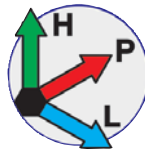


EL MUNDO DE LA Preparación



LEYENDA

Dimensiones

Alimentación
Eléctrica

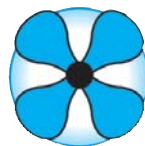
Electrónico



Gas



Ventilado



Estático

Descongelación
AutomáticaEvaporación
Automática

Cortafiambres

- Cortafiambres fabricados en aluminio barnizado
- Espesores de corte regulables entre 0 y 15mm
- Motor ventilado
- Cuchilla fabricada con laser



Código	Modelo	Dimensiones		Cuchilla		Potencia		Peso kg	Volumen m ³
		L/P/H (mm)	Tipo	Ø mm	V	W			
5681008	SXE-220	475 - 420 - 400		220	240	240	13	0,10	
5681009	SXE-250	475 - 420 - 400		250	240	240	14	0,10	
5681010	SXE-300	600 - 520 - 500		300	240	380	24	0,20	
5681011	S-350 CEV	680 - 515 - 470		350	240	300	36	0,24	

Picadoras de Carne y Ralladores de Queso

- Picadoras fabricadas en aluminio lúcido
- Tamices de acero inox 18/8 (Standard de Ø 6mm)
- El modelo GM permite rallar: quesos, pan etc.



5771901



5771902



5771904



Código	Modelo	Dimensiones		Salida Ø mm	Prod. kg/h	Potencia Volt	Peso kg	Volumen m ³
		L/P/H (mm)	Tipo					
5771001	TS-8	300 - 270 - 360		8	100	240	9	0,03
5771002	TS-12	380 - 270 - 440		12	200	240	16	0,05
5771003	TS-22	430 - 270 - 480		22	300	240	22	0,07
5771004	GM	289 - 270 - 310		---	50	240	9	0,03
5771901	TS-8 TAMIZ	Tamiz de Ø 2-2,5-3-3,5-4-6 y 8 mm						
5771902	TS-12 TAMIZ	Tamiz de Ø 2-2,5-3-3,5-4-6 y 8 mm						
5771903	TS-22 TAMIZ	Tamiz de Ø 2-2,5-3-3,5-4-6 y 8 mm						
5771904	MH100	Formadora de hamburguesa						



- Brazo, disco y cuchilla fabricados en acero inox
- Regulador de velocidad de 2.000 a 12.500rpm en los modelos "MP" y de 2.300 a 9.600rpm en los modelos "CMP"
- Los modelos Ultra son de velocidad fija a 9.500rpm
- Los modelos COMBI incorporan un brazo batidor



Cuchilla y campana fácilmente desmontable



Cuchilla y campana de acero inox

Caja del batidor de metal reforzado



Código	Ref. Makro	Modelo	Tipo	Volt	Potencia W	Velocidad rpm	Tube
5621160	.	Mini MP 160 V. V.	⚡	240	220	2000 - 12500	160 mm
5621190	.	Mini MP 190 V. V.	⚡	240	250	2000 - 12500	190 mm
5621240	.	Mini MP 240 V. V.	⚡	240	270	2000 - 12500	240 mm
5621250	.	CMP 250 V. V.	⚡	240	270	2300 - 9600	250 mm
5621300	.	CMP 300 V. V.	⚡	240	300	2300 - 9600	300 mm
5621350	.	CMP 350 V. V.	⚡	240	350	2300 - 9600	350 mm
5621450	.	MP 450 Ultra	⚡	240	500	9500	400 mm
5621191	.	Mini MP 190 Combi	⚡	240	250	2000 - 12500	160 / 185 mm
5621241	.	Mini MP 240 Combi	⚡	240	270	2000 - 12500	240 / 185 mm
5621251	.	CMP 250 Combi	⚡	240	270	2300 - 9600	250 / 185 mm
5621302	.	CMP 350 Combi	⚡	240	300	2300 - 9600	300 / 220 mm
5621351	.	MP 350 Combi Ultra	⚡	240	400	9500	350 / 280 mm

R-301 Ultra

Código	Ref. Makro	Modelo	Tipo	Volt	Potencia W	Velocidad rpm	Capacidad Cuba
5621301	.	R 301 Ultra		240	650	1500	3.7 Litros

Cortahortalizas

CL-30

CL-50 Ultra

Código	Ref. Makro	Modelo	Tipo	Volt	Potencia W	Velocidad rpm	Numero Cubiertos
5621030	.	CL-30		240	500	375	20 a 80
5621050	.	CL-50 Ultra		240	550	375	20 a 300



Código	Ref. Makro	Modelo	Tipo	Volt	Potencia W	Velocidad rpm	Capacidad Cuba
5621002	.	R-2 B		240	550	1500	2,9 litros
5621003	.	R-3 1500		240	650	1500	3,7 litros
5621004	.	R-4 V. V.		240	1000	300 / 3000	4,5 litros

Licuada



Código	Ref. Makro	Modelo	Tipo	Volt	Potencia W	Velocidad rpm	Capacidad Cuba
5621080	.	J-80 Ultra		240	700	3000	6,5 Litros

Cuchillas

Tipo	301 Ultra		R2-B		R-3 1500		R-4 V. V.	
	Código	P.V.P. €	Código	P.V.P. €	Código	P.V.P. €	Código	P.V.P. €
Lisa (Incluida en Cutter)	5621801		5621802		5621801		5621870	
Serrada para	5621803		5621804		5621803		5621871	
Dentada	5621805		5621806		5621805		5621872	

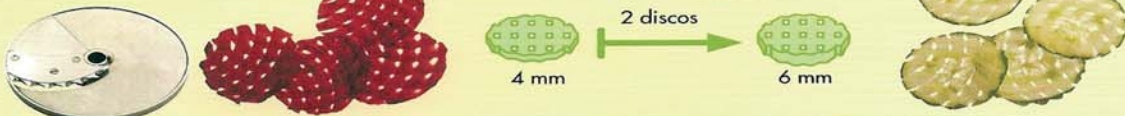
Discos de Corte

Tipo	CL-30		CL-50 Ultra		R-301 Ultra	
	Código	P.V.P. €	Código	P.V.P. €	Código	P.V.P. €
Rebanadores 1mm	5621807		5621808		5621807	
Rebanadores 2mm	5621809		5621810		5621809	
Rebanadores 3mm	5621811		5621812		5621811	
Rebanadores 4mm	5621813		5621814		5621813	
Rebanadores 5mm	5621815		5621816		5621815	
Rebanadores 6mm	5621817				5621817	
Rebanadores 8mm			5621818			
Rebanadores 10mm			5621819			
Rebanadores 14mm			5621820			
Patatas cocidas 4mm			5621821			
Patatas cocidas 6mm			5621822			
Rebanadores ondulados 2mm (patatas onduladas)	5621823		5621824		5621823	
Rebanadores ondulados 3mm			5621825			
Rebanadores ondulados 5mm			5621826			
Ralladores 1,5mm (queso)	5621827		5621828		5621829	
Ralladores 2mm (legumbres)	5621830		5621831		5621832	
Ralladores 3mm (juliana)	5621833		5621834		5621835	
Ralladores 5mm			5621836			
Ralladores 6mm	5621837				5621837	
Ralladores 9mm	5621838		5621839		5621838	
Ralladores Parmesano	5621840		5621841		5621840	
Bastoncillos 2 x 2mm	5621842		5621843		5621842	
Bastoncillos 2 x 4mm	5621844		5621845		5621844	
Bastoncillos 2 x 6mm	5621846		5621847		5621846	
Bastoncillos 4 x 4mm	5621848		5621849		5621848	
Bastoncillos 6 x 6mm	5621850		5621851		5621850	
Bastoncillos 8 x 8mm	5621852		5621853		5621852	
Equipos de macedonia 5 x 5 x 5mm			5621854			
Equipos de macedonia 8 x 8 x 8mm	5621855		5621856			
Equipos de macedonia 10 x 10 x 10mm	5621857		5621858			
Equipos de macedonia 14 x 14 x 14mm			5621859			
Equipos de macedonia 14 x 14 x 5mm(mozzarella)			5621860			
Equipos de macedonia 14 x 14 x 10mm			5621861			
Equipos de macedonia 20 x 20 x 20mm			5621862			
Equipos de macedonia 25 x 25 x 25mm			5621863			
Equipos de macedonia 50 x 70 x 25mm (salade)			5621864			
Equipos de patatas fritas 8 x 8mm	5621865		5621866			
Equipos de patatas fritas 10 x 10mm	5621867		5621868			
Equipos de patatas fritas 10 x 16mm			5621869			

¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

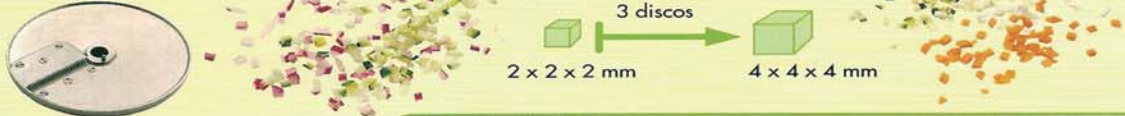
▶ Gaufrettes

NUEVO



▶ Brunoises

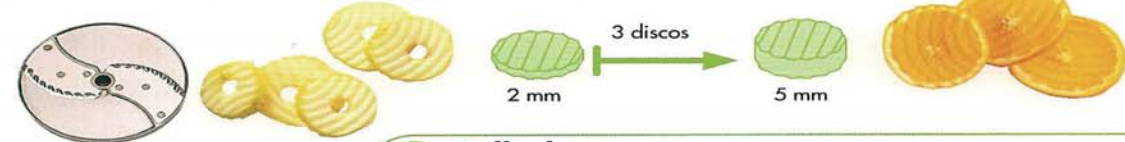
NUEVO



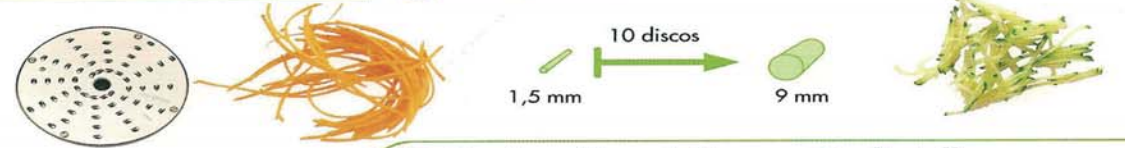
▶ Rebanadores



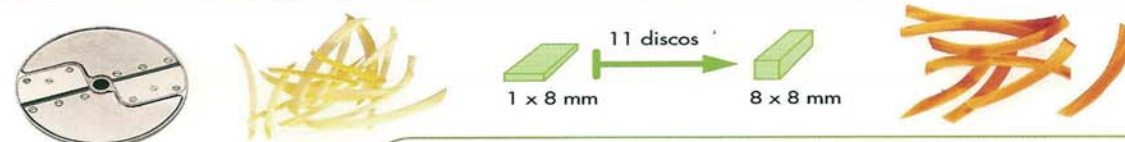
▶ Rebanadores ondulados



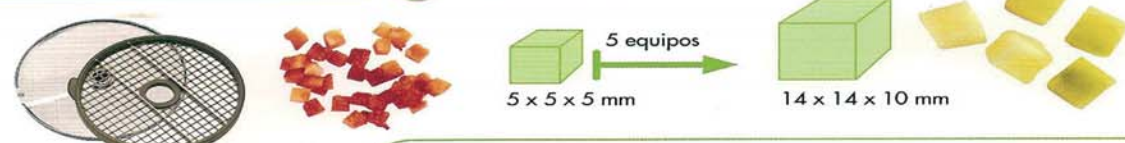
▶ Ralladores



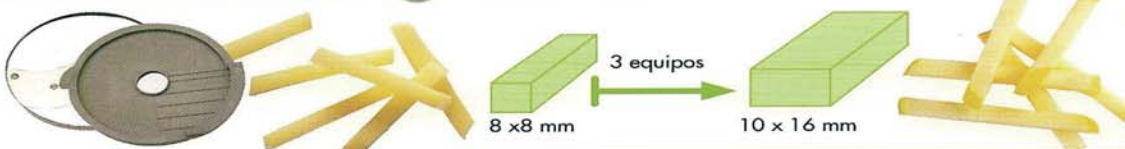
▶ Bastoncillos, Julianas, Tagliatelles



▶ Macedonia



▶ Patatas fritas



Cuchillas para Cuter-Picadora

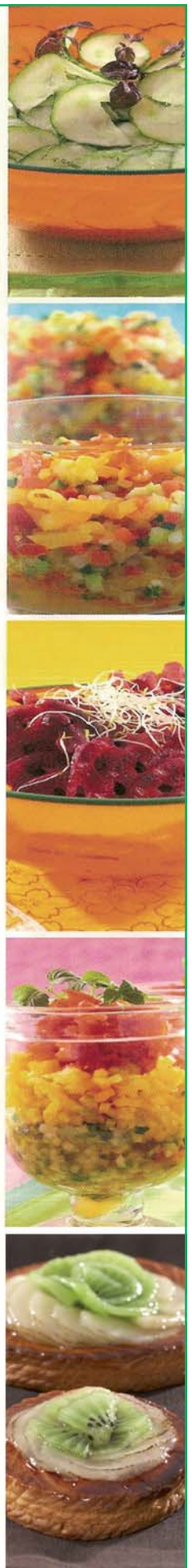
Lisa



Serrada



Dentada



Exprimidores, Batidoras, Mezcladoras y Trituradores de Hielo

- Producto certificado CE.
- Exprimidores fabricados en ABS, modelo SE-01 y T-89 y modelo T-94 acero inox
- Batidoras fabricadas en ABS, modelos CE-1, BL-MN y BL-A y en aluminio lúcido los modelos T-82/1 T-82/2
- Vasos en plástico transparente
- Mezcladora fabricada en aluminio lúcido y vaso en plástico transparente
- Triturador de hielo fabricado en aluminio barnizado gris



5711002



5711003



5711001



5624003



5624004



5624001



5625001



5625002



5624002



5701001

Código	Modelo	Dimensiones L/P/H (mm)	Capacidad lts.	Tipo	Volt	Potencia W	Peso kg	Volumen m ³
5711002	SE-01	200 - 200 - 260	---		240	80	3	0,01
5711003	T-89	200 - 200 - 320	---		240	200	4	0,02
5711001	T-94	180 - 290 - 400	---		240	350	7	0,03
5624003	CE-1	160 - 160 - 430	1		240	200	3,5	0,02
5624004	T-82/1	160 - 160 - 430	1		240	200	3,5	0,02
5624001	T-82/2	290 - 140 - 430	1 + 1		240	200+200	6,5	0,03
5625001	BL-MN	190- 220 - 510	2		240	1500	5	0,03
5625002	BL-A	190- 220 - 510	2		240	1500	5	0,03
5624002	T-2	160 - 190 - 490	0,5		240	140	3,5	0,02
5701001	T-60	180 - 500 - 270	---		240	350	9,5	0,03

- Producto certificado CE
- Molinillo fabricado en aluminio con contenedor de policarbonato transparente



5790201

Código	Modelo	Dimensiones		Potencia			Capacidad		Peso kg	Volumen m ³
		L/P/H (mm)	Tipo	Volt	W	rpm	Tolva	Dosificador		
5790201	M-80	160 - 190 - 510		240	300	1600	1.2	0.280	12	0.04

Chocolatera y Termos

- Producto certificado CE
- Chocolatera fabricada en acero inox con contenedor de policarbonato transparente
- Termos construidos totalmente en acero inox con depósito desmontable para su limpieza



5731001



5790301



5790302

Código	Modelo	Dimensiones		Tipo	Potencia W	Capacidad lts.	Peso kg	Volumen m ³
		L/P/H (mm)	Volt					
5731001	C - 1	220 - 220 - 450		240	650	4	7,5	0,03
5790301	T - 6	265 - 265 - 525		240	1500	6	10	0,04
5790302	T - 6 + 6	525 - 265 - 525		240	3000	6 + 6	20	0,08

Cafeteras



6200001



6200002

- Grupos macizos de 2 kilos con sistema de infusión/extracción.
- Chasis galvanizado resistente a la corrosión.
- Zona de trabajo en acero inoxidable.
- Caldera de cobre con calderines y termosifón independientes para cada grupo.
- Dos salidas de vapor orientables en acero inoxidable; una salida agua.
- Bomba de motor incorporada.
- Control electrónico del nivel de agua en la caldera.
- Tubos secundarios de Teflón.

Código	Modelo	Dimensiones		Tipo	Volt	Potencia W	Nº Grupos	Cap. Calderín lts.	Peso kg	Volumen m³
		L/P/H (mm)								
6200001	Elec 2g	710 - 520 - 420			240	2600	2	11,5	50	0,155
6200002	Elec 3g	880 - 520 - 420			240	3700	3	18	61	0,192

Molinillos de Café

- Tolva en policarbonato transparente.
- Fresas moledoras de Ø 60mm.
- Regulación de molido por puntos en modelo 6250001 y Progresivo en modelo 6250002.
- Dosis de 5 a 12 g.
- Arranque-paro: manual en el modelo 6250001 y automático en el modelo 6250002.
- Ruido aéreo 77db.



6250001



6250002

Código	Modelo	Dimensiones		Tipo	Volt	Potencia W	Cap. Tolva g	Dosis g	Peso kg	Volumen m³
		L/P/H (mm)								
6250001	Gourmet	170 - 340 - 430			240	270	500	5 - 12	6	0,024
6250002	CT 2	220 - 410 - 620			240	356	2000	5 - 12	9	0,055

