doble corona
- **reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- rejillas de hierro fundido
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- puerta del horno acristalada
- dimensiones del horno eléctrico con circuito de calor 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- dimensiones del horno de gas y eléctrico estático GN2/1: 660x545x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- tres niveles de conducción
- **horno con función de control de humedad***
- iluminación de la cámara
- patas ajustables

Sistema de control intuitivo



Asa ergonómica para la puerta del horno



Sistema de control de la humedad*



N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U cocina/horno	Tipo horno
9711110	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	estático
9711130	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	estático
9711210	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	estático
9711230	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	estático
9717110	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	circuito de calor
9717130	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	circuito de calor
9717210	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	circuito de calor
9717230	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	circuito de calor
9718110	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	estático
9718130	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	estático
9718210	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	estático
9718230	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	estático
970000	Cubierta reductora para la rejilla	225	-	200	-	-	-	-
970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-	-

COCINAS DE GAS ECO



- indicadas para el tratamiento térmico de todo tipo de utensilios de cocina mediante el uso de energía de gas natural o gas licuado
- los hornos universales utilizados en las cocinas ofrecen la posibilidad de un tratamiento térmico estático y dinámico de todos los productos culinarios mediante el uso de energía eléctrica
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

COCINA DE 4 QUEMADORES CON HORNO, ECO

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación*
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- diversas configuraciones de los quemadores: 3,5 kW, 5 kW
- **reducción de la potencia del quemador a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- rejillas de hierro fundido
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- horno con circuito de calor
- dimensiones del horno: 600x400/GN1/1
660x445x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- tres niveles de conducción
- **horno con función de control de la humedad**
- patas ajustables



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U cocina/horno	Tipo horno
9713610	4-quemadores (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	circuito de calor
9713630	4-quemadores (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	circuito de calor
9713710	4-quemadores (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	circuito de calor
9713730	4-quemadores (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	circuito de calor

COCINA DE 6 QUEMADORES CON HORNO, ECO

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación*
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- armario neutro
- varias configuraciones de los quemadores: 3,5 kW; 5 kW
- **reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- rejillas de hierro fundido
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- horno con circuito de calor
- dimensiones del horno: 600x400/GN1/1
660x445x285 (Alt.xAnch.xProf.)
- tres niveles de conducción
- **horno con función de control de la humedad**
- patas ajustables

Sistema de control intuitivo



Asa ergonómica para la puerta del horno



Sistema de control de la humedad*



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U cocina/horno	Tipo horno
9714310	6-quemadores (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	circuito de calor
9714330	6-quemadores (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	circuito de calor
9714410	6-quemadores (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	circuito de calor
9714430	6-quemadores (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	circuito de calor

COCINA DE GAS AJUSTABLE

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- varias configuraciones de los quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona
- **reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble
- y apto para lavar en lavavajillas
- rejillas de hierro fundido
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- puede montarse sobre una base de marco abierto o una base con puertas
- **los dispositivos en versión sin salida de humos permiten trabajar en recipientes de mayor diámetro**
- la salida de humo puede utilizarse como accesorio opcional
- patas regulables

Rejillas de hierro fundido



Amplio cuenco extraíble bajo el quemador



Nº cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U
9705110	2- quemadores (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20
9705130	2- quemadores (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30
9705210	2- quemadores (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20
9705230	2- quemadores (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30
9706110	4- quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20
9706130	4- quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30
9706210	4- quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20
9706230	4- quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30
9706310	4- quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20
9706330	4- quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30
9707110	6- quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20
9707130	6- quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30
9707210	6- quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20
9707230	6- quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30
970000	Cubierta reductora para la rejilla	-	200	200	-	-	-
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-	-
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-	-	-	-
9700060	Salida de humo para módulos de 1200 mm	-	-	-	-	-	-
970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-

Cubierta reductora recomendada para quemadores de 3,5 kW y 5 kW



COCINAS DE INDUCCIÓN

- destinadas al tratamiento térmico efectuado en utensilios de cocina específicos para la tecnología de inducción
- la tecnología utilizada en las cocinas de inducción ofrece un ahorro energético y una dinámica excepcionales que no están disponibles con las cocinas tradicionales de gas o eléctricas
- una línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



COCINA DE INDUCCIÓN

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **campos de inducción con un diámetro 250 mm; 3,5 kW**
- **9 niveles de potencia ajustables mediante mando giratorio**
- **sistema de refrigeración eficaz**
- indicador de calor residual (indicadores de calor restante)
- sistema de reconocimiento de recipientes
- sistema automático de protección contra el sobrecalentamiento
- visualizador de los parámetros de funcionamiento
- **las unidades sin salida de humo permiten trabajar en recipientes de mayor diámetro**
- la salida de humo puede utilizarse como accesorio opcional
- patas ajustables

Visualizador



Placas de inducción de cerámica



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
9705100	2 campos de calentamiento	400	700	850	7	400
9706100	4 campos de calentamiento	800	700	850	14	400
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-	-	-

COCINAS INFRARED

- indicadas para el tratamiento térmico a través de todo tipo de utensilios de cocina mediante el uso de energía eléctrica
- la tecnología utilizada en las cocinas infrared ofrece un ahorro de energía eléctrica y una dinámica de trabajo no disponible para los dispositivos
- con campos eléctricos de hierro fundido
- línea especializada de dispositivos como elementos de una línea de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



COCINA DE CERÁMICA

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- controles de funcionamiento
- **campos de calentamiento tipo HiLight**
- campos de calentamiento con un diámetro: 225 mm; 2,5 kW
- **2 zonas de calentamiento con función TURBO**
- sistema automático de protección contra el sobrecalentamiento
- regulación fluida de la potencia
- **los dispositivos en versión sin salida de humo permiten trabajar en recipientes de mayor diámetro**
- la salida de humo puede utilizarse como accesorio opcional
- patas regulables

Panel de control intuitivo



Placas vitrocerámicas



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
9705500	2 campos de calentamiento	400	700	250	5	400
9706500	4 campos de calentamiento	800	700	250	10	400
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-	-	-

COCINAS ELÉCTRICAS

- indicadas para el tratamiento térmico a través de todo tipo de utensilios de cocina mediante el uso de energía eléctrica
- los hornos universales utilizados en las cocinas ofrecen la posibilidad de un tratamiento térmico estático y dinámico de todos los productos culinarios mediante el uso de energía eléctrica
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

INOX



PL PRODUCTO POLACO

COCINA ELÉCTRICA 4 QUEMADORES CON HORNO

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- placas de calentamiento de hierro fundido con un diámetro de 220 mm y una potencia de 2,6 kW
- seis niveles de regulación de potencia
- placa superior prensada
- puerta del horno acristalada
- dimensiones del horno eléctrico con circuito de calor
- 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- dimensiones del horno eléctrico estático GN 2/1: 660x545x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- tres niveles de conducción
- **horno eléctrico con función de control de humedad**
- iluminación de la cámara del horno
- rejilla de horno incluida
- patas ajustables



Sistema de control de la humedad



Cuenco prensado bajo el quemador



Nº cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U V	Tipo horno
9715000	4-placas de calentamiento	800	700	850	10,4 / 7	400	circuito de calor
9716000	4-placas de calentamiento	800	700	850	10,4 / 7	400	estático

COCINA ELÉCTRICA 6 QUEMADORES CON HORNO

- diseño moderno
- pomos ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- armario neutro con puerta
- placas de calentamiento de hierro fundido con un diámetro de 220 mm y una potencia de 2,6 kW
- seis niveles de regulación de potencia
- placa superior prensada
- puerta del horno acristalada
- dimensiones del horno eléctrico con circuito de calor 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- dimensiones del horno estático GN 2/1: 660x545x285 mm (Alt.xAnch.xProf.)
- tres niveles de conducción
- **horno eléctrico con función de control de humedad**
- iluminación de la cámara del horno
- rejilla de horno incluida
- patas ajustables

Sistema de control intuitivo



Sistema de control de la humedad



Armario auxiliar



Nº cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW cocina/horno	U V	Tipo horno
9717000	6-placas de calentamiento	1200	700	850	15,6 / 7	400	circuito de calor
9718000	6-placas de calentamiento	1200	700	850	15,6 / 7	400	estático

COCINA ELÉCTRICA REGULABLE

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- placas de calentamiento de hierro fundido con un diámetro de 220 mm y una potencia de 2,6 kW
- seis niveles de regulación de potencia
- placa superior prensada
- posibilidad de montaje sobre una base de marco abierto o una base con puertas
- **las unidades sin salida de humo permiten trabajar en recipientes de mayor diámetro**
- **la salida de humo puede utilizarse como accesorio opcional**
- patas regulables

Panel de control ergonómico



Bordes suaves



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
9705000	2-placas de calentamiento	400	700	250	5,2	400
9706000	4-placas de calentamiento	800	700	250	10,4	400
9707000	6-placas de calentamiento	1200	700	250	15,6	400
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-	-	-
9700060	Salida de humo para módulos de 1200 mm	-	-	-	-	-

PARRILLAS

INOX

PL PRODUCTO POLACO

- destinadas al tratamiento térmico directo
- de alimentos, consistentes en asar o freír; procesos llevados a cabo utilizando energía de gas natural licuado o energía eléctrica.
- línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- concebidas para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

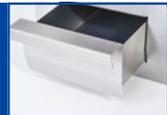
PLACA DE PARRILLA DE GAS



- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **superficie de trabajo: 2200/4400 cm²**
- rango de temperatura de funcionamiento: hasta 300°C
- dos zonas de trabajo separadas
- abertura de descarga de residuos y grasa
- recipiente para grasa
- generador de chispa de encendido de 230 V
- bordes laterales y trasero altos
- **disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas regulables



Cajón para residuos y grasa



Superficie fácil de limpiar



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U
9730110	Lisa simple	400	700	250	6,5	G20
9730130	Lisa simple	400	700	250	6,5	G30
9730210	Estriada simple	400	700	250	6,5	G20
9730230	Estriada simple	400	700	250	6,5	G30
9731110	Lisa doble	800	700	250	13	G20
9731130	Lisa doble	800	700	250	13	G30
9731210	Estriada doble	800	700	250	13	G20
9731230	Estriada doble	800	700	250	13	G30
9731310	Doble lisa-estriada	800	700	250	13	G20
9731330	Doble lisa-estriada	800	700	250	13	G30

PLACA DE PARRILLA ELÉCTRICA



- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **superficie de trabajo: 2200/4400 cm²**
- rango de temperatura de funcionamiento: hasta 300°C
- dos zonas de calefacción independientes
- abertura de descarga de residuos y grasa
- recipiente para grasa
- bordes laterales y trasero altos
- posibilidad de montaje sobre una base de marco abierto o una base con puertas
- patas regulables



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
9730100	Lisa simple	400	700	250	4,05	400
9730200	Estriada simple	400	700	250	4,05	400
9731100	Lisa doble	800	700	250	8,1	400
9731200	Estriada doble	800	700	250	8,1	400
9731300	Doble lisa-estriada	800	700	250	8,1	400
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-	-	-

PLACA DE PARRILLA ELÉCTRICA CON TAPA



- mejora el efecto culinario de los productos preparados a la parrilla
- **reduce el consumo de energía en un 30% aproximadamente**
- tapa con estructura de acero inoxidable
- **dispone de placa de vidrio, termómetro y regulador de tiro**
- altura de la parrilla con la tapa abierta: ~920 mm
- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **superficie de trabajo: 2200/4400 cm²**
- rango de temperatura de funcionamiento: hasta 300°C
- dos zonas de trabajo separadas
- abertura de descarga de residuos y grasa
- recipiente para grasa
- los bordes altos aumentan el confort durante el trabajo
- puede montarse sobre una base de marco abierto o una base con puertas
- patas regulables



Termómetro



Sistema de control de la humedad

N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	U V	P kW
9731190	Lisa	800	700	430	400	8,1
9731290	Estriada	800	700	430	400	8,1
9731390	Lisa-estriada	800	700	430	400	8,1

PARRILLA DE VAPOR DE AGUA



- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- regulación fluida de la temperatura
- **rejilla especial integrada en el calentador que alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento**
- **el sistema de asado al vapor hace que los alimentos queden más jugosos y tiernos**
- la grasa y el condensado se vacían en un depósito de agua especial
- depósito fácil de limpiar
- con función de autolimpieza
- rascador especial para la limpieza incluido
- **posibilidad opcional de utilizar salida de humos**
- patas regulables



Panel de control ergonómico



Rejilla integrada con calentador



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
9732000	Parrilla de vapor de agua	400	700	250	4,08	400
9733000	Parrilla de vapor de agua	800	700	250	8,16	400
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-	-	-

PARRILLAS CROMADAS

INOX

PL PRODUCTO POLACO

- destinadas a freír por contacto y asar diversos tipos de alimentos
- una línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- concebidas para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

PLACA DE PARRILLA DE GAS, CROMADA



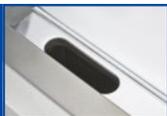
- placa de parrilla cromada de diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **superficie de trabajo: 2200/4400 cm²**
- rango de temperatura de funcionamiento: hasta 300°C
- dos zonas de trabajo separadas para placas de 800 mm
- abertura de descarga de residuos y grasa en un recipiente para grasa
- generador de chispa de encendido de 230 V
- bordes laterales y trasero altos
- posibilidad de montaje sobre una base de marco
- una base con puertas
- **disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas regulables



Cajón para residuos y grasa



Superficie fácil de limpiar



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U
9736110	Lisa simple	400	700	250	6,5	G20
9736130	Lisa simple	400	700	250	6,5	G30
9736210	Estriada simple	400	700	250	6,5	G20
9736230	Estriada simple	400	700	250	6,5	G30
9737110	Lisa doble	800	700	250	13	G20
9737130	Lisa doble	800	700	250	13	G30
9737210	Estriada doble	800	700	250	13	G20
9737230	Estriada doble	800	700	250	13	G30
9737310	Doble lisa-estriada	800	700	250	13	G20
9737330	Doble lisa-estriada	800	700	250	13	G30

PLACA DE PARRILLA ELÉCTRICA, CROMADA



- placa de parrilla cromada de diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser con**
- **luces de control de funcionamiento y encendido**
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **superficie de trabajo: 2200/4400 cm²**
- rango de temperatura de funcionamiento: hasta 300°C
- dos zonas de trabajo independientes para placas de 800 mm
- abertura de descarga de residuos y grasa en un recipiente para grasa
- bordes laterales y trasero altos
- posibilidad de montaje sobre una base de marco abierto o una base con puertas
- patas regulables



Placa lisa-estriada



Panel de control ergonómico



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
9736100	Lisa simple	400	700	250	4,05	400
9736200	Estriada simple	400	700	250	4,05	400
9737100	Lisa doble	800	700	250	8,1	400
9737200	Estriada doble	800	700	250	8,1	400
9737300	Doble lisa-estriada	800	700	250	8,1	400



PARRILLA DE LAVA

- diseño moderno
- **panel frontal grabado con láser**
- quemador con protección contra el apagado
- generador de chispa de encendido de 230 V
- llama piloto del quemador
- **regulación fluida de temperatura en un rango: 120-300°C**
- **dispositivos con rejilla tipo S o V**
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas regulables



Rejilla tipo V ideal para asar carne y verduras



Piedras de lava incluidas



Rejilla en S ideal para asar pescado y marisco



Cajón para la ceniza



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
9732010	Parrilla de lava (rejilla V)	400	700	850	8	G20
9732030	Parrilla de lava (rejilla V)	400	700	850	8	G30
9732110	Parrilla de lava (rejilla S)	400	700	850	8	G20
9732130	Parrilla de lava (rejilla S)	400	700	850	8	G30
9733010	Parrilla de lava (rejilla V)	800	700	850	16	G20
9733030	Parrilla de lava (rejilla V)	800	700	850	16	G30
9733110	Parrilla de lava (rejilla S)	800	700	850	16	G20
9733130	Parrilla de lava (rejilla S)	800	700	850	16	G30
973997	Rejilla para pescado tipo S, para dispositivos 400	-	-	-	-	-
973998	Rejilla para pescado tipo S, para dispositivos 800	-	-	-	-	-
973999	Piedras de lava	-	-	-	-	-

FREIDORAS

INOX

PL PRODUCTO POLACO

- destinadas al tratamiento térmico directo de alimentos
- a través del freído; procesos que utilizan energía de gas natural, licuado o energía eléctrica
- línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

FREIDORA DE GAS



- **capacidad de la cámara : hasta 17 litros**
- quemador con protección antiapagado
- llama piloto del quemador
- regulación de la temperatura en un rango: 90-190°C
- sistema de "zona fría"
- generador de chispa de encendido de 230 V
- **vaciado de la freidora en un recipiente**
- freidoras 9725110 y 9725130 equipadas con una cesta de dimensiones: 310x300x120 mm
- freidoras 9725210 y 9725230 equipadas con cestas de dimensiones: 130x300x120 mm
- **se incluye contenedor con filtro de freidora**
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas ajustables

Contenedor con filtro de freidora



Eficiente sistema de quemadores de gas



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
9725110	Freidora individual	400	700	850	17	15	G20
9725130	Freidora individual	400	700	850	17	15	G30
9725210	Freidora doble	400	700	850	2x7	12	G20
9725230	Freidora doble	400	700	850	2x7	12	G30

FREIDORAS

INOX PL PRODUCTO POLACO

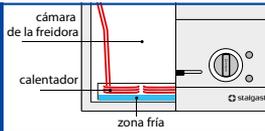
- destinadas al tratamiento térmico directo de alimentos
- a través del freído; procesos que utilizan energía de gas natural, licuado o energía eléctrica
- línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

FREIDORA ELÉCTRICA



- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- rango de temperatura: hasta 190°C
- sistema de "zona fría"
- protección para cortar el suministro cuando se retira el calentador
- elementos calentadores móviles para facilitar la limpieza
- dispositivo de vaciado de seguridad de la freidora
- puede montarse en una base de marco abierto o una base con puertas
- provista de una cesta de dimensiones 210x350x110 mm
- **opcionalmente es posible colocar dos cestas en una cámara (2x - 105x350x110 mm)**
- patas regulables

Zona fría



Posibilidad de colocar dos cestas en una cámara



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
9725000	Freidora individual	400	700	250	10	9	400
9725500	Freidora individual sobre base con puertas	400	700	850	15	15	400
9726000	Freidora doble	800	700	250	2x10	18	400
979991	Kit de dos cestas para 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-

CALENTADOR PARA FREIDORA

INOX

PL PRODUCTO POLACO

- diseñado para mantener la temperatura de los alimentos mediante el uso de energía eléctrica
- dispositivos específicos como elementos de una serie de calentamiento o como estación de tratamiento térmico independiente
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

CALENTADOR PARA FREIDORA



- panel frontal grabado con láser
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- diseñado para mantener la temperatura de los alimentos
- capacidad: GN1/1
- puede montarse en una base de marco o con puertas
- patas regulables



Lámpara de calentamiento eficiente



Colador de escurrido



Panel de control ergonómico



Asas para extraer fácilmente el depósito



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V
9724500	400	700	440	do 75	1	230

SARTENES



- destinadas al tratamiento térmico directo de los alimentos consistente en
- estofar, hervir, freír y asar; procesos que utilizan la energía del gas natural licuado o la energía eléctrica
- línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos

SARTÉN BASCULANTE DE GAS



- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- generador de chispa de encendido de 230 V
- **posibilidad de dosificación manual de la cantidad de agua**
- **mecanismo manual de inclinación precisa de la cubeta de trabajo**
- **salida de la cubeta de trabajo estrecha**
- **grado de apertura de la tapa regulable de forma fluida**
- **superficie de trabajo de la cubeta: 0,35m²**
- **capacidad: 58 l***
- **para estofar, cocer y freír**
- regulación de la temperatura en un rango: 100-300°C
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas ajustables



Control automático de la temperatura



Sistema basculante de la cubeta de precisión



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	S calderas/h	U	V litros
9740010	800	700	850	17	~200	G20	58
9740030	800	700	850	17	~200	G30	58

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA



- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **posibilidad de dosificación manual de la cantidad de agua**
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **mecanismo manual de inclinación precisa de la cubeta de trabajo**
- **salida de la cubeta de trabajo estrecha**
- **grado de apertura de la tapa regulable de forma fluida**
- **superficie de trabajo de la cubeta: 0,35m²**
- **capacidad: 58 l***
- **para estofar, cocer y freír**
- regulación de la temperatura en un rango: 60-300°C
- patas regulables



Salida de agua



Salida apta para pequeños recipientes



Panel de control ergonómico



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	S calderas/h	U V	V litros
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58

SARTÉN MULTIFUNCIÓN



- **adecuada para estofar, freír, cocer y asar a la parrilla**
- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **vaciado del contenido de la cubeta**
- **tapón de la cubeta con rebosadero de seguridad**
- **superficie de trabajo: 0,16m²**
- **capacidad: 13 litros***
- **posibilidad opcional de utilizar salida de humos**
- patas regulables



Vaciado de los depósitos GN



Cubeta de trabajo con tapón



Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	S kg/h	P kW	U V
9741000	Sartén	400	700	850	13	90	5	400
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-	-	-

WOK DE INDUCCIÓN

- destinado al tratamiento térmico efectuado en
- utensilios de cocina específicos para la tecnología de inducción
- la tecnología utilizada en las cocinas de inducción proporciona
- un ahorro de energía eléctrica y una dinámica de funcionamiento excepcionales, inalcanzables con los dispositivos tradicionales de gas o electricidad
- dispositivos específicos como parte de una línea de calentamiento o como estación de tratamiento térmico independiente



WOK

- diseño moderno
- mando de control ergonómico
- **panel frontal grabado con láser**
- **diámetro de la cubeta de inducción: 290 mm; 5 kW**
- **9 niveles de potencia ajustables mediante mando giratorio**
- **sistema de refrigeración eficaz**
- indicador de calor residual (indicadores de calor restante)
- sistema de reconocimiento de recipientes
- sistema automático de protección contra el sobrecalentamiento
- visualizador de los parámetros de funcionamiento
- **dispositivo en versión sin salida de humos**
- **posibilidad opcional de utilizar salida de humos**
- patas ajustables



Visualizador



Cubeta de inducción



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	400	-	-	-	-	-

SARTENES WOK

- 037400 acero satinado, longitud del mango: 200 mm
- 037401 acero pulido, longitud del mango: 185 mm

N° cat.	Ø mm	Al mm
037400	400	120
037401	400	120



BAÑOS MARÍA

- diseñado para mantener la temperatura de los alimentos; proceso
- realizado mediante el empleo de energía eléctrica
- línea especializada de dispositivos como elementos de una serie de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



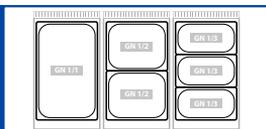
BAÑO MARÍA

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- regulación de la temperatura en un rango: 30 - 95°C
- drenaje seguro del agua
- capacidad: GN 1/1 o 2xGN 1/1 (altura máx. 150 mm)
- en el modelo 9721000, la barra de soporte está incluida en el kit
- dimensiones de la cámara:
modelo 9720000 - 306x508x155 mm
modelo 9721000 - 630x508x155 mm
- posibilidad de montaje sobre una base de marco abierto o una base con puertas
- **posibilidad opcional de utilizar salida de humos**
- **patas regulables**

Panel de control funcional



Ejemplo 3 configuraciones GN



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
9720000	Baños maría	400	700	250	0,8	230
9721000	Baños maría	800	700	250	1,6	230
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm					
9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm					

MÁQUINAS PARA PASTA

- destinada al tratamiento térmico directo de los alimentos mediante cocción; proceso realizado mediante el uso de energía de gas natural, licuado o energía eléctrica
- una línea de equipos dedicados como elementos de una línea de calentamiento o como estaciones de tratamiento térmico independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



MÁQUINA PARA PASTA DE GAS

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **sistema de protección del dispositivo para evitar el funcionamiento sin agua, accesible desde el panel de control**
- generador de chispa de encendido de 230 V
- **posibilidad de dosificación manual de la cantidad de agua**
- válvula de llenado de agua
- orificio de rebose
- drenaje de agua
- **posibilidad de utilizar cestas GN 1/3 y/o kit GN 2x1/6**
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- el precio no incluye las cestas de pasta
- patas ajustables



Salida de agua



Bandeja de escurrido



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U
9745110	Máquina para pasta	400	700	850	25	9,1	G20
9745130	Máquina para pasta	400	700	850	25	9,1	G30
979992	Cesta para pasta (estándar GN 1/3)	-	-	-	-	-	-
979993	Cesta para pasta (estándar GN 1/6)	-	-	-	-	-	-

MÁQUINA PARA PASTA ELÉCTRICA



- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de protección del dispositivo para evitar el funcionamiento sin agua, accesible desde el panel de control**
- elementos calentadores de acero inoxidable colocados dentro del depósito
- electroválvula de llenado de agua
- orificio de rebose
- drenaje de agua
- **posibilidad de utilizar cestas GN 1/3 y/o kit GN 2x1/6**
- **posibilidad opcional de utilizar salida de humos**
- el precio no incluye las cestas de pasta
- patas ajustables



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V
9745000	Máquina para pasta	400	700	850	15	6	400
979992	Cesta para pasta (estándar GN 1/3)	-	-	-	-	-	-
979993	Cesta para pasta (estándar GN 1/6)	-	-	-	-	-	-
9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-	-	-	-

ELEMENTOS NEUTROS

PL PRODUCTO POLACO

INOX

- destinados al almacenamiento y
- a ampliar el espacio de trabajo de las encimeras
- elementos neutros dedicados a complementar la fuerza de calentamiento o como puestos de trabajo independientes

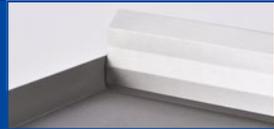
PUESTO NEUTRO

- cajón de extracción total (9700210, 9700410, 9700610)
- posibilidad opcional de utilizar salida de humos
- puede montarse sobre una base de marco abierto o una base con puertas

Cajón extraíble de serie GN



Posibilidad de utilizar salida de humos



Nº	Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm
1.	9700200	Puesto neutro	400	700	250
	9700400	Puesto neutro	800	700	250
	9700600	Puesto neutro	1200	700	250
2.	9700210	Puesto neutro con cajón	400	700	250
	9700410	Puesto neutro con cajón	800	700	250
	9700610	Puesto neutro con 2 cajones	1200	700	250
	9700020	Salida de humo para módulos de 400 mm	-	-	-
	9700040	Salida de humo para módulos de 800 mm	-	-	-
	9700060	Salida de humo para módulos de 1200 mm	-	-	-

BASES Y ACCESORIOS

PL PRODUCTO POLACO

INOX

- destinados al almacenamiento y a aumentar la funcionalidad de los dispositivos ajustables
- línea de bases especializada como elementos de una serie de calentamiento

BASES PARA DISPOSITIVOS

- elementos de base reforzados
- posibilidad de colocar tres dispositivos de 400 mm sobre una base de 1200 mm
- patas ajustables



N°.	N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm
1.	9701200	Base de marco	400	575	600
	9701400	Base de marco	800	575	600
	9701600	Base de marco	1200	575	600
2.	9702200	Base abierta	400	575	600
	9702400	Base abierta	800	575	600
	9702600	Base abierta	1200	575	600
3.	9703200	Base con puerta	400	640	600
	9703400	Base con puerta	800	640	600
	9703600	Base con puerta	1200	640	600

PUERTAS PARA LAS BASES

- puertas para automontaje
- equipadas con bisagras y placas de montaje
- (1) adecuadas para: 9702200, 9702400
- (2) adecuadas para: 9702600



SALIDA DE HUMO

- la salida de humo puede utilizarse como accesorio opcional
- especial para dispositivos con reborde trasero
- apto para cocinas eléctricas y de gas, puestos neutros, sartenes multifunción, etc.



N°.	N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm
1.	9700041	Puerta 400 - izquierda	393	110	441
	9700042	Puerta 400 - derecha	393	110	441
2.	9700061	Puerta 600 - izquierda	593	110	441
	9700062	Puerta 600 - derecha	593	110	441

BANDA DE CONEXIÓN ENTRE LAS ENCIMERAS DE LOS DISPOSITIVOS



N° cat.	Producto
9700020	Salida de humos para módulos 400 mm
9700040	Salida de humos para módulos 800 mm
9700060	Salida de humos para módulos 1200 mm

CUBIERTA REDUCTORA

- permite trabajar en recipientes pequeños
- se recomienda para los quemadores: 3,5 kW y 5 kW



N° cat.	Ø mm	Al mm
970000	225	35

CUBIERTA WOK

- permite utilizar directamente un WOK en la parrilla de una cocina de gas
- de acero inoxidable



N° cat.	A mm	P mm
970005	200	200

HORNILLOS DE GAS



- destinados al tratamiento térmico de todo tipo de ollas con una capacidad de hasta 100 litros utilizando la energía del gas natural o gas licuado
- los dispositivos pueden utilizarse como elementos complementarios de una serie de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- para pequeñas y medianas empresas de gastronomía y puntos de restauración colectiva

HORNILLOS DE GAS TOP LINE

- rejillas de hierro fundido
- quemador de potencia: 9 kW; doble corona
- llama piloto
- quemador con protección contra el apagado
- reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)
- apto para ollas grandes: de 50 a 100 l
- también disponible en versiones de gas G27 y G31
- patas regulables



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U
773001	Hornillo individual	565	605	380	9	G20
773003	Hornillo individual	565	605	380	9	G30
773011	Hornillo doble	1140	605	380	2x9	G20
773013	Hornillo doble	1140	605	380	2x9	G30
773000	Cubierta reductora para la rejilla	300	300	10	-	-

HORNILLO TOP LINE POWER

- rejilla de hierro fundido extraíble
- quemador de potencia: 14 kW
- llama piloto del quemador
- quemador con protección contra el apagado
- **reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)**
- **especial para ollas grandes: de 50 a 100 l**
- patas regulables
- **uso recomendado de ollas con un Ø de 450-500 mm**



Quemador
14 kW



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U
773035	567	639	394	14	G20
773036	567	639	394	11	G30

HORNILLO AUXILIAR STANDARD LINE

- rejilla de acero inoxidable
- llama piloto del quemador
- protección contra el apagado
- **reducción de la potencia del quemador a 1/3 (ahorro de llama)**
- apto para ollas de hasta 40 l
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas regulables



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U
773051	340	340	340	5	G30
773052	340	340	340	5	G20

HORNILLOS DE INDUCCIÓN

- destinados al tratamiento térmico de ollas con capacidades de hasta 100 litros específicas para la tecnología de inducción
- los dispositivos pueden utilizarse como elementos complementarios de una serie de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- para pequeñas, medianas y grandes empresas gastronómicas y puntos de restauración colectiva



HORNILLO DE INDUCCIÓN

- mandos de control ergonómicos
- **773025: campo de inducción con un diámetro de 340 mm y una potencia de 5 kW**
- **773028: campo de inducción con un diámetro de 400 mm y una potencia de 8kW**
- 9 niveles de potencia ajustables mediante mando giratorio
- sistema de refrigeración eficaz
- sistema de detección de ollas
- placa vitrocerámica de larga duración
- visualizador de los parámetros de funcionamiento
- **especial para ollas grandes: de 50 a 100 l**
- patas regulables



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
773025	500	500	380	5	400
773028	600	600	380	8	400

HORNILLO ELÉCTRICO

- concebido para el tratamiento térmico de todo tipo de ollas de hasta 100 litros con el empleo de energía eléctrica
- el dispositivo puede utilizarse como elemento complementario de una serie de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- para pequeños y medianos establecimientos gastronómicos y puntos de restauración colectiva



HORNILLO ELÉCTRICO

- placa de calentamiento con un diámetro de 400 mm y una potencia de 5 kW
- seis niveles de regulación de potencia
- **especial para ollas grandes: de 50 a 100 l**
- patas regulables



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
773020	580	580	380	5	400

COCINAS DE GAS

- indicadas para el tratamiento térmico de todo tipo de utensilios de cocina mediante el uso de energía de gas natural o gas licuado
- línea de dispositivos diseñada como elementos complementarios de un sistema de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- para pequeñas, medianas y grandes empresas gastronómicas y puntos de restauración colectiva



COCINA DE GAS INDEPENDIENTE

- rejillas de hierro fundido
- disponible en versiones de 4 y 6 quemadores
- varias configuraciones de los quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW (doble corona); 9 kW (doble corona)
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **reducción de la potencia del quemador a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas regulables



N°	N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U
1.	979511	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20
	979513	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30
	979521	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20
	979523	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30
	979531	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20
	979533	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30
	979611	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20
	979613	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30
	979621	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20
	979623	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30
2.	970000	Cubierta de reducción	-	200	200	-	-	-
	970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-

CUBIERTA DE REDUCCIÓN

- permite el funcionamiento en recipientes pequeños, recomendado para quemadores de 3,5 kW y 5 kW



COCINA DE GAS INDEPENDIENTE

- disponible en versiones de 4 y 6 quemadores
- varias configuraciones de los quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona; 9 kW doble corona
- llama piloto
- protección contra el apagado
- **reducción de la potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)**
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- **también disponible en versiones de gas G27 y G31**
- patas regulables



1

Rejillas de
hierro fundido



N°	N° cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U
1.	999511	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20
	999513	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30
	999521	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20
	999523	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30
	999531	4-quemadores (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20
	999533	4-quemadores (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30
	999541	4-quemadores (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20
	999543	4-quemadores (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30
	999551	4-quemadores (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20
	999553	4-quemadores (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30
	999611	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20
999613	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	
999621	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	
999623	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	
2.	970000	Cubierta de reducción	-	200	200	-	-	-
	970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-

CUBIERTA REDUCTORA

- permite trabajar en pequeños recipientes, recomendada para quemadores de 3,5 kW y 5 kW



2



COCINA DE 4 QUEMADORES, ATORNILLADA

- versión atornillada de estructura estable
- patas y estante unidos mediante tornillos
- llama piloto
- rejillas de hierro fundido
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- alimentada con gas G20 y G30
- **también disponible en versiones G27 y G31**
- patas regulables



Cocina de automontaje



CUBIERTA DE REDUCCIÓN

- permite trabajar en recipientes pequeños, recomendada para quemadores de 3,5 kW y 5 kW



CUBIERTA WOK

- permite utilizar un recipiente WOK directamente sobre la rejilla de la cocina de gas
- de acero inoxidable



Nº	Nº cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U
1.	978511	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20
	978513	4-quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30
	978521	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20
	978523	4-quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30
	978531	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20
	978533	4-quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30
2.	970000	Cubierta de reducción	-	200	200	-	-	-
3.	970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-

COCINA DE 6 QUEMADORES, ATORNILLADA



- versión atornillada de estructura estable
- patas y estante unidos mediante tornillos
- llama piloto
- rejillas de hierro fundido
- cuenco bajo el quemador extraíble y apto para lavar en lavavajillas
- alimentada con gas G20 y G30
- **también disponible en versiones G27 y G31**
- patas regulables



Cocina de automontaje



CUBIERTA DE REDUCCIÓN

- permite trabajar en recipientes pequeños, recomendada para quemadores de 3,5 kW y 5 kW



CUBIERTA WOK

- permite utilizar un recipiente wok directamente sobre la rejilla de la cocina de gas
- de acero inoxidable



Nº	Nº cat.	Descripción	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U
1.	978611	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20
	978613	6-quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30
	978621	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20
	978623	6-quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30
2.	970000	Cubierta de reducción	-	200	200	-	-	-
3.	970005	Cubierta WOK	225	-	-	35	-	-

COCINAS DE INDUCCIÓN

- destinadas al tratamiento térmico de ollas
- específicas para la tecnología de inducción
- la tecnología utilizada en las cocinas de inducción ofrece un ahorro de energía eléctrica y una dinámica de trabajo excepcionales que no están disponibles con las cocinas tradicionales de gas o eléctricas
- los dispositivos pueden utilizarse como elemento complementario de una serie de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- para pequeñas, medianas y grandes empresas de gastronomía



COCINA DE INDUCCIÓN INDEPENDIENTE

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control
- **campos de inducción con un diámetro de 225 mm y una potencia de 3,5 kW**
- **9 niveles de potencia ajustables mediante mando giratorio**
- **sistema de reconocimiento de recipientes**
- indicador de calor residual
- los dispositivos sin salida de humos permiten trabajar en recipientes de mayor diámetro
- **sistema de refrigeración eficaz**
- visualizador de los parámetros de funcionamiento
- patas regulables



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
979510	2 -campos de calentamiento	400	700	850	7	400
979610	4 -campos de calentamiento	800	700	850	14	400

Placas de
inducción de
cerámica



COCINAS ELÉCTRICAS

- indicadas para el tratamiento térmico a través de todo tipo de utensilios de cocina mediante el uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos diseñada como elementos complementarios de un sistema de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- para pequeñas, medianas y grandes empresas gastronómicas y puntos de restauración colectiva



COCINA ELÉCTRICA INDEPENDIENTE

- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- placas de calentamiento de hierro fundido con un diámetro de 220 mm y una potencia de 2,6 kW
- **disponible en versiones de 4 y 6 placas**
- placa bajo el quemador prensada
- patas regulables



Nº cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
979500	4-placas de calentamiento	800	700	850	10,4	400
979600	6-placas de calentamiento	1200	700	850	15,6	400

PARRILLAS ELÉCTRICAS

- concebida para el tratamiento térmico directo de alimentos mediante asado o freído a través del uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos diseñada como elementos de una serie de calentamiento o como estación autónoma de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas
- para pequeños, medianos y grandes establecimientos gastronómicos



PLACA DE PARRILLA ELÉCTRICA INDEPENDIENTE

- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- **indicador luminoso de funcionamiento y alimentación**
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- **superficie de trabajo: 2200/4400 cm²**
- dos zonas de trabajo separadas para placas de 800 mm
- rango de temperatura de funcionamiento: hasta 300°C
- abertura de descarga de residuos y grasa
- recipiente para grasa
- bordes laterales y trasero altos
- patas regulables



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
979301	Lisa simple	400	700	850	4,05	400
979302	Estriada simple	400	700	850	4,05	400
979311	Lisa doble	800	700	850	8,10	400
979312	Estriada doble	800	700	850	8,10	400
979313	Doble lisa-estriada	800	700	850	8,10	400

Panel de control ergonómico



FREIDORA ELÉCTRICA

- destinada al tratamiento térmico directo de los alimentos mediante freído; procedimientos realizados a través del uso de energía eléctrica
- dispositivo específico como elemento de una línea de calentamiento o como estación de tratamiento térmico independiente
- concebido para pequeñas, medianas y grandes empresas de gastronomía



FREIDORA ELÉCTRICA INDEPENDIENTE

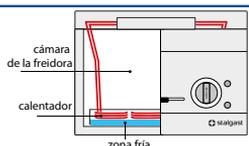
- diseño moderno
- mandos de control ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- **sistema de seguridad del dispositivo accesible desde el panel de control**
- rango de temperatura: hasta 190°C
- sistema de „zona fría”
- protección para cortar el suministro cuando se retira el calentador
- elementos calentadores móviles para facilitar la limpieza
- dispositivo de vaciado de seguridad de la freidora
- provista de una cesta de dimensiones 210x350x110 mm
- **opcional: posibilidad de colocar dos cestas en una cámara (2x- 105x350x110 mm)**
- patas ajustables



Posibilidad de colocar dos cestas en una cámara



Zona fría



Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
979250	Freidora simple	400	700	850	10	9	400
979991	Kit de dos cestas	105	350	110	-	-	-

SARTÉN ELÉCTRICA

- destinada a cocer, guisar y freír alimentos
- dispositivo específico para la pequeña y mediana empresa de gastronomía, especialmente recomendados para los puntos de restauración colectiva



SARTÉN BASCULANTE

- la gran superficie de trabajo de la cubeta (0,27 m²) permite preparar varios productos al mismo tiempo
- inclinación manual de la cubeta para un vaciado rápido y eficaz de su contenido
- capacidad: 40 l
- dispositivo de estructura estable
- patas ajustables



Cubeta de acero inoxidable



Regulación continua de la temperatura



Estructura de la base reforzada



Accesorio adicional: kit de ducha 651202



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	T °C	S kottely/h	P kW	U V
778002	Sartén	700	786	912	do 300	100	6,3	400
651202	Kit de ducha	-	-	-	-	-	-	-

HORNO DE CONVECCIÓN MULTIFUNCIÓN



PL PRODUCTO POLACO

- concebido para todos los procesos culinarios que no requieren la función de vaporización de la cámara
- dispositivo específico para las pequeñas y medianas empresas de gastronomía, especialmente recomendado para los puntos de restauración colectiva

HORNO DE CONVECCIÓN MULTIFUNCIÓN

3 modos de trabajo:

- calentador superior (función tostadora)
- calentador ventilador (función convección)
- calentador ventilador y calentador superior juntos (función de convección con tostadora)

panel de control intuitivo

puerta del horno acristalada

- iluminación de la cámara
- temporizador: 120 min con función de funcionamiento continuo
- opcional: posibilidad de instalar tres hornos
- cámara apta para bandejas 600x400 y GN1/1
- dimensiones de la cámara del horno: 660x445x285 mm
- tres niveles de conducción
- rejilla de acero inoxidable incluida
- indicadores luminosos de funcionamiento y alimentación
- carcasa de acero galvanizado
- patas ajustables

Puerta de
horno de
doble vidrio



Mango
de acero
inoxidable



Horno con
3 modos de
trabajo



Kit de
conexión
de hornos



Patas
ajustables



Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
965001	Horno	800	640	600	6,54	400
960001	Kit de conexión	-	-	-	-	-



BATERÍAS DE COCINA

Una línea de ollas y sartenes profesionales y utensilios de cocina de hierro fundido para el tratamiento térmico y el servicio de alimentos en caliente.

Ollas Gredil	52	Sartenes con revestimiento de titanio	56
Ollas Premium, Olla con grifo	53-54	Sartenes con revestimiento antiadherente	56-60
Base para olla	54	Sartenes Comfort	58
Accesorios complementarios	54	Utensilios de hierro fundido	61
Sartenes	55-60		
Sartén WOK	55		

GREDIL

OLLAS GREDIL



- línea de ollas de acero inoxidable
- **fondo tipo sándwich multicapa**
- asas fijadas en multipunto que no se sobrecalientan
- **tapas incluidas en el kit**
- **todas las ollas tienen asas reforzadas y remachadas**

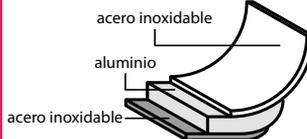


1



2

Fondo tipo sándwich



1 OLLA ALTA

- con tapa

N° cat.	Ø mm	Al mm	V° litros
011245	240	200	9
011285	280	250	15,4
011325	320	260	20,9
011345	320	320	25,7
011365	360	360	36,6
011405	400	400	50,3
011455	450	450	71,6
011505	500	500	98,2

2 OLLA MEDIANA

- con tapa

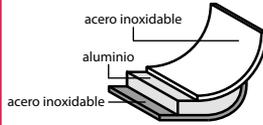
N° cat.	Ø mm	Al mm	V° litros
012285	280	180	11,1
012325	320	200	16,1
012365	360	220	22,4
012405	400	260	32,6
012455	450	360	57,3

OLLAS PREMIUM LINE



- línea de ollas de acero inoxidable
- fondo multicapa capsulado
- asas fijadas en multipunto que no se sobrecalientan
- se pueden adquirir tapas
- todas las ollas a partir de Ø360 mm tienen asas reforzadas y remachadas

Fondo multicapa capsulado



Tapas incluidas en el kit



Asas soldadas multipunto



OLLA ALTA

- con tapa

Nº cat.	Ø mm	Al mm	V** litros
011162	160	120	2,5
011202	200	200	6,3
011242	240	200	9,0
011282	280	250	15,4
011322	320	260	20,9
011342	320	320	25,7
011362	360	360	36,6
011402	400	400	50,3
011452	450	450	71,6
011502	500	500	98,2

OLLA MEDIANA

- con tapa

Nº cat.	Ø mm	Al mm	V** litros
012162	160	95	1,9
012202	200	140	4,4
012242	240	160	7,2
012282	280	180	11,1
012322	320	200	16,1
012362	360	220	22,4
012402	400	300	37,7
012452	450	360	57,3
012502	500	320	62,8

POT BAJO

- con tapa

Nº cat.	Ø mm	Al mm	V** litros
013202	200	105	3,3
013242	240	110	5,0
013282	280	130	8,0
013322	320	160	12,9
013362	360	180	18,3
013402	400	250	31,4



OLLA CON GRIFO

- fondo tipo sándwich para una buena conducción del calor
- robusto grifo de vaciado
- borde superior reforzado y asas reforzadas adicionalmente
- tapa incluida



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
011410	400	400	50,3

OLLA

- para guisar



N° cat.	Ø mm	Al mm	V** litros
016362	360	110	11,2

SOPORTE PARA LA OLLA

- estructura soldada



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
010404	400	400	450
010505	500	500	450
010606	600	600	450

INSERTOS PARA HERVIR

- el kit contiene 4 insertos
- apto para olla baja
- 013322 (pág. 53)



N° cat.	Ø mm	Al mm
020320	300	180

CAZO

- con tapa



N° cat.	Ø mm	Al mm	V** litros
015162	160	95	1,9
015202	200	105	3,3
015242	240	110	5,0
015282	280	130	8,0

CAZO

- sin tapa



N° cat.	Ø mm	Al mm	V** litros
015164	160	95	1,9
015204	200	105	3,3
015244	240	110	5,0
015284	280	130	8,0

CAZO PARA SALSAS

- sin tapa



N° cat.	Ø mm	Al mm	V** litros
017202	200	65	1,2
017242	240	75	2,2

SARTENES

- especiales para freír
- aptas para utilizarse con placas de inducción
- distribución rápida y uniforme del calor por toda la superficie



SARTENES

- sartenes 014323, 014363 y 014403 y tienen un mango adicional



N° cat.	Ø mm	Al mm
014203	200	40
014243	240	42
014283	280	48
014323	320	52
014363	360	65
014403	400	70

SARTÉN WOK

- modelo 037400 acero satinado
- modelo 037401 acero pulido



1



2

Fijación del mango en el modelo 037400



Fijación del mango en el modelo 037401



N°	N° cat.	Ø mm	Al mm	L (mango) mm
1.	037400	400	120	200
2.	037401	400	120	185

SARTÉN ANTIADHERENTE

- con revestimiento de teflón



Code	Ø mm	Al mm
014244	240	42
014284	280	48
014324	320	52



SARTÉN DE ACERO AL CARBONO

- con revestimiento antiadherenteq

Code	Ø mm	Al mm
037280	280	40



SARTENES CON REVESTIMIENTO DE TITANIO

SARTÉN CON REVESTIMIENTO DE TITANIO

- sartenes fabricadas de resistente aluminio, con revestimiento de titanio
- mango de acero inoxidable que no se calienta



Fondo de la sartén



Code	Ø mm	Al mm
034240	240	55
034280	280	55
034320	320	55



SARTÉN CON REVESTIMIENTO DE TITANIO

- sartenes fabricadas de resistente aluminio, con revestimiento de titanio
- mango de acero inoxidable que no se calienta



Fondo de la sartén



N° cat.	Ø mm	Al mm
034241	240	50
034281	280	50



SARTENES DE ALUMINIO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE COMFORT PLUS



- especiales para freír
- aptas para utilizarse con placas de inducción
- distribución rápida y uniforme del calor por toda la superficie
- se puede freír con poca cantidad de grasa
- mangos ergonómicos que no se calientan

Fondo de la sartén



SARTÉN PARA CREPES

Nº cat.	Ø mm	Al mm	V litros
018247	240	28	0,9
018287	280	30	1,3

Al



SARTÉN

Nº cat.	Ø mm	Al mm	V litros
018246	240	47	1,6
018286	280	51	2,4
018326	320	55	3,5
018366	360	59	4,8
018406	400	63	6,3

Al



SARTÉN WOK

Nº cat.	Ø mm	Al mm	V litros
018261	280	93	4,2
018321	320	95	5,3
018361	360	120	8,5

Al



SARTENES DE ALUMINIO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE COMFORT



- especiales para freír
- distribución rápida y uniforme del calor por toda la superficie
- se puede freír con poca cantidad de grasa
- mangos ergonómicos que no se calientan

SARTÉN PARA CREPES



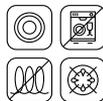
N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
018264	260	30	1,1

SARTÉN



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
018204	200	42	1,0
018244	240	47	1,6
018284	280	51	2,4
018324	320	53	2,9
018364	360	59	4,8
018404	400	63	6,3

SARTENES DE ALUMINIO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE COMFORT GRAPHITE



SARTÉN PARA CREPES CON REVESTIMIENTO DE GRANITO



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
018263	260	29	1,1
018303	300	31	1,5

SARTÉN CON REVESTIMIENTO DE GRANITO



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
018203	200	42	0,9
018243	240	47	1,6
018283	280	51	2,4
018323	320	55	3,5
018363	360	59	4,8
018403	400	63	6,4

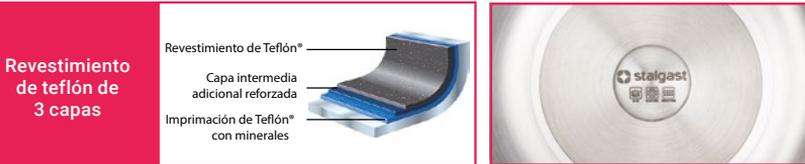
Mango recto
en los modelos
018363
y 018403



TENES DE ALUMINIO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE PLATINUM



- sartenes de aluminio con revestimiento de Teflón® DUPONT
- revestimiento de tres capas antiadherente y resistente a los arañazos
- mango de acero realizado en acero epoxi para una mayor resistencia térmica
- distribuye el calor rápida y uniformemente por toda la superficie
- se puede freír con poca cantidad de grasa



1 SARTÉN

- capa de inducción en el fondo de la sartén

Nº cat.	Ø mm	Al mm	V litros
035200	200	35	0,8
035240	240	45	2,0
035280	280	50	3,0



2 SARTÉN PARA CREPES

- capa de inducción en el fondo de la sartén

Nº cat.	Ø mm	Al mm
032260	255/215	17



1 SARTÉN

- las sartenes de 200 a 280 mm de diámetro tienen un grosor de 4 mm
- las sartenes de más de 320 mm de diámetro tienen un grosor de 5 mm

Nº cat.	Ø mm	Al mm	V litros
035201	200	35	0,8
035241	240	40	1,2
035281	280	45	2,0
035321	320	50	3,0
035361	360	55	4,0
035401	400	60	5,0

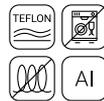


2 SARTÉN PARA CREPES

Nº cat.	Ø mm	Al mm
032261	255 / 215	17
032301	292 / 255	17



SARTENES DE ALUMINIO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE



- sartenes de aluminio fundido con revestimiento antiadherente de teflón
- mango de acero con epoxi
- distribuye el calor rápida y uniformemente por toda la superficie
- se puede freír con poca cantidad de grasa

SARTÉN

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
031200	200	40	0,9
031240	240	40	1,3
031280	280	45	2,0
031320	320	50	3,0
031360	360	50	4,0
031400	400	55	5,0



SARTÉN HONDA

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
036200	200	60	1,6
036240	240	65	2,6
036280	280	75	3,8



SARTÉN PARA CREPES

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
032250	250	20	0,8
032280	280	20	1,1



SARTÉN PARA PESCADO

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
034380	380	260	40	3,0



UTENSILIOS DE HIERRO FUNDIDO



- utensilios de hierro fundido con una superficie negra obtenida mediante la aplicación de altas temperaturas
- ideal para servir platos calientes
- el fondo grueso permite que los alimentos se enfríen lentamente
- la placa de la parrilla de doble cara se puede utilizar en quemadores de gas estándar y eléctricos (perfecta para cocinar filetes al estilo americano y argentino)
- aclare y seque los utensilios de hierro fundido antes de utilizarlos; después de usarlos, mientras aún estén calientes, lávelos, preferiblemente con detergente líquido, utilizando un cepillo; engráselos siempre con aceite vegetal después de secarlos

1 SARTÉN PARRILLA

- cuadrada

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg
049003	230	230	35	2,6



1

2 FUENTE

- base de madera y mango de hierro fundido incluidos
- dimensiones de la base: 280x155 mm

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg
049004	240	140	25	1,13



2

FUENTE DE HIERRO FUNDIDO

- pequeño recipiente de hierro fundido con superficie negra ideal para servir comida muy caliente
- color negro obtenido mediante la aplicación de altas temperaturas
- mantiene la comida caliente durante mucho tiempo
- requiere mantenimiento de engrasado de la superficie con aceite alimentario
- base de madera incluida
- dimensiones de la base de madera 310x160 mm



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
049012	210	150	55	0,8



UTENSILIOS DE COCINA

Utensilios de cocina más frecuentemente utilizados en el trabajo diario de restauración, que proporcionan un excelente apoyo a cualquier proceso de preparación de alimentos.

Cubos.....	63-64	Dispensadores, estantes para salsas.....	78
Centrifugadora de lechugas.....	64	Pinzas, tenacillas, abridores.....	79-80
Cuencos, barreños.....	65	Cuchillos y utensilios decorativos.....	81
Coladores, cedazos, escurridores.....	66-67	Abrelatas.....	82
Utensilios para servir.....	68-71	Troceador manual de verduras.....	82
Paletas, varillas.....	72-73	Balanzas.....	83-85
Recogedores, jarras, medidores.....	74-75	Termómetros.....	86
Exponedores.....	77-78		

CUBOS PREMIUM DE ACERO INOXIDABLE

- escala dentro de los cubos: 10, 12, 15 l
- borde: 10 mm

Lindén

INOX



CUBO

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
091061	235 / 157	245	7
091101	280 / 200	245	10
091151	305 / 200	310	15

CUBO CON BASE DE ANILLO

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
092101	280 / 202	265	10
092151	305 / 202	330	15

TAPA

- 093101 apta para los cubos 091101 y 092101
- 093151 apta para los cubos 091151 y 092151

N° cat.	Ø mm
093101	280
093151	305

CUBOS DE ACERO INOXIDABLE

- escala dentro del cubo
- cubos con soporte de anillo apilables



INOX



CUBO

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
091063	230/155	250	7
091103	293/205	245	10
091123	295/230	275	12
091153	300/200	340	15

CUBO CON BASE DE ANILLO

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
092103	275/200	285	10
092123	290/200	305	12
092153	300/200	354	15

TAPA

- 093103 apta para los cubos 091103 y 092103
- 093123 apta para los cubos 091123 y 092123
- 093153 apta para los cubos 091153 y 092153

N° cat.	Ø mm
093103	275
093123	290
093153	300



Manguera de drenaje del agua



Cesto extraíble



CENTRIFUGADORA DE LECHUGAS

- fabricada con plástico resistente
- posee un sistema de drenaje del agua



CUBO

- fabricado con polietileno resistente de color blanco
- resistencia a la temperatura -40°C - 90°C
- escala interior hasta 10 l
- no absorbe los olores
- sin tapa



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
072190	420	580	19

N° cat.	A mm	P mm	V litros
094100	290	290	12,0

CUENCO

- acero pulido

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
082180	180	80	1,2
082200	200	80	1,6
082240	240	100	2,7
082280	280	100	4,0
082300	300	110	5,0
082320	320	110	6,0
082360	360	130	8,0



INOX

CUENCO DE COCINA

- acero satinado

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
081161	160	75	1.0
081201	200	90	2.0
081241	240	110	3.5
081281	280	132	6.2
081301	300	140	7.0
081351	350	160	11.5
081401	400	180	16.5



INOX

BARREÑO

- acero satinado
- con asas

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
083400	400	185	14,5
083450	450	200	21,0
083500	500	220	28,0



INOX

CUENCO

- acero pulido
- diámetro de los cuencos medido incluyendo el borde

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
082400	400	110	8,0
082500	500	130	14,0
082550	550	145	19,0
082600	600	160	27,0
082700	700	185	45,0
082800	800	205	65,0
082900	900	225	90,0



INOX

COLADOR

INOX



N° cat.	Ø mm	L mm
076120	120	140
076150	150	150
076180	180	170
076200	200	180

MOLDE PARA TERRINA

INOX

- forma de los moldes:
098010 - ▼
098020 - ▼



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
098010	400	65	35	0,6
098020	400	50	40	0,4

COLADOR CÓNICO DE MALLA TUPIDA

INOX



COLADOR CÓNICO

INOX



Malla tupida



N° cat.	Ø mm	Al mm
075200	200	150
075240	240	180

Perforación
1,8 mm



N° cat.	Ø mm	Al mm
075201	200	170
075241	240	210

TAMIZ

- poros: de aprox. 1 mm

INOX



N° cat.	Ø mm	Al mm
073200	210	70
073250	250	75
073300	310	75

JUEGO DE 4 TAMICES

- 4 diámetros de poro diferentes de aprox:
0,75 x 0,75 mm
1 x 1 mm
2 x 2 mm
3 x 3 mm

INOX



Poros del
tamiz



N° cat.	Ø mm
073210	210

CEDAZO

- mango de acero inoxidable
- perforación 3,4 mm

INOX



N° cat.	Ø mm	L mm
077220	220	260
077260	260	260

COLADOR

- mango de madera
- L - longitud del mango

INOX



N° cat.	Ø mm	L mm
074300	300	430
074350	350	430

ESCURRIDOR

- acero pulido

INOX



N° cat.	Ø mm	Al mm
072363	360	190
072403	400	220

CEDAZO

- con asas

INOX



N° cat.	Ø mm	Al mm
071360	360 / 200	220
071410	375 / 175	185

ESCURRIDOR

- acero satinado

INOX



N° cat.	Ø mm	Al mm
072452	450 / 290	240
072502	500 / 330	260

UTENSILIOS DE COCINA MONOBLOQUE



- cucharones y espumaderas monobloque profesionales
- sin soldadura, fabricados a partir de una sola pieza de acero
- fácil de limpiar
- asa para colgar ergonómica y curvada

Fabricados a partir de una sola pieza de acero

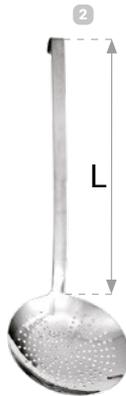


Asa para colgar curvada



1 ESPUMADERA

N° cat.	Ø mm	L mm
324101	100	325
324121	120	360
324141	140	385
324161	160	415
324201	200	480



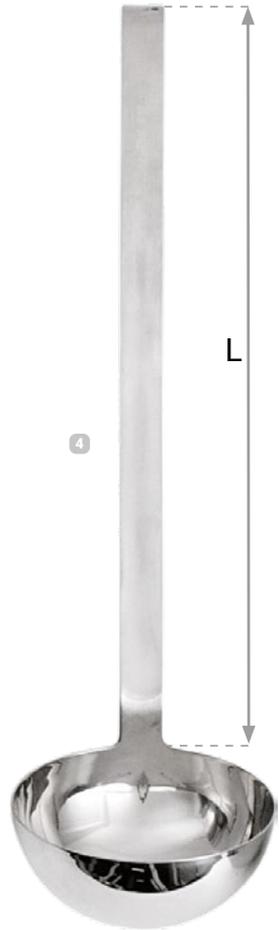
2 ESPUMADERA

N° cat.	Ø mm	L mm
324100	100	305
324120	120	360
324140	140	380
324160	160	415



3 CUCHARÓN

N° cat.	Ø mm	L mm	V litros
323061	60	275	0,06
323081	80	295	0,12
323101	100	340	0,25
323121	120	365	0,40
323141	145	395	0,75
323201	200	480	2,00



4 CUCHARÓN

N° cat.	Ø mm	L mm	V litros
323062	65	315	0,07
323082	80	345	0,13
323092	90	362	0,20
323102	100	380	0,25
323122	120	420	0,45
323142	140	440	0,67
323162	160	474	1,00
323182	180	500	1,50



UTENSILIOS DE COCINA MONOBLOQUE

INOX

N°	N° cat.	Producto	L mm	V litros
1.	320010	Cucharón	400	0,18
2.	320020	Tenedor para voltear	400	-
3.	320030	Cucharón perforado	400	-
4.	320040	Cucharón para servir	400	-

N°	N° cat.	Producto	L mm	V litros
5.	320060	Cucharón para espaguetis	400	-
6.	320070	Espumadera	400	-
7.	320080	Paleta para voltear	400	-

TENSILOS DE COCINA MONOBLOQUE

INOX



N°	N° cat.	Producto	L mm
1.	312340	Paleta para pescado	340
2.	311500	Tenedor para voltear	500
3.	311100	Cucharón para servir	460

UTENSILIOS DE COCINA

INOX

• mango redondeado



7



8



9



10



11



6 ganchos

12

Nº	Nº cat.	Producto	Ø mm	L mm
1.	321010	Espumadera	-	345
2.	321020	Tenedor para voltear	-	320
3.	321030	Cucharón para servir	-	328
4.	321040	Cucharón	70	280
	321050	Cucharón	85	310
5.	321060	Cucharón para espaguetis	-	307
6.	321070	Paleta para voltear	-	320
7.	321160	Batidor de espuma con bola (20 alambres)	-	270
8.	321100	Pelador de verduras	-	190
9.	321110	Pelador de verduras	-	165
10.	321120	Cortador de pizza recto	57	190
11.	321150	Abrelatas	-	220
12.	321001	Colgador para utensilios de cocina	-	400

UTENSILIOS PARA SERVIR



- kit profesional de utensilios para servir
- de acero inoxidable altamente pulido con tecnología monobloque
- sin soldaduras ni dobleces, fabricado a partir de una sola pieza de acero
- fácil de limpiar
- grosor del mango: 2,7 mm



N°	N° cat.	Producto	L mm	V litros
1.	420012	Cucharón perforado	310	-
2.	420032	Cucharón para servir	315	-
3.	420052	Cucharón	310	0,08

UTENSILIOS PARA SERVIR



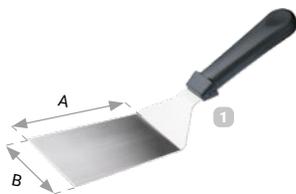
- de plástico reforzado con fibra de vidrio
- ideal para revestimientos de teflón
- apto para lavavajillas
- apto para escaldar
- alta resistencia térmica: hasta +220°C



N°	N° cat.	Producto	L mm
1.	325120	Tenacillas	250
	325130	Tenacillas	320
2.	325030	Cucharón perforado	350
3.	325040	Cucharón para servir	350

N°	N° cat.	Producto	Ø mm	L mm	V litros
4.	325010	Cucharón	90	310	0,11
5.	325070	Espumadera	-	350	-
6.	325080	Paleta para volterar	-	350	-

PALETAS



1 PALETA PARA VOLTEAR

- mango de plástico
- A = 115 mm, B = 90 mm

N° cat.	L mm
503205	280



2 PALETA PARA VOLTEAR

- mango antideslizante
- A = 90 mm, B = 75 mm

N° cat.	L mm
270150	150



3 PALETA PARA VOLTEAR

- mango antideslizante
- A = 200 mm, B = 80 mm

N° cat.	L mm
270260	260



4 PALETA PARA VOLTEAR

- mango antideslizante
- A = 135 mm, B = 85 mm

N° cat.	L mm
264170	170



5 PALETA ANGULAR

- mango de madera
- A = 140 mm, B = 100 mm

N° cat.	A mm	L mm
503200	100	300



6 PALETA ANGULAR

- mango de madera
- A = 195 mm, B = 70 mm

N° cat.	A mm	L mm
503230	70	365



7 PALETA PARA MASA DE REPOSTERÍA

- mango de plástico

N° cat.	L mm
261090	100



Mango de plástico



1 VARILLA DE ACERO

- parte de trabajo de acero
- mango de plástico

N° cat.	L mm
313250	250
313350	350
313450	450
313550	550

2 VARILLA

N° cat.	L mm
313300	300
313400	400
313500	500
313600	600

3 ESPUMADERA

N° cat.	Ø mm	L mm
310160	160	350
310200	200	450

4 ESPUMADERA

N° cat.	Ø mm	L mm
310161	160	470
310201	200	590
310241	240	570

5 RECOGEDOR DE PATATAS

N° cat.
319000

6 MEZCLADOR

- 20 mm de grosor

N° cat.	L mm
314075	700
314100	1000
314125	1250

7 MEZCLADOR PARA CALDERA

N° cat.	L mm
314130	1460



RECOGEDOR



N° cat.	V litros
304072	0,47
304073	0,68

RECOGEDOR



N° cat.	V litros
304017	0,125
304033	0,150
304060	0,450
304101	0,650

EMBUDO

- colador incluido
- diámetro inferior: 17 mm



N° cat.	Ø mm
301151	150

RECOGEDOR



N° cat.	Ø mm	V litros
304102	100	1

CUCHARA MEDIDORA

- 4 tamaños incluidos:
1/4 cucharadita (1,25 ml) 1/2 cucharadita (2,5 ml)
1 cucharadita (5 ml)
1 cucharada (15 ml)
- capacidades visibles en los mangos

INOX



N° cat.	V litros
506010	0,00125 - 0,015

TAZA MEDIDORA

- 4 tamaños incluidos:
1/4 taza (60 ml)
1/3 taza (80 ml)
1/2 taza (125 ml)
1 taza (250 ml)
- capacidades visibles en los mangos

INOX



N° cat.	V litros
506015	0,06-0,25

JARRA MEDIDORA

- transparente
- con escala



N° cat.	V litros
506053	0,50
506103	1,00
506203	2,00
506303	3,00
506503	5,00

ARRA MEDIDORA

- escala dentro de la jarra

INOX



N° cat.	V litros
506052	0,5
506102	1,0
506202	2,0

RALLADOR DE CUATRO CARAS

- base antideslizante
- cómoda asa

INOX



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
302191	100	80	230

RALLADOR HEXAGONAL

INOX



N° cat.	Al mm
302190	190

BARRA PARA PEDIDOS

Al



N° cat.	L mm
099102	450
099103	600
099104	900
099105	1200

TIMBRE DE RECEPCIÓN

• cromado

Cr

PINCHAPAPELES
PARA PEDIDOS

INOX



N° cat.	Ø mm	Al mm
398000	85	60

BANDEJA PARA LA CUENTA

INOX



N° cat.	A mm	P mm
398150	150	110

N° cat.	Ø mm	Al mm
398100	80	150

EXPONEDOR PARA CONTENEDORES GN

INOX

- 815200 - capacidad 3 x GN 1/6 máx. 150 mm
- 815250 - capacidad 3 x GN 1/6 y 2 x GN 1/9 máx. 150 mm
- 815240 - capacidad 5 x GN 1/4 máx. 150 mm
- los contenedores y las tapas se venden por separado



1



2

PL STALGAST
RADOM

3



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm
1.	815200	510	230	230
2.	815250	730	230	230
3.	815240	840	300	275

ESTANDEFERÍA CON RECIPIENTES PARA ESPECIAS

- volumen 5xGN 1/9 65mm

PL STALGAST
RADOM

INOX



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
815500	629	200	250



DISPENSADOR DE SALSAS CON BOMBEO

- solo para salsas frías
- contenedor fabricado de polipropileno translúcido con sistema ColorClip



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	V litros
065164	GN 1/4	265	162	190	4,3
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5

DISPENSADOR DE SALSAS

- solo para salsas frías



N° cat.	Color	Ø mm	Al mm	V litros
065722	●	70	240	0,70
065721	●	70	240	0,70
065723	○	70	240	0,70

EXPONEDORES



1



2



3

INOX

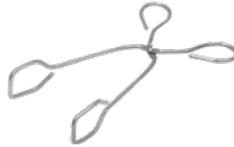
N°	N° cat.	Producto	Ø mm	A mm	P mm	Al mm
1.	348050	Exponedor para bocadillos, 5 compartimentos	-	347	120	52
2.	065105	Exponedor para dispensadores de salsas, para 5 botellas	5x75	435	110	120
3.	348030	Soporte para 3 perritos calientes	-	217	110	118

TENACILLAS
PARA PASTELES



N° cat. L
423285 280

TENACILLAS
PARA LA PARRILLA



N° cat. L
423224 220
423284 280

TENACILLAS PARA ASADO



N° cat. L
421040 210

TENACILLAS
PARA ESPAGUETIS



N° cat. L
421060 200

TENACILLAS PARA EL PAN



N° cat. L
421050 210

TENACILLAS UNIVERSALES



N° cat. L
422241 240
422301 300
422401 400

TENACILLAS
DE POLICARBONATO



N° cat. L
425110 230

TENACILLAS
DE POLICARBONATO



N° cat. L
425410 230

TENACILLAS
UNIVERSALES



N° cat. L
422243 230
422303 300

EXPRIMIDOR DE LIMONES



Al

- fabricado con aluminio pintado



N° cat.	Ø	L
474000	55 mm	208 mm

PRENSADOR DE AJO



- fabricado con akulon
- estructura modular fácil de limpiar



N° cat.	L
332030	180 mm

RACIONADOR DE ARROZ

- el racionador no está diseñado para usarse con productos duros como el helado
- carga aprox. 70 g, 1/12



N° cat.	L
531121	250 mm

CORTADOR DE HUEVOS

- 2 hojas
- posibilidad de cortar en cuartos y rodajas (~ 5 mm)



N° cat.	A	P	Al
332071	120 mm	95 mm	40 mm



DESCAMADOR DE PESCADO



N° cat.	L
303211	235 mm

TENACILLAS PARA HIELO



N° cat.	L
471100	145 mm

TENACILLAS PARA HIELO



N° cat.	L
471101	180 mm

PINZAS PARA QUITAR ESPINAS



N° cat.	L
303220	120 mm

CUCHILLOS PARA DECORACIÓN

• gran selección de cuchillos profesionales para decoración



CUCHILLO PARA DECORACIÓN,
CON CANAL, VERTICAL

N° cat.	L mm
334102	155



CUCHILLO PARA
DECORACIÓN DE CÍTRICOS

N° cat.	L mm
334101	132



CUCHILLO PARA DECORACIÓN
CON MANTEQUILLA

N° cat.	L mm
334106	197



CUCHILLO PARA DECORACIÓN,
CON CANAL, HORIZONTAL

N° cat.	L mm
334103	140



CUCHILLO PARA
DECORACIÓN CURVO

• hoja estrecha

N° cat.	L mm
334070	70

ABRELATAS

- se fija al tablero de la mesa con una abrazadera de tornillo sin fin y tornillos
- cuchilla de rueda incluida
- para abrir latas de 20 a 400 mm de altura



N°	N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm
1.	300640	Abridor	-	640
2.	300000	Rueda	25	-
3.	300010	Cuchilla	-	40

ABRELATAS



N° cat.	Al mm
300400	560

TROCEADOR MANDOLINA

- útil para trocear y cortar con formas fantásticas
- grosor de corte regulable sin escalonamientos
- selección de la cuchilla y del grosor de corte sin desmontar la cuchilla
- capacidad de corte: rodajas: de 0,5 a 9 mm, barras en juliana: 4,5 x 4,5 mm y 9 x 9 mm
- provisto de un elemento de sujeción
- base del dispositivo segura y antideslizante
- posee cuchillas muy afiladas; es necesario tener mucho cuidado al cortar y limpiar; se recomienda usar el troceador con un elemento protector de empuje del alimento



INOX

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
336003	400	170	135

DISPOSITIVO PARA PELAR Y REBANAR MANZANAS

- dispositivo adecuado para pelar, cortar en rodajas y ahuecar
- dispositivo de hierro fundido y acero niquelado
- base con ventosa para el tablero de la mesa



AI

Nr kat	A mm	P mm	Al mm
331010	100	130	280

BALANZAS

- diseñadas para su uso en la cocina como dispositivos auxiliares o de control
- pantalla de cristal líquido
- tara múltiple
- posibilidad de funcionamiento sin red eléctrica
- protección contra sobrecarga

BALANZAS AUXILIARES

- alimentación a pilas (4 pilas alcalinas tipo D incluidas); opcional: adaptador y/o batería interna recargable
- función de control de peso
- rápida estabilización de la medición: menos de 2 s
- tiempo de funcionamiento con pilas: 1500 h
- pantalla LCD con retroiluminación blanca
- 4 soportes ajustables, nivel
- carcasa de ABS
- Certificación de Seguridad Alimentaria (NSF)



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Plato AxP mm	M kg	Rango kg	Precisión g
730030	260	270	122	245x190	3,2	3	0,5
730060	260	270	122	245x190	3,2	6	1
730150	260	270	122	245x190	3,2	15	2
730301	260	270	122	245x190	3,2	30	5

Balanza homologada

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Plato AxP mm	M kg	Rango kg	Precisión g
730032	260	270	122	245x190	3,2	3	1
730062	260	270	122	245x190	3,2	6	2
730152	260	270	122	245x190	3,2	15	5
730302	260	270	122	245x190	3,2	30	10

PUERTO RS232 CON CABLE PARA CONECTAR CAJA REGISTRADORA/ORDENADOR/POS

- el puerto comunica las balanzas 730032, 730062, 730152 y 730302 con la caja registradora o POS (programa de la caja registradora)



N° cat.	L mm
730001	1500

PLATAFORMA

- plataforma de acero inoxidable
- para modelos 730032, 730062, 730152, 730302



N° cat.	A mm	P mm
730002	300	225

BALANZAS AUXILIARES



- funcionamiento con pilas (3 pilas AA incluidas) o mediante un adaptador de red (opcional - adaptador no incluido)
- desconexión automática
- tiempo de funcionamiento con pilas: 300 horas aprox.
- tiempo de estabilización de la medición: aprox. 2 s
- rango de medidas: g, lb, oz, ozt, dwt
- modelo 730011 utilizado en cocina como balanza portátil de precisión especial para cafeterías (pesaje de café, etc.), pastelerías (pesaje de especias, por ejemplo)
- bloqueo de transporte integrado
- carcasa de ABS



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Plato AxP mm	M kg	Rango kg	Precisión g
730011	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1

BALANZA AUXILIAR RESISTENTE AL AGUA

- balanzas de la gama más alta para entornos de trabajo difíciles y húmedos
- báscula de acero inoxidable, totalmente impermeable IPX8
- funcionamiento con batería (50 h) y con red eléctrica (230 V)
- pantalla LED de doble cara
- teclado de policarbonato reforzado resistente a los daños
- nivel con iluminación
- sensor sin contacto
- tiempo de estabilización de la medición: 0.5 s
- modos: pesaje, pesaje porcentual, pesaje de control, suma"
- Certificación de Seguridad Alimentaria (NSF)



Plato extraíble



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Plato AxP mm	M kg	Rango kg	Precisión g
730031	256	280	121	190x242	3,9	3	0,5
730061	256	280	121	190x242	3,9	6	1,0
730151	256	280	121	190x242	3,9	15	2,0
730311	256	280	121	190x242	3,9	30	5

PLATAFORMA

- plataforma de acero inoxidable
- para modelos 730031, 730061, 730151 y 730311



N° cat.	A mm	P mm
730003	300	225

BALANZAS CALCULADORAS



- uso en restauración y comercios, industria y farmacias
- teclado táctil con superposición reemplazable (posibilidad de anotar códigos PLU)
- 4 soportes ajustables, nivel
- alimentación por batería
- tiempo de funcionamiento con batería: 180 h aprox.
- 2 pantallas de cristal líquido retroiluminadas
- asa de transporte



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	Rango kg	Precisión g
731152	351	359	111	4,2	15	5

BALANZA PARA COMERCIO



- alimentación por red eléctrica (adaptador de CA incluido) o por pilas (no incluidas) con función de apagado automático
- pantalla LCD
- detectores de proximidad para ajustar la tara sin contacto
- funciones de pesaje: porcentaje, recuento de unidades, suma, retención de resultado
- bloqueo de transporte, tiempo de estabilización de la medición: aprox. 1 s
- nivel con iluminación
- bloqueo de menú
- protección antirrobo
- módulos opcionales de gestión de interfaces: USB, RS232, Ethernet



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Plato A x P mm	M kg	Rango kg	Precisión g	U V
730036	240	250	74	174x230	1,5	3,2	1	230
730066	240	250	74	174x230	1,5	6,4	2	230
730156	240	250	74	174x230	1,5	16,0	5	230

TERMÓMETRO FRIGORÍFICO

- rango de temperatura: -40 ÷ 40°C
- carcasa de acero inoxidable
- con asa para colgar



N° cat.
620110

TERMÓMETRO DE SONDA

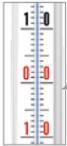
- rango de temperatura: 0 ÷ 300°C
- carcasa de acero inoxidable 18/10



N° cat. Ø L
mm mm
620510 50 160

TERMÓMETRO

- rango de temperatura: -11 ÷ 50°C
- colgador funcional



N° cat.
620210

TERMÓMETRO ELECTRÓNICO

- rango de temperatura: -50 ÷ 280°C
- sonda: 210 mm
- cubierta de la sonda
- se vende sin pilas (la pila adecuada es A76 o LR44)



N° cat.
620010

TERMÓMETRO ELECTRÓNICO CON CABEZAL MÓVIL

- rango de temperatura: -50 ÷ 300°C / -58 ÷ 572°F
- sonda giratoria de acero inoxidable
- función de retención de lectura
- se vende sin pila (la pila adecuada es tipo CR2032)



N° cat. A P Al
mm mm mm
620011 52 21 160



TERMOHIGRÓMETRO

- rango de temperatura: 0 ÷ 50°C
- humedad: 25 ÷ 95%
- se puede colgar
- se vende sin pilas (pilas AAA)



N° cat.
620310

TERMÓMETRO DIGITAL, SIN CONTACTO

- rango de temperatura: -50 ÷ 380°C
- objetivo láser
- pantalla digital
- el termómetro digital permite medir la temperatura de los alimentos sin necesidad de contacto
- se vende sin pila (la pila adecuada es 6LR61)



N° cat.
620711



CUCHILLOS Y TABLAS DE CORTE PARA USO EN GASTRONOMÍA

Amplia gama de cuchillos de alta calidad indispensables en gastronomía. Tablas de corte profesionales como parte del equipamiento de toda cocina.

Cuchillos y kits de cuchillos de cocina. .90-99
Hachuelas, mazos para carne 91, 105
Barras magnéticas 97-98
Afiladores y chairas. 98-100

Tijeras de cocina. 104
Tablas de corte, tablas HACCP. 101-104
Bloque de carnicero. 104



CUCHILLOS SANELLI LÍNEA PREMANA PROFESSIONAL



- mango antideslizante fabricado con dos tipos de plástico, duro (color rojo) y blando (color verde)
- hoja de acero al cromo-molibdeno con una dureza de 54-56 HRC

forma de la hoja elaborada con la más alta precisión

espiga de la hoja embutida profundamente en el mango



hoja fabricada con una aleación de carbono-cromo-molibdeno y adición de vanadio, marcada con X60CrMoV14 y una dureza de 54 - 56 HRC

revestimiento del mango de Santoprene y polipropileno resistentes con la adición del agente antibacteriano Biomaster



PARA UN USO VERSÁTIL EN GASTRONOMÍA Y UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- fabricado por una marca italiana de alcance internacional con una tradición que se remonta a 1864
- las hojas poseen un afilado cóncavo para un mejor equilibrio de los cuchillos y una mayor eficacia y comodidad de uso para los usuarios
- cada cuchillo es acabado y afilado a mano
- la homogeneidad del filo de corte con un ángulo óptimo (<math><35^{\circ}</math>) se controla mediante dispositivos láser
- afilado duradero de filos resistentes a la corrosión de gran dureza y una elasticidad cuidadosamente seleccionada
- las hojas son fáciles de afilar
- la forma ergonómica de los mangos se ha desarrollado en el Politécnico de Milán, en la unidad de investigación de Ergonomía Postural y de Movimiento, mediante pruebas experimentales informatizadas
- los exclusivos mangos de Santoprene con la adición de polipropileno tienen propiedades antideslizantes



Los mangos de Santoprene se fabrican con el resistente material con propiedades antibacterianas Biomaster; la adición de iones de plata como parte integral del material inhibe el crecimiento microbiano durante toda la vida útil de los cuchillos, eliminando el 99,71% de las bacterias más virulentas: estafilococo áureo resistente a la metilicina (MRSA) y Escherichia coli





1



8



2



9



3



10



4



11



5



12



6



13



7

N°	N° cat.	Producto	L mm*
1.	218200	Cuchillo de cocina	200
	218250	Cuchillo de cocina	255
	218300	Cuchillo de cocina	300
2.	202200	Cuchillo para trocear	210
	202240	Cuchillo para trocear	255
3.	219240	Cuchillo para pan	235
	219320	Cuchillo para pan	315
4.	220320	Cuchillo para fiambre	315
5.	210240	Cuchillo para asado	230

N°	N° cat.	Producto	L mm*
6.	204220	Cuchillo fileteador flexible	220
7.	201180	Cuchillo de carnicero	180
	201220	Cuchillo de carnicero	230
8.	207160	Cuchillo deshuesador recto	155
9.	203180	Cuchillo de corte	180
10.	208160	Cuchillo deshuesador curvo	160
11.	209160	Cuchillo deshuesador estrecho	160
12.	205280	Cuchillo para salmón	275
13.	225330	Cuchillo para pescado	330



Oferta completa de kits de cuchillos en las págs. 97 - 99

KIT DE CUCHILLOS

- el kit incluye cuchillos laminados: 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 y un estuche con cierre de hebilla de dimensiones (AxP): 460x160 mm

N°	N° cat.	Producto	L mm*
1.	215120	Cuchillo para tomates	115
2.	214100	Cuchillo pelador	100
3.	216060	Cuchillo para verduras	60
4.	226180	Cuchillo japonés	180
5.	226161	Cuchillo japonés Santoku	160
6.	270260	Paleta para voltear	260
7.	270150	Paleta para voltear	150
8.	264170	Paleta para voltear perforada	170
9.	213160	Hachuela	160
10.	212220	Chaira	220
	212300	Chaira	300
11.	231360	Cuchillo para queso con dos mangos	360
12.	200005	Kit de cuchillos	-



CUCHILLOS SANELLI

- línea de cuchillos fabricados con acero de alta dureza y una buena elasticidad 54-56 HRC
- alta calidad de corte
- mango antideslizante de polipropileno



Oferta completa de kits de cuchillos en las págs. 97 - 99

N°	N° cat.	Producto	L mm*
1.	286212	Cuchillo de cocina	210
	286252	Cuchillo de cocina	255
2.	286182	Cuchillo universal	180
	286222	Cuchillo universal	230
3.	286243	Cuchillo para asado	230
4.	286242	Cuchillo para pan	235
5.	286102	Cuchillo pelador	95
	287110	Cuchillo pelador	110

N°	N° cat.	Producto	L mm*
6.	287111	Cuchillo pelador	110
7.	287112	Cuchillo para tomates	120
8.	287120	Cuchillo universal	120
9.	286062	Cuchillo para verduras	60
	287070	Cuchillo para verduras	70

CUCHILLOS DE ACERO FORJADO STALGAST



- dureza de la hoja 52-54 HRC
- de acero forjado
- mango adaptado para evitar la acumulación de residuos en las juntas


1

6

2

7

3

8

4

9

5

Oferta completa de kits de cuchillos en las págs. 97 - 99

N°	N° cat.	Producto	L mm*
1.	218209	Cuchillo de cocina	200
	218259	Cuchillo de cocina	255
	218309	Cuchillo de cocina	300
2.	219209	Cuchillo para pan	200
3.	203139	Cuchillo para carne	130
	203209	Cuchillo para carne	200
4.	209159	Cuchillo fileteador	155
	204189	Cuchillo fileteador	180

N°	N° cat.	Producto	L mm*
5.	217139	Cuchillo para bistecs/tomates	115
6.	214109	Cuchillo pelador	100
7.	216089	Cuchillo para verduras	80
8.	211189	Horquilla	180
9.	212259	Chaira	250

CUCHILLOS DE ACERO LAMINADO STALGAST



- dureza de la hoja 52-54 HRC
- mango adaptado para evitar la acumulación de residuos en las juntas
- hojas del cuchillo de acero inoxidable endurecido por laminación



Oferta completa de kits de cuchillos en las págs. 97 - 99

Nº	Nº cat.	Producto	L mm*
1.	218208	Cuchillo de cocina	210
	218258	Cuchillo de cocina	240
2.	210208	Cuchillo para asado	200
3.	219208	Cuchillo para pan	195
4.	214108	Cuchillo pelador	100
	214138	Cuchillo pelador	115

Nº	Nº cat.	Producto	L mm*
5.	216088	Cuchillo para verduras	75
6.	211158	Horquilla	150
7.	227259	Tijeras para aves	250
8.	212259	Chaira	250
	212309	Chaira	300

INOXIDABLE PREMIUM HACCP

- de acero X50CrMoV15 de alta calidad;
- mango antideslizante;
- el diseño ergonómico e higiénico del mango evita la acumulación de residuos en las juntas

INOX



PP



1 CUCHILLO DE COCINA

N° cat.	Color	L mm*
283262		260
283264		260
283266		260



6 CUCHILLO PARA VERDURAS

N° cat.	Color	L mm*
283062		60



8 CUCHILLO PARA FILETEAR

N° cat.	Color	L mm*
283304		300



9 CHILLO DE CARNICERO

N° cat.	Color	L mm*
284251		250



CUCHILLOS STALGAST HACCP DE ACERO LAMINADO



• mango de color

Sistema de etiquetado APPCC:



CARNE CRUDA



VERDURAS



CARNE DE AVE



PESCADO



QUESOS



CARNE COCIDA FIAMBRE

1 CUCHILLO DE COCINA

N° cat.	Color	L mm*
281211	●	220
281212	●	220
281213	●	220
281214	●	220
281216	●	220



2 CUCHILLO DE COCINA

N° cat.	Color	L mm*
281251	●	250
281252	●	250
281253	●	250
281254	●	250
281255	○	250
281256	●	250



3 CUCHILLO PARA CORTAR

N° cat.	Color	L mm*
282151	●	160
282154	●	160



4 CUCHILLO PELADOR

N° cat.	Color	L mm*
285081	●	90
285082	●	90
285083	●	90



5 CUCHILLO PELADOR

N° cat.	Color	L mm*
285092	●	100



6 CUCHILLO PARA VERDURAS

N° cat.	Color	L mm*
285102	●	105

7 CUCHILLO PARA PANECILLOS

N° cat.	Color	L mm*
250012	●	85



BARRA MAGNÉTICA CON GANCHOS

PP

N°	N° cat.	Número de ganchos	L mm
1.	248458	5	450
2.	248608	6	625



BARRA MAGNÉTICA

- diseño moderno
- recomendado para cocinas "abiertas"

INOX

N° cat.	L mm
249448	406



BARRA MAGNÉTICA

N° cat.	L mm
249338	330
249558	550



KITS PROPUESTOS A COMPLETAR POR USTED MISMO

KIT SANNELII CON BARRA

- mango antideslizante de resistente Santoprene y polipropileno con la adición del agente antimicrobiano Biomaster
- hoja de acero al cromo-molibdeno
- dureza de la hoja 54-56 HRC



N°	N° cat.	Producto	L mm*
1.	249558	Barra magnética	550
2.	218200	Cuchillo de cocina	200
3.	264170	Paleta para voltear perforada	170
4.	204220	Cuchillo fileteador flexible	220
5.	201220	Cuchillo de carnicero	230
6.	209160	Cuchillo deshuesador estrecho	160
7.	214100	Cuchillo pelador	100

KIT DE CUCHILLOS LAMINADOS CON BARRA

- mango adaptado para evitar la acumulación de residuos en las juntas
- hoja de acero inoxidable endurecida por laminación
- dureza de la hoja 52-54 HRC

N°	N° cat.	Producto	L mm*
1.	249338	Barra magnética	330
2.	212309	Chaira	300
3.	218208	Cuchillo de cocina	210
4.	210208	Cuchillo para asado	200
5.	211158	Horquilla	150
6.	214108	Cuchillo pelador	100



KIT DE CUCHILLOS LAMINADOS CON ESTUCHE

- mango adaptado para evitar la acumulación de residuos en las juntas
- de acero forjado
- dureza de la hoja 52-54HRC

ESTUCHE PARA CUCHILLOS STALGAST

- de material impermeable
- cierre de velcro
- 6 compartimentos para cuchillos
- dimensiones AxP: 125x410 mm (desplegado 615x350 mm)



N°	N° cat.	Producto	L mm*
1.	212259	Chaira	250
2.	211189	Horquilla	180
3.	218209	Cuchillo de cocina	200
4.	219209	Cuchillo para pan	200
5.	203209	Cuchillo para carne	200
6.	209159	Cuchillo fileteador	155
7.	200019	Estuche para cuchillos	-



KIT DE CUCHILLOS

- el kit incluye cuchillos laminados: 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 y un estuche con cierre de hebilla con dimensiones (AxP): 460x160 mm



N° cat.
200005

CHAIRAS



N°	N° cat.	Producto	L mm*
1.	212220	Chaira Sanelli	220
	212300	Chaira Sanelli	300
2.	212259	Chaira	250
	212309	Chaira	300
3.	212257	Chaira de diamante	255

AFILADOR DE CUCHILLOS

- mango ergonómico
- también afila cuchillos de sierra
- pieza de afilado de carburo de tungsteno



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
247500	145	20	60

AFILADOR DE CUCHILLOS

- dos piezas de afilado, una de carburo de calcio y otra de cerámica



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
247501	190	50	60

AFILADOR DE CUCHILLOS

- concebido para afilar cuchillos de hoja lisa
- carcasa de plástico ABS resistente
- pieza de afilado de acero de tungsteno
- el sistema de afilado de 360° mantiene la hoja en una posición fija eliminando las vibraciones
- provisto de una ventosa antideslizante para fijarlo al tablero de la mesa



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
247502	145	63	52

FILADOR DE CUCHILLOS

- diseñado para afilar cuchillos y tijeras
- para afilar cuchillos lisos
- el proceso de afilado se realiza sin agua
- 2 guías que permiten afilar el lado derecho o izquierdo del cuchillo

0,07kW



Cajón para limaduras



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	N rev/min	P kW	V V
242180	190	90	80	1950	0,07	230

AFILADOR DE CUCHILLOS

- ángulo de afilado máx. 28°
- el proceso de afilado se realiza sin agua
- piedra de afilar de diamante
- no daña ni sobrecalienta el acero de la cuchilla
- posibilidad de afilado de cuchillos de cerámica
- depósito para limaduras

0,09kW



Cajón para limaduras



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	N rev/min	P kW	V V
242001	226	98	100	6600	0,09	230

TABLAS DE CORTE HACCP

- de polipropileno
- disponible en 6 colores



Sistema de etiquetado HACCP:



CARNE CRUDA



VERDURAS



CARNE DE AVE



PESCADO



QUESOS



CARNE COCIDA FIAMBRE

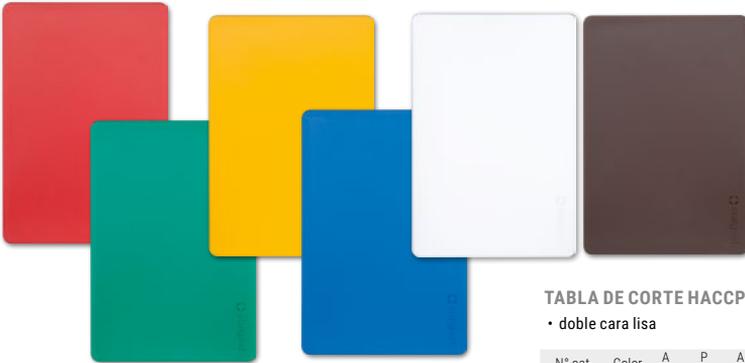


TABLA DE CORTE HACCP 450x300

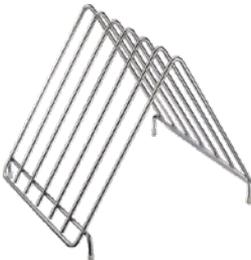
• doble cara lisa

N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm
341451	●	450	300	13
341452	●	450	300	13
341453	●	450	300	13
341454	●	450	300	13
341455	□	450	300	13
341456	●	450	300	13

SOPORTE PARA TABLAS

• soporte para 6 tablas

INOX



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
349060	300	270	270



TABLAS CON RANURA

TABLA DE CORTE HACCP GN 1/2

- doble cara:
- lisa
- con ranura

N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm
341321	●	325	265	12
341322	●	325	265	12
341323	●	325	265	12
341324	●	325	265	12
341325	□	325	265	12
341326	●	325	265	12



TABLA DE CORTE HACCP GN 1/1

- doble cara:
- lisa
- con ranura

N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm
341531	●	530	325	15
341532	●	530	325	15
341533	●	530	325	15
341534	●	530	325	15
341535	□	530	325	15
341536	●	530	325	15



TABLA DE CORTE HACCP 600x400

- doble cara:
- lisa
- con ranura

N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm
341631	●	600	400	18
341632	●	600	400	18
341633	●	600	400	18
341634	●	600	400	18
341635	□	600	400	18
341636	●	600	400	18



TABLA DE CORTE

- de polipropileno en color negro
- disponible en versión de doble cara lisa o con ranura
- para uso en ahumado, parrilla, barbacoa, elaboración de sushi, servicio de banquetes y cocinas abiertas



N°	N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm
1.	341457	Tabla lisa	450	300	13
2.	341327	Tabla con ranura GN 1/2	325	265	12
	341537	Tabla con ranura GN 1/1	530	325	15
	341637	Tabla con ranura	600	400	18

Tabla con ranura



1



2

Tabla lisa de doble cara



TABLA DE CORTE

- recomendada para uso en espacios interiores de cocina y bares
- revestimiento antideslizante en los bordes de la tabla
- ideal para encimeras lisas
- con un práctico orificio para poder colgarla
- resistente a temperaturas de hasta + 90°C



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
340270	270	190	9
340351	350	250	10



TABLA DE CORTE

- de madera de haya
- tablas 342250, 342400, 342500 grosor 20 mm
- tablas 344400, 344500, 344600 grosor 40 mm



BLOQUE DE CARNICERO

- placa del bloque de polietileno
- dimensiones de la placa de bloque (AxPxAl): 500x400x50 mm
- base de acero inoxidable

PE



Nº	Nº cat.	A mm	P mm	Al mm
1.	342250	300	250	20
2.	342400	400	300	20
3.	342500	500	300	20

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm
680541	500	400	860

TIJERAS

PELADORES



Nº	Nº cat.	Producto	L mm
1.	227180	Tijeras de cocina	185
2.	227250	Tijeras para aves	250
3.	227259	Tijeras para aves	250

Nº	Nº cat.	Producto	Longitud de la hoja mm	L mm
1.	334119	Pelador de hoja ondulada	55	125
2.	334100	Pelador de verduras	50	100

MAZO PARA CARNE

- mango de plástico
- 3 superficies de golpe

INOX



N° cat.	M kg
247090	0,9

PICADORA ABLANDADORA DE CARNE

- cuchillas de doble hilera de acero inoxidable de alta calidad
- las fibras de la carne se cortan, no se trituran
- pies desmontables para la limpieza

INOX



N° cat.	Color	Hoja	A mm	P mm	Al mm
247514	■	45	145	45	103

MAZO PARA CARNE

- 2 superficies de golpe



N° cat.	M kg	L mm
247040	0,4	250

MAZO DEL CHEF

- el sistema de muelles está conectado
- con 56 cuchillas para cortar las fibras de la carne
- longitud del mango 185 mm

INOX



N° cat.	Hoja	A mm	P mm	Al mm
247519	56	265	60	70



ACCESORIOS Y MENAJE DE MESA

Menaje de mesa clásico recomendado para establecimientos gastronómicos profesionales. Modernas líneas de cristalería y cubertería diseñadas para un uso frecuente, recomendadas para restaurantes, bares, pubs, cafeterías, cáterin y otros.

Cubiertos	107-120	Mortero y mano de mortero	129
Cubiertos para bistecs y pizza	119	Soporte para tarjetas de menú, cubo de mesa, caldero para estofado	129
Porcelana y menaje de mesa	121-126	Cestas para el pan	130
Kits para especias	127		
Molinillos para especias	127		

CUBIERTOS PARA CÁTERIN

• precio por unidad

INOX
18/0



N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	354160	Cuchara	178	12
2.	354150	Tenedor	197	12
3.	354180	Cuchillo	208	12
4.	354110	Cucharilla para té	138	12



CUBIERTOS PARA BAR

• precio por unidad

INOX
18/0

N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	354060	Cuchara	175	12
2.	354050	Tenedor	180	12
3.	354080	Cuchillo	210	12
4.	354010	Cucharilla para té	135	12



CUBIERTOS BISTRO

• precio por unidad

INOX
18/0

N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	355061	Cuchara	176	12
2.	355051	Tenedor	176	12
3.	355081	Cuchillo	205	12
4.	355011	Cucharilla para té	132	12



CUBIERTOS DE COMEDOR

• precio por unidad

INOX
18/0



N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	353060	Cuchara	195	12
2.	353051	Tenedor	190	12
3.	353081	Cuchillo	210	12
4.	353010	Cucharilla para té	135	12

CUBIERTOS PARA RESTAURANTE EKOINOX
18/0

• precio por unidad



N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	351061	Cuchara	187	12
2.	351051	Tenedor	190	12
3.	351081	Cuchillo	205	12
4.	351011	Cucharilla para té	135	12



CUBIERTOS CLASSIC

• precio por unidad

INOX
18/0



N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	357060	Cuchara	190	12
2.	357050	Tenedor	195	12
3.	357080	Cuchillo	230	12
4.	357010	Cucharilla para té	140	12
5.	357120	Tenedor pequeño para pastel	140	12
6.	357140	Cucharilla para café	100	12

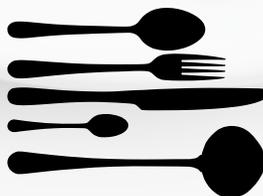


CUBIERTOS NAVIA

• precio por unidad

INOX
18/0

N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	350260	Cuchara	189	12
2.	350250	Tenedor	201	12
3.	350280	Cuchillo	240	12
4.	350210	Cucharilla para té	139	12
5.	350270	Cucharón	305	1



CUBIERTOS SEGURA

• precio por unidad

INOX
18/0

N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	355760	Cuchara	185	12
2.	355750	Tenedor	193	12
3.	355780	Cuchillo	230	12
4.	355710	Cucharilla para té	133	12
5.	355740	Cucharilla para café	115	12
6.	355720	Tenedor pequeño para pastel	136	12



CUBIERTOS PARA RESTAURANTE

- precio por unidad
- cuchillo 351080 de acero AISI 420

INOX
18/10

N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	351060	Cuchara	195	12
2.	351050	Tenedor	192	12
3.	351080	Cuchillo	210	12
4.	351010	Cucharilla para té	137	12
5.	351140	Cucharilla para café	114	12
6.	351120	Tenedor pequeño para pastel	145	12



CUBIERTOS KANADI

INOX
18/10

• precio por unidad

Nº	Nº cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	359860	Cuchara	200	12
2.	359850	Tenedor	195	12
3.	359880	Cuchillo	210	12
4.	359810	Cucharilla para té	110	12
5.	359840	Cucharilla para postre	153	12
6.	359820	Tenedor pequeño para pastel	156	12



CUBIERTOS AKENDIZ

INOX
18/10

• precio por unidad

Nº	Nº cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	359960	Cuchara	200	12
2.	359950	Tenedor	198	12
3.	359980	Cuchillo	207	12
4.	359910	Cucharilla para té	109	12
5.	359940	Cucharilla para postre	154	12
6.	359920	Tenedor pequeño para pastel	157	12



CUBIERTOS BAGUETTE

INOX
18/10

- precio por unidad



N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	353360	Cuchara	193	12
2.	353350	Tenedor	190	12
3.	353380	Cuchillo	225	12
4.	353310	Cucharilla para té	140	12
5.	353340	Cucharilla para café	120	12
6.	353320	Tenedor pequeño para pastel	143	12

CUBIERTOS HIDRAULIC

INOX
18/0

- cuando se lave en el lavavajillas, se recomienda colocar los productos en la cesta para cubiertos
- precio por unidad



N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	353260	Cuchara	200	12
2.	353250	Tenedor	200	12
3.	353280	Cuchillo	220	12
4.	353210	Cucharilla para té	140	12
5.	353261	Cuchara	200	12
6.	353251	Tenedor	200	12
7.	353281	Cuchillo	220	12
8.	353211	Cucharilla para té	140	12

CUBIERTOS BCN COLOR

INOX
18/0

- se recomienda colocar el producto en la cesta para cubiertos cuando se lave en el lavavajillas
- precio por unidad

N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	353160	Cuchara	200	12
2.	353150	Tenedor	200	12
3.	353180	Cuchillo	221	12
4.	353110	Cucharilla para té	140	12
5.	353190	Cucharilla para latte	202	12



N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	353161	Cuchara	200	12
2.	353151	Tenedor	200	12
3.	353181	Cuchillo	221	12
4.	353111	Cucharilla para té	140	12
5.	353191	Cucharilla para latte	202	12
6.	353121	Tenedor pequeño para pastel	140	12



CUBIERTOS BCN COLOR

- se recomienda colocar el producto en la cesta para cubiertos cuando se lave en el lavavajillas
- precio por unidad



N°	N° cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	353162	Cuchara	200	12
2.	353152	Tenedor	200	12
3.	353182	Cuchillo	221	12
4.	353112	Cucharilla para té	140	12
5.	353192	Cucharilla para latte	202	12
6.	353122	Tenedor pequeño para pastel	140	12

UBIERTOS PARA BISTECS Y PIZZAS



CUCHILLO PARA BISTECS Y PIZZA

- mango de plástico
- hoja de acero inoxidable de alta calidad

N° cat.	Colour	L mm	C uds.
298115	●	115	1



TENEDOR PARA BISTECS Y PIZZA

- mango de plástico
- de acero inoxidable de alta calidad

N° cat.	L mm	C uds.
298101	95	1



CUBIERTOS PARA NIÑOS

INOX
18/0

- especialmente diseñados para niños
- recomendado para alérgicos e hipersensibles al níquel
- tamaños adaptados a los niños pequeños
- precio por unidad



CUBIERTOS PARA GUARDERÍA

- cuchillo 358180 sin filo para separar los alimentos
- dientes del tenedor redondeados

Nº	Nº cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	358160	Cuchara	153	12
2.	358150	Tenedor	152	12
3.	358180	Cuchillo	171	12
4.	358110	Cucharilla para postres	135	12



CUBIERTOS KIDS

- diseño del mango pensado para fomentar su uso por parte de los niños

Nº	Nº cat.	Producto	L mm	C uds.
1.	358061	Cuchara	168	12
2.	358051	Tenedor	172	12
3.	358081	Cuchillo	182	12
4.	358011	Cucharilla para postres	133	12

PORCELANA NEGRA Y DE COLORES

- porcelana negra lisa y decorada
- porcelana de colores disponible en dos versiones de color
- revestimiento de esmalte resistente
- las dimensiones y capacidades indicadas son aproximadas
- se venden por unidades





Porcelana negra

1 PLATO LLANO

• liso

N° cat.	Ø mm	Al mm	C uds.
396101	255	25	1

2 PLATO HONDO

• liso

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
396103	230	55	0,18	1
396104	305	65	0,45	1

3 PLATO LLANO

• margen del plato estriado

N° cat.	Ø mm	Al mm	C uds.
396112	305	40	1

4 PLATO HONDO

• margen del plato estriado

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
396113	265	60	0,32	1
396114	305	70	0,50	1

Porcelana de colores

1 ENSALADERA

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*
396151	135	75	0,6



PORCELANA ISABELL



- porcelana lisa en color blanco
- revestimiento de esmalte resistente
- las dimensiones y capacidades indicadas son aproximadas
- venta por cajas (C)
- precio por unidad





2



3



4



5



6

1 PLATO LLANO

N° cat.	Ø mm	Al mm	C uds.
388101	170	20	12
388102	180	22	6
388103	200	23	6
388104	230	23	6
388105	240	23	4
388106	250	25	4
388107	260	25	4
388108	280	33	3
388109	310	30	3

2 PLATO HONDO

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
388123	200	40	0,210	6
388124	230	40	0,300	4
388125	250	45	0,350	4
388126	305	45	0,550	3

3 RECIPIENTE DE SALSA

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
388233	50	18	0,020	24

4 TACITA

N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
388239	Tacita	100	65	0,260	6
388240	Platillo	145	20	-	12

5 TACITA

N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
388237	Tacita	85	60	0,170	12
388238	Platillo	140	20	-	12

6 TAZÓN

N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
388165	Tazón	100	60	0,270	6
388166	Platillo	140	20	-	12
388167	Tazón	120	75	0,380	6
388168	Platillo	140	25	-	12





1

1 SOPERA

N° cat.	A mm	Al mm	V litros*	C uds.
388170	300	175	3,500	6

2 PLATO LLANO

N° cat.	Ø mm	Al mm	C uds.
388217	360	35	3
388218	410	42	3

3 TAZA

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
388138	80	92	0,300	12

4 TAZA

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
388139	80	100	0,320	12

5 TETERA

N° cat.	A mm	Al mm	V litros*	C uds.
388182	160	98	0,400	2
388184	170	120	0,640	2

6 TACITA

N° cat.	Descripción	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
388193	Tacita	85	55	0,20	12
388194	Platillo	155	24	-	12
388195	Tacita	95	60	0,25	12
388196	Platillo	160	24	-	12

7 AZUCARERO

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
388183	96	101	0,320	6



2



3



4



5



6



7





1 ENSALADERA

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros*	C uds.
388137	200	200	90	1,700	4

2 TETERA CON TACITA Y PLATILLO

N° cat.	A mm	Al mm	V litros*	C uds.
388181	170	135	0,350	1

3 TAZA

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
388149	85	95	0,350	12

4 TETERA

N° cat.	A mm	Al mm	V litros*	C uds.
388175	80	85	0,100	6

5 PLATO PARA PASTA

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
388127	270	42	0,300	4

6 CUENCO

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
388156	130	55	0,400	12
388157	145	65	0,550	12

7 MOLDE PARA CREMA QUEMADA

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*	C uds.
388185	70	32	0,060	24
388186	80	35	0,100	24
388187	90	40	0,130	12

8 PLATO PARA PIZZA

N° cat.	Ø mm	Al mm	C uds.
388120	330	15	4



1



2



3



4



5



6

1 KIT DE 2 ELEMENTOS PARA ESPECIAS

- salero
- pimentero

N° cat.	Al mm
362001	115

2 KIT DE 2 ELEMENTOS PARA ESPECIAS CON UNA SERVILLETERO

- salero
- pimentero
- servilletero

N° cat.	Al mm
362002	115

3 KIT DE 4 ELEMENTOS PARA ESPECIAS

- salero
- pimentero
- 2 recipientes para condimentos líquidos

N° cat.	Al mm
362004	180

4 KIT DE 2 ELEMENTOS PARA ESPECIAS

- salero
- pimentero

N° cat.	Al mm
362020	145

5 RECIPIENTE ADICIONAL PARA ESPECIAS

N° cat.
362901

6 MOLINILLO DE ESPECIAS

- mecanismo de molido de acero
- acabado en madera de cacho
- grosor de molido regulable
- recomendado para moler pimienta y otras especias

N° cat.	Al mm
362413	300

SERVILLETERO



Cr

SERVILLETERO

- n° cat. 364205 - se adaptan a servilletas estándar 1/8 cuando se doblan a 12/9 cm
- n° cat. 364206 - se adaptan a servilletas estándar para dispensadores 17/17 cm

INOX



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm
1.	364101	-	-	80
2.	364100	-	-	80
3.	364111	-	-	75
4.	364204	195	195	190

N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm
1.	364205	100	115	145
2.	364206	100	115	185

UTENSILIOS PARA CARACOLES



1 PLATO PARA CARACOLES

- bandeja de 6 porciones

N° cat.	A mm	P mm
368060	200	170

2 PINZAS PARA CARACOLES

N° cat.
368020

3 HORQUILLA PARA CARACOLES

N° cat.
368010

SOPERA

- sopera con dos asas para facilitar su transporte
- tapa de sopera con hueco para el cucharón
- anchura de la sopera con asas 290 mm



N°	N° cat.	Producto	Ø mm	L mm	Al mm	V litros
1.	365301	Sopera	245	-	135	3,0
2.	365011	Cucharón	80	330	-	0,09
3.	365241	Tapa	245	-	-	-

SALSERA



N° cat.	V litros
369150	0,15
369250	0,25
369450	0,45

HUEVERA



N° cat.	Al mm
364241	50

CUBO DE MESA

- tapa basculante



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
068203	120	160	1,5

SOPORTE PARA TARJETA DE MENÚ



N° cat.	Al mm
486031	102

MORTERO Y MANO DE MORTERO

- para triturar, desmenuzar
- y moler hierbas y especias
- fabricado en mármol (exterior pulido)
- interior y exterior del mortero en acabado mate



N° cat.	Ø mm	P mm
362130	120	110

CESTA PARA EL PAN CON TAPA ROLL-TOP

- tapa con apertura de 90°



N°	N° cat.	Descripción	Ø mm	P mm	A mm
1.	419001	GN 1/1	-	530	325
2.	419202	circular	395	-	-

CESTA PARA EL PAN



N°	N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm
1.	361230	oval	230	150	65
2.	361380	oval	380	270	90
3.	361235	oval	235	150	70

CESTA PARA EL PAN

- reforzada con alambre de acero
- imitación de mimbre



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm
361201	GN 1/1	530	325	80
361205	GN 2/3	325	355	80

CESTA PARA CUBIERTOS



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
361270	270	100	50



ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Recipientes utilizados para el almacenamiento de alimentos y el tratamiento térmico. Carritos de transporte que constituyen, junto con los recipientes GN, la solución ideal para el transporte de todo tipo de alimentos.

Recipientes GN	132-141	Selladora de bandejas	149
Recipientes de transporte.....	142	Carritos de transporte y para camareros	150-151
Termos de transporte	143-146	Soportes.....	152-153
Bolsas para pizza	144		
Envasadoras y accesorios para envasadoras.....	147-148		

RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN Y BANDEJAS

- especiales para su uso en hornos de convección-vapor
- barras de soporte ver pág. 136



RECIPIENTE GN 1/1 ANTIADHERENTE



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
191021	530	325	20	2,2
191041	530	325	40	5,0

RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN DE ACERO INOXIDABLE, PRÉMIUM

- especiales para su uso en hornos de convección-vapor
- barras de soporte ver pág. 136



RECIPIENTE GN 1/1

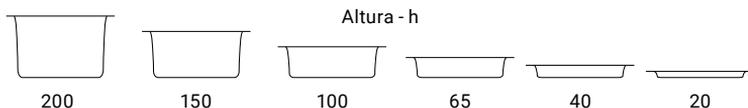


TAPA GN



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
111022	530	325	20	2,5
111042	530	325	40	5,0
111062	530	325	65	8,8

N° cat.	Descripción
111002	GN 1/1



RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN DE ACERO INOXIDABLE, ESTÁNDAR



RECIPIENTE GN 2/1



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
117020	650	530	20	4,4
117040	650	530	40	9,0
117060	650	530	65	18,0
117100	650	530	100	30,0
117150	650	530	150	42,0
117200	650	530	200	58,0

RECIPIENTE GN 1/1



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
111020	530	325	20	2,2
111040	530	325	40	5,0
111060	530	325	65	8,0
111100	530	325	100	14,0
111150	530	325	150	19,0
111200	530	325	200	26,0

RECIPIENTE GN 2/3



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
115020	325	354	20	1,5
115040	325	354	40	3,5
115060	325	354	65	5,5
115100	325	354	100	8,0
115150	325	354	150	12,0
115200	325	354	200	18,0

RECIPIENTE GN 1/2



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
112020	325	265	20	1,2
112040	325	265	40	2,0
112060	325	265	65	3,5
112100	325	265	100	6,0
112150	325	265	150	8,5
112200	325	265	200	11,5

RECIPIENTE GN 2/4



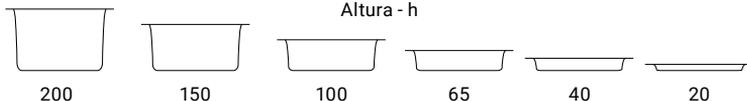
N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
118040	162	530	40	1,75
118060	162	530	65	3,50
118100	162	530	100	5,50

RECIPIENTE GN 1/3



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
113020	325	176	20	0,7
113040	325	176	40	1,5
113060	325	176	65	2,5
113100	325	176	100	3,7
113150	325	176	150	5,7
113200	325	176	200	7,3

Altura - h





RECIPIENTE GN 1/4



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
114020	265	162	20	0,4
114040	265	162	40	1,0
114060	265	162	65	1,7
114100	265	162	100	2,8
114150	265	162	150	3,6
114200	265	162	200	5,0

RECIPIENTE GN 1/6



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
116060	176	162	65	1,0
116100	176	162	100	1,6
116150	176	162	150	2,0
116200	176	162	200	2,8

RECIPIENTE GN 1/9



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
119060	176	108	65	0,5
119100	176	108	100	0,8
119150	176	108	150	1,4

RECIPIENTE GN 1/12



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
110100	132	108	100	0,5

TAPA GN



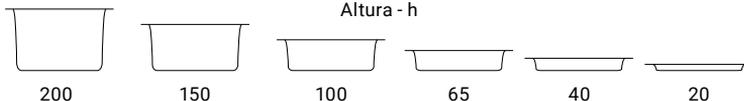
N° cat.	Descripción
117000	GN 2/1
111000	GN 1/1
115000	GN 2/3
112000	GN 1/2
118000	GN 2/4
113000	GN 1/3
114000	GN 1/4
116000	GN 1/6
119000	GN 1/9

TAPA HERMÉTICA



N° cat.	Descripción
111014	GN 1/1
115014	GN 2/3
112014	GN 1/2
113014	GN 1/3
114014	GN 1/4
116014	GN 1/6

Altura - h



RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN DE ACERO INOXIDABLE CON ASAS MÓVILES, ESTÁNDAR



- recomendados para baño maría y recipientes aislados térmicamente
- barras de soporte ver pág. 136

RECIPIENTE GN 1/1



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
131104	530	325	100	14,0

RECIPIENTE GN 1/2



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
132104	325	265	100	6,0

RECIPIENTE GN 1/3

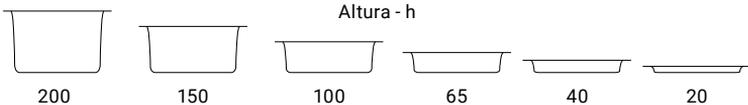


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
133104	325	176	100	3,7

RECIPIENTE GN 1/6



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
136104	176	162	100	1,6
136204	176	162	200	2,8



RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN DE ACERO INOXIDABLE PERFORADOS, ESTÁNDAR



• recomendados para la cocción al vapor en hornos de convección-vapor

RECIPIENTE GN 1/1



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
121024	530	325	20	2,2
121044	530	325	40	5,0
121064	530	325	65	8,0
121104	530	325	100	14,0
121154	530	325	150	19,0
121204	530	325	200	26,0

RECIPIENTE GN 2/3



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
125064	325	354	65	5,5

RECIPIENTE GN 1/2



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
122064	325	265	65	3,5
122104	325	265	100	6,0
122154	325	265	150	8,5

BARRA DE SOPORTE

• permite colocar recipientes GN en mostradores refrigerados, baños maría, termos, etc.



N° cat.	L mm
100321	325
100531	530

RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN DE ACERO, ESTÁNDAR



• de acero esmaltado, buena conducción del calor

RECIPIENTE GN 2/1

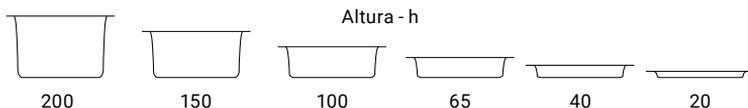


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
107061	650	530	65	18,0

RECIPIENTE GN 1/1



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
101021	530	325	20	2,2
101041	530	325	40	5,0
101061	530	325	65	8,0



RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA

- GN DE ACERO INOXIDABLE, BASIC
- barras de soporte ver pág. 136



RECIPIENTE GN 1/1

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
111026	530	325	20	2,2
111046	530	325	40	5,0
111066	530	325	65	8,0
111106	530	325	100	14,0
111156	530	325	150	19,0
111206	530	325	200	26,0

RECIPIENTE GN 1/2



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
112026	325	265	20	1,2
112046	325	265	40	2,0
112066	325	265	65	3,5
112106	325	265	100	6,0
112156	325	265	150	8,5
112206	325	265	200	11,5

RECIPIENTE GN 1/3



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
113066	325	176	65	2,5
113106	325	176	100	3,7
113156	325	176	150	5,7
113206	325	176	200	7,3

RECIPIENTE GN 1/4



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
114066	265	162	65	1,7
114106	265	162	100	2,8
114156	265	162	150	3,6
114206	265	162	200	5,0

RECIPIENTE GN 1/6



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
116066	176	162	65	1,0
116106	176	162	100	1,6
116156	176	162	150	2,0
116206	176	162	200	2,8

RECIPIENTE GN 1/9

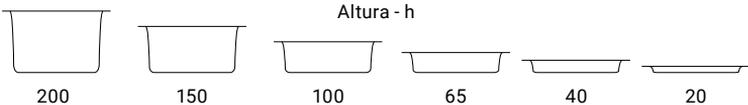


N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
119066	176	108	65	0,5
119106	176	108	100	0,8

TAPA GN



N° cat.	Descripción
111006	GN 1/1
112006	GN 1/2
113006	GN 1/3
114006	GN 1/4
116006	GN 1/6
119006	GN 1/9



RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN DE POLIPROPILENO, ESTÁNDAR



• no utilizar en baños maría ni en hornos de convección-vapor

RECIPIENTE GN 1/1



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
161062	530	325	65	8,0
161102	530	325	100	14,0
161152	530	325	150	19,0
161202	530	325	200	26,0

RECIPIENTE GN 1/2



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
162062	325	265	65	3,5
162102	325	265	100	6,0
162152	325	265	150	8,5
162202	325	265	200	11,5

RECIPIENTE GN 1/3



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
163062	325	176	65	2,5
163102	325	176	100	3,7
163152	325	176	150	5,7
163202	325	176	200	7,3

RECIPIENTE GN 1/4



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
164062	265	162	65	1,7
164102	265	162	100	2,8
164152	265	162	150	3,6

RECIPIENTE GN 1/6

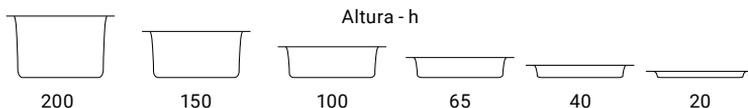


Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
166062	176	162	65	1,0
166102	176	162	100	1,6
166152	176	162	150	2,0

TAPA GN



Nº cat.	Descripción
161002	GN 1/1
162002	GN 1/2
163002	GN 1/3
164002	GN 1/4
166002	GN 1/6



RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA GN DE POLIPROPILENO, PRÉMIUM

- de polipropileno transparente sin Bisfenol
- no utilizar en baños maría ni en hornos de convección-vapor



RECIPIENTE GN 1/1



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
161061	530	325	65	9,0
161101	530	325	100	13,3
161201	530	325	200	26,4

RECIPIENTE GN 1/2



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
162101	325	265	100	6,1
162201	325	265	200	11,9

RECIPIENTE GN 1/3



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
163101	325	175	100	3,8
163151	325	175	150	5,5

RECIPIENTE GN 1/4



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
164101	265	164	100	2,6
164151	265	164	150	3,8

RECIPIENTE GN 1/6



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
166101	176	162	100	1,6
166151	176	162	150	2,3

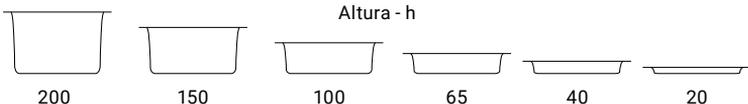
RECIPIENTE GN 1/9



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
169061	176	108	65	0,6
169101	176	108	100	0,9

TAPA CON CIERRE GN

N° cat.	Descripción
161014	GN 1/1
162014	GN 1/2
163014	GN 1/3
164014	GN 1/4
166014	GN 1/6
169014	GN 1/9





RECIPIENTES PARA GASTRONOMÍA DE POLIPROPILENO CON TAPA

- de polipropileno semitransparente con sistema ColorClip - kit de clips de colores para marcar tapas y recipientes
- no absorben olores ni sabores
- tapa incluida
- no utilizar en baños maría ni en hornos



RECIPIENTE GN 1/1



RECIPIENTE GN 2/3



RECIPIENTE GN 1/2



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
161155	530	325	150	21,0
161205	530	325	200	28,0

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
165155	325	354	150	13,5
165205	325	354	200	19,0

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
162105	325	265	100	6,5
162155	325	265	150	10,0
162205	325	265	200	12,5

RECIPIENTE GN 1/3



RECIPIENTE GN 1/4



RECIPIENTE GN 1/6



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
163105	325	176	100	4,0
163155	325	176	150	6,0

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
164105	265	162	100	2,8
164155	265	162	150	4,3

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
166105	176	162	100	1,7
166155	176	162	150	2,6



RECIPIENTE GN 1/9



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
169065	176	108	65	0,6
169105	176	108	100	1,0
169155	176	108	150	1,5

Etiqueta



Sistema ColorClip



Altura - h



200



150



100



65



40



20

CONTENEDOR

- asas especialmente diseñadas para facilitar el transporte de los recipientes
- los recipientes poseen escala
- rango de temperatura de -5°C a +70°C



TAPA



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
067110	310	210	10,0
067120	310	375	20,0

N° cat.	Ø mm
067194	310

CONTENEDOR DE TRANSPORTE

- recipiente para alimentos con tapa adjunta hermética
- posee una base reforzada y asas contorneadas
- orificios en las asas para evitar que quede humedad tras el lavado
- la base y la tapa poseen un contorno especial que permiten el apilado
- los recipientes GN 1/1 200 pueden insertarse en los recipientes 062531 y 062532
- los recipientes 062761 y 062762 pueden alojar recipientes 2xGN 1/1 150 uno encima del otro



2

Lp	N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm	V litros
1.	062531	○	710	440	270	53
	062761	○	710	440	380	79
2.	062532	●	710	440	270	53
	062762	●	710	440	380	79

RECIPIENTE FIFO

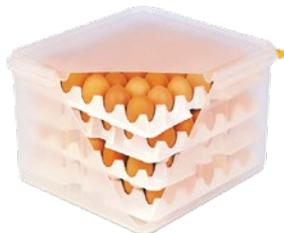
- fácil control de existencias (FIFO)
- tapa dividida, carga y descarga
- equipado con el sistema ColorClip - un kit de clips de colores para marcar la tapa y el recipiente
- (2x4 clips - verde, azul, amarillo, rojo)



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
064100	565	340	200	22,6
064101	415	340	200	16,0
064102	395	200	200	7,0

RECIPIENTE PARA HUEVOS

- 8 bandejas incluidas (4 bandejas en el recipiente + 4 bandejas para sustitución)
- capacidad de una bandeja - 30 huevos



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
061500	354	325	200

TERMOS DE TRANSPORTE DE POLIETILENO



- de polietileno
- muy resistentes gracias al grueso aislamiento de espuma de poliuretano
- adecuado para transportar alimentos fríos o calientes en recipientes GN de acero, policarbonato o polipropileno
- poseen una válvula de ventilación

Asas de transporte robustas

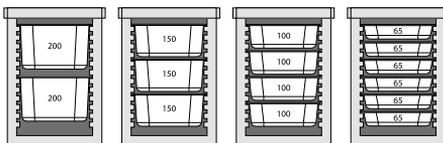


Válvula de ventilación



TERMO

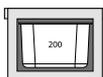
- guías especiales para recipientes GN
- dos asas de transporte ergonómicas
- junta de puerta reemplazable
- apertura de puerta de 270°
- con el termo se puede utilizar el carrito n° cat. 059002 pág. 150
- dimensiones internas (AxPxAl): 535 x 325 x 495 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
053870	650	450	625	86

TERMO

- tapa con cuatro cierres
- capacidad: GN 1/1 200 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
054300	645	445	315	26

BOLSA PARA PIZZAS

- de tejido-vinilo resistente
- el grueso aislamiento mantiene la temperatura y evita la humedad
- tapa grande con cierre de velcro
- compartimento transparente para recibos de dimensiones (AxP) 165x120 mm
- posee una cómoda asa de transporte y orificios de ventilación

Orificios de ventilación para eliminar el exceso de humedad



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	W (utilizable) mm	D (utilizable) mm	H (utilizable) mm
563453	500	500	300	480	480	285

TERMO DE PLÁSTICO

- fabricado con polietileno de baja densidad indicado para entrar en contacto con alimentos
- doble pared
- construcción "monobloque"
- resistente a los impactos
- reciclable
- grifo antigoteo



N°	N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm	V litros
1.	053100	●	295	420	500	10
2.	053200	●	295	420	675	20

TERMOS DE ACERO BASIC LINE



- tapa con junta de silicona resistente a la abrasión, equipada con 6 cierres
- doble pared y tapa aisladas con espuma especial que mantiene el calor hasta 8 horas
- estructura fabricada en Polonia
- el asa situada en la tapa se utiliza únicamente para levantar la tapa



TERMOS

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
051101	330	210	10
051151	330	270	15
051201	330	365	20
051301	330	450	30

TERMOS DE TRANSPORTE DE ACERO INOXIDABLE



- termos para el transporte de alimentos
- tapa con junta de silicona resistente a la abrasión, equipada con 6 cierres
- base de plástico flexible para evitar los daños mecánicos en el termo y en el suelo
- poseen una válvula de ventilación para eliminar la presión negativa
- el asa situada en la tapa se utiliza únicamente para transportar la tapa

Tapa doble con junta de silicona resistente a la abrasión



Seis cierres que sujetan la tapa



Doble pared y tapa aisladas con con espuma especial para mantener el calor hasta 8 horas



Termos para bebidas con grifo



Distribución de la temperatura de los alimentos en termos de acero en condiciones:
 - temp. inicial de los alimentos +95°C
 - temp. ambiente +20°C
 - carga total

La temperatura de los alimentos después de 7 horas es de 65°C



TERMO



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
051104	330	235	10
051154	330	295	15
051204	330	365	20
051254	330	440	25
051304	330	475	30
051354	330	585	35
051504	480	400	50

TERMO CON GRIFO



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
052154	330	295	15
052204	330	365	20
052254	330	585	25

ENVASADORAS DE CÁMARA DE VACÍO



- equipos de envasado al vacío para productos alimenticios y líquidos
- ideales para envasar todo tipo de productos
- equipo utilizado en el proceso de cocción Sous Vide a bajas temperaturas
- tanto las bolsas ranuradas como las lisas pueden utilizarse con el equipo
- control electrónico

ENVASADORA DE CÁMARA DE VACÍO PARA LÍQUIDOS

- indicador electrónico de presión
- longitud de la barra de sellado 254 mm
- ancho del sellado - sellado simple 3,5 mm
- posibilidad de funcionamiento en ciclo automático y manual
- posibilidad de modificar el tiempo de funcionamiento de la aspiración y el tiempo de sellado de la bolsa
- posibilidad de ajuste manual adicional del nivel de aspiración
- la envasadora tiene una función de marinado de alimentos
- bomba de aire eficiente 25 l/h
- espesor máx. de las bolsas utilizadas 125 µ
- altura máx. del producto envasado 84 mm



Posibilidad
de envasar
líquidos



N° cat.	A mm	D mm	Al mm	Medidas cámara AxPxAl mm	M kg	P kW	U V
691312	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230

ENVASADORA AL VACÍO

- indicador manométrico de la presión
- longitud de la barra de sellado 290 mm
- ancho del sellado - sellado simple 4 mm
- se pueden utilizar bolsas lisas y moleteadas
- posibilidad de funcionamiento en ciclo automático y manual
- posibilidad de modificar el tiempo de funcionamiento de la aspiración y el tiempo de sellado de la bolsa
- bomba de aire eficiente 77 l/h
- grosor máx. de las bolsas utilizadas 120 µ
- altura máx. del producto envasado 110 mm



N° cat.	A mm	D mm	Al mm	Medidas cámara AxPxAl mm	P kW	U V
691310	360	430	378	300x350x50	0,63	230

ENVASADORA AL VACÍO

- indicador manométrico de la presión
- longitud de la barra de sellado 350 mm en el modelo 691350
- ancho de sellado - sellado doble 2x3,5mm
- se pueden utilizar bolsas lisas y moleteadas
- posibilidad de funcionamiento en ciclo automático y manual
- posibilidad de modificar el tiempo de funcionamiento de la aspiración y el tiempo de sellado de la bolsa
- eficiente bomba de aceite Busch 133 l/h en el modelo 691350
- grosor máx. de la bolsa 130 µm



N° cat.	A mm	D mm	Al mm	Medidas cámara AxPxAl mm	P kW	U V
691350	450	525	385	370x350x150	0,40	230

SOPORTE PARA BOLSAS DE VACÍO

- especial para envasadora de sopas y salsas 691312
- de acero inoxidable



N° cat.
691251

BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO

- bolsas lisas para envasadoras de cámara
- bolsas para cocinar en hornos de convección-vapor
- las bolsas herméticas prolongan la vida útil del producto
- pueden utilizarse a temperaturas comprendidas entre -18 y +120°C
- el paquete contiene (C) uds., precio por paquete

N° cat.	A mm	D mm	T °C	C uds.
691921	150	250	do 120	100
691922	200	300	do 120	100
691923	250	350	do 120	100



BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO

- bolsas lisas para envasadoras de cámara
- las bolsas herméticas prolongan la vida útil del producto
- pueden utilizarse a temperaturas comprendidas entre -18 y +99°C
- grosor de las bolsas 0,75 µm
- el paquete contiene (C) uds., precio por paquete

N° cat.	A mm	D mm	T °C	C uds.
691914	160	230	-18 do 99	100
691915	200	300	-18 do 99	100
691916	250	350	-18 do 99	100



BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO

- bolsas gofradas (bolsas moleteadas) para envasadoras de succión externa
- las bolsas herméticas prolongan la vida útil del producto
- pueden utilizarse a temperaturas comprendidas entre -18 y +99°C
- grosor de las bolsas 0,75/0,95 µm
- el paquete contiene (C) uds., precio por paquete

N° cat.	A mm	D mm	T °C	C uds.
691907	160	230	-18 do 99	100
691908	200	300	-18 do 99	100
691909	250	350	-18 do 99	100



SELLADOR DE BANDEJAS

- equipo profesional para empresas de catering
- fácil y rápido de usar
- método eficaz de envasado de platos preparados
- envasado higiénico y estanco

SELLADOR DE BANDEJAS

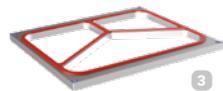
- de acero inoxidable de alta calidad
- regulación fluida y precisa de la temperatura
- corte automático del film
- tensor para evitar que el film se enrolle
- amortiguador de presión de sellado
- asa con aislamiento para evitar el sobrecalentamiento
- superficie de sellado recubierta de teflón especial
- patas antideslizantes
- sistema de encendido/apagado iluminado con protección contra los líquidos
- tiempo de calentamiento de hasta 10 minutos
- tiempo de sellado de la película de hasta 3 segundos
- control de temperatura en un rango de 0-220 °C
- matriz individual para las bandejas incluida

Matriz de una cámara incluida



MATRIZ

- fabricada con una aleación especial de aluminio resistente a la corrosión



Nº	Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
1.	691935	Sellador de bandejas	260	565	220	0,65	230
2.	691936	Matriz de dos cámaras para sellador	-	-	-	-	-
3.	691937	Matriz de tres cámaras para sellador	-	-	-	-	-

CARRITO DE PLATAFORMA

- puntos antideslizantes en la superficie
- dimensiones de la superficie de trabajo 660 x 485 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
059002	730	480	890

CARRITO DE PLATAFORMA

- plegable
- dimensiones de la superficie de trabajo 650x475 mm
- no dispone de bloqueo de ruedas



INOX



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
059001	740	480	870

CARRITOS DE TRANSPORTE

- equipado con un dispositivo de bloqueo de recipientes GN y bandejas
- 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- distancia entre baldas 80 mm
- capacidad:
662111 14 x recipiente GN 1/1
662211 14 x recipiente GN 2/1
662461 16 x bandeja de horno 600x400



INOX



Dispone de un dispositivo para evitar el vuelco de los recipientes en ambos lados



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm
1.	662111	380	550	1735
	662211	590	670	1735
2.	662461	470	620	1735

CARRITOS PARA CAMAREROS



- para pequeños y grandes servicios de gastronomía
- especialmente adecuado para restaurantes, salones de banquetes y bodas, comedores y catering
- ruedas de goma, 2 con freno
- dimensiones de la superficie de trabajo 800x500 mm

CARRITO PARA CAMAREROS ECO



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm
661022	Carrito 2-baldas	860	540	940
661033	Carrito 3-baldas	860	540	940

CARRITO ESTÁNDAR PARA CAMAREROS



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm
661020	Carrito 2-baldas	845	525	940
661030	Carrito 3-baldas	845	525	940

CARRITO PRÉMIUM PARA CAMAREROS

- puede cubrirse con un mantel
- recomendado como lugar de trabajo independiente y móvil con posibilidad de plegado



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm
661040	Carrito 2-baldas	850	530	800
661050	Carrito 3-baldas	850	530	800

CARRITO PARA CAMAREROS

- para pequeños y grandes servicios de gastronomía
- recomendado como carrito para camareros y como puesto de trabajo móvil independiente con posibilidad de almacenamiento
- de plástico resistente
- dimensiones de la superficie de trabajo 620x420 mm
- 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- distancia entre baldas 290 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
661035	860	425	910



ESTANTERÍA DE ACERO CROMADO

- indicadas para almacenes, tiendas, cocinas de negocios de gastronomía
- 4 estanterías regulables
- capacidad de carga por estantería de hasta 150 kg



Montaje sencillo



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg
680200	900	455	1800	10,6

ESTANTERÍA DE ACERO CROMADO

- fijación de la estantería regulable en altura
- capacidad de carga por estantería de hasta 200 kg
- para uso en almacenes, tiendas, etc.



Fijación de la estantería regulable en altura



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
680062	610	455	1800
680092	910	455	1800
680123	1200	450	1800
680122	1220	455	1800
680152	1525	455	1800
681062	610	610	1800
681092	910	610	1800
681102	1060	610	1800
681122	1220	610	1800
681152	1525	610	1800
681182	1825	610	1800



ESTANTERÍA PARA ALMACÉN GN1/1

- para su uso en almacenes, cámaras frigoríficas, congeladores, salas de lavado de vajilla, tiendas, panaderías y otras empresas alimentarias
- construcción robusta
- estantes de polipropileno aptos para lavavajillas
- posibilidad de cambiar la configuración de los estantes para GN
- 4 niveles de estantes, 8 módulos de estantes intercambiables con recipiente GN1/1
- patas regulables
- fácil montaje



Los recipientes GN pueden colocarse directamente en los travesaños



Los estantes se pueden lavar en el lavavajillas



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
686100	1120	360	1800



MENAJE PARA BUFÉ

Equipamiento para bufé para almacenar, servir, transportar y expedir comida y bebidas preparadas tanto en eventos al aire libre como directamente en locales.

Lámparas de calor para alimentos	155
Calentadores	156-160
Termo dispensador, preparador de infusiones, calderos para sopa	161-164
Jarritas, termos de mesa	165-166
Refrigerador de bebidas	168

Fuentes	169
Bandejas	169-172
Columnas para bufé	173
Tableros de pizarra para finger food	173-174
Utensilios para finger food	175-177

LÁMPARAS DE CALOR PARA ALIMENTOS



LÁMPARA DE CALOR PARA ALIMENTOS

- soporte móvil



N° cat.	Ø mm	Al mm	P kW	U V
692400	270	700	0,25	230

LÁMPARA DE CALOR PARA ALIMENTOS

- 2 elementos calentadores
- posibilidad de acoplar una bandeja y un recipiente GN 1/1
- dimensión de la base 360x480 mm



N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
692500	170	360	480	600	0,5	230

BOMBILLA PARA LÁMPARAS DE CALOR



N° cat.	Ø mm	Al mm	P kW	U V
692510	140	175	0,25	230

LÁMPARA DE CALOR PARA ALIMENTOS

- regulación de altura de 90 cm a 170 cm



N° cat.	Color	Ø mm	P kW	U V
692600	●	173	0,25	230
692601	●	173	0,25	230
692602	●	173	0,25	230

LÁMPARA DE CALOR PARA ALIMENTOS

- regulación de altura de 90 cm a 170 cm



N° cat.	Color	Ø mm	P kW	U V
692610	●	290	0,25	230
692611	●	290	0,25	230
692612	●	290	0,25	230

CALENTADORES PARA GASTRONOMÍA

- oferta de calentadores para gastronomía para servir los alimentos a la temperatura óptima
- la fuente de energía puede ser un combustible o un elemento calefactor eléctrico
- los tamaños y capacidades de los recipientes pueden adaptarse a las necesidades individuales de cada usuario
- las líneas Catering, Buffet y Hotel ofrecen la oportunidad de equipar cualquier establecimiento gastronómico o empresa de catering

LÍNEA CATERING

INOX

- una línea económica diseñada para satisfacer las exigencias de un uso frecuente
- equipada con tapas extraíbles, con posibilidad de ser colgadas o de tipo Roll-Top
- todos los calentadores disponen de asas para el transporte

CALENTADOR GN 1/1

- en el kit se incluye: 2 recipientes para el combustible y 1 recipiente GN 1/1 65 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
436110	605	360	240	9

CALENTADOR GN 1/1

- en el kit se incluye: 2 recipientes para el combustible y 1 recipiente GN 1/1 65 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
436120	605	360	240	9

CALENTADOR ROLL-TOP GN 1/1

- tapa de apertura monobloque (90°)
- en el kit se incluye: 2 recipientes para el combustible, recipiente GN1/1 65 mm



Fijación del elemento calefactor



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
434090	600	360	380	9

LÍNEA BUFFET

INOX

- elegante línea de calentadores de alta calidad con un sistema universal de tapas basculantes y de tipo Roll-Top que facilitan su manejo
- los modelos de esta línea ofrecen distintos métodos de calefacción



CALENTADOR ROLL-TOP GN 1/1

- tapa con apertura de 180°
- en el kit se incluye: 2 recipientes para el combustible, recipiente GN1/1 65 mm



Fijación del elemento calefactor



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
437011	660	335	400	9

CALENTADOR ELÉCTRICO GN 1/1

- barreño fabricado con un material resistente a las altas temperaturas
- calentador con termostato
- en el kit se incluye: recipiente GN 1/1 65 mm



SUNNEX®



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
435090	570	350	285	8	0,76	230

LÍNEA HOTEL

INOX

- una línea de calefactores funcionales y elegantes de la más alta calidad y con un diseño moderno
- en ellos se han implementado sistemas innovadores para facilitar su uso: tapa basculante con ventana y tipo Roll-Top



ALENTADOR GN 1/1

- tapa con apertura de 180°
- en el kit se incluye: recipiente GN1/1 para alimentos y 2 recipientes para el combustible



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
437010	670	520	450	9

ALENTADOR DE AGUA

- dispositivo diseñado para calentar agua
- de acero inoxidable
- en el kit se incluye 1 recipiente para el combustible



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
431113	320	330	570	13



CALENTADOR ELÉCTRICO GN 1/1

- barreño de material resistente a las altas temperaturas
- el resto de componentes fabricados con acero inoxidable
- elemento calefactor con termostato
- en el kit se incluye: recipiente GN 1/1 100 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
435130	620	480	300	13	2,0	230

Asa de la tapa



Panel de control



Tapa con ajuste excelente



Resistente barreño de acero inoxidable



CALENTADOR ELÉCTRICO CON CALDEROS PARA SOPA

- barreño de material resistente a las altas temperaturas
- el resto de componentes de acero inoxidable
- elemento calefactor con termostato
- en el kit se incluye: 2 calderos, 2 tapas, 2 cucharones



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230

ELEMENTO CALEFACTOR PARA CALENTADORES

- regulable automáticamente en altura, máx. 112 mm, mín. 90 mm
- diseñado para los calentadores: 434090, 436110, 437011
- fácil montaje y desmontaje



Método de instalación



N° cat.	A mm	P mm	P kW	U V
430350	110	160	0,35	230

ELEMENTO CALEFACTOR PARA CALENTADORES

- temperatura 65 ÷ 90°C
- diseñado para los calentadores: 434090, 437011
- fácil montaje y desmontaje

N° cat.	A mm	P mm	P kW	U V
430300	250	200	0,25	230



ELEMENTO CALEFACTOR PARA CALENTADORES

- elemento calefactor con mando para regular la temperatura
- 5 niveles de calentamiento
- temperatura 45 ÷ 225°C
- n° cat. 430401 diseñado para el calentador 434090
- n° cat. 430700 diseñado para los calentadores: 434090, 437011
- fácil montaje y desmontaje

Mando de control



Fácil instalación en el calentador



N° cat.	A mm	P mm	P kW	U V
430401	230	200	0,40	230
430700	250	200	0,70	230



RECIPIENTE PARA COMBUSTIBLE Y GEL

- se adapta a todos los calentadores que usan latas
- de combustible n° cat. 430000
- y latas de gel n° cat. 430002



N° cat.	Al mm
430010	60

CALDEROS ELÉCTRICOS PARA SOPA

CALDERO ELÉCTRICO PARA SOPA

- recomendado para sopas, cremas y salsas
- provisto de una tapa con un orificio para una cuchara
- carcasa de acero pintado
- elemento calefactor con termostato



capacidad 5,7l



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V
432110	280	340	5,7	0,3	230

CALDERO ELÉCTRICO PARA SOPA

- recomendado para sopas, cremas y salsas
- panel de control electrónico con indicación de temperatura
- regulación de la temperatura 65-95°C en niveles de 1°C
- provisto de una tapa con un orificio con solapa para una cuchara
- carcasa de acero pintado



Panel de control



N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V
432115	Caldero para sopa	395	340	9	0,4	230
432190	Inserto para el caldero - adicional	245	255	10	-	-

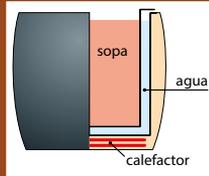


CALDERO ELÉCTRICO PARA SOPA

- recomendado para sopas, cremas y salsas
- provisto de una tapa con un orificio para cuchara
- carcasa de acero pintado
- elemento calefactor con termostato



Calentamiento uniforme mediante camisa de agua



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V
432100	340	370	8,5	0,4	230

CALDERO ELÉCTRICO PARA SOPA

- recipiente para sopa, tapa y recipiente para agua de acero inoxidable
- tapa con orificio para cuchara
- carcasa de material de alto impacto
- elemento calefactor con termostato
- cuchara incluida en el kit

Recipiente para sopa de acero inoxidable



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V
432101	350	360	10	0,4	230

HERVIDOR ELÉCTRICO

- de acero inoxidable pulido
- tapa grande que permite un vertido fácil
- indicador de nivel de agua
- desconexión automática
- protección contra sobrecalentamiento
- base que permite girar el hervidor 360°
- indicador luminoso de alimentación

Interruptor luminoso



Rotación de 360°



SUNNEX®



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230

CALENTADOR DE AGUA

- dispositivo diseñado para calentar agua
- de acero inoxidable
- en el kit se incluye 1 recipiente para el combustible

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
431113	320	330	570	13



TERMO DISPENSADOR

- aparato destinado a calentar o hervir agua
- rango de regulación del termostato de 30°C a 110°C
- asa de plástico que no se calienta
- indicador de nivel del depósito
- termostato de seguridad
- válvula "antigoteo"
- carcasa de acero pintado con pintura en polvo
- elemento calefactor integrado
- indicador luminoso de alimentación e indicador luminoso de funcionamiento



N°	N° cat.	Producto	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
1.	751087	Termo dispensador	225	-	-	495	8,7	1,5	230
	751205	Termo dispensador	295	-	-	570	20,5	2,5	230
2.	383300	Bandeja para goteo	-	300	150	-	-	-	-

TERMO DISPENSADOR GREDIL

- aparato destinado a calentar o hervir agua
- rango de regulación del termostato de 30°C a 110°C
- asa de plástico
- que no se calienta
- indicador de nivel del depósito
- termostato de seguridad
- grifo antigoteo
- dispositivo de acero inoxidable de alto nivel de pulido
- elemento calefactor integrado
- indicador luminoso de alimentación



N°	N° cat.	Producto	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
1.	751105	Termo dispensador	280	-	-	487	10	1,5	230
	751185	Termo dispensador	365	-	-	498	18	2,5	230
2.	383300	Bandeja para goteo	-	300	150	-	-	-	-



TERMO DISPENSADOR

- aparato destinado a calentar o hervir agua
- rango de regulación del termostato de 30°C a 110°C
- indicador de nivel del depósito
- termostato de seguridad
- grifo antigoteo
- dispositivo de acero inoxidable con alto nivel de pulido
- elemento calefactor integrado
- indicador luminoso de alimentación
- indicador luminoso de acumulación de cal

N°	N° cat.	Producto	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
1.	751102	Termo dispensador	225	-	-	460	10	2,4	230
	751192	Termo dispensador	275	-	-	580	19	2,6	230
2.	383300	Bandeja para goteo	-	300	150	-	-	-	-



TERMO DISPENSADOR DE DOBLE PARED

- aparato destinado a calentar o hervir agua
- las paredes dobles reducen hasta un 30% el consumo de energía
- menor temperatura de la carcasa (menor riesgo de quemaduras)
- rango de regulación del termostato de 30° a 110°C
- indicador del nivel de bebida en el depósito
- termostato de seguridad
- dispositivo de acero inoxidable de alto nivel de pulido
- elemento calefactor integrado
- indicador luminoso de alimentación

GREDIL



N°	N° cat.	Producto	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
1.	751106	Termo dispensador	230	-	-	500	10	1,5	230
	751186	Termo dispensador	290	-	-	498	18	2,5	230
2.	383300	Bandeja para goteo	-	300	150	-	-	-	-

TERMO DISPENSADOR DE DOBLE PARED

- aparato destinado a calentar o hervir agua
- las paredes dobles reducen hasta un 30% el consumo de energía
- menor temperatura de la carcasa (menor riesgo de quemaduras)
- rango de regulación del termostato de 30°C a 110°C
- indicador de nivel del depósito
- termostato de seguridad
- bandeja para goteo extraíble y grifo antigoteo
- dispositivo de acero inoxidable de alto nivel de pulido
- elemento calefactor integrado
- indicador luminoso de alimentación
- indicador luminoso de acumulación de cal

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros	P kW	U V
751209	241	480	9	2,4	230
751220	288	602	18	2,4	230



TERMO PARA CÁTERIN

- ideal para bebidas frías y calientes
- carcasa de acero inoxidable
- interior de aluminio
- patas plegables para guardarlo fácilmente

Tapa de rosca con asa de transporte



N°	N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	V litros
1.	385951	Termo	230	410	9,5
	385140	Termo	230	560	14,0
2.	383140	Bandeja para goteo	140	20	-



TERMO DE MESA

- con sistema de bombeo
- inserto de acero
- tapa y asa de polipropileno



TERMO DE MESA

- con sistema de bombeo
- inserto de acero
- tapa y asa de polipropileno



Tapa de apertura con bloqueo de botón de bombeo



N°	N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	V litros
1.	383250	Termo	-	360	2,5
2.	383140	Bandeja para goteo	140	20	-

Tapa de apertura con bloqueo de botón de bombeo



N°	N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	V litros
1.	383400	Termo	-	380	4,0
	383500	Bandeja para goteo	-	430	5,0
2.	383140	Bandeja para goteo	140	20	-



TERMO DE MESA

- con pulsador
- inserto de acero
- tapa y asa de polipropileno

N° cat.	V litros
382150	1,5
382200	2,0



TERMO DE MESA

- ideal para bebidas frías y calientes
- termo de acero inoxidable
- tapa enroscable de polipropileno en color negro

N° cat.	Al mm	V litros
382151	245	1,5
382201	285	2,0



TERMO DE MESA

- equipado
- con una tapa con solapa
- inserto de acero

N° cat.	Al mm	V litros
386100	235	1,00
386150	250	1,50
386200	295	2,00

INOX



JARRITA

INOX

N° cat.	V litros
373051	0,5
373101	1,0
373151	1,5
373201	1,9



JARRITA

- para espumar la leche

INOX

N° cat.	V litros
372035	0,35
372060	0,60
372100	1,00
372150	1,50
372200	2,00



JARRITA

INOX

N° cat.	V litros
371200	2,0

DISPENSADOR DE BEBIDAS

- carcasa de acero inoxidable con alto nivel de pulido
- recipiente para líquidos de policarbonato
- rejilla de goteo extraíble
- recipiente para hielo dentro del dispensador



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
468001	265	350	560	8

DISPENSADOR DE BEBIDAS

- carcasa de acero inoxidable con alto nivel de pulido
- recipiente para líquidos de policarbonato
- recipiente para hielo dentro del dispensador



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
468002	220	280	510	5

DISPENSADOR DE COPOS DE CEREALES

- carcasa de acero inoxidable con alto nivel de pulido
- recipiente de plástico para copos de cereales
- mecanismo de dosificación



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
467001	185	240	600	4

REFRIGERADOR DE BEBIDAS

- sistema de mezcla eficaz
- cuerpo de acero inoxidable
- recipiente para zumo fabricado con resistente policarbonato
- bajo nivel de ruido de 55 dB



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230



MÁQUINA PARA BEBIDAS HELADAS

- máquina para preparar bebidas heladas
- posibilidad de iluminar los recipientes (modo de funcionamiento día/noche)
- tapa con iluminación
- control electrónico de la temperatura
- fácil de limpiar
- agente refrigerante: R290
- compresor eficiente
- bandeja para goteo incluida

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230

FUENTE

- borde 3 mm



INOX

N° cat.	A mm	P mm
401252	254	183
401302	302	202
401352	348	233
401402	392	262
401502	498	346

TAPA

- 409250 se adapta a la bandeja 408301



N° cat.	Ø mm	Al mm
409250	250	110

BANDEJA DE EXPOSICIÓN

- rectangular

INOX



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
406250	270	210	25
406280	300	235	25
406310	325	250	25
406340	355	275	25
406400	420	295	25
406460	480	340	25
406550	580	365	25

BANDEJA DE CAMARERO

- con revestimiento antideslizante
- disponible en color negro y en tres formas: redonda, ovalada o rectangular



N°	N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm
1.	411450	-	405	305	
	411500	-	460	360	
	411560	-	510	380	
	411650	-	650	450	
2.	412350	355	-	-	25
	412400	405	-	-	25



BANDEJA LAMINADA

- disponible en dos colores a elegir caoba o abedul
- con revestimiento antideslizante excepto 414020



N°	N° cat.	A mm	P mm
1.	414020	530	325
2.	410550	550	400

BANDEJA

- resistente a temperaturas en un rango de -40 / +130°C



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm
1.	413370	530	370	17
2.	413460	460	360	20
3.	413530	530	325	17



BANDEJA

- antideslizante
- laminada
- rango de temp. de +80 °C /-10°C, no se puede escaldar, pero se puede lavar en el lavavajillas



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm
4.	414371	530	370	15



BANDEJA

- antideslizante
- laminada
- rango de temp. de +80 °C /-10°C, no se puede escaldar, pero se puede lavar en el lavavajillas



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm
5.	414531	530	325	15
6.	414532	530	325	15
7.	414533	530	325	15



BANDEJA

- estilo granito disponible en tamaños GN1/1 o forma trapezoidal
- de poliéster reforzado con fibra de vidrio
- bandeja 413010 recubierta de caucho



1



2

N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm
1.	413001	530	325	-
2.	413010	530	325	-



1



2



3

BANDEJA

- disponible en varios tamaños, incluido el popular GN1/1
- bordes redondeados
- resistente a la pérdida de color



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm
1.	413031	530	325	-
2.	413033	456	356	-
3.	413032	415	305	-

BANDEJA DE CAMARERO

- rectangular
- de polipropileno con asas



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
414090	430	305	30

BANDEJAS FAST FOOD



- ideal para pequeños y medianos negocios de gastronomía
- disponible en 6 colores y en los tamaños más populares
- fácil de limpiar



N° cat.	Color	A mm	P mm
413251	●	250	350
413252	●	250	350
413253	●	250	350
413254	●	250	350
413255	●	250	350
413256	●	250	350

N° cat.	Color	A mm	P mm
413301	●	300	400
413302	●	300	400
413303	●	300	400
413304	●	300	400
413305	●	300	400

N° cat.	Color	A mm	P mm
413351	●	350	450
413353	●	350	450
413354	●	350	450
413355	●	350	450
413356	●	350	450

SOPORTE PARA BANDEJAS

- plegable
- extremos de plástico en las patas para evitar daños en el suelo
- correas de nailon para sujetar las bandejas



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
415000	470	480	780

EXPOSITOR DE SERVICIO GN 1/1

- en el kit se incluye: 1 inserto de refrigeración,
- tapa Roll-Top de policarbonato con apertura de 90°, bandeja de acero GN 1/1 20,
- recipiente de policarbonato negro GN 1/1 65
- la tapa de policarbonato puede adquirirse por separado



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm
419100	Expositor refrigerado	530	325	240
419112	Inserto de refrigeración	200	120	30

COLUMNAS PARA BUFÉ

Las columnas para bufé son la solución perfecta para organizar bufés de desayuno y para banquetes. Las distintas alturas de las columnas rectas y angulares, así como la gama de estantes de madera en dos tonos de marrón, de estantes de cristal y de paneles de pizarra ofrecen la posibilidad de organizar libremente la disposición en un espacio reducido, lo que permite crear expositores únicos de los platos y aperitivos servidos. La facilidad de montaje y desmontaje y la ligereza de su estudiado diseño hacen, que los sistemas de columnas sean ideales para recepciones elegantes, eventos y catering.



TABLERO DE PIZARRA

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
399101	200	200	5
399102	200	100	5
399103	300	300	5
399104	300	200	5



COLUMNA PARA BUFÉ

N°	N° cat.	Color	Descripción	A mm	P mm	Al mm
1.	815601	●	Alta	150	150	570
2.	815621	●	Baja	150	150	355

INOX

TABLERO DE PIZARRA PARA FINGER FOOD

- para servir aperitivos, comidas y postres

TABLERO DE PIZARRA

- disponible en 4 tamaños GN



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	C uds.
399111	GN 1/1	530	325	5	1
399112	GN 1/2	325	265	5	1
399113	GN 1/3	325	175	5	1
399114	GN 1/4	265	160	5	1

TABLERO DE PIZARRA

- cuadrado



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	C uds.
399101	200	200	5	1
399103	300	300	5	1
399117	100	100	5	4

TABLERO DE PIZARRA

- redondo
- 399118 base giratoria



N° cat.	Ø mm	Al mm	C uds.
399118	300	5	1
399119	300	5	1
399120	330	5	1

TABLERO DE PIZARRA

- disponible en 2 tamaños GN
- con asas



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	C uds.
399122	GN 1/2	325	265	5	1

TABLERO DE PIZARRA

- rectangular



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	C uds.
399102	200	100	5	1
399104	300	200	5	1
399115	400	250	5	1
399116	400	120	5	1

UTENSILIOS PARA FINGER FOOD

RECIPIENTE DE SALSA PARA MOJAR MINI

• acero liso

INOX



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
546043	72	48	0,12

RECIPIENTE DE SALSA PARA MOJAR MINI

• acero martillado

INOX



N°	N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
1.	546044	57	45	0,075
2.	546045	72	48	0,120

RECIPIENTE PARA PATATAS FRITAS

INOX



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
546022	88	110	0,3

MINI CUBO



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
546040	120	120	0,90

MINI CUBO

• para servir aperitivos o guarniciones

INOX



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
546034	95	95	0,400
546035	120	120	0,900

CUBO PARA PATATAS FRITAS

• 546025 acero martillado

INOX



N°	N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
1.	546024	88	85	0,41
2.	546025	88	85	0,41

SOPORTE PARA PATATAS FRITAS



N° cat.	Ø mm	Al mm
319041	100	150

MENAJE PARA BUFÉ



CESTA FINGER FOOD

- no es adecuado para el contacto directo con alimentos, recomendamos el uso con papel
- para servir aperitivos o platos

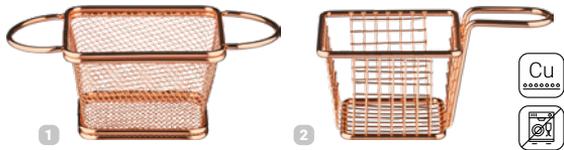
N°	N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm
1.	546051	-	100	80	70
2.	546052	80	-	-	65



CESTA FINGER FOOD

- para servir aperitivos o guarniciones

N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm
1.	546061	100	80	70
2.	546064	100	100	70



CESTA FINGER FOOD

- para servir aperitivos o guarniciones

N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm
546005	-	105	90	60



INOX

CAZO MINI

INOX



N°	N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
1.	546009	68	43	0,13
2.	546010	110	60	0,38

UTENSILIOS PARA SERVIR

- de acero inoxidable con alto nivel de pulido en tecnología monobloque
- sin soldaduras ni dobleces, fabricado a partir de una sola pieza de acero
- fácil de limpiar
- grosor del mango 2,7 mm



INOX
18/10



N°	N° cat.	Producto	L mm
1.	420012	Cuchara perforada	310
2.	420032	Cuchara para servir	315

TAZA ESMALTADA

- superficie lisa y resistente
- color duradero
- resistente al calor



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*
547010	80	80	0,40

SOPORTE PARA
TARJETA DE MENÚ



N° cat.	Al mm
486031	102



CÁTERIN

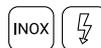
Equipamiento y accesorios necesarios para la realización de eventos al aire libre. Equipos de cáterin versátiles, ligeros y resistentes. Lámparas calefactoras que son la solución perfecta para cualquier espacio que requiera mantenerse a una temperatura estable y confortable.

Lámparas eléctricas
de calefacción 179-180
Mesita con calefacción 180
Lámparas de calefacción de gas 180

Mobiliario de cáterin 181
Fundas para mobiliario de cáterin 182
Poste para hotel 182

LÁMPARAS SUSPENDIDAS DE CALEFACCIÓN

- diseñadas para calentar, por ejemplo: jardines de restaurantes, tiendas de campaña, sombrillas
- lámpara halógena con una vida útil de aprox. 5000 h
- grado de protección - IP44



1



2



3

Sombrilla con sistema de calefacción instalado



Mando a distancia de serie en el modelo 692310



Lámpara plegada

1 LÁMPARA SUSPENDIDA DE CALEFACCIÓN

- mando a distancia)
- iluminación LED integrada
- 3 niveles de potencia

N° cat.	Ø mm	Al mm	M kg	P kW	U V
692310	585	300	3,2	2,1	230

2 LÁMPARA SUSPENDIDA DE CALEFACCIÓN 3 NIVELES DE POTENCIA

N° cat.	Ø mm	Al mm	M kg	P kW	U V
692311	530	300	2,0	1,8	230

3 LÁMPARA DE CALEFACCIÓN PARA COLGAR EN SOMBRILLA

- sistema suspendido de calefacción para la sombrilla
- se puede montar en cualquier poste de sombrilla con un diámetro de 30-65 mm
- su diseño exclusivo proporciona un incremento de la zona calentada
- posibilidad de plegar la sombrilla con
- el sistema de calefacción instalado
- 3 niveles de potencia

N° cat.	Ø mm	Al mm	M kg	P kW	U V
692312	1000	850	3,6	2,0	230

LÁMPARAS DE CALEFACCIÓN

- lámpara halógena con una vida útil de aprox. 5000 h
- grado de protección - IP44



Mando a distancia de serie en el modelo 692322



Puede instalarse suspendida



LÁMPARA DE CALEFACCIÓN

- puede montarse en una pared o suspenderse del techo
- 1 nivel de potencia

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V
692321	455	90	100	1,5	1,5	230

LÁMPARA DE CALEFACCIÓN

- puede montarse en una pared o suspenderse del techo
- control remoto (mando a distancia)
- 2 niveles de potencia

Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230

1 MESITA CON CALEFACCIÓN

- mesita de bar con función de calefacción
- filamento incandescente rojo protegido por una rejilla
- lámpara halógena con una vida útil de aprox. 5000 h
- grado de protección - IP44



Nº cat.	Ø mm	Al mm	M kg	P kW	U V
692333	600	1100	17,5	1,5	230

2 LÁMPARA DE CALEFACCIÓN

- base de acero pintado con pintura en polvo
- ignitor piezoeléctrico
- mando de control situado debajo del quemador
- la sombrilla de la lámpara dispersa el calor de forma eficaz y uniforme y protege el quemador
- espacio para una bombona de gas en la base del aparato
- kit de montaje para fijar la lámpara al suelo incluido
- consumo de gas 945 g/h
- instalación fácil y rápida

Nº cat.	Ø mm	Al mm	P kW	U V
693225	460	2210	13	G30



MOBILIARIO DE CÁTERIN

- muebles plegables
- pueden utilizarse en espacios interiores y exteriores
- fáciles de almacenar y transportar
- elementos de acero pintado



1 MESA DE CÁTERIN

- dimensiones de la mesa plegada (AxPxAl): 1220x610x50 mm

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg
950112	1220	610	740	8,9

2 MESA DE CÁTERIN

- dimensiones de la mesa plegada (AxPxAl): 920x760x90 mm

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg
950118	1830	760	740	13,7

3 MESA REDONDA DE CÁTERIN

- dimensiones de la mesa plegada (ØxAl): 1150x50 mm

N° cat.	Ø mm	Al mm	M kg
950131	1150	740	13,6

4 SILLA DE CÁTERIN

- dimensiones de la silla plegada (AxPxAl): 475x170x1150 mm

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg
950121	475	530	870	4,5

5 BANCO DE CÁTERIN

- dimensiones del banco plegado (AxPxAl): 910x280x90 mm

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg
950120	1830	280	430	8,8

6 MESITA DE BAR

N° cat.	Ø mm	Al mm	M kg
950141	800	1100	9,3

FUNDAS PARA MUEBLES DE CÁTERIN

- fundas de material muy elástico para mesas y sillas de cáterin
- composición 5% elastán, 95% poliéster
- recomendadas para salones de banquetes, restaurantes y establecimientos de cáterin en interior y al aire libre
- disponibles en dos de los colores más populares
- las fundas se pueden lavar a máquina a temperatura ambiente

Nº	Nº cat.	Descripción	Color
1.	950160	Funda para mesa 950141	○
	950163	Funda para mesa 950141	●
2.	950167	Funda para mesa 950131	●
3.	950172	Funda para mesa 950112	○
	950175	Funda para mesa 950112	●
4.	950176	Funda para mesa 950118	○
	950179	Funda para mesa 950118	●
5.	950168	Funda para silla 950121	○
	950171	Funda para silla 950121	●



1 OSTE PARA HOTEL

- color negro
- correa extensible en color negro
- precio por unidad

Nº cat.	Ø mm	Al mm	C uds.
689011	320	900	2

2 POSTE PARA HOTEL

- se vende sin cordón

Nº cat.	Ø mm	Al mm
689001	320	1000

3 CORDÓN PARA POSTE DE HOTEL

- para el poste 689001

Nº cat.	Color	L mm
689002	●	1500
689003	●	1500





EQUIPO DE BAR

Una amplia gama de accesorios, licuadoras y refrigeradores de bar indispensables para preparar magníficas bebidas o cócteles.

Licuadoras de bar 184-185
Agitadores, abrebotellas, mortero, colador de
coctelería 186-187
Recipientes medidores,
cucharas de coctelería 187-188
Enfriadores, recipiente para botella de
champán,tapete de barman 189-190

Sifón para soda 191
Exprimidor de cítricos 191-192
Picadoras de hielo 193
Máquinas de hielo 194-197
Expositor refrigerador de botellas 198

LICUADORA DE BAR

- para la preparación de cócteles o bebidas con hielo picado
- regulación fluida de la velocidad de giro
- cuchillas de corte de acero inoxidable
- detención automática del dispositivo al retirar la jarra
- posibilidad de aumentar temporalmente la velocidad de giro durante el funcionamiento del dispositivo mediante el botón "pulse"
- tapa con orificio
- acoplamiento metálico
- con elemento empujador incluido



1



2

3



N°	N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	N rpm	P kW	U V
1.	484416	Licuadora	195	230	490	2,00	28000	1,6	230
2.	484016	Jarra	-	-	-	1,60	-	-	-
3.	484020	Jarra	-	-	-	2,00	-	-	-

LICUADORA DE BAR

- para la preparación de cócteles o bebidas con hielo picado
- regulació fluida de la velocidad de giro
- cuchillas de corte de acero inoxidable
- detención automática del dispositivo al retirar la jarra
- temporizador incorporado 1-5 minutos
- tapa con orificio
- acoplamiento metálico
- con elemento empujador incluido



1



2

3



N°	N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	N rpm	P kW	U V
1.	484419	Licuadora	200	240	490	2,00	32000	2,0	230
2.	484016	Jarra	-	-	-	1,60	-	-	-
3.	484020	Jarra	-	-	-	2,00	-	-	-

LICUADORA DE BAR

- para la preparación de cócteles o bebidas con hielo picado
- regulació fluida de la velocidad de giro
- cuchillas de corte de acero inoxidable
- detención automática del dispositivo al retirar la jarra
- temporizador incorporado 1-5 minutos
- 3 programas de trabajo especiales
- tapa con orificio
- acoplamiento metálico
- con elemento empujador incluido



1



Acoplamiento metálico



2

3



Nº	Nº cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	N rpm	P kW	U V
1.	484421	Licuadora	200	220	490	2,00	32000	2,0	230
2.	484016	Jarra	-	-	-	1,60	-	-	-
3.	484020	Jarra	-	-	-	2,00	-	-	-

TAPÓN VERTEDOR

• precio por unidad



Nº	Nº cat.	L mm	K uds.
1.	475975	65	12
2.	475980	103	1

TAPÓN PARA BOTELLA DE CHAMPÁN



Nº cat.	Ø mm	Al mm
472030	35	55

EXPRIMIDOR DE LIMONES

• de aluminio pintado

AI



Nº cat.	Ø mm	L mm
474000	55	208

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

INOX



Nº cat.	Ø mm	Al mm	V litros
473000	130	100	0,35



COLADOR DE COCTELERÍA
ABREBOTELLAS

Nº	Nº cat.	L mm
1.	472090	130



ABREBOTELLAS
PARA CAMARERO

Nº	Nº cat.	L mm
2.	472100	127

ABREBOTELLAS
PARA CAMARERO

Nº	Nº cat.	L mm
3.	472999	120
4.	472140	110



MANO DE MORTERO

• para fruta
• de plástico ABS

Nº	Nº cat.	L mm
5.	472200	210

COCTELERA BOSTON

N°	N° cat.	Color	Ø mm	Al mm	V litros
1.	476002	●	90	180	0,9
2.	476000	●	90	180	0,9



1



2

COCTELERA

• 3 elementos

N°	N° cat.	V litros
1.	476070	0,7
2.	476051	0,5



1



2



3

VASO DE ACERO PARA COCTELERA

N°	N° cat.	Al mm	V litros
3.	472014	130	0,53

RECIPIENTE MEDIDOR DOBLE

• de acero 18/8



N° cat.	V litros
474301	0,020-0,040
474302	0,025-0,050

RECIPIENTE MEDIDOR



N° cat.	V litros
474251	0,25

CUCHARA DE COCTELERÍA

- modelo 472012 embalado en paquete de 12 uds.
- precio por unidad



N°	N° cat.	L mm	C uds.
1.	472010	200	1
2.	472011	285	1
3.	472012	202	12
4.	472020	210	1
5.	472013	280	1



TABLA DE CORTE

- revestimiento antideslizante en los bordes de la tabla
- resistente hasta una temp. de + 90°C

Code	A mm	P mm	Al mm
340270	270	190	9
340351	350	250	10



CUCHILLO PARA PELAR

N° cat.	L mm*
285092	100

TAPETE DE BARMAN

- cómodo soporte de plástico resistente
- limpiar con un paño húmedo o aclarar con agua del grifo, secar



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm
1.	473900	590	80	16
2.	473910	450	300	10

ELEMENTO AUXILIAR PARA CAMARERO

- servilletero 150x150 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
477100	240	150	105

RECIPIENTE PARA COCTELERÍA

- 5 elementos



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
473500	500	160	90

RECIPIENTE PARA BOTELLAS

- recipiente para botellas para montar en la pared, para bares



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
474310	550	100	150

RECIPIENTE PARA COCTELERÍA



N° cat.	Ø mm	Al mm
815025	120	140



RECIPIENTE PARA BOTELLA DE CHAMPÁN

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
477771	210	205	4,5



RECIPIENTE PARA BOTELLA DE CHAMPÁN

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
477351	200	205	4,5



RECIPIENTE AISLANTE TÉRMICO PARA BOTELLA DE VINO



N° cat.	V litros
477201	1,9



BASE PARA RECIPIENTE

N° cat.	Al mm
478610	600



BASE PARA RECIPIENTE

N° cat.	Al mm
478680	680



RECIPIENTE AISLANTE TÉRMICO PARA HIELO



- escurridor y pinzas para hielo incluidos

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
479200	150	220	2

SIFÓN PARA SODA

- para la preparación de agua con gas y bebidas espumosas de diferentes sabores
- válvula de control de la presión para un confort y una seguridad máximos
- práctico dispensador
- con marcas internas de medición para evitar el sobrellenado
- cargadores especiales n.o cat. 500020

N° cat.	V litros.
500521	1



CARGADORES PARA EL AGUA DEL SIFÓN

- cada cargador contiene 8 g de CO2 puro
- cargadores de acero de alta calidad
- los cargadores pueden utilizarse en todos los sifones disponibles en el mercado

N° cat.	C uds.
500020	10



UÍAS PARA COLGAR COPAS

- modelo 478020 - 2 filas
- modelo 478030 - 3 filas
- modelo 478050 - 5 filas



N° cat.	W mm (delantero)	W mm (trasero)	P mm	Al mm
478020	200	160	355	70
478030	295	255	355	70
478050	480	450	355	70

Cr

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

- colador de fruta Ø=120 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
473012	185	225	710

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

- dispositivo accionado por una palanca de presión
- las piezas en contacto con los alimentos son de acero inoxidable
- velocidad 1450 rpm

Recipiente,
elemento
de presión y
exprimidor
de acero
inoxidable



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
480021	212	287	396	0,23	230

EXPRIMIDOR ELÉCTRICO DE CÍTRICOS

- diseño abierto
- 2 puntas exprimidoras intercambiables
- base de aluminio anodizado
- cuenco y colador de policarbonato
- tapa del cuenco transparente
- dispositivos diseñados para un funcionamiento continuo
- velocidad 900 rpm

2 puntas
exprimidoras
incluidas



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V
480012	315	200	440	5,7	0,18	230

PICADORA DE HIELO ELÉCTRICA

- cuchillas de corte y eje de acero inoxidable
- cómodo y amplio orificio de suministro
- contenedor especial para hielo picado GN 1/6 150 mm

INOX



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	M kg	P kW	U V
471160	175	270	490	90	9	0,25	230

DISPENSADOR DE HIELO

- produce hielo picado
- indicado para bares, clubs nocturnos, hoteles, pescaderías
- alto rendimiento 90 kg/24 h
- depósito de hielo aislado con capacidad para 5 kg
- requiere una conexión al suministro de agua de 3/4 de pulgada
- drenaje por gravedad
- refrigerado por aire
- elemento refrigerante R290
- carcasa de acero inoxidable AISI304



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V
873550	396	708	871	61	0,44	230

PICADORA DE HIELO

- contenedor y cajón de plástico

Cuchillas de acero
inoxidable



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
471000	160	135	270

MÁQUINA DE HIELO

- máquina de hielo auxiliar
- rellenado manual de agua
- panel de control electrónico
- rendimiento de hasta 12 kg al día
- depósito de hielo 1 kg
- refrigerado por aire
- mantiene el hielo hasta 4 h
- carcasa de plástico resistente

Modelo del cubito de hielo



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
871101	305	380	380	0,13	230

MÁQUINA DE HIELO PICADO



- indicada para discotecas, bares, restaurantes de comida rápida, hoteles, pescaderías, etc.
- produce hielo picado (91% de hielo seco picado)
- alta eficiencia 1 l de agua = 1 kg de hielo
- gran rendimiento de hasta 55 kg/24 h
- con depósito para el hielo (capacidad 10 kg)
- carcasa de chapa ASI304 SS
- paredes aisladas
- requiere conexión al suministro de agua
- drenaje por gravedad

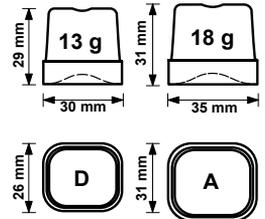
N° cat.	Rendimiento kg/24h (~cubitos)	Capacidad del depósito kg	Consumo de agua litros/kg	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230

MÁQUINAS DE HIELO INDEPENDIENTES



- indicadas para hoteles, restaurantes, bares, discotecas y bares de comida rápida
- refrigeración por aire (sistema de refrigeración recomendado si la máquina de hielo se va a instalar como dispositivo independiente)
- menor consumo de agua en comparación con los modelos refrigerados por agua
- formación de cubitos por pulverización
- dispone de un contenedor de hielo (capacidad indicada en la tabla de datos técnicos)
- paredes aisladas
- requiere conexión al suministro de agua y desagüe
- drenaje por gravedad
- carcasa del modelo 872211 en plástico ABS

Wzór kostki



hasta 21 kg/24h

hasta 21 kg/24h

hasta 48 kg/24h

hasta 72 kg/24h

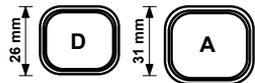
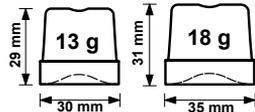
N°	N° cat.	Rendimiento kg/24h (~cubitos)	Capacidad del depósito kg (~cubitos)	Tipo de cubito	A mm	P mm	Al mm	Consumo de agua litros/kg	P kW	U V
1.	872211	hasta 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230
2.	872213	hasta 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230
3.	872281	hasta 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230
4.	872331	hasta 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230
	872421	hasta 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230
5.	872461	hasta 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230
6.	872651	hasta 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230
	872801	hasta 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230
	872901	hasta 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230

MÁQUINAS DE HIELO EMPOTRABLES



- indicadas para hoteles, restaurantes, bares de discotecas y bares de comida rápida
- refrigeración por agua (sistema de refrigeración recomendado si la máquina de hielo se instala empotrada, por ejemplo, en un bar bajo una encimera)
- funcionamiento más silencioso y menor generación de calor
- formación de cubitos por pulverización
- dispone de un contenedor de hielo (capacidad indicada en la tabla de datos técnicos)
- paredes aisladas
- requiere conexión al suministro de agua y desagüe
- drenaje por gravedad
- carcasa del modelo 872212 en plástico ABS

Modelo del cubito de hielo



4

hasta 48 kg/24h



6

hasta 95 kg/24h

N°	N° cat.	Rendimiento kg/24h (~cubitos)	Capacidad del depósito kg (~cubitos)	Tipo de cubito	A mm	P mm	Al mm	Consumo de agua litros/kg	p kW	U V
1.	872212	hasta 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230
2.	872214	hasta 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230
3.	872282	hasta 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230
4.	872332	hasta 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230
	872422	hasta 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230
5.	872462	hasta 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230
6.	872652	hasta 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230
	872802	hasta 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230
	872902	hasta 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230



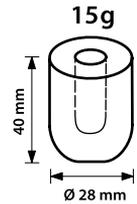
hasta 26 kg/24h

MÁQUINA DE HIELO

- indicada para hoteles, restaurantes, bares y bares de servicio rápido
- formación de cubitos por "inmersión"
- dispone de un depósito para el hielo
- paredes aisladas
- requiere conexión al suministro de agua y desagüe por gravedad



Modelo del cubito de hielo



N° cat.	Rendimiento kg/24h (~cubitos)	Capacidad del depósito kg (~cubitos)	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
871120	hasta 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230
871126	hasta 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230

MÁQUINA DE HIELO EN ESCAMAS

- indicada para hoteles, restaurantes, bares, discotecas, bares de comida rápida, supermercados, pescaderías, industria e incluso centros médicos
- dispone de un contenedor para el hielo (capacidad indicada en la tabla de datos técnicos)
- paredes aisladas
- requiere conexión al suministro de agua y desagüe
- drenaje por gravedad
- encontrarás una oferta más amplia en: stalgastr.com



Modelo del cubito de hielo



hasta 113 kg/24h



hasta 153 kg/24h

N°	N° cat.	Refrigeración	Rendimiento kg/24h (~escamas)	V kg	A mm	P mm	Al mm	Consumo de agua litros/kg	P kW	U V
1.	873901	Por aire	hasta 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230
	873902	Por agua	hasta 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230
2.	873151	Por aire	hasta 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230

VITRINA PARA BAR

- agentes refrigerantes utilizados: R290 y R600a
- deshielo/descongelación automática y evaporación automática del agua de condensación
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- puertas de cierre automático con dispositivo de bloqueo de apertura
- puertas acristaladas



EXPOSITOR REFRIGERADOR DE BOTELLAS



- carcasa pintada con pintura en polvo (negra)
- iluminación
- circulación forzada de aire
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- descongelación automática
- evaporación automática del agua condensada
- puerta de cierre automático con bloqueo de puerta abierta
- clase energética: B
- consumo de energía kW h/año: 627



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año
882151	600	535	870	+2 / +8	0,105	230	129	B	627



EQUIPO DE CAFETERÍA

Las cafeteras exprés profesionales permiten preparar todo tipo de cafés aromáticos. Gracias a los accesorios presentados podrás decorar y servir pasteles y postres que causarán impresión.

Molinillo de café	200	Jarritas, tampers	201
Nevera para leche	200	Cajón picaposos, dispensador de especias	202
Mesa para cafetera exprés	201		

MOLINILLO DE CAFÉ

- regulación del grosor del molido del café
- dosificación de café regulable de 5 - 12 g
- compactador de café integrado
- fácil de limpiar
- carcasa de ABS



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
486500	170	340	430	0,5	0,27	230



MOLINILLO DE CAFÉ

- molinillo de café automático y eficaz
- regulación del grosor del molido del café
- dosificación del café controlada electrónicamente
- 3 modos de molienda del café (1 porción, 2 porciones, funcionamiento continuo)
- contador de cafés preparados
- carcasa de ABS



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
486502	170	340	410	0,5	0,27	230



NEVERA PARA LECHE PARA EL CAFÉ

- nevera para leche con compresor de calidad superior
- especial para cafeteras exprés automáticas
- puertas de doble acristalamiento
- orificios para el tubo que conduce la leche en ambos lados
- cámara con iluminación
- circulación forzada de aire



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V
844100	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230

LÍQUIDO PARA LIMPIAR LOS SISTEMAS DE ESPUMADO DE LECHE

- indicado para el mantenimiento diario del dispositivo
- elimina los depósitos de leche
- (residuos de grasa y proteínas)
- puede utilizarse para limpiar el exterior del dispositivo
- no afecta al sabor ni al olor del producto
- tiene un efecto descalcificador



N° cat.	V litros
648200	1

Compatible con la mayoría de cafeteras exprés



MESA PARA CAFETERA EXPRÉS

- cajón abatible con freno y reflector de suelo
- armario filtrante descalcificador
- cajón de utensilios
- orificio en la encimera para conectar la cafetera

INOX

Cajón para los posos de café



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
486700	1000	700	1000



MESA PARA CAFETERA EXPRÉS*

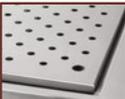
- cajón abatible con freno y cajón picapisos
- fregadero con escurridor extraíble
- armario para filtros para descalcificar el agua
- cajón para utensilios
- orificio en la encimera para conectar la cafetera exprés

INOX

Cajón para los posos de café



Escurridor



Compartimento del fregadero



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
486710	1500	700	1000



JARRITA

- para espumar la leche

INOX



N° cat.	V litros
372035	0,35
372060	0,60
372100	1,00
372150	1,50
372200	2,00

TAMPER



N° cat.	Ø mm	Al mm	M kg
486012	57	94	0,4

BALANZA AUXILIAR

- alimentación por pilas (3 pilas AA incluidas) o adaptador de red (opcional - adaptador no incluido)
- apagado automático
- tiempo de estabilización de la medición aprox. 2 s
- pantalla individual de cristal líquido
- rangos de medición: (g, lb, oz, ozt, dwt)
- modelo 730011 para uso en la cocina como balanza portátil de precisión especial para cafeterías (pesaje de café, etc.), pastelería (p. ej. pesaje de especias)
- bloqueo de transporte integrado
- carcasa de ABS



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Plato AxP mm	M kg	Rango kg	Precisión g
730011	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1

DISPENSADOR DE ESPECIAS

INOX



N°	N° cat.	Descripción	Ø mm	Al mm	V litros
1.	363200	Para canela	70	130	0,4
2.	363300	Para chocolate	70	130	0,4
3.	363150	Para azúcar en polvo	70	130	0,4

TAZA ESMALTADA

- superficie lisa y resistente
- color duradero
- resistente al calor



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros*
547010	76-69	146	0,225

CAJÓN CON PICAPOSOS PARA MOLINILLO O CAFETERA EXPRES

- fácil de limpiar, extraíble, picaposos de goma con Ø 35 mm
- dimensiones internas del cajón: 250x320x70 mm
- pies antideslizantes para un funcionamiento estable

INOX



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm
1.	486017	245	345	90
2.	486018	245	345	90

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
486014	265	162	102



EQUIPO DE PANADERÍA Y PASTERERÍA

Accesorios y dispositivos que ayudan a pasteleros y panaderos a crear todo tipo de tartas, postres y otros dulces.

Sifón para nata montada	204	Máquina de chocolate caliente	208
Porcionadores, cubetas, copas de helado	205	Fuentes para tartas y fruta	209-210
Bolsas para manga pastelera	205	Quemador	210
Papel de hornear	207	Mezcladoras planetarias	211-212

SIFÓN PARA NATA MONTADA

- sifón para hacer nata montada, cremas y mousses frías
- dos boquillas incluidas
- cabezal de acero inoxidable
- fácil de usar y eficaz

N° cat.	V litros
500250	0,5
500350	1,0



CARTUCHOS PARA SIFONES

- para hacer nata montada, postres, cremas, mousses y salsas
- cada cartucho contiene 8 g de N₂O puro
- puede utilizarse con cualquier sifón disponible en el mercado
- cartuchos de acero de alta calidad

N° cat.	C uds.
500030	24

CUBETA REDONDA

- bordes de la cubeta suavemente redondead



ESPÁTULA PARA HELADOS

- mango de trítan
- parte de trabajo de acero inoxidable



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
535012	200	250	7,3

N° cat.	Color	L mm
533260	transparente	260



1



2



3

SOPORTE PARA CUCURUCHOS DE HELADO

N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
1.	535032	360	165	120	5
2.	535031	360	250	80	5
3.	535014	360	165	120	5
4.	535017	360	250	80	5



4

SOPORTE PARA CUCURUCHOS DE HELADO

- orificios para 4 cucuruchos

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
536004	95	270	90



BOQUILLAS PARA DECORACIÓN

INOX



1



2



3



4



5



6

1 BOQUILLA EN FORMA DE ESTRELLA

N° cat.	Ø mm
515020	2
515030	3
515040	4
515050	5
515060	6
515070	7
515080	8
515110	11
515120	12
515130	13
515140	14
515150	15
515180	18

2 BOQUILLA REDONDA

N° cat.	Ø mm
514020	2
514040	4
514080	8
514100	10

5 BOQUILLA PARA HOJA

N° cat.	A mm	P mm
517020	8	1
517021	10	2

3 BOQUILLA PARA ROSA

N° cat.	Ø mm
516050	5
516060	6

4 BOQUILLA PARA PÉTALO

N° cat.	A mm	P mm
517011	13	3,0

6 BOQUILLA PARA CINTA

N° cat.	A mm	P mm
517030	12	1,5
517031	16	2,0



BOLSA PARA MANGA PASTERERA ESTÁNDAR

- punta y borde reforzados
- con asa para colgar el artículo

N° cat.	L mm
511252	250
511302	300

BOLSA PARA MANGA PASTERERA DESECHABLE

- en rollo
- espesor del material: 75 µm



N° cat.	L mm	C uds.
510010	300	100
510011	460	100

MARCO EN FORMA DE ANILLO
PARA PASTERERÍA Y COCINA



Nº cat.	Ø mm	Al mm
528034	80	45
528035	100	45
528036	120	45

BORDE AJUSTABLE
PARA PASTERERÍA

INOX



Nº cat.	Ø mm	Al mm
528103	120-300	75

MOLDE CORTADOR

- liso



Nº cat.	A mm	Al mm
528010	20-110	30

RODILLO PERFORADOR



PP



Nº cat.	A mm	L mm
504010	60	210

BATIDOR DE VARILLAS

- 24 varillas



Nº cat.	L mm
313251	250
313301	300
313401	400

BROCHA

- mango de madera



Nº cat.	A mm
523040	40
523080	80

TAZA DE ACERO PARA TAMIZADO

- ideal para tamizar productos sueltos y preparar y decorar productos horneados

INOX



N° cat.	Ø mm	Al mm
074450	120	130

PAPEL DE HORNEAR

- papel de pergamino recubierto de silicona por ambos lados
- indicado para hornear, cocinar, congelar y servir productos
- evita que los productos se quemen
- puede emplearse sin usar grasa
- protege la vajilla de la suciedad y prolonga su vida útil
- para uso repetido
- resistente al agua y biodegradable
- disponible en paquetes o rollos

N°	N° cat.	Color	A mm	P mm	L m	T °C	C uds.
1.	521325	○	325	530	-	-25 + 230	500
2.	521380	●	380	-	100	-25 + 230	1

RODILLO

- de madera
- rodamientos de bolas
- L superficie de trabajo
- longitud del mango 130 mm



N° cat.	Ø mm	L mm
524390	85	395

CORTADOR EXTENSIBLE

- una cara (lisa)

INOX



N° cat.	Descripción
527170	7 cuchillas

ESPÁTULA

- de acero inoxidable
- mango de madera



N° cat.	A mm	L mm
503220	100	220

CORTADOR EXTENSIBLE

- doble cara (estriada/lisa)

INOX



N° cat.	Descripción
527250	5 cuchillas

ESPÁTULA PARA MASA DE PASTEL



N° cat.	L mm
261090	100

EMBUDO DOSIFICADOR PARA SALSAS Y CREMAS

INOX

- indicado para dosificar salsas, cremas, chocolate líquido
- ideal para decorar productos de repostería o platos
- 3 boquillas incluidas: Ø 4,5, Ø 5, Ø 6,5 mm



N°	N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	L mm	V litros
1.	510022	Embudo	200	270	2,0	-
2.	510023	Soporte	-	190	-	-

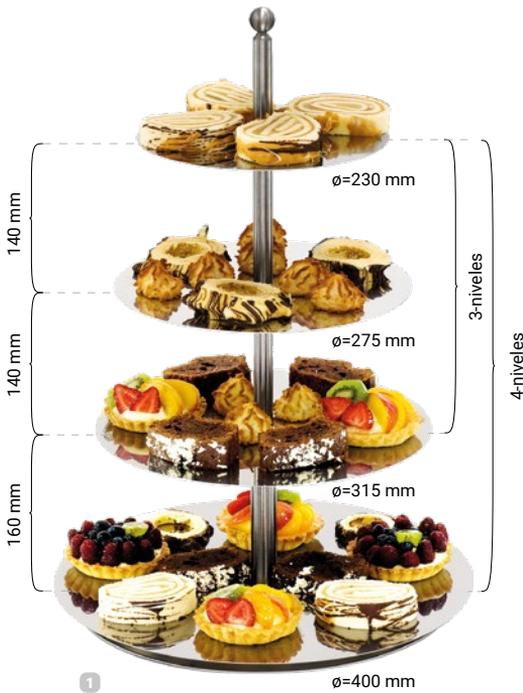
MÁQUINA DE CHOCOLATE CALIENTE

- indicada para la preparación de chocolate caliente
- mezclador giratorio para garantizar una circulación adecuada
- el kit incluye: bandeja recogegotas



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	N rpm	M kg	P kW	U V
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230

FUENTES PARA TARTAS



1

1 FUENTE PARA TARTA

- con varios niveles (ver tabla)
- platos planos
- posibilidad de apilar platos

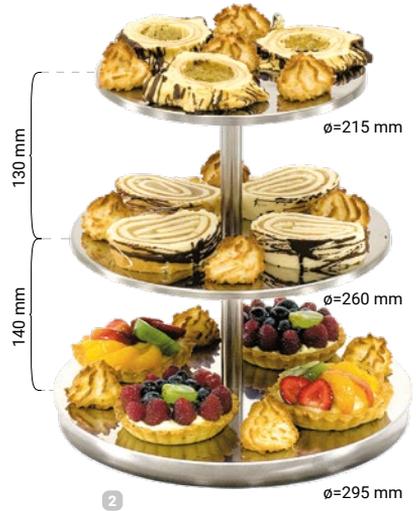
N° cat.	Produkt	Al mm
542030	3-niveles	480

2 FUENTE PARA TARTA

- 3-niveles
- platos planos

N° cat.	Al mm
542031	300

4-niveles



2

3 FUENTE PARA TARTA

- base giratoria

N° cat.	Ø mm	Al mm
545011	330	50

3



4 ESPÁTULA PARA TARTA

N° cat.	L mm
355440	235

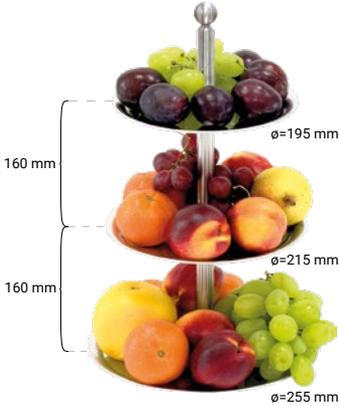
4



FUENTE PARA FRUTA

- 3-niveles
- platos con borde

INOX



N° cat.	Al mm
544030	420

FUENTE PARA FRUTA

- 3-niveles
- platos con borde

INOX



N° cat.	Al mm
544032	500

QUEMADOR PARA CRÈME BRÛLÉE

- adecuado para caramelizar salsas y cremas, así como para una amplia gama de aplicaciones en pastelería y gastronomía
- tiempo de funcionamiento a carga máxima de gas:
 - 500600 - hasta 75 min
 - 500700 - hasta 90 min
- temperatura de la llama: 1300°C
- se vende sin gas
- dispone de un dispositivo de seguridad para niños



Quemador piezoeléctrico, llama del quemador regulable, botón de bloqueo de la llama



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
1.	500600	128	65	170	0,04
2.	500700	153	74	179	0,045

MEZCLADORA PLANETARIA

- para masas ligeras y batir espuma
- no se recomienda para preparar masas pesadas
- modelo 783050: incluye un recipiente de 5 litros y 205 mm de diámetro
- modelo 783071: incluye un recipiente de 7 litros y 230 mm de diámetro
- diseño moderno: base de aluminio
- las piezas en contacto directo con los alimentos son de acero inoxidable
- recipiente equipado con una protección de seguridad de policarbonato con una abertura que permite añadir fácilmente los ingredientes
- recipiente extraíble
- mecanismo de resorte para elevar la parte superior del dispositivo
- amplio rango de regulación fluida de la velocidad



3 cabezales incluidos



N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230

MEZCLADORA PLANETARIA

- para masas ligeras y batir espuma
- recipiente de acero extraíble
- temporizador editable en incrementos de 30 segundos en un rango de 1 a 30 minutos
- regulación electrónica fluida de la velocidad de giro en 5 niveles
- interruptor automático de sobrecarga
- protector del recipiente con microinterruptor
- señal sonora



Panel de control



3 cabezales incluidos



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V
783070	345	435	510	7	20	0,65	230

MEZCLADORA PLANETARIA

- el kit incluye un recipiente de 10 litros y un juego de tres cabezales
- tres niveles de velocidad
- piezas en contacto directo con los alimentos hechas de acero inoxidable
- recipiente suspendido de brazos móviles
- protector de seguridad
- diámetro del recipiente 260 mm
- recipiente extraíble
- base del dispositivo pintada con pintura en polvo



N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V
783100	260	435	460	725	10	48	0,6	230

MEZCLADORA PLANETARIA

- para masas ligeras y batir espuma
- no se recomienda para preparar masas pesadas
- en el kit se incluye: recipiente de 20 l y juego de tres cabezales
- las piezas en contacto directo con los alimentos son de acero inoxidable
- recipiente suspendido de brazos móviles
- protector de seguridad
- diámetro del recipiente: 320 mm
- recipiente extraíble
- cuerpo del dispositivo de aluminio



N°	N° cat.	Produkt
1.	785211	Cabezal para mezclar pasta ligera
2.	785213	Cabezal para batir espuma
3.	785214	Recipiente

N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	N rpm	M kg	P kW	U V
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230

MEZCLADORA PLANETARIA

- en el kit se incluye recipiente de 25 l y juego de tres cabezales
- tres niveles de velocidad
- piezas en contacto directo con los alimentos hechas de acero inoxidable
- recipiente suspendido de brazos móviles
- protector de seguridad
- diámetro del recipiente 362 mm
- recipiente extraíble
- base del dispositivo pintada con pintura en polvo



N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V
783250	362	450	550	900	25	72	1,5	230



EQUIPO PARA PIZZERÍAS

Una amplia gama de dispositivos y accesorios esenciales en cualquier pizzería.

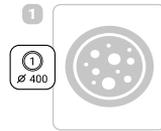
Hornos para pizza	214-221	Placas, rejillas para pizza	228
Mezcladoras de espiral	223-225	Bolsa para pizzas	228
Palas, espátulas para pizza	226-227	Cuantes para horno	228
Recipiente para la masa, cepillo para limpieza de hornos	227	Mesas refrigeradas	229



HORNOS PARA PIZZA COMPACT

- líneas de dispositivos para hornear tipos básicos de pizza y guisos, picatostes, quiche, flanes o crème brûlée
- modelos de hornos indicados para pequeños y medianos establecimientos gastronómicos

Disposición de la cámara del horno



HORNO PARA PIZZA

- indicado para pizzas de 40 cm de diámetro
- rango de trabajo hasta 500°C
- placa de chamota en el fondo de la cámara
- control independiente de los calentadores
- panel frontal de acero inoxidable
- carcasa de acero pintado de negro

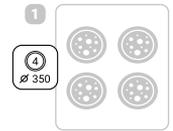


N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	W (utilizable) mm	D (utilizable) mm	H (utilizable) mm	M kg	P kW	U V	Disposición
782100	Horno de una cámara	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	1
782120	Horno de dos cámaras	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	1

HORNOS PARA PIZZA PROFESIONAL

- líneas de dispositivos para hornear tipos básicos de pizza y guisos, picatostes, quiche, flanes o crème brûlée
- modelos de hornos indicados para pequeños y medianos establecimientos gastronómicos

Disposición
de la
cámara
del horno



HORNO PARA PIZZA GREDIL

- indicado para pizzas de 35 cm de diámetro
- rango de trabajo hasta 450°C

GREDIL



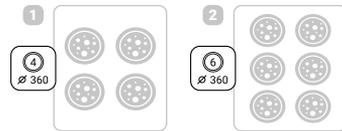
- placa de chamota en el fondo de la cámara
- iluminación de la cámara
- conducto de salida para la descarga de vapores
- control independiente de los calentadores
- panel frontal de acero inoxidable
- carcasa de acero pintado de negro



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	W (utilizable) mm	D (utilizable) mm	H (utilizable) mm	M kg	P kW	U V	Disposición
782001	Horno de una cámara	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	1
782002	Horno de dos cámaras	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	1



Disposición de la cámara del horno



ORNO PARA PIZZA X-LINE

- indicado para pizzas de 30 y 36 cm de diámetro
- rango de trabajo hasta 500°C



- placa de chamota en el fondo de la cámara
- iluminación de la cámara
- conducto de salida para la descarga de vapores
- control independiente de los calentadores
- panel frontal de acero inoxidable
- carcasa de acero pintado de negro

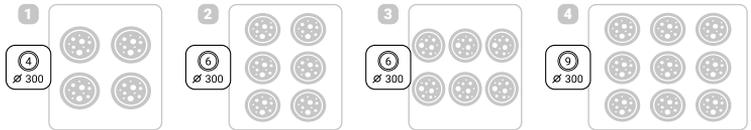


N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	W (utilizable) mm	D (utilizable) mm	H (utilizable) mm	M kg	P kW	U V	Disposición
781421	Horno de una cámara	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	1
781422	Horno de dos cámaras	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	1
781432	Horno de dos cámaras	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	2

HORNOS PARA PIZZA PROFESIONAL STRONG

- líneas de dispositivos **eficientes** indicados para hornear todo tipo de pizzas
- modelos indicados para establecimientos gastronómicos de tamaño medio

Disposición de la cámara del horno



HORNO PARA PIZZA E-LINE

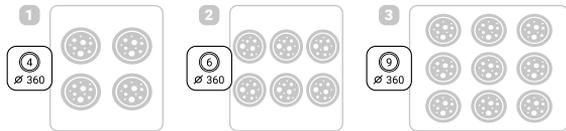
- indicado para pizzas de 30 cm de diámetro
- sistema de calentamiento múltiple
- rango de trabajo hasta 500°C
- placa de chamota en el fondo de la cámara
- iluminación de la cámara
- conducto de salida para la descarga de vapores
- control independiente de los calentadores
- panel frontal de acero inoxidable
- carcasa de acero pintado de negro



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	W (utilizable) mm	D (utilizable) mm	H (utilizable) mm	M kg	P kW	U V	Disposición
781501	Horno de una cámara	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	1
781502	Horno de dos cámaras	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	1
781512	Horno de dos cámaras	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	2
781521	Horno de una cámara	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	3
781522	Horno de dos cámaras	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	3
781531	Horno de una cámara	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	4
781532	Horno de dos cámaras	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	4



Disposición de la cámara del horno



HORNO PARA PIZZA F-LINE



- indicado para pizzas de 36 cm de diámetro
- sistema de calentamiento múltiple
- rango de trabajo hasta 500°C

- placa de chamota en el fondo de la cámara
- iluminación de la cámara
- conducto de salida para la descarga de vapores
- control independiente de los calentadores
- panel frontal de acero inoxidable
- carcasa de acero pintado de negro

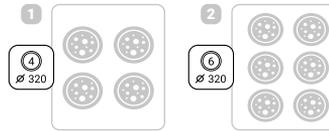


N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	W (utilizable) mm	D (utilizable) mm	H (utilizable) mm	M kg	P kW	U V	Disposición
781601	Horno de una cámara	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	1
781602	Horno de dos cámaras	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	1
781702	Horno de dos cámaras	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	2
781712	Horno de dos cámaras	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	3

HORNOS PARA PIZZA PROFESIONAL STRONG

- líneas de dispositivos eficientes para hornear todo tipo de pizzas
- modelos indicados para establecimientos gastronómicos de tamaño medio

Disposición
de la
cámara
del horno



ORNO PARA PIZZA E-START LINE

- indicados para pizzas de 32 cm de diámetro
- rango de trabajo 500 °C



- placa de chamota, estriada por un lado
- conducto de salida para la descarga de vapores
- control independiente de los calentadores
- panel frontal de acero inoxidable
- carcasa de acero pintado de negro



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	W (utilizable) mm	D (utilizable) mm	H (utilizable) mm	M kg	P kW	U V	Disposición
781301	Horno de una cámara	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	1
781302	Horno de dos cámaras	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	1
781312	Horno de dos cámaras	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	2

HORNOS PARA PIZZA PROFESIONAL GAS STRONG

- una línea de dispositivos eficientes para hornear todo tipo de pizzas
- modelos indicados para establecimientos gastronómicos de tamaño medio

Disposición de la cámara del horno



ORNO PARA PIZZA GAS-LINE

- indicados para pizzas de 30 y 36 cm de diámetro
- sistema de calentamiento de 4 quemadores
- regulación electrónica del control de la temperatura (regulable en niveles de 1 grado)
- rango de trabajo hasta 450°C
- encendedor piezoeléctrico de la llama de los quemadores



- placa de chamota en el fondo de la cámara
- iluminación de la cámara
- entrada de la cámara que limita las caídas de temperatura
- carcasa de acero pintado de negro
- boquillas de gas G30 incluidas en el kit

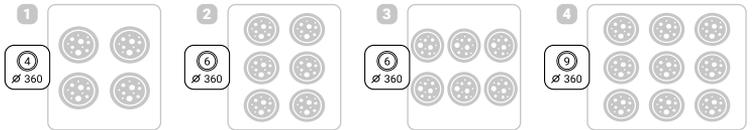


N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	W (utilizable) mm	D (utilizable) mm	H (utilizable) mm	M kg	P kW	U V	Disposición
781040	Horno de una cámara	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	1
781045	Horno de una cámara	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	2

HORNOS PARA PIZZA PROFESIONAL EXTRA POWER

- una línea de dispositivos altamente eficientes para hornear todo tipo de pizzas
- recomendado para establecimientos gastronómicos caracterizados por un elevado volumen de tráfico

Disposición de la cámara del horno



ORNO PARA PIZZA FR-LINE

- cámara revestida de chamota
 - indicado para pizzas de 36 cm de diámetro
 - sistema de calentamiento múltiple
 - rango de trabajo hasta 500°C
- iluminación de la cámara
 - conducto de salida para la descarga de vapores
 - control independiente de los calentadores
 - panel frontal de acero inoxidable
 - carcasa de acero pintado de negro



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	W (utilizable) mm	D (utilizable) mm	H (utilizable) mm	M kg	P kW	U V	Disposición
781801	Horno de una cámara	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	1
781802	Horno de dos cámaras	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	1
781812	Horno de dos cámaras	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	2
781901	Horno de una cámara	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	3
781902	Horno de dos cámaras	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	3
781912	Horno de dos cámaras	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	4



BASES PARA HORNOS

BASE PARA HORNO
• estructura atornillada

PL STALGAST
RADOM



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm
782010	Base para horno 782001, 782002	785	770	1000
782011	Base para horno 781501, 781502	910	745	1000
782012	Base para horno 781411, 781511, 781512	910	1030	1000
782013	Base para horno 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000
782014	Base para horno 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000
782015	Base para horno 781521, 781522	1160	745	1000
782016	Base para horno 781531, 781532	1160	1030	1000
782017	Base para horno 781702, 781901, 781902	1380	860	1000
782018	Base para horno 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000
782019	Base para horno 781045	1095	940	1000
782020	Base para horno 781301, 781302	905	795	1000
782021	Base para horno 781312	905	1090	1000
782022	Base para horno 782100, 782120	565	470	1000

LAMINADORA DE MASA

- dispositivo para laminar masa para pizza y pan
- la laminadora simplifica y acelera considerablemente el trabajo
- regulación del grosor de la masa de aprox. $1 \div 4$ mm
- longitud del rollo L=300 mm
- peso recomendado de la masa: 80-210 gr.
- dispositivo de acero inoxidable
- 2 modos de trabajo: funcionamiento continuo / interruptor de pedal



Interruptor de pedal



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V
786931	445	340	640	29	0,5	230

MEZCLADOR ESPIRAL

- para masas pesadas, por ejemplo: pizza, pierogi
- 786100 capacidad máxima del recipiente 6,5 kg (masa)
- 786200 capacidad máxima del recipiente 15 kg (masa)
- las piezas en contacto directo con los alimentos son de acero inoxidable
- recipiente de montaje fijo



Recipiente y gancho de acero inoxidable



Panel de control



1



2

N°	N° cat.	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros	N rpm	M kg	P kW	U V
1.	786100	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230

MEZCLADOR ESPIRAL

- para masas pesadas
- panel de control digital de giro y tiempo de funcionamiento
- 10 niveles de velocidad
- capacidad máxima del recipiente 5,2 kg (masa)
- las piezas en contacto directo con los alimentos son de acero inoxidable
- protector metálico y móvil del recipiente
- reverso del recipiente
- señal sonora



Recipiente y gancho de acero inoxidable



Panel de control



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V
786010	320	550	440	10	32	0,75	230

MEZCLADOR ESPIRAL

- para masas pesadas
- panel de control digital de giro y tiempo de funcionamiento
- 10 niveles de velocidad
- 786023 capacidad máxima del recipiente 12 kg (masa)
- 786034 capacidad máxima del recipiente 18,7 kg (masa)
- 786045 capacidad máxima del recipiente 30 kg (masa)
- las piezas en contacto directo con los alimentos son de acero inoxidable
- protector metálico y móvil del recipiente
- pies estabilizadores del dispositivo
- reverso del recipiente
- señal sonora
- regulación fluida de la velocidad de giro
- función de pausa



Panel de control



Recipiente y gancho de acero inoxidable



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V
786023	730	550	770	23	90	1,3	230
786034	850	520	860	34	120	1,8	230
786045	850	520	920	45	145	2,6	230

**MEZCLADOR ESPIRAL**

- para masas pesadas, por ejemplo: pizza, pierogi
- 786102 capacidad máxima del recipiente 8 kg (masa)
- 786202 capacidad máxima del recipiente 15 kg (masa)
- 786302 capacidad máxima del recipiente 22 kg (masa)
- las piezas en contacto directo con los alimentos son de acero inoxidable
- recipiente de montaje fijo



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V
786102	300	550	620	48	0,37	230
786202	400	700	680	82	0,90	230
786302	450	740	730	90	1,10	230

MEZCLADOR ESPIRAL

- para masas pesadas, por ejemplo: pizza, pierogi
- cabezal elevable y recipiente desmontable
- 786402 capacidad máxima del recipiente 18 kg (masa)
- 786502 capacidad máxima del recipiente 25 kg (masa)
- las piezas en contacto directo con los alimentos son de acero inoxidable

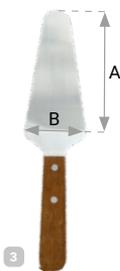
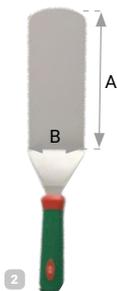
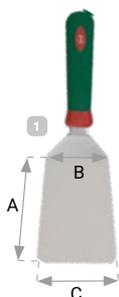
N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V
786402	400	700	700	94	0,55	400
786502	450	740	750	127	1,10	400

**MEZCLADOR ESPIRAL**

- para masas pesadas, por ejemplo: pizza, pierogi
- cabezal elevable y recipiente desmontable
- 786400 capacidad máxima del recipiente 18 kg (masa)
- 786500 capacidad máxima del recipiente 25 kg (masa)
- las piezas en contacto directo con los alimentos son de acero inoxidable



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V
786400	400	700	700	100	0,9	230
786500	450	740	750	128	1,3	230



1 ESPÁTULAS PARA PIZZA



- mango antideslizante
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

N° cat.	L mm
270150	150

2 ESPÁTULAS PARA PIZZA



- mango antideslizante
- A=200 mm, B=80 mm

N° cat.	L mm
270260	260

3 ESPÁTULAS PARA PIZZA



- mango de madera
- A=120 mm, B=60 mm

N° cat.	L mm
503210	270

4 CORTADOR DE PIZZA

- cuchilla recta

N° cat.	Ø mm
561101	100

5 PALA PARA PIZZA

- de aluminio
- mango de madera

N° cat.	A mm	P mm	L mm
564022	260	300	200
564052	260	300	450
564102	260	300	1000

6 PALA PARA PIZZA

- de madera de haya



N° cat.	A mm	P mm	L mm
564030	350	300	1100

PALA PARA PIZZA

- de aluminio

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
564412	320	300	1200

**PALA PARA PIZZA**

- de aluminio

N° cat.	Ø mm	L mm
564413	200	1690

**CEPILLO PARA LIMPIAR HORNOS**

- mango de aluminio
- cerdas de latón

N° cat.	L mm
564411	1500



1



4



3



6

RECIPIENTE PARA MASA

- ideal para masa de pizza, pasta, etc.



N°	N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros
1.	563407	Recipiente para masa	600	400	70	13
2.	563410	Recipiente para masa	600	400	100	19
3.	563411	Recipiente para masa	400	300	100	10
4.	563408	Tapa para recipiente 563407 y 563410	600	400	20	-
5.	563412	Tapa para recipiente 563411	400	300	20	-

6 CARRO PARA RECIPIENTES PARA MASA DE PIZZA

- especial para recipientes 600x400

N° cat.
563409

PLACA PARA PIZZA

- cada placa debe lavarse, secarse y engrasarse a fondo después de su uso para protegerla de la corrosión



N° cat.	Ø mm	Al mm
560241	240	25
560261	260	25
560281	280	25
560301	300	25
560321	320	25
560361	360	25
560401	400	25
560451	450	40
560501	500	40

REJILLA PARA PIZZA



N° cat.	Ø mm (interno)	Ø mm (externo)
562281	250	280
562311	280	300
562330	310	330
562361	350	380
562400	380	400
562460	430	460
562500	480	500
562600	570	600

BOLSA PARA PIZZAS

- fabricada en tejido resistente de vinilo
- el grueso aislamiento mantiene la temperatura y evita la humedad
- tapa de gran tamaño con cierre de velcro
- compartimento transparente para recibos, con dimensiones (A x P) 165x120 mm
- con una cómoda
- asa de transporte y orificios de ventilación



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	W (utilizable) mm	D (utilizable) mm	H (utilizable) mm
563453	500	500	300	480	480	285

GUANTES PARA HORNO

- de cuero
- para 3 dedos



N° cat.	T °C
505011	do 300

GUANTES DE COCINA

- algodón impregnado contra el fuego
- para 2 dedos



N° cat.	L mm	T °C
505013	430	do 230

GUANTES PARA HORNO

- de cuero
- para 2 dedos



N° cat.	L mm	T °C
505014	410	do 250

MESA REFRIGERADA PARA PIZZA

- carcasa e interior de acero inoxidable
- circulación dinámica del aire
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- filtro de partículas
- puertas de cierre automático con mecanismo de bloqueo
- función de descongelación automática y manual
- capacidad de la extensión superior 5 x GN 1/6 (máx. 150 mm)
- encimera de granito
- 2 estantes GN 1/1 de serie
- guías especiales n° cat. 831443
- estante especial n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	V litros netto	Clase climática
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	198	4

MESA REFRIGERADA PARA PIZZA CON 3 PUERTAS Y EXTENSION SUPERIOR DE CRISTAL

- carcasa e interior de acero inoxidable
- circulación dinámica del aire
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- filtro de partículas
- puertas de cierre automático con mecanismo de bloqueo
- función de descongelación automática y manual
- 3 estantes GN 1/1 de serie
- guías especiales n° cat. 831443
- estante especial n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	1294	402	308	4

MESA REFRIGERADO PARA PIZZA CON RUEDAS Y VITRINA REFRIGERADA

- carcasa e interior de acero inoxidable
- circulación dinámica del aire
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- filtro de partículas
- puertas de cierre automático con mecanismo de bloqueo
- función de descongelación automática y manual
- se adapta a las extensiones de refrigeración n° cat. 834630 y 834641
- las ruedas delanteras disponen de frenos
- encimera de granito
- disposición de los recipientes de la extensión:
 - n° cat. 834630: 6x GN 1/3 (máx. Al = 150 mm)
 - n° cat. 834641: 6x GN 1/4 (máx. Al = 150 mm)
- 3 estantes GN 1/1 de serie
- guías especiales n° cat. 831443
- estante especial n° cat. 831445
- el dispositivo se vende sin recipientes GN
- las vitrinas refrigeradas se venden por separado



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
1.	834630	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4
	834641	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4
2.	833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4



TRATAMIENTO MECÁNICO

Dispositivos utilizados en los establecimientos gastronómicos tanto a pequeña como a gran escala para cortar, triturar, picar, pelar, desmenuzar y mezclar una gran variedad de alimentos.

Pelador de patatas	231	Picadoras de carne	233-234
Cortadoras de fiambre y queso	232	Embutidora de salchichas	235
Ablandador de carne	233	Mandolina	236

PELADOR

- panel de control ergonómico grabado por láser
- carga individual de hasta 6 o 12 kg (según el modelo)
- funcionamiento silencioso
- cubierta de policarbonato con interruptor de seguridad
- temporizador ajustable hasta 5 minutos
- el Separador de peladuras n° cat. 786003 se vende por separado

Nuevo diseño

Estructura del dispositivo mejorada



1



2

3

El nuevo diseño inclinado del panel de control garantiza la comodidad y seguridad de uso



Disco abrasivo



N°	N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V
1.	789061	Pelador	450	830	930	60	0,55	400
2.	789120	Pelador	450	830	930	120	0,55	400
3.	789003	Separador de peladuras	315	562	160	-	-	-

CORTADORA DE FIAMBRE Y QUESO



- carcasa de aluminio anodizado
- carro extraíble para facilitar la limpieza
- afilador incorporado
- ajuste del corte 0-10 mm
- la funda de la cuchilla, la pared móvil y la cuchilla poseen revestimiento antiadherente



N° cat.	Ø mm (cuchilla)	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V
722252	250	380	490	380	16	0,32	230
722221	220	380	440	340	14	0,32	230

CORTADORA DE FIAMBRE



- carcasa de aluminio anodizado
- carro extraíble para facilitar la limpieza
- afilador incorporado
- ajuste del corte 0-10 mm



N° cat.	Ø mm (cuchilla)	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U V
722255	250	380	490	380	16	0,32	230

ABLANDADOR DE CARNE

- recomendado para restaurantes, carnicerías, bares de tipo kebab, etc.
- indicado para ablandar y preparar carne para chuletas, filetes, bistecs y bistecs machacados
- producción de hasta 420 chuletas/hora
- tamaño de la abertura de alimentación 158x23 mm
- pies antideslizantes
- accesorio de corte incluido de serie



Alto rendimiento



Fácil de limpiar



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
721570	500	310	500	0,37	230

RODILLOS TRITURADORES

- recomendado para la preparación de carne para chuletas, bistecs machacados
- sustituyen el uso del tradicional martillo para machacar carne
- rodillos especiales para el modelo 721570
- los rodillos trituradores no son adecuados para procesar carne de aves de corral

N° cat.

721571



PICADORA DE CARNE

- carcasa de aluminio anodizado
- alimentador de acero inoxidable
- cabeza y tornillo sin fin de aluminio anodizado
- tamiz y cuchilla de acero al carbono
- elemento de empuje de polietileno
- marcha de retroceso
- tamices: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; cuchilla: 721010
- rendimiento 125 kg/h
- en el kit se incluyen 3 tamices de 3, 5 y 8 mm (diámetro de malla)
- diámetro del tamiz - 68 mm
- protección contra sobrecarga pies antideslizantes
- en el kit se incluyen embudo y boquilla para embutir salchichas para embutir pierogi destinados a pequeños establecimientos gastronómicos
- el dispositivo no está diseñado para un funcionamiento continuo



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V
721129	410	190	350	85	0,25	230

PICADORA DE CARNE

- base de aluminio anodizado y acero inoxidable
- cabezal desmontable para facilitar la limpieza
- cabezal, tornillo sin fin y bandeja fabricados con acero inoxidable
- marcha atrás para facilitar la salida a través del tamiz
- protección contra sobrecarga
- pies antideslizantes
- funcionamiento continuo de hasta 8 horas
- de serie se incluyen tamices:
- 721121 - 5 y 8 mm, 721221 - 6 y 8 mm



INOX



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V
1.	721121	499	270	550	do 160	0,8	230
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230

PICADORA DE CARNE

- base de aluminio anodizado y acero inoxidable
- tolva de carga de aleación de aluminio pulido
- bandeja de acero inoxidable
- conducto de entrada de hierro fundido
- tornillo sin fin de aleación especial de aluminio
- marcha atrás para facilitar la salida a través del tamiz
- funcionamiento continuo hasta 8 horas
- pies antideslizantes
- en el kit se incluyen tamices:
- 721124 - 5 y 8 mm, 721224 - 6 y 8 mm



INOX



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V
3.	721124	517	328	410	220	0,80	230
4.	721224	410	328	517	250	0,80	230

ACCESORIOS PARA PICADORAS DE CARNE

- en la tabla se indica el diámetro de los orificios del tamiz



N°	N° cat.	Ø mm	Se adapta a
1.	721010	-	721121, 721124, 721129
	721020	-	721221, 721224
2.	721011	2,5	721121, 721124, 721129
	721012	3	721121, 721124, 721129
	721013	4,5	721121, 721124, 721129
	721014	6	721121, 721124, 721129
	721015	8	721121, 721124, 721129
	721016	10	721121, 721124, 721129
	721023	4,5	721221, 721224

EMBUTIDORA DE SALCHICHAS

- dispositivo de excelente calidad, indicado para su uso en la producción gastronómica no masiva, así como para la producción no profesional de embutidos.
- gracias a su diseño fiable y sencillo, el manejo del dispositivo es fácil, intuitivo y cómodo. Los materiales de alta calidad utilizados en los dispositivos garantizan un funcionamiento fiable y una larga vida útil.
- el cilindro de llenado está montado a ambos lados del cuerpo del dispositivo, lo que facilita su manejo para diestros y zurdos.

EMBUTIDORA DE SALCHICHAS

- diseño fiable de acero inoxidable
- todos los elementos desmontables del dispositivo se pueden lavar en el lavavajillas
- pistón con respiradero de carga y junta flexible recambiable
- accionamiento con reductor de dos velocidades de trabajo
- dispositivo equipado con 4 embudos de acero para salchichas, intercambiables, de dimensiones: 16, 22, 32, 38 mm
- la carga del cilindro es posible sin necesidad de desmontaje completo
- dosificación fácil y uniforme de la carga de relleno

INOX



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg
1.	721305	320	290	680	5	11
2.	721307	320	330	830	7	12

MANDOLINA

- indicada para hoteles, restaurantes y comedores
- dispositivo para el tratamiento de verduras de pequeño y gran tamaño

MANDOLINA CON JUEGO DE 5 DISCOS

- carcasa de aleación de aluminio
- dos tipos de protección durante el funcionamiento
- 5 discos de corte incluidos: corte en juliana $\varnothing=2$, $\varnothing=4$, $\varnothing=6$ mm y rodajas 2, 4 mm
- dos orificios de entrada: 160x75 mm y $\varnothing=50$ mm

Juego de 5 discos



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	S kg/h	M kg	P kW	U V
713003	230	570	510	do 40	22,5	0,55	230



STANDARD
 CHEDDAR, ŠMIETANA,
 AVOGADO, KOLENDRA,
 CEBULA, CEBOLKA

EXTRA
 KAKTUS
 JALAPENO

SUPER 10,-
 GUACAMOLE

SER CH

TRATAMIENTO TÉRMICO

Pequeños dispositivos que complementan el equipo de cocina, así como herramientas esenciales para el tratamiento térmico de diversos tipos de alimentos.

Parrillas de contacto.....	238	Calefacción para vitrinas.....	241
Freidoras.....	239	Espeto para asado de pollo.....	241
Placas de parrilla.....	239	Hornos microondas.....	242-243
Gofreras, creperas.....	240	Cocina de inducción.....	244
Baño María regulable.....	240	Circulador Sous Vide.....	245

PARRILLAS DE CONTACTO **caterina**

- robustas placas de trabajo estriadas por ambos lados para garantizar
- una distribución ideal de la temperatura
- placa inferior con reborde para mayor comodidad e higiene
- mando giratorio para la regulación de la temperatura hasta 300°C
- termostato de seguridad
- interruptor de funcionamiento e indicador luminoso de temperatura
- asa resistente al calor
- canal de goteo para grasa y residuos de la parrilla
- disponible en versiones individual, Panini y doble



PARRILLA DE CONTACTO

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
742018	310	360	200	1,8	230



PARRILLA DE CONTACTO PANINI

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
742038	430	360	200	2,2	230



Superficie estriada



PARRILLA DE CONTACTO

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
742028	570	360	200	3,6	230

FREIDORA

- disponible en versión simple, doble y con grifo de drenaje
- freidora con robusta cesta de fijación frontal y mango resistente al calor
- mango giratorio para regulación de temperatura 60-200°C
- sistema de zona fría para evitar que se quemen los restos de comida
- panel de control extraíble para facilitar la limpieza del dispositivo



N°	N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros	P kW	U V
1.	746067	Freidora individual	200	430	315	5	2	230
	746069	Freidora individual horizontal	290	430	265	5	3	230
2.	746068	Freidora doble	415	430	315	2x5	2x2	230
	746079	Freidora doble horizontal	585	430	265	10	6	230
3.	746096	Freidora individual con grifo	300	510	390	8	3	230
	746097	Freidora doble con grifo	610	510	390	2x8	6	230

PLACA DE PARRILLA

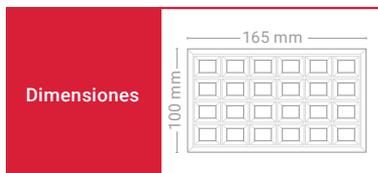
- placa de calentamiento 2/3 lisa; 1/3 estriada
- 2 zonas de calentamiento
- mango giratorio para regulación de temperatura 50-300°C
- proceso de calentamiento rápido de la placa
- interruptor de funcionamiento e indicador luminoso de
- la temperatura fijada
- reborde de seguridad
- cajón extraíble para la grasa



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
745104	720	460	240	3,5	230

GOFRERA

- placa de aluminio fundido con revestimiento de teflón
- mango giratorio para regulación de temperatura 50-300°C
- interruptor de funcionamiento e indicador luminoso de temperatura
- temporizador de hasta 5 min
- asa de la tapa resistente al calor



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
772326	320	380	240	1,5	230

CREPERA

- placa de hierro fundido con revestimiento de teflón
- mando giratorio para regulación de la temperatura 50-300°C
- interruptor de funcionamiento e indicador luminoso de temperatura
- las espátulas se venden en kits de 5 uds.



N°	N° cat.	Producto	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
1.	772284	Crepera	400	450	470	220	3	230
2.	772289	Espátula redonda de madera	-	180	180	-	-	-

BAÑO MARÍA BÁSICO

- dispositivo de acero inoxidable
- equipado con un fusible para evitar el sobrecalentamiento
- modelo 741155 y 741156 inserto: GN 1/1 150 mm
- modelo 741205 inserto: GN 1/1 200 mm



Disponible versión con grifo



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V
741155	Baño María regulable	340	570	242	0=85	1,2	230
741156	Baño María regulable con grifo	340	590	242	0=85	1,2	230
741205	Baño María regulable con grifo	340	590	280	0=85	1,2	230

ESPETO PARA ASADO DE POLLOS

- indicado para asar aves, caza, codillos, etc.
- 3 varillas de control independiente
- capacidad 12-15 pollos
- consumo medio de gas LPG 1,41 kg/h; gas natural 1,86 m³/h
- iluminación de la cámara
- bandeja recoge gotas extraíble
- en el kit se incluyen boquillas para G20 y G30



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	P kW	U
785300	1110	480	920	87	17	gas

VITRINA CALEFACTORA

- de acero inoxidable
- iluminación LED
- estantes regulables
- con 4 ruedas, 2 con freno

INOX



SECADOR DE ALIMENTOS, DESHIDRATADOR PARA 10 BANDEJAS

- carcasa de acero inoxidable
- ideal para secar fruta, verdura, carne, pescado, etc.
- panel de control digital
- tiempo de funcionamiento regulable de 0 a 24 h en incrementos de 30 min.
- regulación de la temperatura de 35°C a 75°C en incrementos de 5°C
- en el kit se incluyen 10 rejillas ~400x395 mm, carga máxima por rejilla ~ 0,6 kg
- el aire caliente distribuido por un silencioso ventilador garantiza un secado uniforme, sin necesidad de girar las bandejas
- la puerta transparente permite observar el proceso de secado



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
690310	430	535	420	1,10	230

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	P kW	U V
852220	494	600	1742	220	+30 / +80	2	230

MICROONDAS

- control manual
- 5 niveles de potencia
- función de descongelación
- plato giratorio de 270 mm de diámetro
- intervalo del reloj 30 minutos
- cámara y carcasa de acero inoxidable
- dimensión de la cámara: 340x345x230 mm



25l

900w

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P W	U V
775002	483	420	281	900	230

MICROONDAS

- control manual, 5 niveles de potencia 100%, 70%, 50%, 30%, 15%
- el eficaz magnetrón garantiza un calentamiento uniforme y una descongelación suave de los productos
- interior fácil de limpiar
- sin piezas móviles en el fondo del microondas
- dimensiones internas de la cámara: 336x349x225 mm



26l

1050w

INOX

2

N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P W	U V
775313	Panel manual	517	412	297	1050	230

MICROONDAS

- control electrónico
- dimensiones internas: 336x349x225 mm
- 4 niveles de potencia de microondas
- posibilidad de memorizar 20 programas
- pantalla LED
- 2 etapas de cocción
- tiempo máximo de cocción 30 min
- alarma de fin de ciclo de cocción
- botón +30 s
- botón defrost



26l

1100w

INOX

2

N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P W	U V
775412	Panel electrónico	527	412	297	1100	230

MICROONDAS

- control manual, 5 niveles de potencia
- señal acústica que indique el final del ciclo
- iluminación LED
- fondo cerámico
- función "REPEAT" para repetir el último ciclo
- función "ONE TOUCH" que prolonga automáticamente el ciclo 20 s con un solo toque - situada en la parte superior de la cámara
- doble fuente de emisión de microondas para un calentamiento uniforme de los alimentos
- dimensiones interiores 370x370x190 mm



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P W	U V
775319	Panel manual	464	597	368	1850	230

MICROONDAS

- panel de control electrónico con pantalla táctil
- 5 niveles de potencia 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dos eficaces y eficientes magnetrones que garantizan un calentamiento uniforme y una descongelación suave de los productos
- posibilidad de crear y memorizar 50 programas propios
- interior fácil de limpiar
- sin piezas móviles en el fondo del microondas
- dimensiones internas de la cámara: 370x370x190 mm
- iluminación LED



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P W	U V
775415	Panel electrónico	464	597	368	1500	230

MICROONDAS

- panel de control electrónico con pantalla táctil
- 5 niveles de potencia 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dos eficaces y eficientes magnetrones que garantizan un calentamiento uniforme y una descongelación suave de los productos
- posibilidad de crear y memorizar 50 programas propios
- interior fácil de limpiar
- sin piezas móviles en el fondo del microondas
- dimensiones internas de la cámara: 370x370x190 mm
- iluminación LED



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	P W	U V
775419	Panel electrónico	464	597	368	1850	230

COCINA DE INDUCCIÓN



- cocina de inducción profesional especialmente destinada para los pequeños y medianos establecimientos de gastronomía, ideal también para uso doméstico
- reduce el consumo de energía en aprox. un 45% en comparación con los dispositivos de calefacción convencionales
- carcasa de acero inoxidable fabricada mediante tecnología de prensado
- placa cerámica de inducción resistente a los daños
- detección automática de recipientes y ajuste de la superficie de calentamiento a su diámetro (2 zonas)
- diámetro de la zona de calentamiento Ø 260 mm (diámetro mín. de la base de la olla Ø 120 mm)

Necesidad de utilizar recipientes de cocina diseñados para la tecnología de inducción:



PANEL TÁCTIL DE CRISTAL CON TEMPORIZADOR INDEPENDIENTE

- funcionamiento con potencia fija 10-20 niveles (1-9 pulsos de trabajo) ajustable por pasos
- posibilidad de funcionamiento con temporizador 001 - 479 min - ajustable en incrementos de 1 min
- 3 niveles de ajuste rápido en función del modo de funcionamiento:
 - a) 1/10/20 para el modo de potencia o
 - b) 50/140/240 para el modo de temperatura
- funcionamiento con temperatura programada 50-240°C (regulación escalonada)

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
770351	325	425	100	3,5	230



CIRCULADOR PARA COCCIÓN SOUS-VIDE GN1/1

- proporciona una estabilidad de temperatura de hasta 0,1°C
- la bomba integrada permite la circulación uniforme del agua
- protección en caso de nivel demasiado bajo del agua
- panel de control digital
- tapa con junta
- grifo de drenaje para vaciar el agua
- gran capacidad para adaptarse a las necesidades de las cocinas profesionales de establecimientos gastronómicos

caterina



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
691250	620	360	280	0,7	230

CIRCULADOR PARA COCCIÓN SOUS-VIDE

- proporciona una estabilidad de temperatura de hasta 0,1°C
- dispone de regulación de la temperatura en incrementos de 0,1°C
- la bomba integrada permite la circulación uniforme del agua
- posibilidad de fija r en cualquier recipiente con borde plano o redondeado
- apto para funcionamiento continuo

1500w

SOPORTE PARA BOLSAS DE VACÍO

- de acero inoxidable



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V
691100	145	115	325	-	1,9	1,5	230

N° cat.
691251

DISPOSITIVO PARA COCER ARROZ

- recipiente interior antiadherente fácil de limpiar
- carcasa de acero inoxidable
- recipiente extraíble
- cuchara y tenedor, así como 2 vasos medidores de serie
- pasa automáticamente al proceso de calentamiento una vez cocido el arroz
- práctica escala de medición dentro del recipiente
- para la preparación de 10 a 36 raciones de arroz
- no utilizar herramientas afiladas

El kit incluye
2 vasos
medidores,
cuchara
y tenedor



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230





REFRIGERACIÓN

Todo tipo de equipos de refrigeración y congelación que constituyen una parte indispensable de cualquier tipo de establecimiento de gastronomía, garantizando un adecuado proceso de conservación de los alimentos.

Armarios refrigerados y congeladores.....	248-249, 260-263
Mesas refrigeradas para ensaladas, extensiones refrigeradas.....	253-255, 258-259
Mesas refrigeradas y de congelación	250-252
Vitrinas de exposición	264-265

Refrigeración 600x400.....	259
Vitrinas de bar.....	264
Accesorios para armarios y mesas refrigeradas.....	266
Arcones congeladores.....	268

DESCRIPCIÓN DE LAS REFERENCIAS ADICIONALES PARA LA SECCIÓN DE REFRIGERACIÓN:



Dispositivo de refrigeración



Dispositivo congelador



o



y



Sistema estático



Sistema dinámico



Para bandejas de panadería/repostería



Para recipientes de gastronomía



Para recipientes de gastronomía



Vitrina con apertura por dos lados



Puertas batientes



Puertas correderas

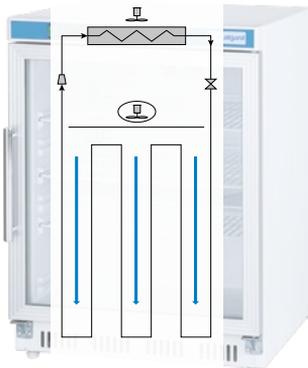


Iluminación LED

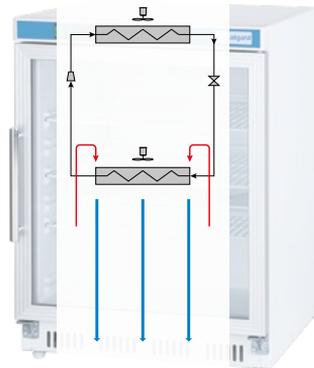
TIPOS DE SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN:

Estático (denominado refrigeración por gravedad), en el que las capas de aire más calientes y, por tanto, más dispersas, se acumulan en la parte superior del dispositivo, mientras que las más frías se hunden hacia abajo (de modo que los estantes inferiores están siempre más fríos que los superiores). En los dispositivos estáticos Stalgast se emplea un **ventilador agitador** (que facilita el movimiento) en la cámara con el fin de igualar la temperatura establecida.

Dinámico (denominado refrigeración forzada), en el que la circulación del aire garantiza un enfriamiento rápido de los productos recién colocados y una distribución uniforme de la baja temperatura por todo el interior del dispositivo. Un mecanismo especial detiene la ventilación cuando se abre la puerta, de modo que no entra aire caliente en el interior, lo que permite mantener constante la temperatura de los alimentos refrigerados.



esquema del sistema estático



esquema del sistema dinámico

ARMARIOS REFRIGERADOS Y CONGELADORES



- agentes refrigerantes utilizados: R290 y R600a
- cámara de acero inoxidable
- carcasa de acero inoxidable (con la marca INOX) o de chapa pintada con pintura en polvo de color blanco
- poseen circulación forzada de aire
- deshielo/descongelación automáticos
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- puertas de cierre automático
- pies ajustables (+45 mm) o ruedas con freno
- asa de apertura de puertas perfilada
- puertas con cierre
- calentadores de superficie en el arcón congelador
- iluminación LED en los armarios INOX



ARMARIO REFRIGERADO CONGELADOR SOBRE RUEDAS

- iluminación
- evaporación automática del agua de condensación
- 3 estantes GN 2/1 de serie
- 20 niveles para guías - 830590
- 22 niveles para guías - 830620 y 830621
- espesor del aislamiento 60 mm
- guías especiales - n° cat. 830644
- guías especiales - n° cat. 830645
- ruedas delanteras equipadas con freno



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
1.	830590	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	671	600	383	4
2.	830620	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	1015	650	465	4
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2351	650	465	4

ARMARIO REFRIGERADO-CONGELADOR

- 4 estantes GN 2/1 de serie
- espesor del aislamiento 60 mm
- 2 cámaras y agregados independientes



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5

ARMARIO REFRIGERADO
CONGELADOR SOBRE RUEDAS

- iluminación
- evaporación automática del agua de condensación
- 6 estantes GN 2/1 de serie
- 2x 22 niveles para guías
- espesor del aislamiento 60 mm
- guías especiales - n° cat. 830644
- guías especiales - n° cat. 830645
- ruedas delanteras equipadas con freno



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
1.	830130	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1517	1300	1185	4
2.	830145	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3259	1300	1185	4

MESAS REFRIGERADAS Y DE CONGELACIÓN



- agentes refrigerantes utilizados: R290 y R600a
- carcasa y cámara de acero inoxidable (marcado como INOX)
- poseen circulación forzada de aire
- deshielo/descongelación automático y evaporación automática del agua de condensación
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- puertas de cierre automático
- pies regulables



MESA REFRIGERADA O DE CONGELACIÓN

- 2 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- espesor del aislamiento 50 mm
- 13 niveles para guías
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros neto	Clase climática
831026	refrigerador	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4
831027	congelador	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4

MESA REFRIGERADA O DE CONGELACIÓN

- 3 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- espesor del aislamiento 50 mm
- 13 niveles para guías
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros neto	Clase climática
831036	refrigerador	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	341	4
831037	congelador	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4

MESA REFRIGERADA

- 2 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- espesor del aislamiento 35 mm
- 8 niveles para guías
- guías especiales - n° cat. 831443
- estantes especiales - n° cat. 831445



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
832029	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	240	198	4

MESA REFRIGERADA

- 3 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- espesor del aislamiento 35 mm
- 8 niveles para guías
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
832039	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	C	1294	368	297	4

MESA DE CONGELACIÓN

- 2 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- filtro de partículas
- espesor del aislamiento 60 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
842045	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4

MESA REFRIGERADA

- cajones GN 1/1 de serie
- espesor del aislamiento 35 mm
- altura de trabajo del cajón h=150 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
832041	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4

MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS



- agentes refrigerantes utilizados: R290 y R600a
- carcasa y cámara de acero inoxidable
- deshielo/descongelación automático y evaporación automática del agua de condensación
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- puertas de cierre automático
- altura máxima de los recipientes GN 150 mm
- espesor del aislamiento 35 mm
- los precios de la mesa no incluyen los recipientes

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS CON EXTENSIÓN

- 2 estantes GN1/1 incluidos en el kit
- tapa abatible
- encimera de trabajo de acero inoxidable
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros
832328	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS CON EXTENSIÓN

- 2 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- tabla para cortar de polietileno
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros
832225	8 x GN 1/4	1360	700	1365	-2 / +8	0,23	230	240



MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS

- 2 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- tabla para cortar de polietileno
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros
832129	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS

- 3 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- tabla para cortar de polietileno
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	U V	V litros
832139	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS CON EXTENSIÓN

- 2 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- tabla para cortar de polietileno
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros
832222	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS CON EXTENSIÓN

- 3 estantes GN1/1 incluidos en el kit
- tabla para cortar de polietileno
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros
832232	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368

EXTENSIONES Y MESAS REFRIGERADAS Y DE CONGELACIÓN



- agentes refrigerantes utilizados: R290 y R600a
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- deshielo automático
- altura máxima de los recipientes GN 150 mm (el precio no incluye los recipientes)
- la carcasa y la cámara de las mesas son de acero inoxidable
- puertas de cierre automático
- las mesas disponen de evaporación automática del agua de condensación
- las mesas refrigeradas poseen una encimera de granito

MESA REFRIGERADA DE 3 PUERTAS PARA PIZZA CON EXTENSIÓN DE CRISTAL

- 3 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402

MESA REFRIGERADA CON RUEDAS PARA PIZZA

- 3 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- espesor del aislamiento 35 mm
- guías especiales - n° cat. 831443
- estantes especiales - n° cat. 831445



Vitrinas ajustables ver páginas 258 - 259



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4

MESA REFRIGERADA PARA PIZZA

- 2 estantes GN 1/1 incluidos en el kit
- espesor del aislamiento 35 mm
- guías especiales - n° cat. 831443
- guías especiales - n° cat. 831445



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTA



GN 1/3
GN 1/4

N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V
834730	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230
834741	7 x GN 1/4	1600	335	440	+2 / +8	0,11	230

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTAL



GN 1/4

N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V
834840	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTAL



GN 1/3

N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTAL



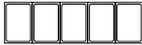
GN 1/4

N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTAL



GN 1/4



N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V
834540	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230

VITRINA REFRIGERADA AJUSTABLE CON CRISTAL

GN 1/3
GN 1/4

N° cat.	Disposición de los recipientes	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230
834631	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230

MESA REFRIGERADA 600x400

- 7 cajones neutros
- móvil
- ruedas delanteras con freno



Vitrinas ajustables ver
páginas 258 - 259

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	U V	V litros
833271	2025	800	1000	-2 / +8	230	580

ARMARIOS, VITRINAS REFRIGERADAS Y DE CONGELACIÓN



- agentes refrigerantes utilizados: R290 y R600a
- unidad silenciosa
- cerradura de llave incorporada

VITRINA REFRIGERADA

- dispositivo de chapa metálica pintada con pintura en polvo (blanca)
- deshielo automático
- 4 estantes incluidos AxP: 3 uds. 652x530 mm, 1 ud. 652x211 mm
- capacidad de carga de los estantes - 8 kg
- estante adicional n° cat. 880645



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820

VITRINA REFRIGERADA

- dispositivo de chapa metálica pintada con pintura en polvo (blanca)
- deshielo automático
- 4 estantes incluidos AxP: 3 uds. 502x440 mm, 1 ud. 502x201 mm
- capacidad de carga de los estantes 8 kg
- estante adicional n° cat. 880245



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773

ARMARIO REFRIGERADO O CONGELADOR

- dispositivo de chapa metálica pintada con pintura en polvo (blanca)
- armario refrigerado 880400 - deshielo automático
- armario congelador 880401 - 7 estantes de congelación (descongelación manual)
- dimensiones de los estantes A x P:
- modelo 880400 - 3 uds. 502x440 mm, 1 ud. 502x211 mm modelo 880401 - 480x410 mm
- 4 estantes incluidos en el armario refrigerado
- estante adicional para 880400 - n° cat. 880245
- parámetros internos AxPxAl: 510x485x1620 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
880600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4

ARMARIO REFRIGERADO O CONGELADOR

- dispositivo de chapa metálica pintada con pintura en polvo (blanca)
- armario refrigerado 880400- deshielo automático
- armario congelador 880401 - 7 estantes de congelación (descongelación manual)
- dimensiones de los estantes A x P:
 modelo 880400 - 3 uds. 502x440 mm, 1 ud. 502x211 mm
 modelo 880401 - 480x410 mm
- 4 estantes incluidos en el armario refrigerado
- estante adicional para 880400 - n° cat. 880245
- parámetros internos A x P x Al: 510x485x1620 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
880400	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4

ARMARIO REFRIGERADO O CONGELADOR

- dispositivo de chapa metálica pintada con pintura en polvo (blanca)
- armario refrigerado 880173 - deshielo automático
- armario congelador 880174 - estantes del congelador (descongelación manual)
- dimensiones de los estantes A x P:
 modelo 880173 - 2 uds. 502x440 mm, 1 ud. 502x211 mm
 modelo 880174 - 485x410 mm
- 3 estantes incluidos en el armario refrigerado
- capacidad de carga de los estantes 8 kg
- estante adicional para 880173 - n° cat. 880245



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
880173	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4

ARMARIO REFRIGERADO O CONGELADOR

- carcasa del dispositivo de acero inoxidable
- capacidad de carga de los estantes de hasta 8 kg
- armario refrigerado 880602 - deshielo automático
- armario congelador 880603 - 7 estantes de congelación (descongelación manual)
- dimensiones de los estantes A x P:
- modelo 880602 - 3 uds. 652x530 mm, 1 ud. 652x211 mm
- modelo 880603 - 655x515 mm
- 4 estantes incluidos en el armario refrigerado
- estante adicional para 880602 - n° cat. 880645
- modelo 880602 - interior del armario de plástico



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
880602	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4

ARMARIO REFRIGERADO O CONGELADOR

- carcasa del dispositivo de acero inoxidable
- armario refrigerado 880405 - deshielo automático
- armario congelador 880406 - 7 estantes de congelación (descongelación manual)
- dimensiones de los estantes A x P:
- modelo 880405 - 3 uds. 652x530 mm, 1 ud. 652x211 mm
- modelo 880603 - 480x410 mm
- 4 estantes incluidos en el armario refrigerado
- estante adicional para 880405 - n° cat. 880245



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
880405	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4

ARMARIO REFRIGERADO O CONGELADOR

- carcasa del dispositivo de acero inoxidable
- armario congelador 880176 - estantes del congelador (descongelación manual)
- dimensiones de los estantes A x P:
- modelo 880175 - 2 uds. 502x440 mm, 1 ud. 502x211 mm
- modelo 880176 - 485x410 mm
- 3 estantes incluidos en el armario refrigerado
- capacidad de carga de los estantes - 8 kg
- estante adicional para 880175 - n° cat. 880245



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año	V litros	V litros netto	Clase climática
880175	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4

VITRINA REFRIGERADA

- vitrina
- iluminación, bombilla LED
- 3 estantes ajustables incluidos
- deshielo automático



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184

VITRINA REFRIGERADA

- iluminación
- 4 estantes ajustables incluidos AxP: 460x385 mm



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622

VITRINA REFRIGERADA PARA BOTELLAS

- carcasa pintada con pintura en polvo (negra)
- 1 puerta (apertura)
- iluminación
- 2 estantes incluidos



Nº cat.	A mm	P mm	Al mm	T °C	P kW	U V	V litros	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año
882151	600	535	870	+2 / +8	0,105	230	129	B	627

VITRINA REFRIGERADA

- iluminación LED
- 2 estantes ajustables incluidos
- recipiente para el agua de condensación



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141

VITRINA REFRIGERADA

- iluminación LED
- 2 estantes ajustables incluidos
- recipiente para el agua de condensación



N°	N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año
1.	852103	○	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912
2.	852104	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912

VITRINA REFRIGERADA

- iluminación, bombilla LED
- 3 estantes ajustables incluidos
- deshielo automático
- modelo 852174 - iluminación lateral LED



N°	N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	P kW	U V	Clase energ.	Consumo de energía kWh/año
1.	852170	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003
2.	852171	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003
3.	852174	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003

ACCESORIOS PARA ARMARIOS Y MESAS REFRIGERADAS

MÓDULO DE 2 CAJONES

- módulo con 2 cajones montados en lugar de la puerta
- modelo 831000 - destinado para su uso con los modelos de mesas refrigeradas GN 1/1 que poseen unidades en el lateral de la mesa
- modelo 831001 - destinado para su uso con los modelos de mesas refrigeradas GN 1/1 que poseen unidades en la parte inferior de la mesa



N°	N° cat.	Tamaño del cajón
1.	831000	304x525x140 mm
2.	831001	304x525x90 mm

GUÍAS PARA ARMARIOS Y MESAS

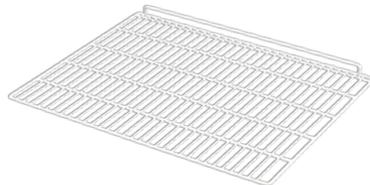
- las guías se venden por juegos (1 juego = 2 guías)
- precio por juego



N° cat.	Producto	A mm	P mm	L mm
830644	Guías para armario GN 2/1	-	-	-
831443	Guías para mesas GN 1/1	-	-	-

ESTANTES PARA ARMARIOS Y MESAS

- estantes de acero plastificado



N° cat.	Producto	A mm	P mm
830645	Estante plastificado para armarios GN 2/1	-	-
831445	Estante plastificado para mesas GN 1/1	-	-
880245	Estante para los modelos 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	410
880645	Estante para los modelos 880600, 880602, 880604	650	520
103644	Estante para dispositivos con cámara de 600x400 mm	600	400

ENFRIADORES-CONGELADORES ULTRARRÁPIDOS



- agentes refrigerantes utilizados: R455a
- controlador electrónico con indicador de temperatura
- esquinas redondeadas de la cámara de refrigeración para facilitar la limpieza
- circulación forzada de aire
- cambio automático al modo de enfriamiento
- pies regulables
- puede utilizarse como base para hornos GN 1/1 o 600x400 mm

El **ENFRIADOR ULTRARRÁPIDO** es un dispositivo destinado a enfriar o congelar rápidamente alimentos preparados.

ENFRIAMIENTO ultrarrápido:
de +70 °C a +3 °C en 90 minutos

CONGELACIÓN ULTRARRÁPIDA:
de +70 °C a -18 °C en 240 minutos



ENFRIADOR-CONGELADOR ULTRARRÁPIDO

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	Capacidad GN	P kW	U V
849033	750	750	770	3	1,15	230
849053	750	750	890	5	1,43	230
849103	750	750	1260	10	1,49	230

ARCÓN CONGELADOR



- utiliza agente refrigerante R600a
- carcasa pintada con pintura en polvo (blanca)
- controlador manual con regulación de la potencia de enfriamiento de 1 a 7
- iluminación LED de la cámara
- 1 cesta incluida y 1 tabique de separación
- gruesas paredes aislantes
- descongelación manual
- asa de la tapa con cierre
- dimensiones indicadas incluyendo asa y bisagra



1



2



3



4

ARCÓN CONGELADOR

N°	N° cat.	A mm	P mm	AI mm	T °C	P kW	U V	V litros	Número de ruedas uds.
1.	883101	580	620	845	-18	0,105	230	93	2
2.	883301	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2
3.	883401	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4
4.	883501	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6

ARCONES CONGELADORES



- utiliza agente refrigerante R600a
- carcasa blanca pintada con pintura en polvo
- regulador manual de temperatura
- indicador digital de temperatura
- iluminación de la cámara con ledes
- 2 cestas en el kit y 1 tabique separador (modelo 883295 - 1 cesta en el kit y 1 tabique separador)
- tapa con cerradura de llave



ARCÓN CONGELADOR

N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V
1.	883402	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230
2.	883502	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230
3.	883602	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230



ARCÓN CONGELADOR CON TAPA DE ACERO INOXIDABLE

N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	T °C	M kg	P kW	U V
1.	883295	1041	743	840	295	-24	44,5	0,15	230
2.	883395	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230
3.	883459	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230



JUEGO DE RUEDAS PARA
ARCONES CONGELADORES

N° cat.
883001



CESTA PLASTIFICADA PARA
ARCONES CONGELADORES

N° cat. A mm P mm Al mm
883002 200 510 130



MUEBLES

Los muebles de acero inoxidable son la solución perfecta para los establecimientos gastronómicos, permiten aprovechar al máximo el espacio en cualquier cocina y proporcionar un lugar de almacenamiento tanto para los equipos como para otros elementos esenciales en gastronomía.

MUEBLES ATORNILLADOS

Mesas de pared.....	273
Mesas con barreño.....	274
Armarios y estantes suspendidos.....	274-275
Estanterías de almacenamiento.....	275
Mesas con fregadero.....	275-276

MUEBLES SOLDADOS

Mesas de pared.....	277
Lavamanos.....	277
Armarios de limpieza.....	278
Armarios de almacenamiento.....	278
Mesas con fregadero.....	279

MUEBLES SEGÚN DISEÑOS INDIVIDUALES

Como expertos en gastronomía, ofrecemos una asistencia completa a la hora de encontrar el mobiliario que mejor se adapte a tus necesidades específicas. Llámanos y nuestro asesor te ayudará a crear una oferta que se adapte perfectamente a tus necesidades.

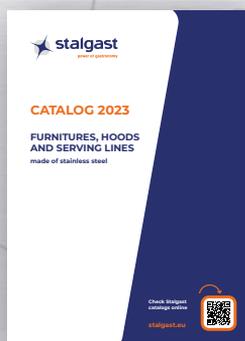


consultoría de construcción



soluciones tecnológicas adaptadas a las necesidades individuales

¡CONSULTA NUESTRA LÍNEA DE EQUIPOS ERGONÓMICOS Y FUNCIONALES ADAPTADOS A LAS NECESIDADES DE CUALQUIER TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO!



Muebles de la línea culinaria que se adaptan a cualquier cocina Equipados con patas ajustables y una clavija equipotencial de protección para la conexión a tierra, la línea se adapta a cualquier tipo de negocio.



Descubre los productos de la línea GREDIL ECO! Funcionales, económicos, resistentes a la corrosión y fáciles de montar.

Para ver la oferta completa, consulta los catálogos de Stalgast en línea

stalgest.eu/catalogs



Características de nuestros muebles

Todos nuestros productos de acero inoxidable son de construcción monolítica soldada, soldada con presión o atornillada según los requisitos estructurales del producto. Todos los muebles están equipados con patas regulables y disponen de una clavija equipotencial de protección.



MESAS, FREGADEROS, BARREÑOS (DE PARED)

- disponen de serie de un reborde posterior de plancha metálica de 100x15 mm



TABLEROS PARA MESAS

- de acero inoxidable
- reforzados por debajo con una placa doble laminada
- borde de la placa en la parte posterior cubierto con un perfil de acero inoxidable



PATAS DE LAS MESAS

- de perfiles cuadrados
- pies regulables de +25 mm a -5 mm



BASES DE LAS MESAS

- reforzadas en la parte superior con un marco metálico o mediante un perfil cuadrado
- espacio libre entre el suelo y el borde inferior del perfil, el estante o la parte inferior del mueble



PUERTAS

- fabricadas con dos capas de chapa en forma de caja rígida
- equipadas con un cierre magnético
- equipadas con un asa (mango) empotrada



PUERTAS CORREDERAS

- suspendidas en la estructura sobre una guía de acero inoxidable, desplazable mediante unos rodillos
- en la parte inferior, guiadas sobre un bloque que facilita el desmontaje de la puerta



ESTANTERÍAS

- estantes reforzados a través de unos bordes doblados hacia el interior y perfiles metálicos (tipo omega)
- carga uniforme máxima de los estantes de hasta 70 kg/m²
- pies ajustables de +25 mm a -5 mm
- patas de perfil cuadrado o en ángulo



ARMARIOS

- estructura de los armarios de acero inoxidable
- patas de los armarios de perfil cuadrado
- estantes de los armarios reforzados mediante plegado de los bordes hacia el interior y mediante perfiles metálicos (tipo omega)



TABLEROS DE MESAS CON FREGADEROS

- rebajados de 5 a 15 mm con respecto al borde superior del tablero
- reforzados con perfiles metálicos (tipo omega)
- provistos de un orificio para un grifo con un diámetro mín. de 33 mm



COMPARTIMENTOS DE FREGADEROS

- de acero inoxidable
- provistos de un orificio bajo el sifón



BARREÑOS

- de acero inoxidable
- provistos de un orificio para un grifo con un diámetro mín. de 33 mm

MUEBLES ATORNILLADOS PARA AUTOMONTAJE

- acabado de alta calidad



INOX

PL STALGAST
RADOM

MESA DE PARED SIN ESTANTE

- patas unidas mediante tornillos
- tablero superior reforzado con una placa laminada

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
950026060	600	600	850
950026080	800	600	850
950026100	1000	600	850
950027120	1200	700	850



MESA DE PARED CON ESTANTE

- patas y estante unidos mediante tornillos
- tablero superior reforzado con una placa laminada

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
950046060	600	600	850
950046080	800	600	850
950046100	1000	600	850
950046120	1200	600	850
950046140	1400	600	850
950046180	1800	600	850
950047100	1000	700	850
950047120	1200	700	850
950047140	1400	700	850
950047150	1500	700	850
950047180	1800	700	850



MESA CON BARREÑO DE 1 COMPARTIMENTO

- altura del compartimento h=300 mm
- patas unidas mediante tornillos
- orificio para grifo en la parte superior central del compartimento ø 33 mm
- oferta de grifería especial Stalgast págs. 305 - 311

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	A mm (compart.)	P mm (compart.)	Al mm (compart.)
951336060	600	600	850	486	470	300
951336080	800	600	850	686	470	300
951336100	1000	600	850	886	470	300
951336120	1200	600	850	1086	470	300
951337060	600	700	850	486	570	300
951337080	800	700	850	686	570	300
951337120	1200	700	850	1086	570	300



MESA CON BARREÑO DE 1 COMPARTIMENTO

- altura del compartimento h=400 mm
- patas unidas mediante tornillos
- orificio para grifo en la parte superior central del compartimento ø 33 mm
- oferta de grifería especial Stalgast págs. 305 - 311

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	A mm (compart.)	P mm (compart.)	Al mm (compart.)
951346080	800	600	850	686	470	400
951346100	1000	600	850	886	470	400
951347080	800	700	850	686	570	400
951347100	1000	700	850	886	570	400



ARMARIO SUSPENDIDO (PUERTAS BATIENTES)

- estante ajustable

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
951704120	1200	400	600



ARMARIO SUSPENDIDO (PUERTAS CORREDERAS)

- estante ajustable

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
951723100	1000	300	600
951723120	1200	300	600
951724100	1000	400	600
951724120	1200	400	600



STANTE SUSPENDIDO INDIVIDUAL AJUSTABLE

- profundidad del estante 270 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
951753120	1200	300	400

ESTANTE SUSPENDIDO DOBLE AJUSTABLE

- profundidad del estante 270 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
951773120	1200	300	660

ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO ESTANTES COMPLETOS

- patas en ángulo
- patas unidas a los estantes mediante tornillos
- carga máxima por estante 70 kg/m²



Método de fijación de los estantes



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
951884060	600	400	1800
951884080	800	400	1800
951884100	1000	400	1800
951885100	1000	500	1800
951885120	1200	500	1800
951886100	1000	600	1800
951886120	1200	600	1800

MESA CON FREGADERO INDIVIDUAL SIN ESTANTE

- alto nivel de higiene
- tablero prensado
- patas unidas mediante tornillos
- orificio para grifo en la parte superior central del compartimento ø 33 mm
- la mesa tiene un compartimento de dimensiones 400x340x200 mm
- oferta de grifería especial Stalgast págs. 305 - 311



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
954406060	600	600	850

MESA CON FREGADERO INDIVIDUAL CON ESTANTE

- alto nivel de higiene
- tablero prensado
- patas unidas mediante tornillos
- orificio para grifo en la parte superior central del compartimento ø 33 mm
- la mesa tiene un compartimento de dimensiones 400x340x200 mm
- oferta de grifería especial Stalgast págs. 305 - 311



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
954456060	600	600	850

MESA CON FREGADERO INDIVIDUAL CON ESTANTE

- alto nivel de higiene
- tablero prensado
- patas y estante unidos mediante tornillos
- orificio para grifo en la parte superior central del compartimento ø 33 mm
- la mesa tiene un compartimento de dimensiones 400x400x250 mm
- escurridor acanalado
- oferta de grifería especial Stalgast págs. 305 - 311



N° cat.	Localización de compart. / compartimentos	A mm	P mm	Al mm
954466100	A la derecha	1000	600	850
954476100	Desde la izquierda	1000	600	850
954476120	Desde la izquierda	1200	600	850

MESA CON FREGADERO DE DOS COMPARTIMENTOS SIN ESTANTE

- alto nivel de higiene
- tablero prensado
- patas unidas mediante tornillos
- orificio para grifo entre compartimentos ø 33 mm
- la mesa tiene compartimentos de dimensiones 400x400x250 mm
- oferta de grifería especial Stalgast págs. 305 - 311



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
954536100	1000	600	850

MESA CON FREGADERO DE DOS COMPARTIMENTOS CON ESTANTE

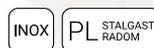
- alto nivel de higiene
- tablero prensado
- n° cat. 954596140 dispone de escurridor acanalado
- patas y estante unidos mediante tornillos
- orificio para grifo entre compartimentos ø 33 mm
- la mesa tiene compartimentos de dimensiones 400x400x250 mm
- oferta de grifería especial Stalgast págs. 305 - 311



N° cat.	Localización de compart. / compartimentos	A mm	P mm	Al mm
954586100	Centralmente	1000	600	850
954586120	Centralmente	1200	600	850
954587100	Centralmente	1000	700	850
954596140	A la derecha	1400	600	850

MUEBLES SOLDADOS

- acabado de alta calidad



MESA DE PARED CON PUERTAS CORREDERAS

- estante ajustable
- tablero superior reforzado con una placa laminada

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
950186100S	1000	600	850
950186120S	1200	600	850
950187100S	1000	700	850
950187120S	1200	700	850



LAVAMANOS EMPOTRADO

- compartimento empotrado en tres lados
- dimensiones del compartimento 330x250x100 mm
- orificio para grifo en la parte superior central del compartimento \varnothing 33 mm
- oferta de grifería especial Stalgast págs. 305 - 311

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
9510254040S	400	350	150



ARMARIO DE LIMPIEZA CON LAVAMANOS

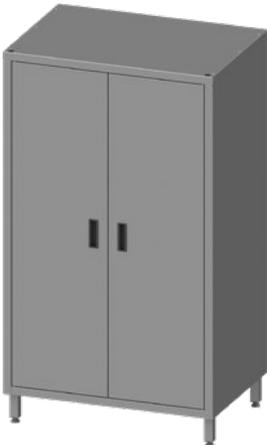
- compartimento empotrado en tres lados
- dimensiones del compartimento 330x300x150 mm
- orificios de ventilación
- estante ajustable
- las puertas de una hoja del armario se pueden reorganizar



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
951465050S	500	500	2000
951475100S	1000	500	2000

ARMARIO DE ALMACENAMIENTO (PUERTAS BATIENTES)

- tres estantes ajustables



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
951526100S	1000	600	1800

ARMARIO DE SERVICIO (PUERTAS CORREDERAS)

- dos estantes ajustables



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
951666080S	800	600	1800

MESA CON FREGADERO (PUERTAS ABATIBLES)

- alto nivel de higiene
- tablero prensado
- orificio para grifo entre compartimentos ø 33 mm
- la mesa tiene compartimentos de dimensiones 400x400x250 mm
- oferta de grifería especial Stalgast págs. 305 - 311



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
954616100S	1000	600	850

MESA CON FREGADERO (PUERTAS CORREDERAS)

- alto nivel de higiene
- tablero prensado
- orificio para grifo entre compartimentos ø 33 mm
- la mesa tiene compartimentos de dimensiones 400x400x250 mm
- oferta de grifería especial Stalgast págs. 305 - 311



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
954646100S	1000	600	850

TAPÓN DE FREGADERO CON FILTRO

- especial para barreños y fregaderos
- el filtro de acero inoxidable evita que se obstruya el desagüe
- recomendado para compartimentos con una profundidad de
- 250 mm modelo 651220
- 300 mm modelo 651225
- se requiere la base de tapón 651210 para su correcto funcionamiento

INOX

N°	N° cat.	Produkt	Ø mm	Al mm
1.	651225	Tapón	48	250
2.	651220	Tapón	48	200
3.	651210	Base de tapón	70	44





HIGIENE

Equipos que facilitan la gestión de la higiene y el mantenimiento de los estándares del sistema APPCC y otros sistemas de gestión de calidad en restaurantes, hoteles, bares y establecimientos de restauración colectiva.

Ropa de trabajo 281-282
Dispensador de jabón, dispensador de toallas de papel 283
Armarios SST 284
Contenedores para residuos 285-286

Dispositivo de desinfección con luz UV, lámparas insecticidas 287-288
Cepillos 288
Dispositivos para la desinfección 289

BLUSA DE COCINERO CHEF

- unisex
- se abrochan con botones a presión de acero inoxidable
- composición: 35% ALG, 65% PES (200-210 g/m²)
- tallas en la tabla n° 1



BLUSA DE COCINERO CHEF

- manga larga
- blanca

N° cat.	Talla
634052	S
634053	M
634054	L

DELANTAL

- femenino
- blanco
- se abrocha con botones a presión
- de acero inoxidable
- composición: 35% ALG, 65% PES (200-210g/m²)
- tallas en la tabla n° 2



N° cat.	Al mm	C uds.
507221	200	20
507251	250	20

GORRA

- composición: 65% poliéster, 35% algodón
- mantiene su forma durante mucho tiempo



N° cat.
634003

TABLAS CON TALLAS

- las tallas que aparecen en las tablas son aproximadas

BLUSA DE COCINERO CHEF (tabla n° 1)				
Talla	Perímetro torácico	Longitud de hombros	Longitud de la manga	
			(manga larga)	(manga corta)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24

DELANTAL (tabla n° 2)			
Talla	Perímetro torácico	Longitud del delantal	Longitud de la manga (manga larga)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

DELANTALES CORTOS

- el delantal corto blanco tiene un cinto blanco
- los otros delantales cortos tienen cintos negros



DELANTAL CORTO MINI

- práctico bolsillo doble
40x120/175x210 mm

N° cat.	Color	L mm
634011	●	373



DELANTAL CORTO MIDI

- práctico bolsillo doble
35x200/185x200 mm

N° cat.	Color	L mm
634021	●	700
634023	●	700



DELANTAL CORTO MAXI

- sin bolsillos

N° cat.	Color	L mm
634031	●	1000
634033	●	1000



DELANTAL

- composición 35% algodón, 65% poliéster

N° cat.	Color	L mm
634043	●	960

1 DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE JABÓN

- uso sin contacto
- indicado para usar jabón en gel
- montaje muy sencillo en la pared
- en un soporte especial. 643600
- de plástico resistente
- depósito rellenable
- válvula antigoteo
- indicador de nivel de líquido
- funciona con 4 pilas AA (no incluidas)



2 DISPENSADOR AUTOMÁTICO PARA LÍQUIDOS DESINFECTANTES

- uso sin contacto
- indicado para líquidos desinfectantes
- montaje sencillo en la pared o en un soporte especial. 643600
- de plástico resistente
- depósito rellenable
- válvula antigoteo
- indicador de nivel de líquido
- funciona con 4 pilas AA (no incluidas)



3 SOPORTE PARA DISPENSADORES AUTOMÁTICOS

- indicado para los dispensadores 643520 y 642530
- base de acero con recubrimiento en polvo
- carcasa del dispensador de acero inoxidable
- distancia del suelo al dispensador aprox. 1020 mm
- bandeja recogegotas incluida, distancia del dispensador aprox. 157 mm



N°	N° cat.	Producto	Ø mm	A mm	P mm	Al mm	V litros
1.	643520	Dispensador de jabón	-	140	107	235	1,1
2.	643530	Dispensador de líquidos	-	140	107	235	1,1
3.	643600	SopORTE para dispensadores	170	-	-	1320	-

DISPENSADOR DE TOALLAS DE PAPEL

- de acero inoxidable
- indicado para toallas universales ZZ
- tamaño máximo de la toalla 270x100 mm
- montaje muy sencillo en la pared
- comprobador de la cantidad de papel
- cerradura con llave

INOX



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
643000	275	105	365

DISPENSADOR DE JABÓN

- de acero inoxidable
- para jabón líquido
- montaje muy sencillo en la pared
- indicador de nivel de jabón
- depósito rellenable
- válvula antigoteo

INOX



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros
643500	100	65	155	0,5

GUANTES DE PROTECCIÓN

- excelentes para una protección general
- excelente agarre en superficies secas y mojadas
- forma perfilada para un gran comodidad de uso
- el centro del guante está recubierto de algodón flocado que proporcion una comodidad de uso adicional
- longitud aprox. 320 mm, grosor del material aprox. 0,7 mm



N° cat.	Talla
505051	S
505052	M
505053	L

ARMARIO SST

- especial para espacios sociales en centros de trabajo, escuelas
- indicado para guarda la ropa de trabajo, así como la ropa de exterior y personal
- acero pintado con pintura en polvo
- orificios de ventilación para una buena circulación del aire
- puerta con cerradura
- fácil de limpiar
- espacio para tarjeta en la puerta del armario
- práctico estante y compartimento interior dividido



Barra con ganchos para la ropa



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm
662001	de 1 puerta	400	450	1700
662006	de 2 puertas	800	450	1700

SOPORTE PARA BOLSAS DE BASURA

- pulsador de pie
- 2 ruedas con frenos para facilitar el desplazamiento del soporte
- indicado para bolsas de hasta 120 l de capacidad
- para uso en espacios interiores

INOX

Pulsador de pie



Con goma elástica para la sujeción de la bolsa



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
068000	430	530	960

CUBO DE BASURA

- un mecanismo pulsador de pie permite abrir el cubo sin contacto
- inserto interior de plástico con asa



N° cat.	Descripción	Ø mm	Al mm	V litros
068202	brillante	300	440	20

CUBO DE MESA PARA RESIDUOS

- tapa abatible



N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
068203	120	160	1,5

CONTENEDOR DE BASURA

- de plástico de alta calidad
- su forma estrecha permite que el contenedor quepa en espacios reducidos
- dispone de cómodas asas de transporte
- asa para vaciar fácilmente el contenedor

Asa de la tapa



Asa ergonómica



Asas para facilitar el vaciado



N°	N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	V litros
1.	067060	Contenedor de residuos	507	272	632	60
2.	067061	Tapa para contenedor 067060	523	288	70	-

CENICERO CON CUBO DE BASURA

- contenedor para colillas
- base de goma antideslizante para mejorar la estabilidad del cubo y proteger el suelo de arañazos
- pintado con pintura en polvo



N° cat.	Descripción	Ø mm	Al mm	V litros
068213	negro	200	700	15





1 TAPA

N° cat.	Producto	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	Al mm
068081	Tapa para 068080	506	550	36
068121	Tapa para 068120	575	620	36

2 CONTENEDOR DE RESIDUOS



N° cat.	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	Al mm	V litros
068080	455	490	610	80
068120	510	550	690	120

3 BASE CON RUEDAS

- capacidad de carga de la base con ruedas:
068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm
068084	Base con ruedas para 068080	403	130
068124	Base con ruedas para 068120	455	130



1 TAPA

N° cat.	Producto	Color	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	Al mm
068048	Tapa para 068044	●	398	447	52
068764	Tapa para 068754	●	500	548	66
068138	Tapa para 068128	●	565	614	59

2 CONTENEDOR PARA RESIDUOS

N° cat.	Color	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	Al mm	V litros
068044	●	363	468	440	38
068754	●	455	558	590	75
068128	●	520	630	700	120

3 BASE CON RUEDAS

- válida para contenedores para residuos con una capacidad de 75 y 120 l
- sistema de fijación del contenedor a la base

N° cat.	Ø mm	Al mm
068144	464	168

LÁMPARA INSECTICIDA

- lámpara UV para el control de insectos voladores
- funcionamiento silencioso, sin olores
- solo para uso en interiores
- puede instalarse en la pared, suspendida o de pie
- dispositivo eficiente que ahorra energía
- carcasa fácil de limpiar con bandeja inferior extraíble
- trampa equipada con una red de alta tensión
- tiene una cadena a modo de asa
- rango de funcionamiento:
 - 692211 - 20 m²
 - 692216 - 30 m²
 - 692221 - 50 m²



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P1* W	U V
692211	390	100	320	2x10	230
692216	500	95	320	2x15	230
692221	650	95	320	2x20	230

N° cat.	Producto	P1* W
692010	Lámpara fluorescente para 692211	10
692015	Lámpara fluorescente para 692216	15
692020	Lámpara fluorescente para 692221	18

LÁMPARA INSECTICIDA

- andeja fácil de limpiar de gran tamaño
- carcasa robusta y resistente de plástico resistente al fuego
- puede instalarse suspendida
- vida útil de las lámparas led ~20 000 h
- rango de funcionamiento:
 - 692116 hasta 80 m²
 - 692216 hasta 100 m²
 - 692213 hasta 150 m²



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P1* W	U V
692116	437	100	265	2X4	230
692212	542	100	265	2X6	230
692213	696	100	265	2X8	230

LÁMPARA INSECTICIDA CON TRAMPA ADHESIVA, LED

- lámpara UV adhesiva con protección antiesquirlas de vidrio para el control de insectos voladores
- funcionamiento silencioso, sin olores
- solo para uso en interiores
- carcasa robusta y resistente de plástico resistente al fuego
- dispositivo eficiente que ahorra energía
- bandeja grande y fácil de limpiar
- rango de funcionamiento de hasta ~100 m²
- vida útil de las lámparas led ~20 000 horas



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	L mm	P1* W	U V
692315	Lámpara insecticida	532	140	320	-	2x6	230
692003	Adhesivo para lámpara insecticida 692315	-	-	-	-	-	-

LÁMPARA INSECTICIDA CON VENTILADOR, EXTERIOR, RESISTENTE AL AGUA, P 0.04 KW

- longitud del cable de alimentación ~ 1 m
- clase de resistencia al agua: IPX4
- carcasa robusta y resistente de plástico resistente al fuego
- posibilidad de instalarse suspendida
- dispone de un potente y silencioso ventilador con un recipiente para los insectos
- rango de funcionamiento de hasta: ~30 m²
- vida útil de la lámpara UV: ~8000 horas



N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	M kg	P W	U V
692265	Lámpara insecticida	320	580	3,8	40	230
692266	Lámp. fluorescente UV para	-	-	-	-	-

DISPOSITIVO DE DESINFECCIÓN CON LUZ UV UNIVERSAL

- dispositivo con lámparas UV para la desinfección de superficies de huevos, cuchillos y utensilios
- pueden desinfectarse de una sola vez 30 huevos o 17 cuchillos con una longitud de 320 mm y una altura de 40 mm
- tiempo de exposición (esterilización): 150 segundos
- apagado automático de la lámpara cuando el cajón se abre
- rejilla de acero cromado
- durante el ciclo de irradiación mueren hasta el 100 % de las bacterias de salmonela, E. Coli, cocos, bacilos aerobios, E. coli y hongos de la superficie de la cáscara de los huevos



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	M kg	P W	U V
690552	425	430	280	11	77	230

CEPILLO PARA ENCIMERAS

- cómodo mango de plástico
- cerdas fuertes y resistentes
- se puede colgar



N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm
667053	●	285	45	75

CEPILLO MULTIFUNCIÓN

- cómodo mango de plástico
- cerdas fuertes y resistentes
- se puede colgar



N° cat.	Color	A mm	P mm	Al mm
667143	●	240	75	75



NEBULIZADOR, DISPOSITIVO DE DESINFECCIÓN

- para humidificación, nebulización y desinfección en locales de gastronomía, hoteles, vestíbulos, almacenes, plantas de producción, pasillos de conexión, oficinas, etc.
- amplio rango de alcance, ahorro de agua y desinfectantes
- longitud del cable de alimentación: 5 m
- líquido desinfectante específico n.o cat. 644055

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	V litros	M kg	P kW	U V
649450	460	260	430	4,5	3,5	1,2	230



GENERADOR DE OZONO

- capacidad de producción de ozono: 5000 mg/h
- recomendado para un rango de desinfección de hasta 50 m³
- la capacidad del volumen ozonizado en este modelo es de 30 m³ a 70 m³ en 45-90 minutos y el tiempo máximo de funcionamiento es de 120 minutos
- carcasa de acero pintado con pintura en polvo

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
690620	180	280	180	0,065	230



GENERADOR DE OZONO

- capacidad de producción de ozono: 10000 mg/h
- recomendado para un rango de desinfección de hasta 50 m³
- la capacidad del volumen ozonizado en este modelo es de 30 m³ a 150 m³ en un tiempo de 30 a 90 minutos,
- y el tiempo máximo de funcionamiento es de 120 minutos
- carcasa de acero pintado con pintura en polvo

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
690640	180	280	180	0,095	230



GENERADOR DE OZONO

- capacidad de producción de ozono: 10000 mg/h
- recomendado para un rango de desinfección de hasta 50 m³
- la capacidad del volumen ozonizado en este modelo es de 30 m³ a 150 m³ en un tiempo de 30 a 90 minutos,
- y el tiempo máximo de funcionamiento es de 120 minutos
- carcasa de acero inoxidable

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
691640	180	320	170	0,1	230



LIMPIEZA DE VAJILLA

Lavavajillas profesionales para la limpieza de vajilla y accesorios que garantizan la máxima eficacia y rapidez en el lavado y escaldado.

Lavavajillas con escaldado 291-296
Cestas para lavavajillas 297-299
Escurreplatos 297
Ablandadores de agua 302

Trituradora de residuos orgánicos 303
Lavamanos sin contacto 304
Columna de agua para la línea 700 307
Llenadores y grifos 305-311

LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO CON CAPOTA

- lavavajillas profesional con función de escaldado
- control electromecánico
- adecuado para lavar bandejas, cristalería, cubertería y platos
- dosificador para líquido de lavado y aclarado
- tiempo de duración del ciclo 120/180 s
- indicador luminoso de la temperatura de funcionamiento de la caldera y de la cámara
- 2 pares de brazos de lavado y aclarado (arriba/abajo)
- consumo de agua 2,5 l/ciclo
- altura máxima del plato a lavar 415 mm
- cesta de 500x500 mm
- el kit incluye: cesto para platos, cesto para cristalería, cesto para cubertería y recipiente para los cubiertos
- el aparato debería estar equipado con un acondicionador de agua para evitar la acumulación de cal
- los líquidos lavavajillas profesionales recomendados por Stalgast garantizan un funcionamiento correcto


AQUA

Brazos superiores de lavado y aclarado

Brazos inferiores de lavado y aclarado

Filtro de superficie

Asa

Panel de control


N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
803021	Lavavajillas de capota con dosificador de líquido	728	816	1505	10,8	400



Brazos superiores de lavado y aclarado



Cámara prensada



Guías para la cesta



Brazos inferiores de lavado y aclarado



Asa de elevación de la puerta



LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO CON CAPOTA

- lavavajillas profesional con función de escaldado
- control electrónico
- adecuado para lavar bandejas, cristalería, cubertería y platos
- dosificador para líquido de lavado y aclarado
- tiempo de duración del ciclo 90/120/180 s
- visualización digital de la temperatura de la caldera y de la cámara
- 2 pares de brazos de lavado y aclarado (arriba/abajo)
- consumo de agua 2,5 l/ciclo
- altura máxima del plato a lavar 415 mm
- cesta de 500x500 mm
- el kit incluye: cesto para platos, cesto para cristalería, cesto para cubertería y recipiente para los cubiertos
- el aparato debería estar equipado con un acondicionador de agua para evitar la acumulación de cal
- los líquidos lavavajillas profesionales recomendados por Stalgest garantizan un funcionamiento correcto

AQUA



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
803035	Lavavajillas de capota con dosificador de líquido detergente	728	816	1505	10,8	400
803036	Lavavajillas de capota con dosificador de líquido detergente y bomba que facilita el aclarado	728	816	1505	10,8	400
803037	Lavavajillas de capota con dosificador líquido detergente y bomba que facilita el aclarado y bomba de descarga	728	816	1505	10,8	400

LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO STALGAST AQUA

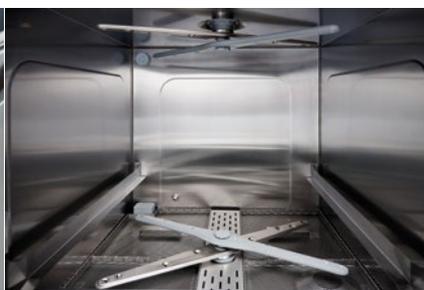


AQUA



LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO UNIVERSAL POWER DIGITAL

- lavavajillas profesional con función de escaldado
- control electrónico
- filtro de superficie de serie
- lavavajillas apto para el lavado de bandejas GN 1/1
- dosificador para líquido de lavado y aclarado
- tiempo de duración del ciclo 90/120/180 s
- visualizador electrónico de la temperatura de funcionamiento de la caldera y la cámara
- 2 pares de brazos de lavado y aclarado (arriba/abajo)
- consumo de agua 2,5 l/ciclo
- altura máxima del plato a lavar 320 mm
- cesta de 500x500 mm
- el kit incluye cesta para platos, cesta universal para cristalería y recipiente para cubertería
- señalización acústica al final del ciclo de lavado
- el aparato debería estar equipado con un acondicionador de agua para evitar la acumulación de cal
- los líquidos lavavajillas profesionales recomendados por Stalgast garantizan un funcionamiento correcto



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
801555	Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente	565	685	835	6,4	400
801556	Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente y bomba de vaciado	565	685	835	6,4	400
801565	Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado	565	685	835	6,4	400
801566	Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente, bomba de vaciado y bomba que facilita el aclarado	565	685	835	6,4	400
802010	Base para lavavajillas universal	575	560	450	-	-

Brazos superiores de lavado y aclarado



Calentador



Panel de control



Brazos inferiores de lavado y aclarado



LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO UNIVERSAL

- lavavajillas profesional con función de escaldado
- control electromecánico
- lavavajillas apto para el lavado de bandejas GN 1/1
- dispensador de líquido de lavado (en versiones seleccionadas)
- tiempo de duración del ciclo 120/180 s
- indicador luminoso de la temperatura de funcionamiento de la caldera y de la cámara
- 2 pares de brazos de lavado y aclarado (arriba/abajo)
- consumo de agua 2,5 l/ciclo
- altura máxima del plato a lavar 320 mm
- cesta de 500x500 mm
- el kit incluye cesta para platos universal, cesta para cristalería y recipiente para cubertería
- posibilidad de utilizar un filtro
- señalización acústica al final del ciclo de lavado
- el aparato debería estar equipado con un acondicionador de agua para evitar la acumulación de cal
- los líquidos lavavajillas profesionales recomendados por Stalgast garantizan un funcionamiento correcto



AQUA



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
801505	Lavavajillas universal	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230
801506	Lavavajillas universal con dosificador de detergente	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230
801507	Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba de vaciado	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230
801516	Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230
801517	Lavavajillas universal con dosificador de detergente, bomba de vaciado y bomba que facilita el aclarado	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230
801021	Dispensador de detergente líquido	67	70	100	-	230
802010	Base para lavavajillas universal	575	560	450	-	-

LAVAVAJILLAS CON ESCALDADO PARA CRISTALERÍA

- lavavajillas profesional con función de escaldado
- control electromecánico
- adecuado para lavar cristalería, cubertería y platos pequeños
- altura adecuada para lavar cristalería y porcelana en los modelos 801350 y 801351 - 250 mm, en los modelos 801400 y 801401 - 300 mm
- dosificadores de detergente líquido y abrillantador de serie
- tiempo de duración del ciclo 120/180 s
- indicador luminoso de la temperatura de funcionamiento de la caldera y de la cámara
- 3 brazos (inferior de lavado y aclarado, superior de aclarado)
- consumo de agua 2,4 l/ciclo
- cesta de 350x350 en los modelos 801350 y 801351, cesta de 400x400 mm en los modelos 801400 y 801401
- el kit incluye cesta universal para cristalería y recipiente para cubiertos
- el aparato debería estar equipado con un acondicionador de agua para evitar la acumulación de cal
- los líquidos lavavajillas profesionales recomendados por Stalgast garantizan un funcionamiento correcto


AQUA

Brazos superiores de lavado y aclarado

Indicadores luminosos de la temperatura

Panel de control

Brazos inferiores de lavado


N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
801350	Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente	415	530	680	2,77	230
801351	Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente y bomba de vaciado	415	530	680	2,77	230
801352	Lavavajillas para cristalería sin dosificadores	415	530	665	2,77	230
801400	Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente	465	565	720	2,77	230
801401	Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente y bomba de vaciado	465	565	720	2,77	230
801402	Lavavajillas para cristalería sin dosificadores	465	565	700	2,77	230
804012	Base para lavavajillas 400x400	475	460	630	-	-

KIT DE LAVAVAJILLAS CON BASE

- **kit de lavavajillas con base opcional con o sin dosificador de detergente**
- control electromecánico
- lavavajillas apto para el lavado de bandejas GN 1/1
- dispensador de líquido de lavado (en versiones seleccionadas)
- tiempo de duración del ciclo 120/180 s
- indicador luminoso de la temperatura de funcionamiento de la caldera y de la cámara
- 2 pares de brazos de lavado y aclarado (arriba/abajo)
- consumo de agua 2,5 l/ciclo
- cesta de 500x500 mm
- el kit incluye cesta para platos universal, cesta para cristalería y recipiente para cubertería
- posibilidad de utilizar filtro de superficie
- señalización acústica al final del ciclo de lavado
- el aparato debería estar equipado con un acondicionador de agua para evitar la acumulación de cal
- los líquidos lavavajillas profesionales recomendados por Stalgast garantizan un funcionamiento correcto
- base de acero inoxidable, con dos niveles de guías bajo las cestas de 500x500 mm
- dimensiones de la base 575x560x450 mm (AxPxAl)



AQUA

N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	P kW	U V
801501	Lavavajillas universal con base	565	685	1285	4.9/3.4	400/230
801502	Lavavajillas universal con dosificador de detergente y base	565	685	1285	4.9/3.4	400/230

ESCURRECUBIERTOS



N° cat.	Ø mm	Al mm
815020	115	145

ESCURRECUBIERTOS



N° cat.	Ø mm	Al mm
815010	115	145

ESCURRECUBIERTOS



N° cat.	Ø mm	Al mm
815025	120	140

RECIPIENTE PARA ESCURRECUBIERTOS

• recipiente sin escurrecubiertos



N°	N° cat.	A mm	P mm	Al mm
1.	815300	385	150	180
2.	815400	265	305	200

RECIPIENTE PARA CUBIERTOS

• dimensiones exteriores del recipiente iguales a GN 1/1



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
063110	530	325	100

CESTA PARA CUBIERTOS



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
815100	430	210	150

ESCURRIDOR DE PLATOS

• capacidad de almacenamiento de hasta 40 platos de Ø160 mm



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
010100	1000	255	500

CESTA PARA CUBIERTOS

PP



PL STALGAST
RADOM

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
810100	500	500	100

CESTA PARA PLATOS

PP



PL STALGAST
RADOM

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
810300	500	500	100

CESTA
PARA CRISTALERÍA

PP



PL STALGAST
RADOM

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
810501	500	500	100

CESTA PARA
BANDEJAS GN 1/1

PP

PL STALGAST
RADOM



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
810210	500	500	100

CESTA UNIVERSAL

PP

- apta para lavar cristalería en el lavavajillas



N° cat.	A mm	P mm
810400	400	400

CESTA PARA PLATOS

PP

- para lavar platos, cristalería y bandejas
- apta para lavar cristalería en el lavavajillas



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
810150	400	400	110

CARRITO PARA CESTAS



- para transportar cestas
- asa tubular de acero
- cuatro ruedas directrices

N° cat.	A mm	P mm	Al mm
810000	540	540	960



CESTA PARA CRISTALERÍA

PL STALGAST RADOM PP



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm
810900	9 elementos	500	500	104
811600	16 elementos	500	500	104
812500	25 elementos	500	500	104
813600	36 elementos	500	500	104
814900	49 elementos	500	500	104

EXTENSIÓN SUPERIOR PARA CESTA

PL STALGAST RADOM PP



N° cat.	Descripción	A mm	P mm	Al mm
810910	9 elementos	500	500	45
811610	16 elementos	500	500	45
812510	25 elementos	500	500	45
813610	36 elementos	500	500	45
814910	49 elementos	500	500	45

FILTRO DE AGUA

- evita la acumulación de cal en los aparatos conectados
- fija iones de metales pesados, como el plomo y el cobre
- reduce las impurezas orgánicas que afectan al sabor del agua
- garantiza una mayor vida útil de los equipos conectados

FILTRO DE AGUA

- filtro de agua universal
- módulo electrónico de medición e indicación: indicación automática de la capacidad restante del filtro, información sobre la superación de la capacidad del filtro



Módulo electrónico de medición y visualización: indicación automática de la capacidad restante del filtro información sobre la superación de la capacidad del filtro



N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	S litros
823402	Purity 450	249	408	4217
823401	Inserto de recambio para 823402	-	-	4217



FILTRO DE AGUA

- evita los depósitos y la suciedad en los hornos de convección-vapor

N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	S litros
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680
823046	Inserto de recambio para 823045	-	-	3680

FILTRO DE AGUA

- evita los depósitos en los lavavajillas
- garantiza una calidad de limpieza óptima de vasos, cubiertos y vajilla



N° cat.	Producto	A mm	P mm	Al mm	S litros
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000
824131	Inserto de recambio para 824130	-	-	-	12000



FILTROS DE AGUA



- reducen la dureza carbonatada del agua potable
- evitan la acumulación de cal en los equipos finales conectados
- fijan iones de metales pesados, como el plomo y el cobre
- reducen la turbidez del agua
- reducen las impurezas orgánicas que afectan al sabor del agua
- eliminan los restos de cloro en el agua filtrada y del grifo



El filtro se compone de un cabezal y un inserto de recambio que se coloca en el cabezal

1 CABEZAL

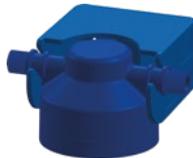
- cabezales con baipás instalado de fábrica al 0 % o al 30 %
- conexión JG8 o 3/8"
- cabezales con baipás del 30 % diseñados para alimentar equipos de calderas

N° cat.	Producto	Descripción
822801	Cabezal Purity C by-pass 30% conexión 3/8"	
822800	Cabezal Purity C by-pass 0% conexión JG8	

CABEZAL

- apto para los filtros 822060 y 822080
- conexión 3/8

N° cat.
822185



CONTADOR DE FLUJO DE AGUA

- rosca 3/8
- volumen máx. de l de agua a programar 99500 l
- el medidor indica el flujo actual y la cantidad de agua que queda hasta que sea necesario sustituir el inserto
- apto para los filtros 822060 y 822080
- flujo de agua 1,5 - 14 l/min
- señalización acústica que indica cuándo hay que cambiar el inserto
- funciona con pilas AAA incluidas en el kit

N° cat.
823850



2 INSERTO PARA EL CABEZAL

N° cat.	A mm	P mm	Al mm	S litros
822825	149	149	554	5889
822827	124	123	476	3464
822829	117	108	421	2086
822831	117	108	265	831

3 CONTADOR DE FLUJO DE AGUA

- rosca 3/8"
- rango de flujo 10-100 litros/h"

N° cat.
823998

INSERTO PARA EL CABEZAL

- sustitución rápida y sencilla
- reducción de cloro ~85%
- mejora el sabor y el olor del agua
- estabilización del pH del agua
- 822060 especial para los equipos de servicio de agua potable,
- ideal para crear espuma de expreso
- 822080 especial para máquinas de cubitos de hielo, cafeteras expreso y máquinas expendedoras



N° cat.	Producto	S litros
822060	Filtro de agua, cartucho de recambio, ONE MG+	6000
822080	Filtro de agua, cartucho de recambio, ONE UF	8000

FILTRO DE AGUA PRELIMINAR

- el filtro preliminar nanotubular está diseñado para su instalación en tuberías de conexión de agua
- prolonga la vida útil de la resina de todos los descalcificadores y acondicionadores de agua
- protege los equipos contra la contaminación
- filtración de tamaño 50 µm
- el difusor transparente permite observar el grado de contaminación del inserto
- conexión 3/4"

N°	N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm	M kg
1.	820011	Filtro preliminar de agua	84	180	1,5
2.	820010	Inserto de recambio	-	-	-



ABLANDADOR DE AGUA

- indicado para lavavajillas, hornos de convección-vapor, cafeteras expreso
- y máquinas de cubitos de hielo
- flujo máximo de agua ~8,33 l/min
- regeneración automática en función del consumo de agua
- el proceso de regeneración no bloquea el funcionamiento del equipo alimentado
- temperatura máxima del agua hasta 45 °C
- recipiente para sal aprox. 10 kg
- el inserto debe regenerarse con sal en pastilla
- automático



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	U V
822998	200	360	510	230

ABLANDADOR DE AGUA

- indicado
- para lavavajillas, hornos de convección-vapor, cafeteras expreso
- y máquinas de cubitos de hielo
- control semiautomático
- proceso de regeneración iniciado pulsando el botón de regeneración
- el inserto debe regenerarse con sal en pastilla



N° cat.	A mm	P mm	Al mm	U V
822990	180	420	500	230

ABLANDADOR DE AGUA

- dispositivo reductor de la dureza del agua
- reduce la acumulación de cal en el equipo y prolonga el funcionamiento del calentador
- temperatura máxima del flujo de agua 45 °C
- el inserto debe regenerarse con sal
- contador de agua recomendado n° cat. 823998

N° cat.	Ø mm	Al mm	V litros
820081	185	410	8
820121	185	510	12
820161	185	610	16



TRITURADORA DE RESIDUOS ORGÁNICOS



- la trituradora descompone los residuos en el chorro de agua fría en micropartículas y los vierte al alcantarillado en forma líquida
- se puede triturar:
- peladuras de fruta y verdura huesos pequeños de ave cáscaras de huevo, posos de café sin filtros cáscaras de melón, carne cocida

TRITURADORA DE RESIDUOS ORGÁNICOS

- cámara de trituración de acero inoxidable
- protección contra sobrecarga
- interruptor neumático incluido

INOX



N° cat.	Ø mm	Al mm	N rpm	P kW	U V
650025	170	330	4000	0,56	230

INTERRUPTOR NEUMÁTICO

- para instalación con trituradora 650001



N° cat.
650090

TRITURADORA DE RESIDUOS ORGÁNICOS

- brida de aleación de aluminio
- protección contra sobrecarga
- interruptor neumático incluido



Mecanismo de trituración de acero inoxidable



N° cat.	Ø mm	Al mm	N rpm	P kW	U V
650022	174	387	4200	0,56	230

TAPÓN DE DESAGÜE CON FILTRO

- especial para barreños y fregaderos
- el filtro de acero inoxidable evita que se obstruya el desagüe
- recomendado para cámaras con una profundidad de 250 mm modelo 651220
- 300 mm modelo 651225
- 400 mm modelo 651235
- para un funcionamiento correcto, se requiere la compra de la base del tapón n° cat. 651210

N°	N° cat.	Producto	Ø mm	Al mm
1.	651225	Tapón	48	250
2.	651220	Tapón	48	200
3.	651210	Base de tapón	70	44



LAVAMANOS SIN CONTACTO CON INTERRUPTOR DE RODILLA Y GRIFO

- accionamiento fácil e higiénico con la rodilla presionando el panel frontal
- incluye caño del grifo
- todo de acero inoxidable
- dimensiones de la cámara: ~ diámetro 350 mm y profundidad 120 mm

INOX



N° cat.	A mm	P mm	Al mm
610004	400	400	225

LAVAMANOS CON INTERRUPTOR DE RODILLA, GRIFO Y DOSIFICADOR DE JABÓN

- accionamiento fácil e higiénico con la rodilla presionando el panel frontal
- grifo, dispensador de jabón, sifón, elementos de montaje y mangueras de 1/2 pulgada ~ 50 cm incluidos
- todo de acero inoxidable
- dimensiones de la cámara: ~ 400x335x205 mm

INOX

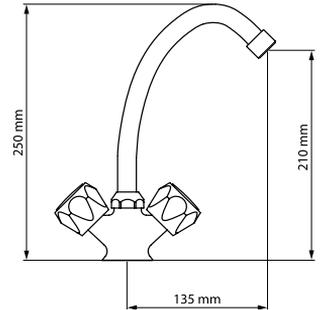


N° cat.	A mm	P mm	Al mm
610005	400	330	570



GRIFERÍA PARA LAVAMANOS

- grifería para lavamanos de solo un orificio
- grifería montada en fregadero, requiere un orificio en el fregadero de Ø33-35 mm

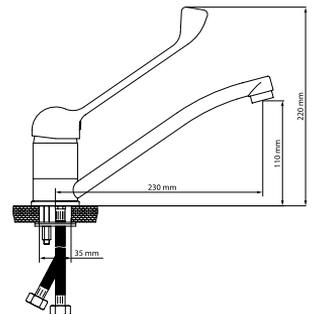


N° cat.
651100



GRIFERÍA PARA LAVAMANOS

- grifería para lavamanos de codo con un solo orificio
- grifería montada en fregadero, requiere un orificio en el fregadero de Ø33-35 mm



N° cat.
651110

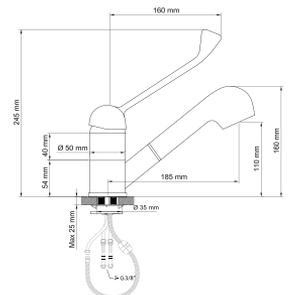


Ducha con tubo retráctil 500 mm



GRIFERÍA PARA LAVAMANOS CON DUCHA

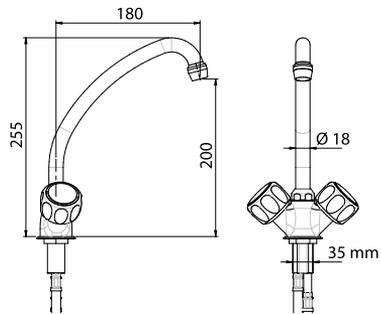
- grifería para lavamanos de codo con un solo orificio con ducha retráctil
- chorro de agua variable
- grifería montada en el fregadero, requiere un orificio en el fregadero de Ø40 mm



N° cat.
651111

GRIFERÍA PARA LAVAMANOS

- grifería para lavamanos de solo un orificio
- orificio de fregadero necesario Ø33-35 mm

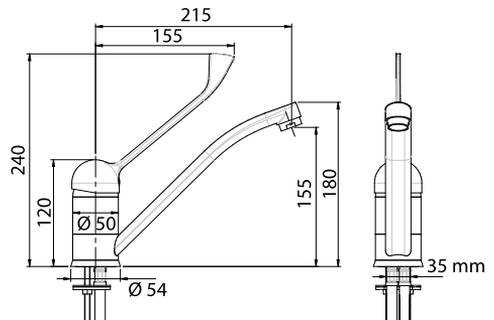


N° cat.

651102

GRIFERÍA PARA LAVAMANOS

- grifería para lavamanos de codo con un solo orificio
- orificio de fregadero necesario Ø33-35 mm

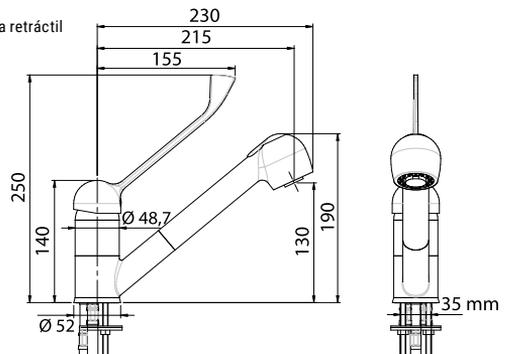


N° cat.

651112

GRIFERÍA PARA LAVAMANOS CON DUCHA

- grifería para lavamanos de codo con un solo orificio con ducha retráctil
- chorro de agua variable
- orificio de fregadero necesario Ø33-35 mm



N° cat.

651113

GRIFERÍA PARA LAVAMANOS CON DUCHA

- grifería con un solo orificio recomendada para cocinas "abiertas"



orificio de fregadero necesario Ø33-35mm

N° cat.
651114

GRIFERÍA PARA LAVAMANOS CON DUCHA RETRÁCTIL

- grifería con un solo orificio recomendada para cocinas "abiertas"



orificio de fregadero necesario Ø33-35mm

N° cat.
651115

GRIFERÍA SIN CONTACTO CON SENSOR DE INFRARROJOS

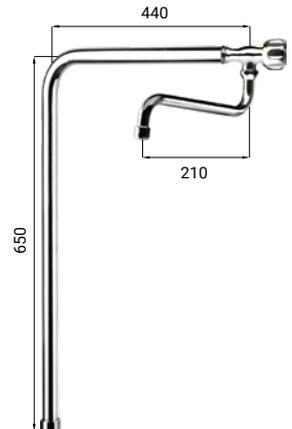
- agujero de fregadero necesario Ø=33 mm
- grifería electrónica de fregadero con alimentación eléctrica de 100-240 V
- alimentación conmutable a 4 pilas AA de 1,5 V en caso de corte del suministro eléctrico
- presión de funcionamiento, mín./máx. 0,5÷8 bar (se recomiendan 3 bar)
- distancia máxima del sensor 10 cm±2 cm
- flujo de agua 6 l/min a presión de 3 bar



N° cat.
651116

COLUMNA DE AGUA PARA LA LÍNEA 700

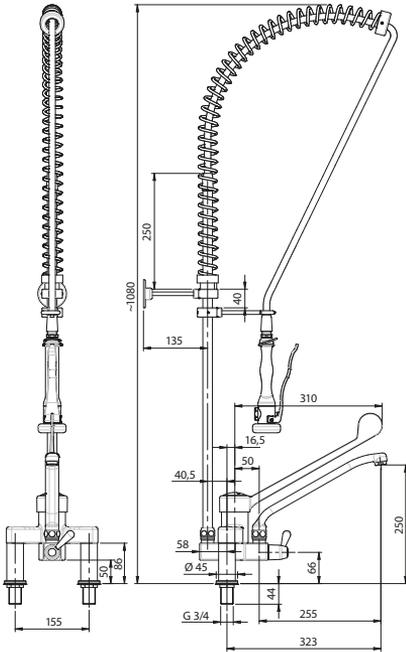
- especial para el montaje aislado de la línea 700



N° cat. Al mm
651601 675

LLENADOR

- orificio de fregadero necesario Ø 27 mm

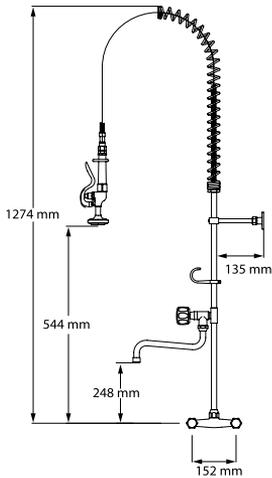


N° cat.

651527

LLENADOR

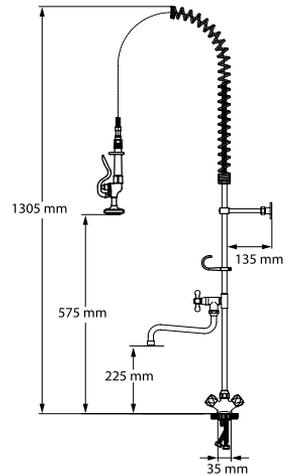
- grifería para fregadero y lavamanos de pie, de 2 orificios con rociador y caño
- grifería de pie fijada a la pared con soporte de pared



N° cat.
651542

LLENADOR

- grifería para fregadero y lavamanos de pie, de 1 orificios con rociador y caño
- grifería de pie fijada a la mesa
- con fregadero con soporte de pared
- requiere agujero en fregadero Ø33-35 mm



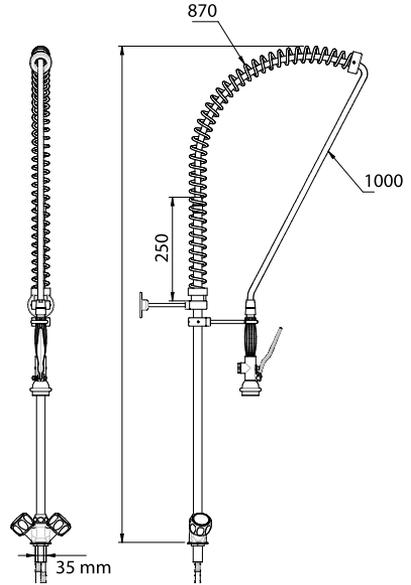
N° cat.
651522

LENADOR

- batería para fregadero y lavamanos de pie, de 1 orificio con rociador
- requiere orificio en el fregadero Ø33-35 mm



N° cat.
651513

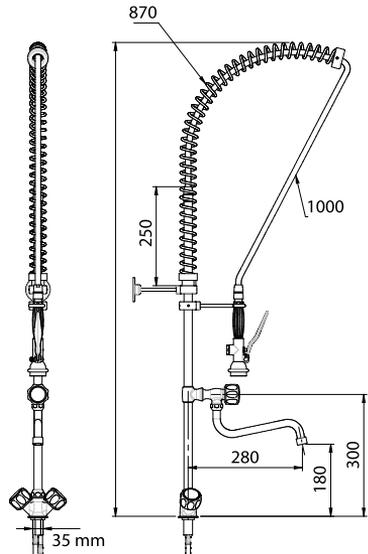


LLENADOR

- batería para fregadero y lavamanos de pie, de 1 orificio con rociador y caño
- requiere orificio Ø33-35 mm



N° cat.
651524

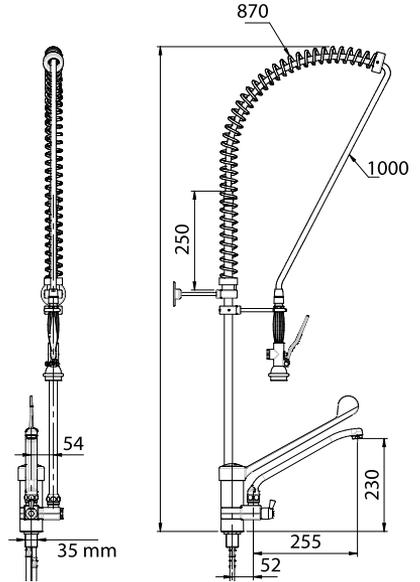


LLENADOR

- batería para fregadero y lavamanos de pie, de 1 orificio con rociador y caño acodado
- requiere orificio en el fregadero Ø33-35 mm



N° cat.
651525

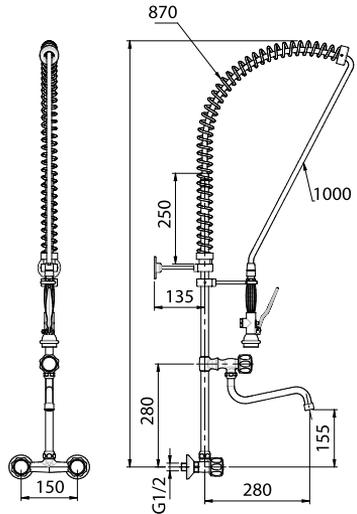


LLENADOR

- batería para fregadero y lavamanos de pie, de 2 orificio con rociador y caño (montado en la pared)



N° cat.
651543



A

Ablandador de agua	302
Ablandador de carne	233
Abrebotellas para camarero	186
Abrelatas	82
Abridor	82
Accesorios para armarios y mesas refrigeradas	266
Accesorios para picadoras de carne	234
Adhesivo para lámpara insecticida 692315	287
Afilador de cuchillos	99-100
Alentador de agua	158
Alentador GN 1/1	158
Arcones congeladores	269
Arcón congelador	268-269
Arcón congelador con tapa de acero inoxidable	269
Armario de almacenamiento (puertas batientes)	278
Armario de servicio (puertas correderas)	278
Armario refrigerado congelador sobre ruedas	248-249
Armario refrigerado o congelador	261-263
Armario refrigerado-congelador	249
Armario SST	284
Armario suspendido (puertas batientes)	274
Armario suspendido (puertas correderas)	274
Armarios refrigerados y congeladores	248
Armarios, vitrinas refrigeradas y de congelación	260
Arra medidora	75
Azucarero	125

B

Balanza auxiliar	202
Balanza auxiliar resistente al agua	84
Balanza para comercio	85
Balanzas	83
Balanzas auxiliares	83-84
Balanzas calculadoras	85
Banco de catering	181
Banda de conexión entre las encimeras de los dispositivos.	36
Bandeja	170-171
Bandeja de camarero	171
Bandeja de exposición	169
Bandeja laminada	170
Bandeja para goteo	163-165
Bandeja para la cuenta	76
Bandejas fast food	172
Baño maría	32
Baño maría básico	240
Baño maría regulable	240
Baño maría regulable con grifo	240
Baños maría	32
Barra de soporte	136
Barra magnética	97-98
Barra magnética con ganchos	97
Barra para pedidos	76
Barreño	65
Base abierta	36
Base con puerta	36
Base con ruedas	286
Base de marco	36
Base de tapón	304
Base para horno	222
Base para lavavajillas 400x400	295

Base para lavavajillas universal	293-294
Base para recipiente	190
Bases para dispositivos	36
Bases para hornos	222
Bases y accesorios	36
Batidor de espuma con bola (20 alambres)	70
Batidor de varillas	206
Bloque de carnicero	104
Blusa de cocinero chef	281
Bolsa para manga pastelera desechable	205
Bolsa para manga pastelera estándar	205
Bolsa para pizzas	228
Bolsas de envasado al vacío	148
Bombilla para lámparas	155
Boquilla en forma de estrella	205
Boquilla para cinta	205
Boquilla para hoja	205
Boquilla para pétalo	205
Boquilla para rosa	205
Boquilla redonda	205
Boquillas para decoración	205
Borde ajustable para pastelería	206
Brocha	206

C

Cabezal	301
Cabezal para batir espuma	212
Cabezal para mezclar pasta ligera	212
Cabezal Purity C by-pass 0%	301
Cabezal Purity C by-pass 30%	301
Cajón con picapapos para molinillo o cafetera exprés	202
Cajón picapapos	202
Caldero eléctrico para sopa	161-162
Caldero para sopa	161
Calderos eléctricos para sopa	161
Calentador de agua	163
Calentador eléctrico con calderos para sopa	159
Calentador eléctrico GN 1/1	159
Calentador GN 1/1	156
Calentador para freidora	28
Calentador roll-top GN 1/1	156-157
Calentadores para gastronomía	156
Cargadores para el agua del sifón	191
Carrito 2-baldas	151
Carrito 3-baldas	151
Carrito de plataforma	150
Carrito estándar para camareros	151
Carrito para camareros	151
Carrito para camareros eco	151
Carrito para cestas	298
Carrito prémium para camareros	151
Carritos de transporte	150
Carritos para camareros	151
Carro para recipientes para masa de pizza	227
Cartuchos para sifones	204
Cazo	54
Cazo mini	177
Cazo para salsas	54
Cedazo	67
Cenicero con cubo de basura	285
Centrifugadora de lechugas	64
Cepillo multifunción	288
Cepillo para encimeras	288

Cepillo para limpiar hornos	227	Cortador extensible	207
Cesta finger food	176	Cortadora de fiambre	232
Cesta para bandejas GN 1/1	298	Cortadora de fiambre y queso	232
Cesta para cristalera	298-299	Crepera	240
Cesta para cubiertos	297-298	Cubeta redonda	204
Cesta para el pan	130	Cubierta de reducción.	41-44
Cesta para el pan con tapa roll-top	130	Cubierta reductora	42
Cesta para pasta (estándar GN 1/3)	33-34	Cubierta reductora para la rejilla	37
Cesta para pasta (estándar GN 1/6)	33-34	Cubierta wok	41-44
Cesta para platos	298	Cubiertos Akendiz	116
Cesta plastificada para arcones congeladores	269	Cubiertos Baguette	117
Cesta universal	298	Cubiertos BCN Color	118-119
Chaira	98-99	Cubiertos Bistro	109
Chaira de diamante	99	Cubiertos Classic	112
Chaira Sanelli	99	Cubiertos de comedor	110
Chairas	99	Cubiertos Hidraulic	117
Chillo de carnicero	95	Cubiertos Kanadi	116
Circulador para cocción sous-vide	245	Cubiertos Kids	120
Circulador para cocción sous-vide gn1/1	245	Cubiertos Navia	113
Cocina de 4 quemadores con horno	12	Cubiertos para bar	108
Cocina de 4 quemadores con horno, eco.	14	Cubiertos para catering	107
Cocina de 4 quemadores, atornillada.	43	Cubiertos para guardería	120
Cocina de 6 quemadores con horno	13	Cubiertos para niños	120
Cocina de 6 quemadores con horno, eco.	15	Cubiertos para restaurante	115
Cocina de 6 quemadores, atornillada.	44	Cubiertos para restaurante eko.	111
Cocina de cerámica	18	Cubiertos Segura	114
Cocina de gas ajustable	16	Cubo.	63-64
Cocina de gas independiente	41-42	Cubo con base de anillo	63
Cocina de inducción	244	Cubo de basura	285
Cocina de inducción independiente	45	Cubo de mesa	129
Cocina eléctrica 4 quemadores con horno	19	Cubo de mesa para residuos	285
Cocina eléctrica 6 quemadores con horno	20	Cubo para patatas fritas	175
Cocina eléctrica independiente	46	Cubos de acero inoxidable	63
Cocina eléctrica regulable	21	Cubos Premium de acero inoxidable	63
Cocinas de gas	41	Cuchara	107-119
Cocinas de gas eco	14	Cuchara de coctelería.	188
Cocinas de inducción	45	Cuchara medidora.	75
Cocinas eléctricas	46	Cuchara para servir	177
Cocinas infrared.	18	Cuchara perforada	177
Coctelera	187	Cucharilla para café.	117
Coctelera boston	187	Cucharilla para latte.	118-119
Colador	66-67	Cucharilla para postre.	116
Colador cónico	66	Cucharilla para té	107-119
Colador cónico de malla tupida.	66	Cucharón	129
Colador de coctelería abrebotellas.	186	Cucharón para espaguetis	69-70
Colgador para utensilios de cocina.	70	Cucharón para servir	69-71
Columna de agua para la línea 700	307	Cucharón perforado.	71
Columna para bufé	173	Cuchilla	82
Columnas para bufé.	173	Cuchillo	107-119
Con canal, horizontal	81	Cuchillo de carnicero	97
Con canal, vertical	81	Cuchillo de cocina.	92-98
Con revestimiento antiadherente confort graphite.	58	Cuchillo de corte	90
Conexión 3/8"	301	Cuchillo deshuesador curvo	90
Conexión jg8	301	Cuchillo deshuesador estrecho.	97
Contador de	301	Cuchillo deshuesador recto.	90
Contador de flujo de agua	301	Cuchillo fileteador.	98
Contenedor	142	Cuchillo fileteador flexible	97
Contenedor de basura.	285	Cuchillo japonés	91
Contenedor de residuos.	285-286	Cuchillo japonés Santoku.	91
Contenedor de transporte.	142	Cuchillo para asado.	98
Contenedor para residuos	286	Cuchillo para bistecs y pizza	119
Cordón para poste de hotel	182	Cuchillo para bistecs/tomates	93
Cortador de huevos	80	Cuchillo para carne	98
Cortador de pizza	226	Cuchillo para cortar	96
Cortador de pizza recto	70	Cuchillo para decoración con mantequilla	81

Cuchillo para decoración curvo	81
Cuchillo para decoración de cítricos	81
Cuchillo para decoración	81
Cuchillo para fiambre	90
Cuchillo para filetear	95
Cuchillo para pan	98
Cuchillo para pelar	188
Cuchillo para pescado	90
Cuchillo para queso con dos mangos	91
Cuchillo para salmón	90
Cuchillo para tomates	91-92
Cuchillo para trocear	90
Cuchillo para verduras	91-96
Cuchillo pelador	96-98
Cuchillo universal	92
Cuchillos de acero forjado Stalgast	93
Cuchillos de acero laminado Stalgast	94
Cuchillos para decoración	81
Cuchillos Sanelli	92
Cuchillos Sanelli línea premana professional	88
Cuchillos Stalgast HACCP de acero laminado	96
Cuenco	126
Cuenco de cocina	65

D

De calor	155
Delantal	281-282
Delantal corto maxi	282
Delantal corto midi	282
Delantal corto mini	282
Delantales cortos	282
Descamador de pescado	80
Dispensador automático de jabón	283
Dispensador automático para líquidos desinfectantes	283
Dispensador de bebidas	167
Dispensador de copos de cereales	167
Dispensador de detergente líquido	294
Dispensador de especias	202
Dispensador de hielo	193
Dispensador de jabón	283
Dispensador de líquidos	283
Dispensador de salsas	78
Dispensador de salsas con bombeo	78
Dispensador de toallas de papel	283
Dispositivo de desinfección con luz UV universal	288
Dispositivo para cocer arroz	245
Dispositivo para pelar y rebanar manzanas	82

E

Elemento auxiliar para camarero	189
Elemento calefactor para calentadores	160
Elementos neutros	35
Embudo	208
Embudo dosificador para salsas y cremas	208
Embudadora de salchichas	235
Enfriador-congelador ultrarrápido	267
Enfriadores-congeladores ultrarrápidos	267
Ensaladera	126
Envasadora al vacío	147-148
Envasadora de cámara de vacío para líquidos	147
Envasadoras de cámara de vacío	147

Ermo dispensador de doble pared	164
Escurecubiertos	297
Escurreridor	67
Escurreridor de platos	297
Espátula	207
Espátula para helados	204
Espátula para masa de pastel	207
Espátula para tarta	209
Espátula redonda de madera	240
Espátulas para pizza	226
Espeto para asado de pollos	241
Espumadera	73
Estante para dispositivos con cámara de 600x400 mm	266
Estante para los modelos 880173, 880175,880400, 880402, 880405	266
Estante para los modelos 880600, 880602, 880604	266
Estante plastificado para armarios GN 2/1	266
Estante plastificado para mesas GN 1/1	266
Estante suspendido doble ajustable	275
Estantería con recipientes para especias	77
Estantería de acero cromado	152
Estantería de almacenamiento estantes completos	275
Estantería para almacén gn1/1	153
Estantes para armarios y mesas	266
Estuche para cuchillos	98
Estuche para cuchillos Stalgast	98
Exponedor para bocadillos, 5 compartimentos	78
Exponedor para contenedores gn	77
Exponedor para dispensadores de salsas, para 5 botellas	78
Exponedores	78
Expositor de servicio GN 1/1	173
Expositor refrigerado	173
Expositor refrigerador de botellas	198
Exprimidor de cítricos	191-192
Exprimidor de limones	186
Exprimidor eléctrico de cítricos	192
Extensiones y mesas refrigeradas y de congelación	256
Extensión superior para cesta	299

F

Filador de cuchillos	100
Filtro de agua	300
Filtro de agua preliminar	302
Filtro de agua, cartucho de recambio, one mg+	301
Filtro de agua, cartucho de recambio, one uf	301
Filtro preliminar de agua	302
Filtros de agua	301
Flujo de agua	301
Freidora	239
Freidora de gas	26
Freidora doble	239
Freidora doble con grifo	239
Freidora doble horizontal	239
Freidora eléctrica	48
Freidora eléctrica independiente	48
Freidora individual	239
Freidora individual con grifo	239
Freidora individual horizontal	239
Freidora individual sobre base con puertas	27
Freidora simple	48
Freidoras	26-27
Fuente	169
Fuente de hierro fundido	61

Fuente para fruta	210	Inserto de recambio	302
Fuente para tarta	209	Inserto de recambio para 823045	300
Fuentes para tartas	209	Inserto de recambio para 823402	300
Funda para mesa 950112	182	Inserto de recambio para 824130	300
Funda para mesa 950118	182	Inserto de refrigeración	173
Funda para mesa 950131	182	Inserto para el cabezal	301
Funda para mesa 950141	182	Inserto para el caldero - adicional	161
Funda para silla 950121	182	Insertos para hervir54
Fundas para muebles de catering	182	Interruptor neumático	303

G

Generador de ozono	289
GN 1/1	132
Gofrera	240
Gorra	281
Grifería para lavamanos	305-306
Grifería para lavamanos con ducha	305-307
Grifería para lavamanos con ducha retráctil	307
Grifería sin contacto con sensor de infrarrojos	307
Guantes de cocina	228
Guantes de protección	283
Guantes para horno	228
Guías para armario GN 2/1	266
Guías para armarios y mesas	266
Guías para mesas GN 1/1	266

H

Hachuela91
Hervidor eléctrico	162
Hornillo auxiliar standard line38
Hornillo de inducción39
Hornillo doble37
Hornillo eléctrico40
Hornillo individual37
Hornillo top line power38
Hornillos de gas37
Hornillos de gas top line37
Hornillos de inducción39
Horno50
Horno de convección multifunción50
Horno de dos cámaras	214-216
Horno de una cámara	214-216
Horno para pizza	214
Horno para pizza E-line	217
Horno para pizza F-line	218
Horno para pizza Gredil	215
Hornos para pizza compact	214
Hornos para pizza profesional	215
Hornos para pizza profesional extra power	221
Hornos para pizza profesional gas strong	220
Hornos para pizza profesional strong	219
Horquilla98
Horquilla para caracoles	128
Huevera	129

I

Ilтро de agua	300
Inoxidable Premium HACCP95

J

Jarra	184-185
Jarra medidora75
Jarrita	201
Juego de 4 tamicés66
Juego de ruedas para arcones congeladores	269

K

Kit de 2 elementos para especias	127
Kit de 2 elementos para especias con una servilletero	127
Kit de 4 elementos para especias	127
Kit de conexión50
Kit de cuchillos99
Kit de cuchillos laminados con barra98
Kit de cuchillos laminados con estuche98
Kit de dos cestas48
Kit de dos cestas para 9725000, 972600027
Kit de ducha49
Kit de lavavajillas con base	296
Kit Sannelii con barra97

L

Laminadora de masa	223
Lámp gluoresente UV para 692265	288
Lámpara de calefacción	180
Lámpara de calefacción para colgar en sombrilla	179
Lámpara de calor para alimentos	155
Lámpara fluoresente para 692211	287
Lámpara fluoresente para 692216	287
Lámpara fluoresente para 692221	287
Lámpara insecticida	287-288
Lámpara insecticida con trampa adhesiva, led	287
Lámpara insecticida con ventilador, exterior, resistente al agua	288
Lámpara suspendida de calefacción	179
Lámparas de calefacción	180
Lámparas de calor para alimentos	155
Lámparas suspendidas de calefacción	179
Lavamanos con interruptor de rodilla, grifo y dosificador de jabón	304
Lavamanos empotrado	277
Lavamanos sin contacto con interruptor de rodilla y grifo	304
Lavavajillas con escaldado	293
Lavavajillas con escaldado con capota	291-292
Lavavajillas con escaldado para cristalería	295
Lavavajillas con escaldado Stalgast aqua	293
Lavavajillas con escaldado universal	294
Lavavajillas de capota con dosificador de líquido	291
Lavavajillas de capota con dosificador de líquido detergente	292
Lavavajillas de capota con dosificador de líquido detergente y	

bomba que facilita el aclarado	292
Lavavajillas de capota con dosificador líquido detergente y bomba que facilita el aclarado y bomba de descarga	292
Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente	295
Lavavajillas para cristalería con dosificador de detergente y bomba de vaciado	295
Lavavajillas para cristalería sin dosificadores	295
Lavavajillas universal	294
Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente	293
Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente y bomba de vaciado	293
Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado	293
Lavavajillas universal 500x500 con dosificador de detergente, bomba de vaciado y bomba que facilita el aclarado	293
Lavavajillas universal con base	296
Lavavajillas universal con dosificador de detergente	294
Lavavajillas universal con dosificador de detergente y base	296
Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba de vaciado	294
Lavavajillas universal con dosificador de detergente y bomba que facilita el aclarado	294
Lavavajillas universal con dosificador de detergente, bomba de vaciado y bomba que facilita el aclarado	294
Lenador	310
Licudadora	184-185
Licudadora de bar	184-185
Llenador	308-311
Líquido para limpiar los sistemas de espumado de leche	200

M

Mandolina	236
Mandolina con juego de 5 discos	236
Mano de mortero	186
Máquina de chocolate caliente	208
Máquina de hielo	197
Máquina de hielo en escamas	197
Máquina de hielo picado	194
Máquina para bebidas heladas	168
Máquina para pasta	33-34
Máquina para pasta de gas	33
Máquina para pasta eléctrica	34
Máquinas de hielo empotrables	196
Máquinas de hielo independientes	195
Máquinas para pasta	33
Marco en forma de anillo para pastelería y cocina	206
Matriz	149
Matriz de dos cámaras para sellador	149
Matriz de tres cámaras para sellador	149
Mazo del chef	105
Mazo para carne	105
Mesa con barreño de 1 compartimento	274
Mesa con fregadero (puertas abatibles)	279
Mesa con fregadero (puertas correderas)	279
Mesa con fregadero de dos compartimentos con estante	276
Mesa con fregadero de dos compartimentos sin estante	276
Mesa con fregadero individual con estante	276
Mesa con fregadero individual sin estante	275
Mesa de catering	181
Mesa de congelación	252
Mesa de pared con estante	273
Mesa de pared con puertas correderas	277
Mesa de pared sin estante	273

Mesa para cafetera exprés	201
Mesa para cafetera exprés*	201
Mesa redonda de catering	181
Mesa refrigerada	251-252
Mesa refrigerada 600x400	259
Mesa refrigerada con ruedas para pizza	257
Mesa refrigerada de 3 puertas para pizza con extensión de cristal	256
Mesa refrigerada o de congelación	250
Mesa refrigerada para ensaladas	254
Mesa refrigerada para ensaladas con extensión	255
Mesa refrigerada para pizza	257
Mesa refrigerada para pizza con 3 puertas y extensión superior de cristal	229
Mesa refrigerada para pizza con ruedas y vitrina refrigerada	229
Mesas refrigeradas para ensaladas	253
Mesas refrigeradas y de congelación	250
Mesita con calefacción	180
Mesita de bar	181
Mezclador	73
Mezclador espiral	223-225
Mezclador para caldera	73
Mezcladora planetaria	211-212
Microondas	242-243
Mini cubo	175
Mobiliario de catering	181
Molde cortador	206
Molde para crema quemada	126
Molde para terrina	66
Molinillo de café	200
Molinillo de especias	127
Mortero y mano de mortero	129
Módulo de 2 cajones	266
Muebles atornillados para automontaje	273
Muebles soldados	277

N

Nebulizador, dispositivo de desinfección	289
Nevera para leche para el café	200

O

Olla	54
Olla alta	52-53
Olla con grifo	54
Olla mediana	52-53
Ollas Gredil	52
Ollas Premium Line	53
Orno para pizza E-start Line	219
Orno para pizza FR-line	221
Orno para pizza gas-Line	220
Orno para pizza X-Line	216
Oste para hotel	182

P

Pala para pizza	226-227
Paleta angular	72
Paleta para masa de repostería	72
Paleta para pescado	69
Paleta para voltear	91

Paleta para voltear perforada97
Paleta para voltear	69-71
Paletas72
Papel de hornear	207
Parrilla de contacto	238
Parrilla de contacto panini	238
Parrilla de lava25
Parrilla de lava (rejilla S)25
Parrilla de lava (rejilla V)25
Parrilla de vapor de agua23
Parrillas22
Parrillas cromadas24
Parrillas de contacto	238
Parrillas eléctricas47
Pelador	231
Pelador de hoja ondulada	104
Pelador de verduras	104
Peladores	104
Picadora ablandadora de carne	105
Picadora de carne	233-234
Picadora de hielo	193
Picadora de hielo eléctrica	193
Piedras de lava25
Pinchapellos para pedidos76
Pinzas para caracoles	128
Pinzas para quitar espinas80
Placa de parrilla	239
Placa de parrilla de gas22
Placa de parrilla de gas, cromada24
Placa de parrilla eléctrica22
Placa de parrilla eléctrica con tapa23
Placa de parrilla eléctrica independiente47
Placa de parrilla eléctrica, cromada24
Placa para pizza	228
Plataforma	83-84
Platillo	124
Plato hondo	124
Plato llano	124-125
Plato para caracoles	128
Plato para pasta	126
Plato para pizza	126
Porcelana isabell	123
Porcelana negra y de colores	121
Poste para hotel	182
Pot bajo53
Prensador de ajo80
Puerta 400 - derecha36
Puerta 400 - izquierda36
Puerta 600 - derecha36
Puerta 600 - izquierda36
Puertas para las bases36
Puerto RS232 con cable para conectar caja registradora/ordenador/pos.83
Puesto neutro35
Puesto neutro con 2 cajones35
Puesto neutro con cajón35
Purity 1200 clean	300
Purity 450	300
Purity 450 steam	300

Q

Quemador para crème brûlée	210
--------------------------------------	-----

R

Racionador de arroz80
Rallador de cuatro caras75
Rallador hexagonal75
Recipiente	212
Recipiente adicional para especias	127
Recipiente aislante térmico para botella de vino	190
Recipiente aislante térmico para hielo	190
Recipiente de salsa	124
Recipiente de salsa para mojar mini	175
Recipiente fido	142
Recipiente GN 1/1	135-140
Recipiente GN 1/1 antiadherente	132
Recipiente GN 1/12	134
Recipiente GN 1/2	135-140
Recipiente GN 1/3	137-140
Recipiente GN 1/4	137-140
Recipiente GN 1/6	137-140
Recipiente GN 1/9	141
Recipiente GN 2/1	136
Recipiente GN 2/3	140
Recipiente GN 2/4	133
Recipiente medidor	187
Recipiente medidor doble	187
Recipiente para botella de champán	190
Recipiente para botellas	189
Recipiente para coctelería	189
Recipiente para combustible y gel	160
Recipiente para cubiertos	297
Recipiente para escurrircubiertos	297
Recipiente para huevos	142
Recipiente para masa	227
Recipiente para patatas fritas	175
Recipientes para gastronomía	137
Recipientes para gastronomía GN de acero inoxidable con asas móviles, estándar	135
Recipientes para gastronomía GN de acero inoxidable perforados, estándar	136
Recipientes para gastronomía GN de acero inoxidable, estándar	133
Recipientes para gastronomía GN de acero inoxidable, prémium	132
Recipientes para gastronomía GN de acero, estándar	136
Recipientes para gastronomía GN de polipropileno, estándar	138
Recipientes para gastronomía GN de polipropileno, prémium	139
Recipientes para gastronomía GN y bandejas	132
Recipientes para gastronomía gna de polipropileno con tapa	140
Recogedor74
Recogedor de patatas73
Refrigerador de bebidas	168
Rejilla para pescado tipo s, para dispositivos 40025
Rejilla para pescado tipo s, para dispositivos 80025
Rejilla para pizza	228
Rodillo	207
Rodillo perforador	206
Rodillos trituradores	233
Rueda82

S

Salida de humo36
Salida de humo para módulos de 1200 mm35
Salida de humo para módulos de 400 mm	34-35
Salida de humo para módulos de 800 mm35

U

Ubiertos para bistecs y pizzas	119
Uchillo para panecillos	96
Uñas para colgar copas	191
Universal power digital	293
Utensilios de cocina.	70
Utensilios de cocina monobloque	68-69
Utensilios de hierro fundido	61
Utensilios para caracoles	128
Utensilios para finger food	175
Utensilios para servir	177

V

Varilla	73
Varilla de acero	73
Vaso de acero para coctelera.	187
Vitrina calefactora	241
Vitrina para bar	198
Vitrina refrigerada.	264-265
Vitrina refrigerada ajustable con cristal.	258
Vitrina refrigerada ajustable con cristal	258-259
Vitrina refrigerada para botellas	264

W

Wok	31
Wok de inducción	31



Los productos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen los requisitos de seguridad y salud de conformidad con el Reglamento 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.



Todos los productos publicados cumplen los requisitos de las directivas de Nuevo Enfoque.

La información contenida en el catálogo no constituye una oferta en el sentido definido por la ley. La emisión de un nuevo catálogo anula todos los términos y condiciones establecidos en ediciones anteriores. Los pedidos que no se realicen por falta de existencias se confirmarán por escrito, especificando la fecha de entrega. El vendedor tiene derecho a modificar los precios y retirar productos de la venta; la información sobre los cambios mencionados se publicará en el sitio web. Los productos del catálogo pueden ser sustituidos por otros de propiedades (parámetros) no peores sin previo aviso. Para aumentar la legibilidad de las fotos, algunos productos se muestran con accesorios no incluidos. Las imágenes del catálogo son meramente ilustrativas, el producto real puede diferir de la imagen mostrada. La legalización de los productos de medición utilizados con fines comerciales es responsabilidad del cliente. No lave los productos de aluminio en el lavavajillas. Todos los derechos reservados: se prohíbe la reproducción total o parcial sin autorización.



Contacte con nosotros



Stalgast sp. z o. o.
03-736, Plac Konesera 9
Warsaw, Poland



www.stalgast.eu
E-mail:
export@stalgast.com

KSESSO_2024_02_23

