



Equipamiento Hostelero

Catálogo general de productos



Estimado Cliente

Sirvan estas líneas como introducción al Catálogo de Soberana España S.L. en el cual podrán encontrar una amplia gama de productos de alta calidad totalmente fabricados en la comunidad europea.

A medida que vayan pasando las hojas podrán constatar que hemos hecho un gran esfuerzo en presentar productos que se distinguen tanto por su diseño y características como por su relación precio-calidad.

Este año nos sentimos orgullosos por la incorporación a nuestra zona productiva de una Cortadora Láser, de una plegadora automática, además de una nueva estación de soldadura. Esto nos permitirá ampliar de manera significativa nuestra capacidad productiva y a la vez, nos permitirá ser mucho más ágiles en las entregas.

Dentro del esfuerzo realizado, hemos conseguido una mejora de los precios en los Fregaderos, Grifos, Mesas, Cubetas Gastronorm, Armarios, y productos de la gama Rieber. Además, hemos incorporado el catálogo de MKN dentro del nuestro.

Estamos muy orgullosos de que prestigiosas marcas europeas, como MKN, MBM, Meiko, Rieber, Fri-Fri y Salvis, Tefcold nos hayan elegido para ser sus representantes en España. Esto es una señal de confianza que nos llena de orgullo teniendo en cuenta la situación actual del mercado de la hostelería.

Nos es también un placer invitarles a que conozcan nuestra nueva página WEB, www.soberana.es, en donde encontrarán toda la información necesaria acerca de nuestros productos, la cual les servirá para acompañar cualquier oferta que presenten con productos Soberana.

Confiamos en que este Catálogo merecerá su interés y que en base al mismo podremos ganar su confianza para una más estrecha y fructífera colaboración futura.

No duden en solicitar cualquier aclaración o detalle sobre los productos expuestos. Asimismo, les ofrecemos nuestra colaboración en la elaboración de sus proyectos y ofertas con el fin de desarrollar sinergias mutuas.

Atentamente
Soberana España S.L.

Servicio técnico **On Line** de Soberana, Descubra nuestro valor añadido

WWW.SOBERANA.ES



Soberana en internet

Soberana S.L. dispone de los últimos avances en tecnologías de la información, con el objetivo de ofrecer a nuestros clientes un servicio exclusivo.

La globalización de los mercados y el imparable desarrollo de las nuevas tecnologías ha llevado al mundo empresarial a trabajar en un entorno cada vez más competitivo y exigente. Para hacer frente a este reto, el disponer en todo momento de la información necesaria puede constituir el factor diferencial. Es por ello que Soberana no ha escatimado recursos ni esfuerzos para que nuestros servicios de internet estén siempre al más alto nivel tecnológico posible.

Servicio Técnico On-Line

Pensado y desarrollado para que los distribuidores Soberana puedan acceder a una serie de servicios exclusivos como son: manuales técnicos, listas de piezas de recambios, tarifa de precios, notas técnicas, etc.

Solo necesita conectar con la página www.soberana.es y acceder al apartado Sat Online. Al entrar comprobará la eficacia de esta herramienta, al disponer de toda la información técnica que Usted necesita. Al final de este catálogo encontrará las direcciones de nuestras Unidades SAT para el servicio técnico.

CONDICIONES DE VENTA

PRECIOS:

Válidos a la salida de nuestros almacenes y en función de la tarifa vigente el día de la expedición del material. Los precios no incluyen la instalación del material, ni la puesta en marcha. Esta lista de precios anula todas las anteriores. Validez noviembre 2019. Los precios de venta al público son precios recomendados y sin IVA.

PEDIDOS:

Todos los pedidos se aceptarán según las condiciones de venta de Soberana S.L. Deberán de ser pasado por correo electrónico a: pedidos@soberana.es o bien por fax al +34 570 38 63.

La Anulación del pedido deberá de realizarse por escrito y deberá de contar con la autorización previa de Soberana España S.L. No será posible anular un pedido que haya sido hecho de forma especial.

EXPEDICIONES:

Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador, tanto sea el envío a portes debidos o pagados.

Al recibo del material es imprescindible efectuar la correspondiente comprobación del estado del mismo y en caso de constatar algún daño se deberá efectuar la reclamación a la agencia de transporte, anotando en el albarán de entrega el desperfecto observado. En caso de no poder realizar esta verificación en el momento de la entrega, anoten "conforme salvo verificación posterior" y efectúen la comprobación antes de las 24 horas siguientes.

RECLAMACIONES Y DEVOLUCIONES:

No se aceptarán transcurridos treinta días de la fecha de recepción de la mercancía. Dará constancia a estos fines la fecha del albarán de entrega del transportista. No se aceptará ninguna devolución de material sin la conformidad expresa de la Dirección Comercial de Soberana S.L.

No se admitirá, en ningún caso, la devolución de materiales usados o probados, ni tampoco los que no lleven su embalaje original.

Cualquier devolución injustificada de material, en caso de abonarse, sufrirá una depreciación automática mínima del 20% sobre el importe facturado, pudiendo esta ser mayor después del peritaje.

Todos los gastos generados por devoluciones, incluidos los portes, serán por cuenta del cliente.

EMBALAJES:

Sin cargo, excepto los embalajes especiales de madera o que se ajusten a determinadas instrucciones del cliente que serán a cargo de este último.

PORTES:

Pagados, excepto para pedidos de importe neto inferior a 400,00 €, que serán debidos.

GARANTÍAS:

La garantía se responsabilizará solamente de los defectos de fabricación, quedando excluidos de ella la manipulación o utilización indebida del material por el usuario o bien daños de fuerza mayor.

En la maquinaria (solo los materiales con elementos mecánicos ó eléctricos) la garantía será de 12 meses solamente de los componentes averiados por defecto de fabricación. Estos serán remitidos a portes pagados por el cliente a nuestros almacenes. El servicio de mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del comprador.

La garantía se responsabiliza del suministro y cambio de materiales no haciéndose cargo, en ningún caso, de ningún tipo o clase de indemnización.

Toda garantía será autorizada por el Dpto. de Servicio Técnico de Soberana S.L.

CONDICIONES DE PAGO:

Hasta la concesión de clasificación y riesgo de un cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado.

Las facturas de importe inferior a 150,00 €, serán abonadas mediante transferencia bancaria al contado.

De no producirse el pago de las facturas en los vencimientos acordados, el comprador se hará cargo de los gastos de devolución y los de demora a razón, estos últimos, de un 2% por mes o fracción.

IMPUESTOS:

No incluidos, se cargarán en factura conforme a la legislación vigente.

RESERVA DE DOMINIO:

La mercancía es propiedad de Soberana S.L. hasta el total pago de la misma por el cliente, teniendo Soberana S.L. hasta ese momento reserva de dominio.

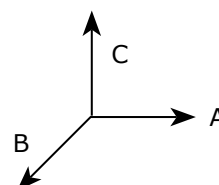
JURISDICCIÓN:

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los Tribunales de Barcelona.

NOTA: Las descripciones y fotografías contenidas en nuestro catálogo deberán entenderse únicamente a nivel informativo. Nuestra política es la de mejorar continuamente los productos, por ello nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

Todas las dimensiones de este catálogo salvo consignación específica están expresadas en milímetros (mm), y según el siguiente orden:

ANCHO (A) x FONDO (B) x ALTO (C).



SUMARIO GENERAL

1. Fregaderos	pag. 7	6. Armarios	pag. 47
2. Grifos	pag. 13	7. Estanterias	pag. 53
3. Lavamanos	pag. 29	8. Carros	pag. 65
4. Cubetas de soldar	pag. 33	9. Gastronorm	pag. 77
5. Mesas	pag. 37	10. Cestas Lavavajillas	pag. 91

11. Elementos Calientes	pag. 95
12. Baños Maria	pag. 99
13. Gama Snack	pag. 103
14. Buffet	pag. 115

15. Salamandras	pag. 177	20. Microondas	pag. 201
16. Elementos Cocción	pag. 181	21. Hornos	pag. 203
17. Freidoras	pag. 187	22. Abatidores	pag. 233
18. Hold o Mat	pag. 195	23. Envasadoras	pag. 239
19. Cocedor	pag. 199		

24. Rieber	pag. 243
------------	----------

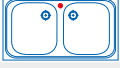
FREGADEROS



El fregadero, auténtico punto focal de la cocina. Está comprobado que el 75% del tiempo de trabajo en la cocina se realiza en el área del fregadero: lavar, preparar los alimentos, el emplatado, el clasificado de residuos, el desbarazado antes de pasar al lavavajillas, el lavado de grandes ollas, de cubetas Gastronorm, etc....

El fregadero por excelencia. Peto de 100 mm. de altura, embutición pronunciada, cubetas soldadas y con protección insonorizante, cantos redondeados, pliegues con radios y soldaduras. Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI 304. Cada cuba dispone de válvula de desagüe y tubo rebosadero y tienen la posibilidad de incorporar bastidores soportes, así como estantes.

Fregaderos Industriales

GAMA 600	Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Nº de cubetas y escurridores	Medidas cubetas en mm.	P.V.P. Rec. €
	FN 066/10	0210100	600 x 600	1 C	500 x 400 x 250	230.00
	FN 076/10	0210101	700 x 600	1 C	500 x 400 x 250	320.00
	FN 106/20	0210102	1000 x 600	2 C	400 x 400 x 250	460.00
	FN 106/11D	0210103	1000 x 600	1 C 1 E/Dcha.	500 x 400 x 250	325.00
	FN 106/11 I	0210104	1000 x 600	1 C 1 E/Izq.	500 x 400 x 250	325.00
	FN 126/20	0210105	1200 x 600	2 C	500 x 400 x 250	490.00
	FN 126/11D	0210106	1200 x 600	1 C 1 E/Dcha.	500 x 400 x 250	280.00
	FN 126/11I	0210107	1200 x 600	1 C 1 E/Izq.	500 x 400 x 250	280.00
	FN 136/11 D	0210135	1300 x 600	1 C 1 E/Dcha.	500 x 500 x 300	400.00
	FN 136/11 I	0210136	1300 x 600	1 C 1 E/Izq.	500 x 500 x 300	400.00
	FN 146/20	0210108	1400 x 600	2 C	500 x 400 x 250	549.00
	FN 146/11 D	0210109	1400 x 600	1 C 1 E/Dcha.	500 x 400 x 250	378.00
	FN 146/11 I	0210110	1400 x 600	1 C 1 E/Izq.	500 x 400 x 250	378.00
	FN 146/21 D	0210111	1400 x 600	2 C 1 E/Dcha.	500 x 400 x 250	475.00
	FN 146/21 I	0210112	1400 x 600	2 C 1 E/Izq.	500 x 400 x 250	475.00
	FN 166/21 D	0210113	1600 x 600	2 C 1 E/Dcha.	500 x 400 x 250	515.00
	FN 166/21 I	0210114	1600 x 600	2 C 1 E/Izq.	500 x 400 x 250	515.00
	FN 186/21 D	0210115	1800 x 600	2 C 1 E/Dcha.	500 x 400 x 250	555.00
	FN 186/21 I	0210116	1800 x 600	2 C 1 E/Izq.	500 x 400 x 250	555.00
	FN 196/21 D	0210137	1900 x 600	2 C 1 E/Dcha.	500 x 500 x 300	580.00
	FN 196/21 I	0210138	1900 x 600	2 C 1 E/Izq.	500 x 500 x 300	580.00

 Disposición de las válvulas
 Punto de agua aconsejado

1.2 Fregaderos Gama 700

Fregaderos Industriales

GAMA 700	Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Nº de cubetas y escurridores	Medidas cubetas en mm.	P.V.P. Rec. €
	FN 077/10	0210117	700 x 700	1 C	500 x 500 x 300	330.00
	FN 107/20	0210118	1000 x 700	2 C	500 x 400 x 300	498.00
	FN 107/11 D	0210119	1000 x 700	1 C 1 E/Dcha.	500 x 500 x 300	351.00
	FN 107/11 I	0210120	1000 x 700	1 C 1 E/Izq.	500 x 500 x 300	351.00
	FN 127/20	0210121	1200 x 700	2 C	500 x 500 x 300	535.00
	FN 127/11 D	0210122	1200 x 700	1 C 1 E/Dcha.	500 x 500 x 300	325.00
	FN 127/11 I	0210123	1200 x 700	1 C 1 E/Izq.	500 x 500 x 300	325.00
	FN 137/11 D	0210139	1300 x 700	1 C 1 E/Dcha.	500 x 500 x 300	445.00
	FN 137/11 I	0210140	1300 x 700	1 C 1 E/Izq.	500 x 500 x 300	445.00
	FN 147/20	0210124	1400 x 700	2 C	600 x 500 x 300	616.00
	FN 147/11 D	0210125	1400 x 700	1 C 1 E/Dcha.	600 x 500 x 300	421.00
	FN 147/11 I	0210126	1400 x 700	1 C 1 E/Izq.	600 x 500 x 300	421.00
	FN 167/21 D	0210127	1600 x 700	2 C 1 E/Dcha.	500 x 500 x 300	565.00
	FN 167/21 I	0210128	1600 x 700	2 C 1 E/Izq.	500 x 500 x 300	565.00
	FN 187/21 D	0210129	1800 x 700	2 C 1 E/Dcha.	500 x 500 x 300	642.00
	FN 187/21 I	0210130	1800 x 700	2 C 1 E/Izq.	500 x 500 x 300	642.00
	FN 197/21 D	0210141	1900 x 700	2 C 1 E/Dcha.	600 x 500 x 300	710.00
	FN 197/21 I	0210142	1900 x 700	2 C 1 E/Izq.	600 x 500 x 300	710.00
	FN 207/21 D	0210050	2000 x 700	2 C 1 E/Dcha.	600 x 500 x 320	696.00
	FN 207/21 I	0210051	2000 x 700	2 C 1 E/Izq.	600 x 500 x 320	696.00
	FN 207/22	0210131	2000 x 700	2 C / 2 E	500 x 400 x 250	845.00
	FN 247/22	0210132	2400 x 700	2 C / 2 E	600 x 500 x 320	900.00
	FN 257/22	0210146	2500 x 700	2 C / 2 E	600 x 500 x 300	950.00
	FN 267/22	0210133	2600 x 700	2 C / 2 E	600 x 500 x 300	987.00

◊ Disposición de las válvulas

● Punto de agua aconsejado

1.3 Bastidores y estantes inferiores 600 y 700

Bastidores para Fregaderos industriales 600

Modelo	Referencia	Para fregadero modelo	P.V.P. Rec. €
B-066	0411001	FN 066	176.00
B-076	0411002	FN 076	187.00
B-106	0411003	FN 106	205.00
B-126	0411004	FN 126	210.00
B-136	0411037	FN 136	223.00
B-146	0411005	FN 146	256.00
B-166	0411006	FN 166	263.00
B-186	0411007	FN 186	280.00
B-196	0411038	FN 196	309.00



Bastidores para Fregaderos Industriales 700

Modelo	Referencia	Para fregadero modelo	P.V.P. Rec. €
B-077	0411010	FN 077	195.00
B-107	0411011	FN 107	232.00
B-127	0411012	FN 127	244.00
B-137	0411039	FN 137	256.00
B-147	0411013	FN 147	268.00
B-167	0411014	FN 167	287.00
B-187	0411015	FN 187	308.00
B-197	0411040	FN 197	320.00
B-207	0411016	FN 207	332.00
B-247	0411017	FN 247	352.00
B-257	0411050	FN 257	375.00
B-267	0411018	FN 267	397.00

Estantes 600

Modelo	Referencia	Para bastidor modelo	P.V.P. Rec. €
E-066	0412010	B 066	99.00
E-076	0412011	B 076	116.00
E-106	0412012	B 106	139.00
E-126	0412013	B 126	148.00
E-136	0412037	B 136	155.00
E-146	0412014	B 146	171.00
E-166	0412015	B 166	195.00
E-186	0412016	B 186	218.00
E-196	0412038	B 196	230.00



Estantes 700

Modelo	Referencia	Para fregadero modelo	P.V.P. Rec. €
E-077	0412020	B 077	105.00
E-107	0412021	B 107	142.00
E-127	0412022	B 127	165.00
E-137	0412037	B 137	159.00
E-147	0412023	B 147	185.00
E-167	0412024	B 167	215.00
E-187	0412025	B 187	225.00
E-197	0412040	B 197	230.00
E-207	0412033	B 207	235.00
E-247	0412034	B 247	260.00
E-257	0412041	B 257	295.00
E-267	0412035	B 267	325.00

1.4 Fregaderos "Gran Capacidad" Soberana

Fregaderos de gran capacidad

	Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Nº de cubetas y escurridores	Medidas cubetas en mm.	P.V.P. Rec. €
	FGC 107/10	0210045	1000 x 700	1 C	800 x 500 x 400	607.00
	FGC 147/10	0210046	1400 x 700	1 C	1100 x 500 x 400	682.00
	FGC 167/11 D	0210143	1600 x 700	1 C 1 E/Dcha.	800 x 500 x 400	770.00
	FGC 167/11 I	0210144	1600 x 700	1 C 1 E/Izq.	800 x 500 x 400	770.00
	FGC 187/20	0210053	1800 x 700	2 C	800 x 500 x 400	980.00
	FGC 207/11 D	0210047	2000 x 700	1 C 1 E/Dcha.	1100 x 500 x 400	978.00
	FGC 207/11 I	0210048	2000 x 700	1 C 1 E/Izq.	1100 x 500 x 400	978.00

Bastidores para Fregaderos "Gran Capacidad"

Modelo	Referencia	Para fregadero modelo	P.V.P. Rec. €
BGC-107	0411021	FGC 107	238.00
BGC-147	0411022	FGC 147	270.00
BGC-167	0411019	FGC 167	282.00
BGC-187	0411020	FGC 187	308.00
BGC-207	0411023	FGC 207	325.00



Estantes "Gran Capacidad"

Modelo	Referencia	Para fregadero modelo	P.V.P. Rec. €
E-107	0412021	BGC 107	142.00
E-147	0412023	BGC 147	185.00
E-167	0412024	BGC 167	215.00
E-187	0412025	B 187	225.00
EGC-207	0412036	BGC 207	236.00



Soberana 1.5 Bastidores montables para lavavajillas

Bastidores para lavavajillas 600

Modelo	Referencia	Para fregadero modelo	P.V.P. Rec. €
BL 126 D	0411029	FN 126 D	290.00
BL 126 I	0411030	FN 126 I	290.00
BL 186 D	0411031	FN 186 D	484.00
BL 186 I	0411032	FN 186 I	484.00

Bastidores para lavavajillas 700

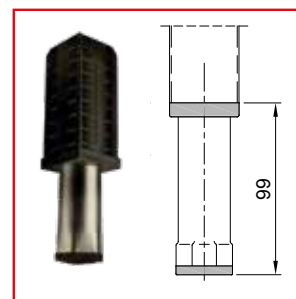
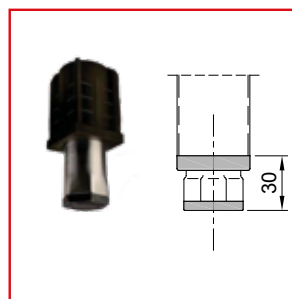
Modelo	Referencia	Para fregadero modelo	P.V.P. Rec. €
BL 127 D	0411033	FN 127 D	296.00
BL 127 I	0411034	FN 127 I	296.00
BL 187 D	0411035	FN 187 D	490.00
BL 187 I	0411036	FN 187 I	490.00



Con estante inferior incluido

Accesorios Kit niveladores con mayor regulación

Modelo	Referencia	Para mesas	P.V.P. Rec. €
KIT P4	0409118	hasta 2000 mm.	12.00
KIT P6	0409119	a partir de 2200 mm.	15.00



1.6 Fregadero vertedero

Fregadero vertedero

- Se sirve con rejilla pivotante para apoyo de recipientes y válvula de desagüe.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Diseñado para el llenado y vaciado de ollas.

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Medidas cubetas en mm.	Descripción	P.V.P. Rec. €
066/10 B	0200134	600 x 600	500 x 400 x 250	Fregadero	370.00
B 066 B	0411024	600 x 600 x 500		Bastidor	154.00



1.7 Accesorios Fregaderos Industriales

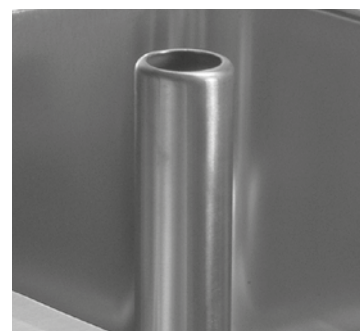
Tubo Rebosadero

Referencia	Altura tubo
5371025	250 mm.
5371030	300 mm.
5371033	330 mm.

Conjuntos Completos

Referencia	Altura tubo
4250900	250 mm.
4250910	300 mm.
4250920	330 mm.

Suministrados como recambio con condiciones comerciales de la Tarifa SAT.



GRIFERÍA



2



Desde la preparación de los alimentos hasta el lavado de grandes ollas (y hasta de hornos), Soberana propone una muy amplia gama según cada necesidad: Grifos ducha, grifos de sobre-mesa, grifos a pared, grifos pulsadores, grifos extensibles, grifos columnas, grifos electrónicos, etc.. Muchos grifos, todos con el mejor caudal del mercado, que les proporcionará una óptima utilización del recurso más imprescindible en una cocina, el agua.

Les presentamos la nueva línea de Grifo Ducha **Shrink**. Las mismas características que la gama industrial, pero de dimensiones más reducidas y posibilidad de personalización de colores.



Serie Shrink 60

Monomando



Monobloc

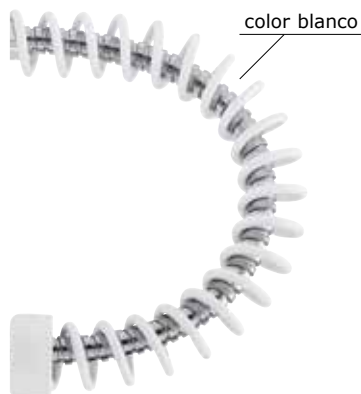


Monomando

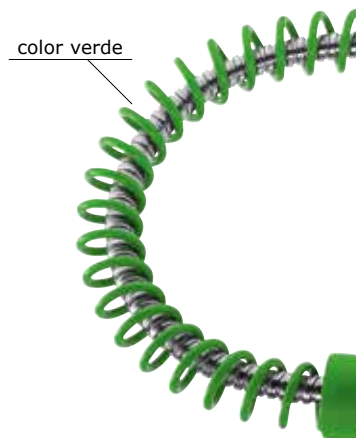
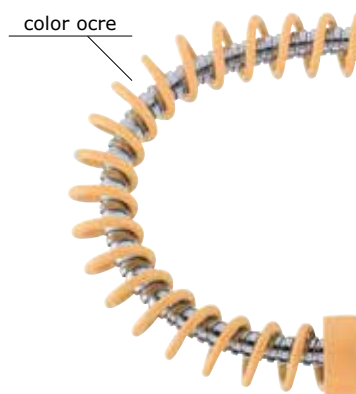


Serie Shrink 80

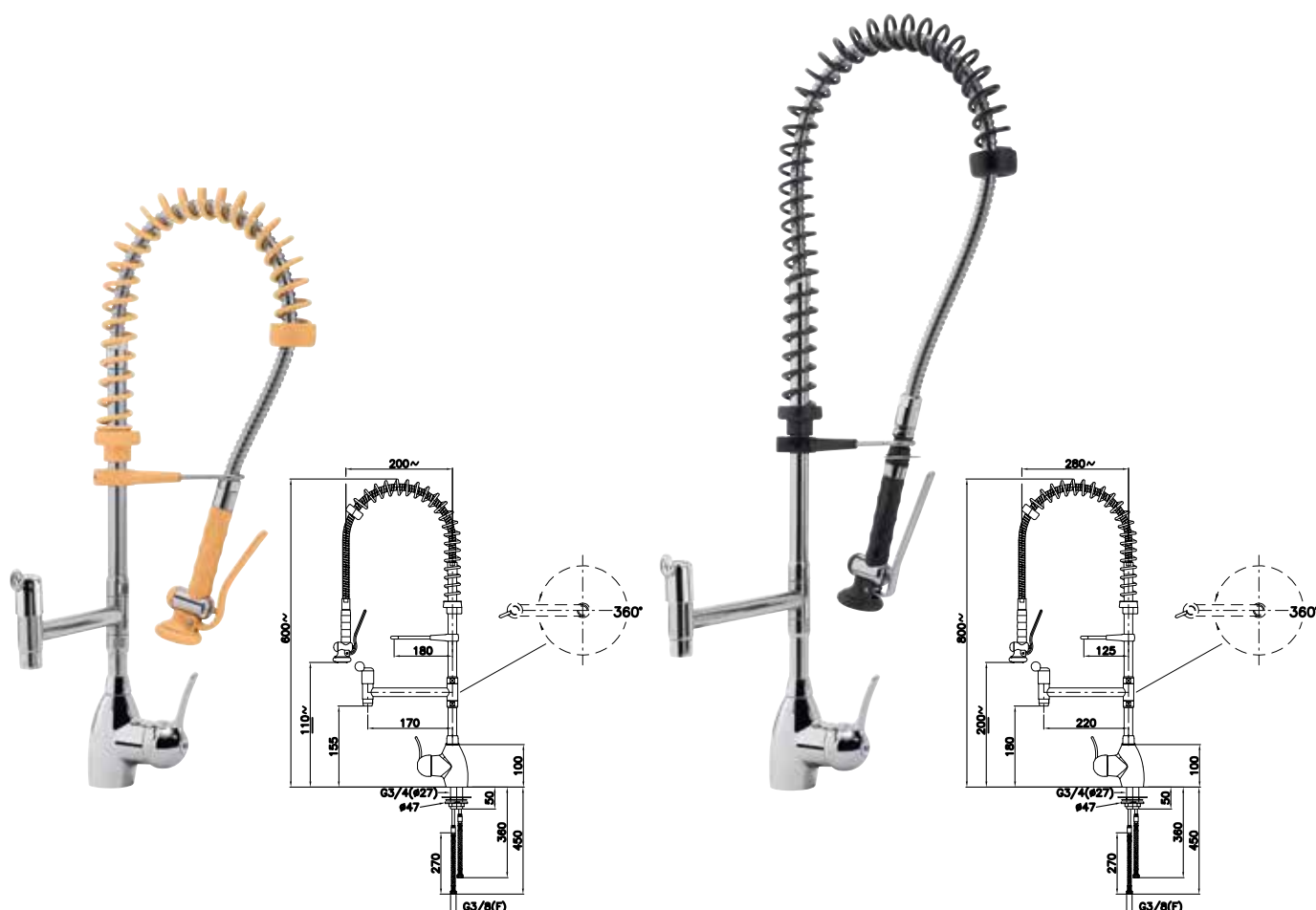
Monobloc



Hay cinco colores para cambiar los estándares estéticos, dar originalidad cromática y diversificar los espacios de trabajo. Blanco, gris, negro, ocre y verde modernizan las grifarías cambiando el aspecto de sus cocinas. Porque la estética también juega un papel: **hacer más bellos e identificables los lugares donde la gente trabaja.**



Shrink es la evolución de la instalación. Una evolución que la supera y la elimina. Ha sido diseñada para eliminar todo el proceso de montaje. En efecto, la unidad de prelavado se suministra completamente premontada. Y la instalación se reduce a la acción más rápida y básica: **fijarlo al fregadero y conectarlo al agua.**



Presión Máxima: 10 bar
Presión recomendada: 1-6 bar
Temp. Máxima: 90°C
Dima. De instalación: 30 mm
Conexión agua: flexo de 3/8", rosca hembra

Grifo Shrink 60

Modelo	Monomando	P.V.P. Rec. €	Monobloc	P.V.P. Rec. €
SHRINK 60 - BLANCO	0806500	318.00	0806506	278.00
SHRINK 60 - AMARILLO	0806501	318.00	0806507	278.00
SHRINK 60 - GRIS	0806502	318.00	0806508	278.00
SHRINK 60 - NEGRO	0806503	318.00	0806509	278.00
SHRINK 60 - VERDE	0806505	318.00	0806510	278.00

Grifo Shrink 80

Modelo	Monomando	P.V.P. Rec. €	Monobloc	P.V.P. Rec. €
SHRINK 80 - BLANCO	0806511	332.00	0806516	298.00
SHRINK 80 - AMARILLO	0806512	332.00	0806517	298.00
SHRINK 80 - GRIS	0806513	332.00	0806518	298.00
SHRINK 80 - NEGRO	0806514	332.00	0806519	298.00
SHRINK 80 - VERDE	0806515	332.00	0806520	298.00

- . Diseñados especialmente para instalaciones de grandes cocinas.
- . Cromado de alta calidad.
- . El muelle flexo está rilsinizado, lo que evita totalmente oxidaciones manteniendo constante su elasticidad.
- . Grifos robustos de gran caudal con sistema de posición de salida de agua continua.
- . Todos los modelos incluyen latiguillos flexibles para la conexión de aguas.
- . Resistentes a altas temperaturas (90°C).

Muelle de acero con recubrimiento externo de pintura epoxi rilsinizado para garantizar la máxima higiene.

Soporte de fibra de vidrio muy resistente. Estabilidad total gracias a tornillos fijadores especiales de inox. Soporte a pared amplio para función una fácil colocación a pared. En función de la distancia deseada, el soporte a pared se puede recortar. El soporte del muelle tiene agujeros para evitar el estancamiento del agua.

Grifo fabricado en una sola pieza garantizando la máxima estabilidad y correcta posición central. Grifo ya incorporado al tubo central (sólo se tiene que montar el caño).

Flexo de acero inoxidable con recubrimiento de plástico con superficie lisa y de fácil limpieza

Ducha con sistema de regulación de caudal (anti-gota). Anillo de bloqueo de la palanca para un uso continuo. Racord M1/2" en conformidad a las Normas EN200. Diseño ergonómico para facilitar la manipulación y el modo de uso.

Muchos sistemas de apertura y cierre de agua: fijos, 1 o 2 aguas, de sobre-mesa, de pared, con palanca o con pomo, mezclador, monomando, etc...Provisto de válvula anti-retorno (todos con tubos de conexión flexibles, 450 mm. de largo).

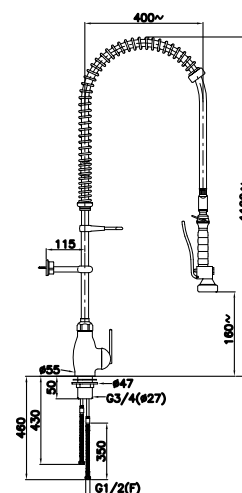
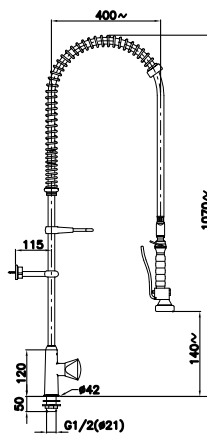
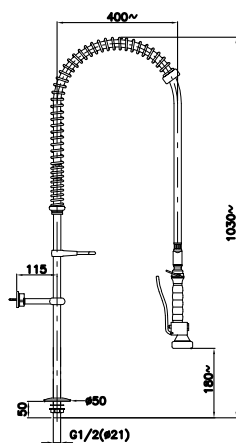
Columna central de acero inoxidable 18/10 con sistema de fijación muy fuerte del grifo



GK DS

GK DF

GK DCF MONO



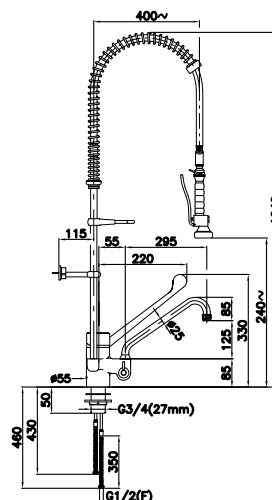
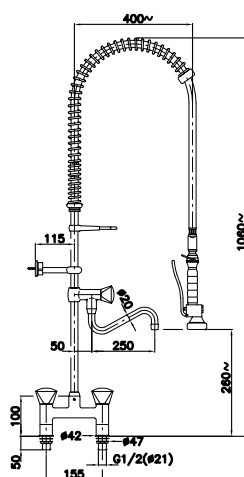
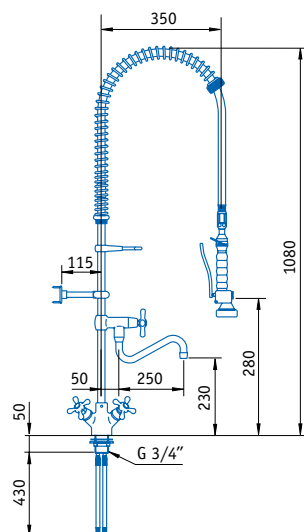
Con tubos flexibles para la conexión de agua

Modelo	Referenci	Caudal en litros/min.	Descripción	P.V.P. Rec. €
GK DS	0806193	16	Grifo ducha simple. Agua fría. Grifo ducha monobloc. Agua fría	199.00
GK DF	0806207	16	Grifo ducha monobloc.	217.00
GK DCF	0806335	16	Agua fría y caliente.	237.00
GK DCF MONO	0806348	16	Agua fría y caliente	333.00

GK DGF

**GK DB**

GK DH



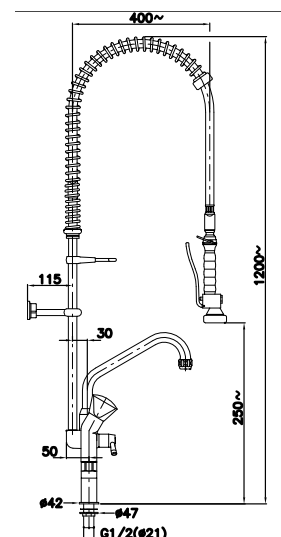
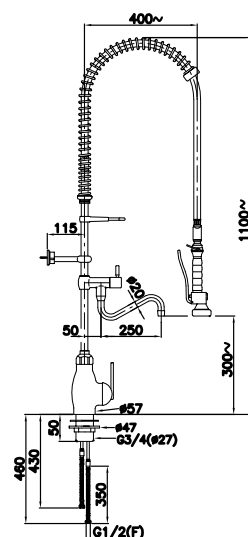
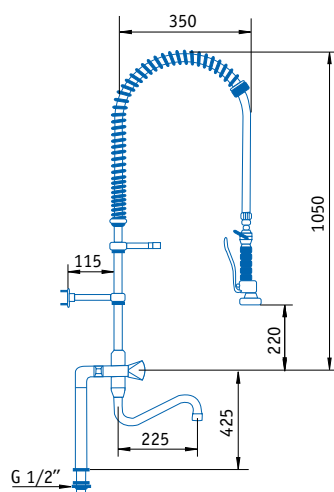
Con tubos flexibles para la conexión de agua

Modelo	Referenci	Caudal en litros/min.	Descripción	P.V.P. Rec. €
GK DGF	0806334	16	Agua fría y caliente + grifo Grifo ducha monobloc.	295.00
GK DB	0806320	16	Grifo ducha doble bloque Agua fría y caliente + grifo	286.00
GK DH	0806332	16	Grifo ducha. Aqua fría y caliente + grifo"	398.00

GK DE

GK DM

GK DN



Con tubos flexibles para la conexión de agua

Modelo	Referenci	Caudal en litros/min.	Descripción	P.V.P. Rec. €
GK DE	0806330	16	Grifo ducha doble bloque Agua fría y caliente + grifo	417.00
GK DM	0806339	16	"Grifo ducha Agua fría y caliente + grifo"	465.00
GK DN	0806208	16	Grifo ducha	391.00

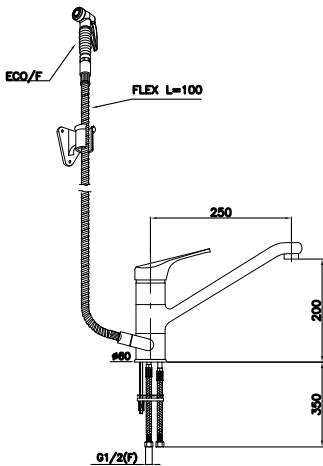
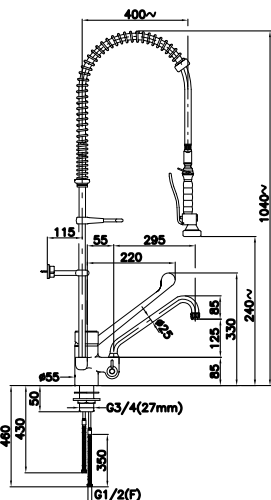
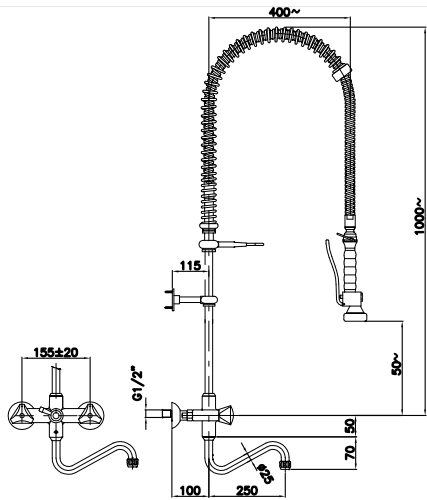
GK DEP



GK DO



GK DD

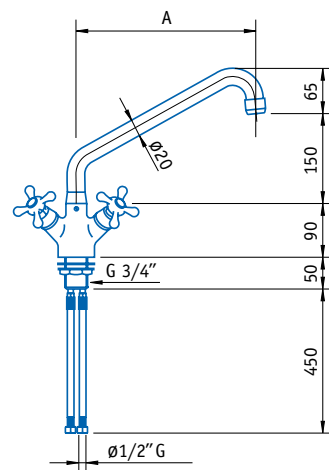


Con tubos flexibles para la conexión de agua

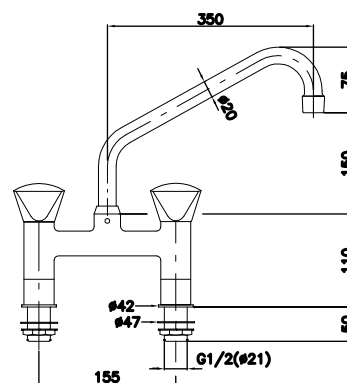
Modelo	Referenci	Caudal en litros/min.	Descripción	P.V.P. Rec. €
GK DEP	0806343	16	Grifo ducha monobloc. Agua fría y caliente + grifo	408.00
GK DO	0806209	16	Grifo ducha. Agua fría y caliente + grifo	434.00
GK DD	0806340	30	Grifo monomando con ducha, soporte pared	188.00

2.2 Grifos convencionales

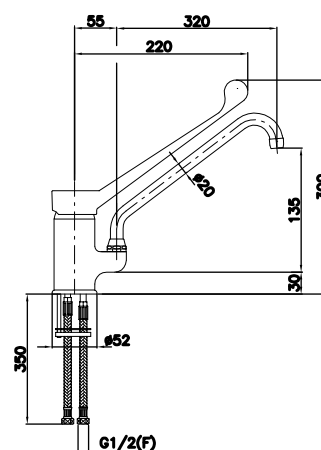
GK S30F o GK S35F



GK BS35

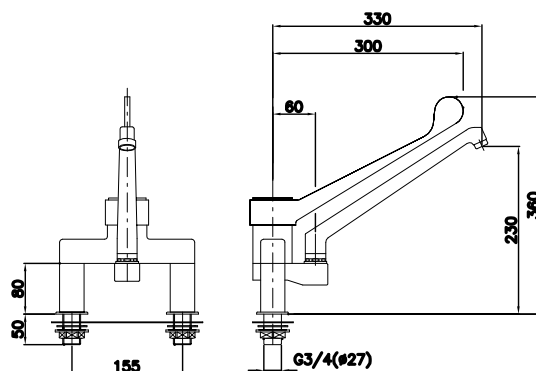


GK MM o GK MM25 o GK MM225

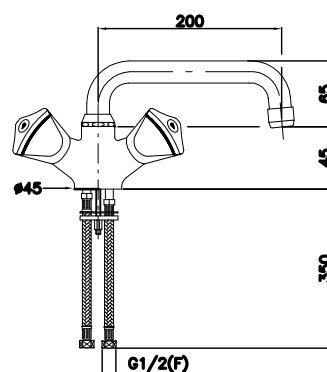


Modelo	Referenci	Caudal en litros/min.	Descripción	P.V.P. Rec. €
GK S30F	0806337	25	Grifo monobloc	86.00
GK S35F	0806338	25	Grifo monobloc	87.00
GK BS35F	0806331	40	Grifo de doble soporte	97.00
GK MM	0806284	30	Grifo monomando	110.00
GK MM25	0806285	30	Grifo monomando	93.00

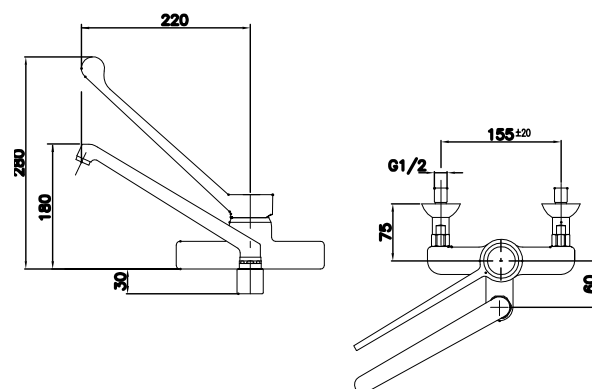
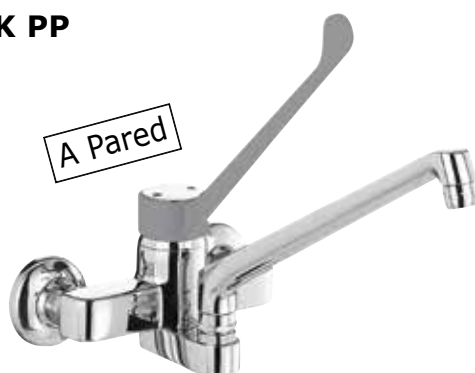
GK MIX



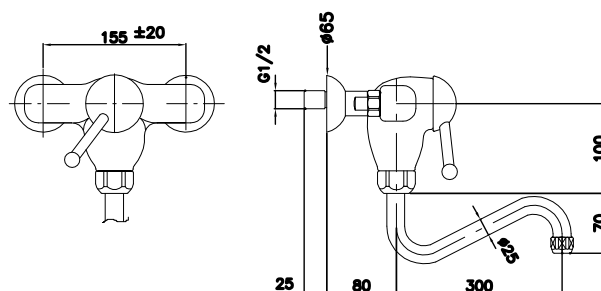
GK S23F



GK PP



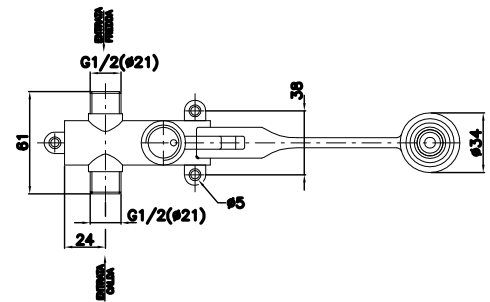
GK PQ



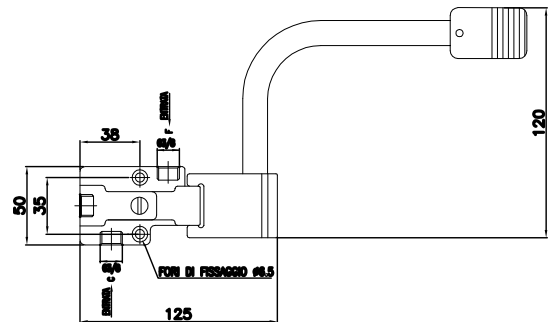
Modelo	Referenci	Caudal en litros/min.	Descripción	P.V.P. Rec. €
GK MIX	0806295	26	Grifo monomando / máxima calidad	226.00
GK S23F	0806336	25	Grifo sobremesa	55.00
GK PP	0806333	16	Grifo monobloc a pared	243.00
GK PQ	0806341	40	Grifo sobremesa	234.00

Soberana

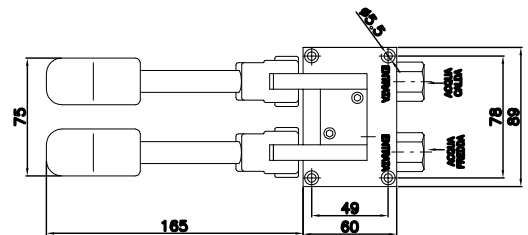
GK SP



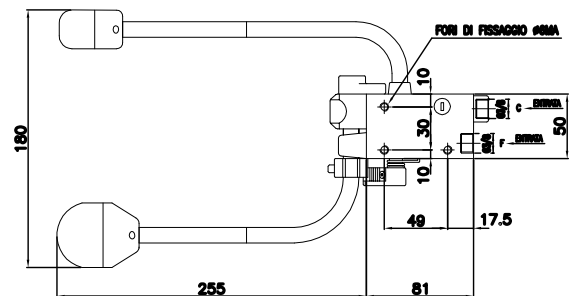
GK SQ



GK SR



GK SS



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Rec. €
GK SP	0806412	Pulsador de pie, agua fría y caliente	92.00
GK SQ	0806413	Pulsador de pie con selección progresiva de la tempratura, según presión sobre el pedal.	135.00
GK SR	0806414	Doble pulsador de pedal, agua fría y caliente	174.00
GK SS	0806415	Pulsador de pie con selección progresiva de la temperatura, y pedal de bloqueo	202.00
GK CP	0806416	Caño para pulsador	54.00

Grifos extensibles de gran producción

- Carcasa de Acero Inoxidable AISI 304.
- Disponen de sistema extraíble para guardar en muy poco espacio el tubo flexible.
- Este modelo es de una sola toma de agua.
- Tubo flexible de goma especial alimentaria, resistente al uso y al calor, garantizado hasta 100 °C.
- Modelo diseñado para colocarse debajo de mesas de trabajo, bastidores de hornos y bloques de cocina.
- Sistema giratorio que permite un amplio radio de trabajo y reduce esfuerzos y tensiones de la manguera.



GK MAX 10 y 15



GK MAX 4



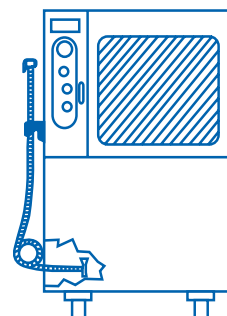
GK MAX 6

Modelo	Referencia	Medidas exteriores en mm.	Medidas tubo flexible en mm.	Caudal	P.V.P. Rec. €
GK MIN	0806353	230 x 300 x 120	1700	10	342.00
GK MAX 4	0806361	80 x 280 x 310	4000	10	550.00
GK MAX 6	0806362	80 x 374 x 380	6000	10.5	695.00
GK MAX 10	0806363	150 x 430 x 460	10000	10.5	984.00
GK MAX 15	0806364	250 x 510 x 550	15000	10.5	1'225.00
Accesorios					
GK GLN	0806376	solo para GK MAX 6, 10, 15			191.00

Grifo simple de gran producción

- Compuesto de pistola- ducha, soporte tubo flexible y grifo tipo lavadora con una toma de agua.

Modelo	Referenci	Medidas tubo flexible en mm.	Caudal	P.V.P. Rec. €
GK SGP	0806342	2000	16	80.00

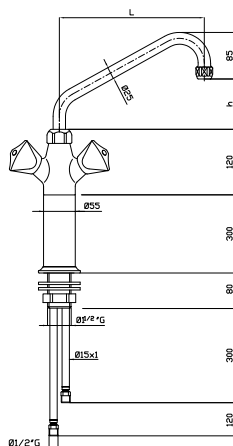


2.5 Grifos columna

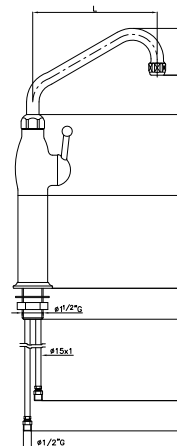
Grifos columna

- Grifos especialmente indicados para colocar en bloques de cocinas utilizando marmitas y ollas grandes.
- Con caño orientable 360°.

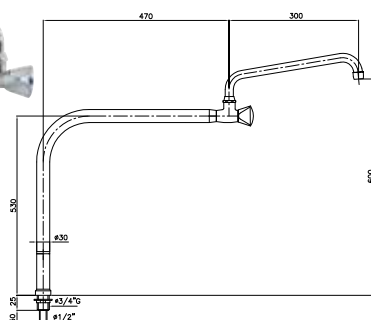
GK CA



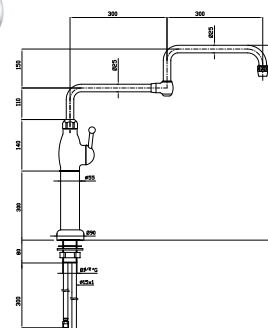
GK CB



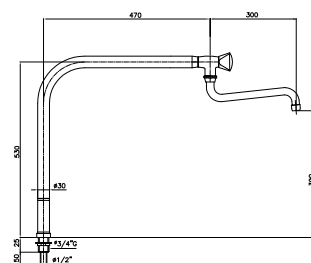
GK CD



GK CC



GK CE



Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Rec. €
GK CA	0806420	Grifo columna agua fría y caliente	306.00
GK CB	0806421	Grifo columna agua fría y caliente	312.00
GK CC	0806422	Grifo columna de 1 agua	405.00
GK CD	0806423	Grifo columna de 1 agua	243.00
GK CE	0806424	Grifo columna de 1 agua	243.00

Grifos electrónicos

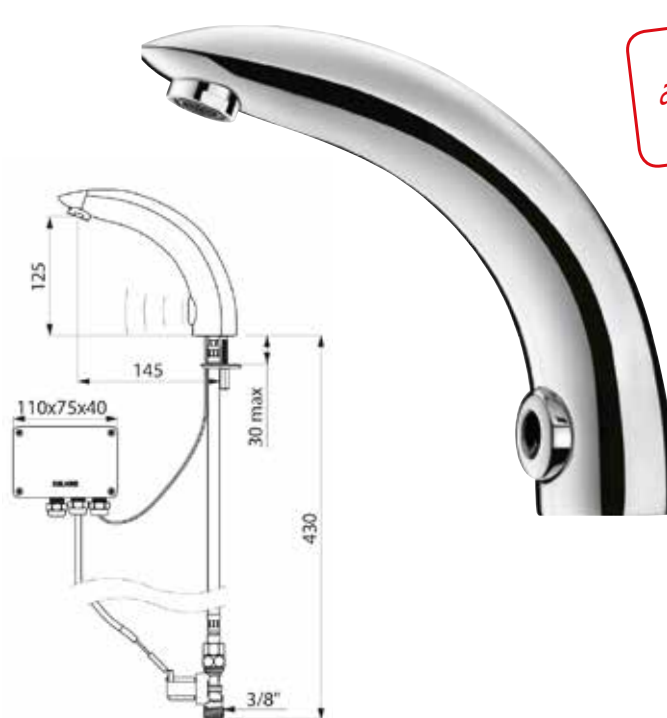
La grifería electrónica permite un importante ahorro de agua al tiempo que garantizan un confort óptimo para el usuario. Las válvulas controladas por tiempo y electrónicas ahorran hasta un 90% de agua en comparación con las válvulas convencionales.

El ahorro de agua también genera ahorro de energía.

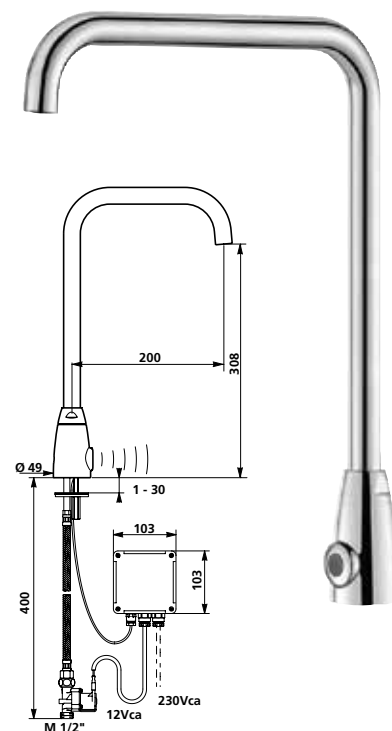
- Grifería electrónica para lavabo:
- Caja electrónica independiente IP65.
- Alimentación eléctrica con transformador de 230/12 V.
- Caudal preajustado a 4 l/min a 3 bar, ajustable de 1,5 a 6 l/min.
- Rompedor de chorro de piedra caliza.
- El enjuague periódico puede configurarse (preajustado a ~60 seg. cada 24 horas después del último uso).
- Detector de presencia por infrarrojos anti-choque.
- Cuerpo de latón cromado macizo.
- Manguera PEX con filtro y electro-válvula M3/8".
- Montaje reforzado con 2 varillas de acero inoxidable.
- Dispositivo de frenado antibloqueo en circulación.
- Cumple con los requisitos de la norma NF MM (Entorno Médico).
- 10 años de garantía.

Grifo electrónico caño bajo GD-EL1

Grifo electrónico caño alto GD-EL 4



Sistema
anti-legionela
incluido

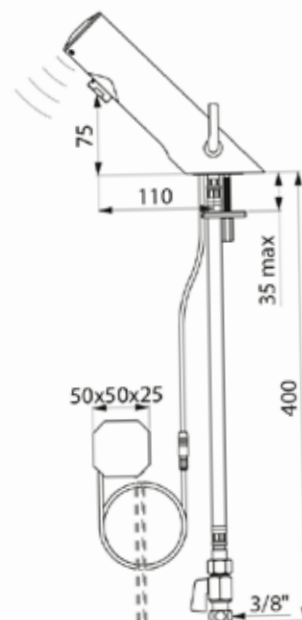


Modelo	Referencia	Caudal	P.V.P. Rec. €
GD-EL 1 RP	0806263	4	508.00
GD EL 4 RP	0806269	4	548.00

GD-Temp 4



*Sistema
anti-legionela
incluido*



GD-Temp 4 Wall



- Para luchar contra el vandalismo voluntario o involuntario, los racores están diseñados con materiales muy resistentes.
- Sus formas, mecanismos y métodos de instalación limitan la posibilidad de arrancar y mal uso.

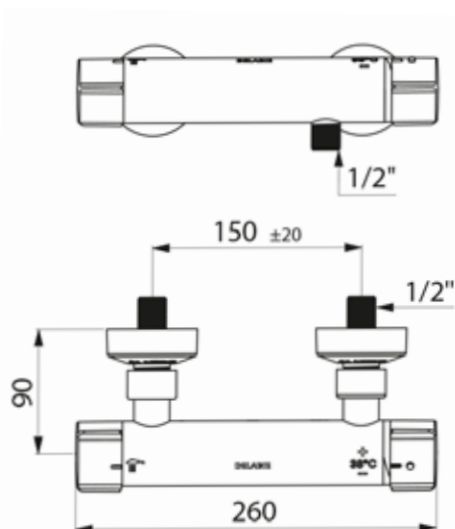
NOVEDAD

- Mezclador electrónico para lavabo mural: Alimentación a través de la red de 230/6 V a través de un bloque empotrado.
- Válvula solenoide antiestática y módulo electrónico integrados en el cuerpo de la válvula las pruebas.
- Caudal preajustado a 3 l/min a 3 bar, ajustable de 1,5 a 6 l/min.
- Rompedor de chorro de piedra caliza.
- Enjuague periódico (~60 seg. cada 24 horas después del último uso).
- Detección activa de presencia por infrarrojos, optimizada en el extremo de la boquilla.
- Cuerpo metálico cromado L.190 mm.
- Tapa bloqueada por 2 tornillos ocultos.
- Montaje en pared.
- Entradas de agua de 1/2" montadas enrasadas.
- Dispositivo de frenado antibloqueo en circulación.
- Ajuste lateral de la temperatura con tope de temperatura ajustable.
- 10 años de garantía.

Modelo	Referencia	Caudal	P.V.P. Rec. €
GD-Temp 4	0806270	3	459.00
GD-Temp 4 WALL	0806272	3	450.00

GD- SECURITHERM Mezclador termostático

*Sistema
anti-legionela
incluido*



NOVEDAD

Especificación Descripción

Mezclador termostático para ducha SECURITHERM de doble mando con:

- No hay válvulas antirretorno en las entradas (proliferación bacteriana reducida). No hay riesgo de flujo cruzado entre el agua caliente y fría.
- Anti-incrustaciones a prueba de fallos: se apaga inmediatamente si falla el suministro de agua fría (y viceversa).
- El aislamiento térmico Securitouch previene las quemaduras.
- Cartucho termostático resistente a la escala para el ajuste de la temperatura.
- ¼-gire el cabezal cerámico para ajustar el caudal.
- Control de temperatura hasta 41°C.
- Doble limitador de temperatura: 1º limitador ajustado a 39°C, 2º limitador ajustado a 41°C.
- Los choques térmicos son posibles si se quita la perilla de control o si se corta el suministro de agua fría.
- Caudal limitado a 9 lpm.
- Controles ergonómicos.
- M½" salida de ducha.
- Entradas "M¾" con filtros integrados. Mezclador suministrado con conectores de pared STOP/CHECK M½" M¾", ideal para hospitales.

- Para luchar contra el vandalismo voluntario o involuntario, los racores están diseñados con materiales muy resistentes.
- Sus formas, mecanismos y métodos de instalación limitan la posibilidad de arrancar y mal uso.

Modelo	Referencia	Caudal en litros/min.	P.V.P. Rec. €
GD-Securitherm	0806273	9	443.00

LAVAMANOS



3



Indispensables para mantener las más estrictas condiciones higiénicas en las zonas de trabajo donde se manipulan alimentos o productos delicados. Todos los modelos están equipados con grifo, llave de paso para agua fría/caliente.

Dimensiones reducidas debido a su diseño compacto y a su fregadero esférico embutido en una sola pieza.

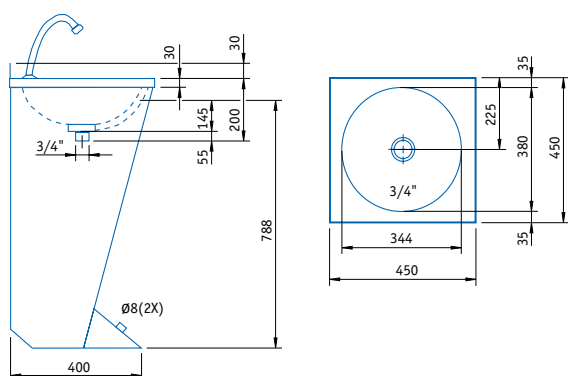
Diseñados también para adaptarse en instalaciones con curvas sanitarias entre la pared y el suelo.

3.1 Lavamanos de pie

Lavamanos completo

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Fregadero con cubeta redonda que facilitan la limpieza.
- Accionamiento mecánico de pie.
- Fregadero pulido con cubeta de medidas Ø 380 x 145 mm.
- Está equipado con pulsador temporizado, caño y llaves de paso para regular el caudal de agua fría y caliente y tubos de conexión de agua flexibles.

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Potencia 230V 1PN	P.V.P. Rec. €
LP 21	0701672	450 x 450 x 850	Con pulsador mecánico	390.00



LP 21

3.2 Lavamanos murales

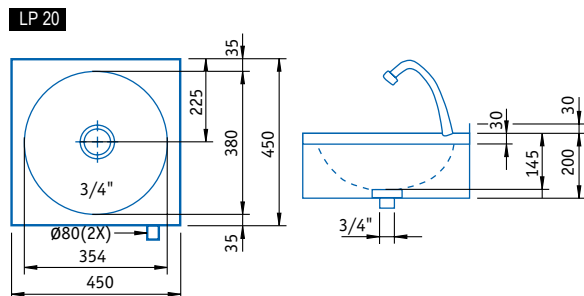
Lavamanos mecanico

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Descripción	P.V.P. Rec. €
LP 20	0701661	450 x 450 x 180	Ø 380 x 145	298.00

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304.
- Fregadero pulido con cubeta de medidas Ø 380 x 145 mm.
- El modelo "mecánico" está equipado con pulsador temporizado, caño y llaves de paso para regular el caudal de agua fría y caliente.



LP 20

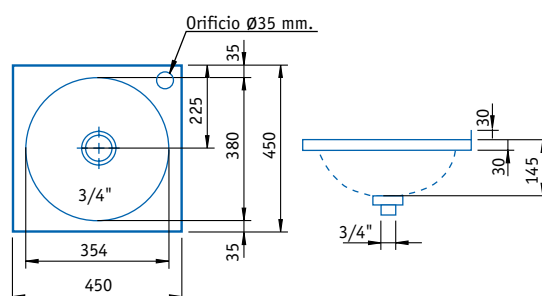


3.3 Complementos para lavamanos

Lavamanos económico

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Medidas cubetas en mm.	P.V.P. Rec. €
FLP	0260012	450 x 450	Ø 380 x 145	130.00

- Construidos totalmente de acero inoxidable AISI 304.
- Se suministran con agujero para grifería y válvula de desagüe.

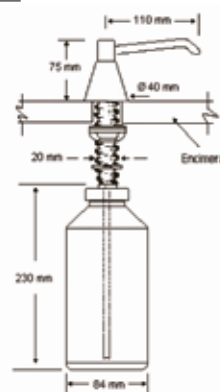


FLP

Dosificador de jabón líquido para encastrar

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Medidas cubetas en mm.	P.V.P. Rec. €
DJEN	0806922			122.00

- Cabezal de acero inoxidable AISI 304.
- Vástago de ABS blanco.
- Depósito de polietileno blanco de 1 litro de capacidad, rellenable por la parte superior mediante llave o por abajo mediante botella.



DJEN

Dosificador de jabón electrónico

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Medidas cubetas en mm.	P.V.P. Rec. €
DJEL	0806923	188 x 110 x 265		131.00

- Carcasa de aluminio de 0,5 mm y base en ABS color negro. Máxima robustez.
- Circuito de control, con sensores de infrarrojos, para el accionamiento por aproximación de las manos.
- Adecuado para lavabos de frecuencia de paso alta.
- Modelo apto para colectividades.
- Visor de contenido de plástico transparente.
- Capacidad: 0,8 litros
- NOTA: Alimentado con 6 pilas de 1,5V.



DJEL

Secadora de manos SEC

- Secadora de manos por aire caliente.
- Accionamiento automático por aproximación de las manos.
- Adecuada para lavabos de frecuencia de paso alta.
- Máquina compacta. Máxima durabilidad en su categoría.
- Carcasa, de una pieza, de acero inox AISI 304, 1,5 mm de espesor, acabado satinado.
- Sujeta a la base mediante 4 tornillos Allen.

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Potencia 230V 1PN	P.V.P. Rec. €
SEC	0806924	255 x 140 x 302	1,64 Kw	270.00

***Dispensador de papel toalla DTP***

- Dispensador de papel toalla, acero inox AISI 304, acabado satinado, tipo superficie.
- Dosificación manual.
- Robusto y anti-vandálico.
- Adecuado para lavabos de frecuencia de paso alta.
- Modelo apto para colectividades.

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Potencia 230V 1PN	P.V.P. Rec. €
DPT	0806925	275 x 133 x 330	---	84.00

***AIRFLOW***

- Secadora de manos tipo "hands in" de nueva generación, rápida eficiente y de diseño elegante.
- 2 pares de sensores infrarrojos en ambos lados de los embellecedores exteriores para el accionamiento automático.
- Velocidad máxima de salida del aire a 410 Km/h.
- Secado de las manos en 8-15 segundos.
- Motor de potencia ajustable que permite regular el consumo energético (entre 420 y 1.500W).
- Protección antimicrobiana y antibacteriana Biocote® basada en la tecnología de iones de plata. Estos iones inhiben la reproducción de micro-organismos en el producto durante toda su vida útil.
- Desconexión automática a los 30 segundos de uso continuado.

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Potencia 230V 1PN	P.V.P. Rec. €
DUAL P	0806920	665 x 320 x 228	220V/50-60Hz/1.500 w	950.00



CUBETAS DE SOLDAR



4



Para cubrir todas las posibilidades y necesidades del mercado, Soberana propone una extensa gama de cubetas para soldar en encimeras. Redondas, cuadradas, rectangulares, con o sin rebosadero las cubetas de soldar Soberana con pestaña plana y acabado electropulido se suministran unitariamente, de tres en tres o en palets, en función de la cantidad deseada.

Soberana 4.1 Cubetas con pestaña plana, para soldar



- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para incorporar a encimeras mediante soldadura.
- Con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe incorporada.
- Sólo las válvulas con Ref: 5371320 pueden incorporar tubo rebosadero (opcional).
- Los modelos "R" (CIR, etc...) incorporan válvula con rebosadero exterior.



Cubeta con rebosadero



36 Ø cm

Modelo	Referencia	Profundidad mm.	Desagüe	Rebosadero exterior	Referencia válvula	P.V.P. Rec. €
CR 36/18	0925002	180	Reversible	Si	4250303 (valv.) 4250503 (reb.)	67.00

40 x 40 cm

Modelo	Referencia	Profundidad mm.	Desagüe	Rebosadero exterior	Referencia válvula	P.V.P. Rec. €
CI 4040/20	0925057	200	Reversible	No	5371320	83.00
CI 4040/25	0925013	250	Reversible	No	5371320	87.00
CI 4040/30	0925024	300	Reversible	No	5371320	90.00
CIR 4040/20	0925126	200	Reversible	Si	5371000	88.00
CIR 4040/25	0925137	250	Reversible	Si	5371000	94.00
CIR 4040/30	0925148	300	Reversible	Si	5371000	96.00

45 x 45 cm

Modelo	Referencia	Profundidad mm.	Desagüe	Rebosadero exterior	Referencia válvula	P.V.P. Rec. €
CI 4545/25	0925261	250	Reversible	No	5371320	98.00
CIR 4545/25	0925283	250	Reversible	Si	5371000	102.00



50 x 40 cm

Modelo	Referencia	Profundidad mm.	Desagüe	Rebosadero exterior	Referencia válvula	P.V.P. Rec. €
CI 5040/25D	0925068	250	Derecha	No	5371320	97.00
CI 5040/25I	0925079	250	Izquierda	No	5371320	97.00
CI 5040/30D	0925088	300	Derecha	No	5371320	102.00
CI 5040/30I	0925090	300	Izquierda	No	5371320	102.00
CIR 5040/25D	0925159	250	Derecha	Si	5371000	109.00
CIR 5040/25I	0925166	250	Izquierda	Si	5371000	109.00
CIR 5040/30D	0925170	300	Derecha	Si	5371000	111.00
CIR 5040/30I	0925181	300	Izquierda	Si	5371000	111.00



50 x 50 cm

Modelo	Referencia	Profundidad mm.	Desagüe	Rebosadero exterior	Referencia válvula	P.V.P. Rec. €
CI 5050/30	0925272	300	Reversible	No	5371320	115.00
CIR 5050/30	0925294	300	Reversible	Si	5327000	126.00



60 x 50 cm

Modelo	Referencia	Profundidad mm.	Desagüe	Rebosadero exterior	Referencia válvula	P.V.P. Rec. €
CI 6050/30D	0925104	300	Derecha	No	5371320	130.00
CI 6050/30I	0925115	300	Izquierda	No	5371320	130.00
CIR 6050/30D	0925400	300	Derecha	Si	5371000	137.00
CIR 6050/30I	0925410	300	Izquierda	Si	5371000	137.00



70 x 45 cm

Modelo	Referencia	Profundidad mm.	Desagüe	Rebosadero exterior	Referencia válvula	P.V.P. Rec. €
CI 7045/30D	0925228	300	Derecha	No	5371320	290.00
CI 7045/30I	0925239	300	Izquierda	No	5371320	290.00



80 x 50 cm

Modelo	Referencia	Profundidad mm.	Desagüe	Rebosadero exterior	Referencia válvula	P.V.P. Rec. €
CI 8050/40D	0925251	400	Derecha	No	5371320	403.00
CI 8050/40I	0925253	400	Izquierda	No	5371320	403.00



110 x 50 cm

Modelo	Referencia	Profundidad mm.	Desagüe	Rebosadero exterior	Referencia válvula	P.V.P. Rec. €
CI 11050/40D	0925252	400	Derecha	No	5371320	647.00
CI 11050/40I	0925254	400	Izquierda	No	5371320	647.00

MESAS DE TRABAJO



5



Las mesas de Soberana están fabricadas en acero inoxidable 18/10 con ausencia total de madera. Acabado satinado, con el resultado de ausencia total de fuentes de retención de suciedades. Encimeras fabricadas en acero inoxidable 18/10 de 1,2 mm de espesor, frontal y lateral de 40 mm. Mesas murales con peto trasero de 100 x 15 mm y radio de 5 mm entre el mismo peto y la zona de trabajo. Las mesas están provistas de omegas de refuerzo en toda la zona inferior que le proporcionan un gran robustez. Estantes robustos de acero inoxidable de 40 mm de altura, con omegas de refuerzo en la parte inferior. Estructura con pies de 40 x 40 y regulación mediante rosca.

Mesas centrales con estante inferior



GAMA 600

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
MCEM 76	0508000	700 x 600 x 850	356.00
MCEM 86	0508001	800 x 600 x 850	396.00
MCEM 96	0508002	900 x 600 x 850	437.00
MCEM 106	0508003	1000x 600 x 850	442.00
MCEM 116	0508004	1100 x 600 x 850	462.00
MCEM 126	0508005	1200 x 600 x 850	473.00
MCEM 136	0508006	1300 x 600 x 850	504.00
MCEM 146	0508007	1400 x 600 x 850	517.00
MCEM 156	0508008	1500 x 600 x 850	554.00
MCEM 166	0508009	1600 x 600 x 850	571.00
MCEM 176	0508010	1700 x 600 x 850	601.00
MCEM 186	0508011	1800 x 600 x 850	613.00
MCEM 196	0508012	1900 x 600 x 850	646.00
MCEM 206	0508013	2000 x 600 x 850	660.00
MCEM 216	0508014	2100 x 600 x 850	764.00
MCEM 226	0508015	2200 x 600 x 850	885.00
MCEM 236	0508016	2300 x 600 x 850	935.00
MCEM 246	0508017	2400 x 600 x 850	1'003.00
MCEM 256	0508018	2500 x 600 x 850	1'063.00
MCEM 266	0508019	2600 x 600 x 850	1'120.00

GAMA 700

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
MCEM 77	0508040	700 x 700 x 850	379.00
MCEM 87	0508041	800 x 700 x 850	412.00
MCEM 97	0508042	900 x 700 x 850	456.00
MCEM 107	0508043	1000 x 700 x 850	460.00
MCEM 117	0508044	1100 x 700 x 850	480.00
MCEM 127	0508045	1200 x 700 x 850	494.00
MCEM 137	0508046	1300 x 700 x 850	525.00
MCEM 147	0508047	1400 x 700 x 850	538.00
MCEM 157	0508048	1500 x 700 x 850	577.00
MCEM 167	0508049	1600 x 700 x 850	595.00
MCEM 177	0508050	1700 x 700 x 850	627.00
MCEM 187	0508051	1800 x 700 x 850	637.00
MCEM 197	0508052	1900 x 700 x 850	671.00
MCEM 207	0508053	2000 x 700 x 850	686.00
MCEM 217	0508054	2100 x 700 x 850	796.00
MCEM 227	0508055	2200 x 700 x 850	921.00
MCEM 237	0508056	2300 x 700 x 850	973.00
MCEM 247	0508057	2400 x 700 x 850	1'044.00
MCEM 257	0508058	2500 x 700 x 850	1'106.00
MCEM 277	0508059	2700 x 700 x 850	1'168.00

Mesas murales con peto y estante inferior



GAMA 600

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
MPEM 76	0508020	700 x 600 x 850	381.00
MPEM 86	0508021	800 x 600 x 850	413.00
MPEM 96	0508022	900 x 600 x 850	456.00
MPEM 106	0508023	1000 x 600 x 850	460.00
MPEM 116	0508024	1100 x 600 x 850	479.00
MPEM 126	0508025	1200 x 600 x 850	492.00
MPEM 136	0508026	1300 x 600 x 850	521.00
MPEM 146	0508027	1400 x 600 x 850	535.00
MPEM 156	0508028	1500 x 600 x 850	571.00
MPEM 166	0508029	1600 x 600 x 850	589.00
MPEM 176	0508030	1700 x 600 x 850	619.00
MPEM 186	0508031	1800 x 600 x 850	630.00
MPEM 196	0508032	1900 x 600 x 850	663.00
MPEM 206	0508033	2000 x 600 x 850	677.00
MPEM 216	0508034	2100 x 600 x 850	847.00
MPEM 226	0508035	2200 x 600 x 850	976.00
MPEM 236	0508036	2300 x 600 x 850	1'031.00
MPEM 246	0508037	2400 x 600 x 850	1'108.00
MPEM 256	0508038	2500 x 600 x 850	1'173.00
MPEM 266	0508039	2600 x 600 x 850	1'236.00

GAMA 700

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
MPEM 77	0508060	700 x 700 x 850	396.00
MPEM 87	0508061	800 x 700 x 850	430.00
MPEM 97	0508062	900 x 700 x 850	473.00
MPEM 107	0508063	1000 x 700 x 850	478.00
MPEM 117	0508064	1100 x 700 x 850	498.00
MPEM 127	0508065	1200 x 700 x 850	511.00
MPEM 137	0508066	1300 x 700 x 850	543.00
MPEM 147	0508067	1400 x 700 x 850	556.00
MPEM 157	0508068	1500 x 700 x 850	595.00
MPEM 167	0508069	1600 x 700 x 850	613.00
MPEM 177	0508070	1700 x 700 x 850	645.00
MPEM 187	0508071	1800 x 700 x 850	655.00
MPEM 197	0508072	1900 x 700 x 850	689.00
MPEM 207	0508073	2000 x 700 x 850	704.00
MPEM 217	0508074	2100 x 700 x 850	827.00
MPEM 227	0508075	2200 x 700 x 850	953.00
MPEM 237	0508076	2300 x 700 x 850	1'006.00
MPEM 247	0508077	2400 x 700 x 850	1'080.00
MPEM 257	0508078	2500 x 700 x 850	1'144.00
MPEM 267	0508079	2600 x 700 x 850	1'208.00

Estantes adicionales

GAMA 600

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
E 76	0512000	700 x 600	96.00
E 86	0512001	800 x 600	103.00
E 96	0512002	900 x 600	108.00
E 106	0512003	1000 x 600	118.00
E 116	0512004	1100 x 600	128.00
E 126	0512005	1200 x 600	139.00
E 136	0512006	1300 x 600	149.00
E 146	0512007	1400 x 600	160.00
E 156	0512008	1500 x 600	169.00
E 166	0512009	1600 x 600	181.00
E 176	0512010	1700 x 600	191.00
E 186	0512011	1800 x 600	202.00
E 196	0512012	1900 x 600	211.00
E 206	0512013	2000 x 600	221.00
E 216	0512014	2100 x 600	259.00
E 226	0512015	2200 x 600	273.00
E 236	0512016	2300 x 600	285.00
E 246	0512017	2400 x 600	299.00
E 256	0512018	2500 x 600	316.00
E 266	0512019	2600 x 600	333.00

GAMA 700

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
E 77	0512020	700 x 700	100.00
E 87	0512021	800 x 700	106.00
E 97	0512022	900 x 700	112.00
E 107	0512023	1000 x 700	123.00
E 117	0512024	1100 x 700	132.00
E 127	0512025	1200 x 700	144.00
E 137	0512026	1300 x 700	156.00
E 147	0512027	1400 x 700	167.00
E 157	0512028	1500 x 700	176.00
E 167	0512029	1700 x 700	189.00
E 177	0512030	1700 x 700	200.00
E 187	0512031	1800 x 700	208.00
E 197	0512032	1900 x 700	219.00
E 207	0512033	2000 x 700	230.00
E 217	0512034	2100 x 700	271.00
E 227	0512035	2200 x 700	283.00
E 237	0512036	2300 x 700	296.00
E 247	0512037	2400 x 700	310.00
E 257	0512038	2500 x 700	327.00
E 267	0512039	2700 x 700	346.00

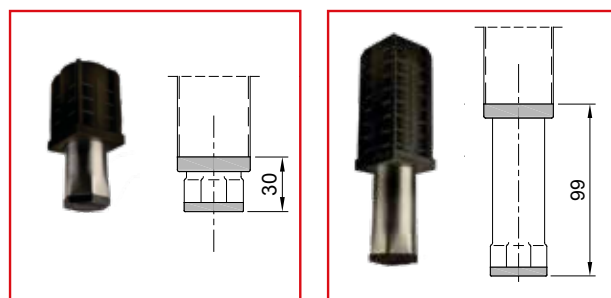
Estantes contruidos en acero inoxidable AISI 304 para montar a la estructura ya preparada. Con sistema de fácil montaje y omega de refuerzo. Separación útil entre el estante estándar y el estante adicional, y entre el estante adicional y el sobre de la mesa, de 280 mm. Suministrado siempre desmontado.

Accesorios Kit niveladores con mayor regulación

Modelo	Referencia	Para mesas	P.V.P. Rec. €
KIT P4	0409118	hasta 2000 mm.	12.00
KIT P6	0409119	a partir de 2200 mm.	15.00

Accesorios destinados para aquellas instalaciones que combinan fregaderos industriales con bastidores para alojar lavavajillas, con mesas de trabajo Soberana:

Estos niveladores con mayor regulación, también con rosca oculta, permiten una nivelación óptima y tener fregaderos y mesas a la misma altura.



Accesorios Kit ruedas para adaptar a mesas

Modelo	Referencia	Para mesas	P.V.P. Rec. €
KIT R4	0409120	hasta 2000 mm.	88.00
KIT R6	0409121	a partir de 2200 mm.	132.00

Rueda de Ø125 mm. con expansivo para tubo cuadrado de 40 x 40 mm. La mitad de la dotación de los kits va con freno, la otra sin freno. ATENCIÓN: La mesa montada con ruedas tendrá una altura total de 975 mm.



Mesas murales montadas sin estante inferior

GAMA 600

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
MPM 106	0508089	1000 x 600 x 850	457.00
MPM 126	0508080	1200 x 600 x 850	488.00
MPM 146	0508081	1400 x 600 x 850	528.00
MPM 166	0508090	1600 x 600 x 850	558.00
MPM 186	0508091	1800 x 600 x 850	593.00
MPM 206	0508092	2000 x 600 x 850	621.00

GAMA 700

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
MPM 107	0508093	1000 x 700 x 850	475.00
MPM 127	0508082	1200 x 700 x 850	508.00
MPM 147	0508083	1400 x 700 x 850	549.00
MPM 167	0508094	1600 x 700 x 850	580.00
MPM 187	0508095	1800 x 700 x 850	617.00
MPM 207	0508096	2000 x 700 x 850	648.00

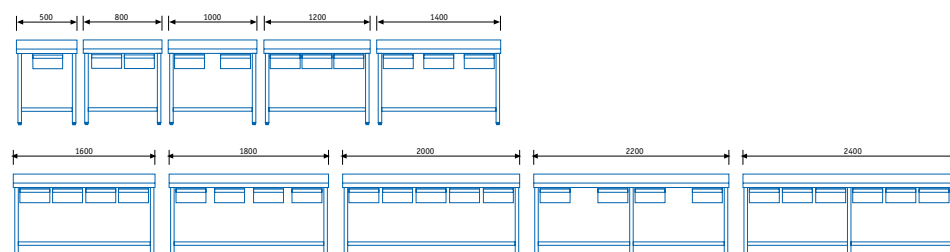


Cajones para mesas

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Posición	P.V.P. Rec. €
CMS	0409113	337 x 539 x 167	Cualquiera	170.00



Ubicación máxima de cajones por mesa

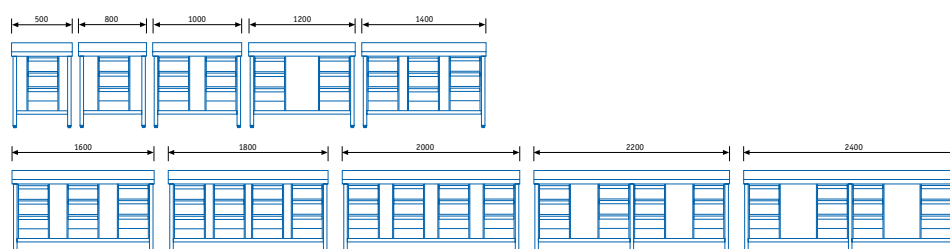


Cajoneras para mesas

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Posición	P.V.P. Rec. €
CMS3	0409122	387 x 550 x 600	Cualquiera	596.00



Ubicación máxima de cajoneras por mesa



Mesas murales montadas sin estante inferior

GAMA 600 CON ESTANTE

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Tipo de cubeta	Situación cubeta	P.V.P. Rec. €
MMCE-126 D	0409070	1200 x 600 x 850	400 x 340 x 200	Derecha	833.00
MMCE-126 I	0409071	1200 x 600 x 850	400 x 340 x 200	Izquierda	833.00
MMCE-146 D	0409072	1400 x 600 x 850	400 x 340 x 200	Derecha	901.00
MMCE-146 I	0409073	1400 x 600 x 850	400 x 340 x 200	Izquierda	901.00

GAMA 600 SIN ESTANTE

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Tipo de cubeta	Situación cubeta	P.V.P. Rec. €
MMCA-126 D	0409074	1200 x 600 x 850	400 x 340 x 200	Derecha	722.00
MMCA-126 I	0409075	1200 x 600 x 850	400 x 340 x 200	Izquierda	722.00
MMCA-146 D	0409076	1400 x 600 x 850	400 x 340 x 200	Derecha	792.00
MMCA-146 I	0409077	1400 x 600 x 850	400 x 340 x 200	Izquierda	792.00

GAMA 700 CON ESTANTE

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Tipo de cubeta	Situación cubeta	P.V.P. Rec. €
MMCE-127 D	0409078	1200 x 700 x 850	450 x 450 x 250	Derecha	988.00
MMCE-127 I	0409079	1200 x 700 x 850	450 x 450 x 250	Izquierda	988.00
MMCE-147 D	0409080	1400 x 700 x 850	450 x 450 x 250	Derecha	1'035.00
MMCE-147 I	0409081	1400 x 700 x 850	450 x 450 x 250	Izquierda	1'035.00

GAMA 700 SIN ESTANTE

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Tipo de cubeta	Situación cubeta	P.V.P. Rec. €
MMCA-127 D	0409083	1200 x 700 x 850	450 x 450 x 250	Derecha	861.00
MMCA-127 I	0409084	1200 x 700 x 850	450 x 450 x 250	Izquierda	861.00
MMCA-147 D	0409085	1400 x 700 x 850	450 x 450 x 250	Derecha	897.00
MMCA-147 I	0409086	1400 x 700 x 850	450 x 450 x 250	Izquierda	897.00



5.4 Mesas de desbarazado y bastidor

Mesas murales montadas sin estante inferior

Modelo	Referencia	Medidas totales	Medidas cubetas	Situación orificio	P.V.P. Rec. €
MDZ 147/11D	0408053	1400 x 700 x 850	500 x 500 x 300	Derecha	559.00
MDZ 147/11I	0408054	1400 x 700 x 850	500 x 500 x 300	Izquierda	559.00
BMDZ 147	0411041	Bastidor			324.00

Encimeras de 700 mm de profundidad fabricadas en acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor. Acabado del conjunto pulido satinado con el resultado de ausencia total de retención de suciedades.

Con peto trasero de 100 x 15 mm y radio de 5 mm entre el mismo peto y la zona plana.

Frontales y laterales de 50 mm. con radio en el frente de 10 mm.

Embutición profunda del marco creando un perfil de aguas con sensible desnivel hacia la cubeta.

Con cubeta de 500 x 500 x 300 mm embutidas con amplios radios, con protección insonorizante, válvulas de desagüe de 2" y tubo rebosadero. Orificio de diámetro interior 110 mm para poder tirar los desechos.

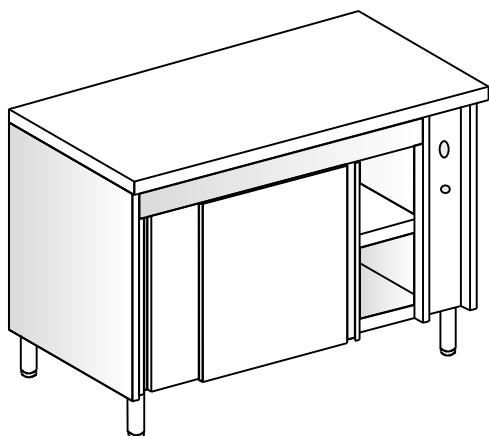
Bastidor especial construido en acero inoxidable AISI 304, con pies de 40 x 40 mm y regulación en altura mediante rosca oculta según Normativa Sanitaria. Especialmente diseñado para poder colocar el cubo de desperdicio FCE-75 (referencia 3708077, ver página 86) por debajo del orificio. Bastidor no incluido en el precio del sobre.



NOTA: Para muebles de profundidad 600, consultar precios.

5.5 Mesas calientes

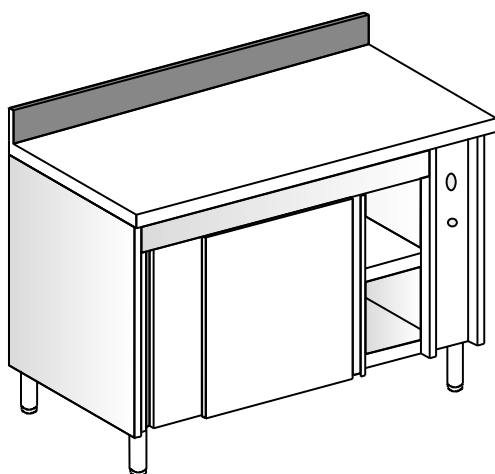
MASA CALIENTE SIN PETO, CON ESTANTE PERFORADO, PUERTA CORREDERA



* = 2 estantes , 6 pies

Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	kW	Peso kg	P.V.P. Rec. €
Grupo calentamiento derecha, 2 puertas					
1000 x 700 x 850	9720100	0,60	1,6	77	1'691.00
1100 x 700 x 850	9720110	0,65	1,6	81	1'750.00
1200 x 700 x 850	9720120	0,71	1,6	85	1'808.00
1300 x 700 x 850	9720130	0,77	1,6	89	1'862.00
1400 x 700 x 850	9720140	0,83	1,6	92	1'920.00
1500 x 700 x 850	9720150	0,89	1,6	96	2'031.00
Grupo calentamiento izquierda, 2 puertas					
1000 x 700 x 850	9720101	0,60	1,6	77	1'691.00
1100 x 700 x 850	9720111	0,65	1,6	81	1'750.00
1200 x 700 x 850	9720121	0,71	1,6	85	1'808.00
1300 x 700 x 850	9720131	0,77	1,6	89	1'862.00
1400 x 700 x 850	9720141	0,83	1,6	92	1'920.00
1500 x 700 x 850	9720151	0,89	1,6	96	2'031.00
2 grupos de calentamiento, 2 puertas					
1600 x 700 x 850	9720160	0,95	2x1,6	100	2'049.00
1700 x 700 x 850	9720170	1,01	2x1,6	105	2'123.00
1800 x 700 x 850	9720180	1,07	2x1,6	109	2'622.00
1900 x 700 x 850	9720190	1,13	2x1,6	121	2'685.00
2000 x 700 x 850	9720200	1,19	2x1,6	126	2'767.00
2100 x 700 x 850	9720210	1,25	2x1,6	131	2'854.00
2 grupos de calentamiento, 3 puertas					
2200 x 700 x 850	9720220	1,31	2x1,6	136	3'058.00
2300 x 700 x 850	9720230	1,37	2x1,6	142	3'133.00
* 2400 x 700 x 850	9720240	1,43	2x1,6	147	3'384.00
* 2500 x 700 x 850	9720250	1,49	2x1,6	154	3'463.00
* 2600 x 700 x 850	9720260	1,55	2x1,6	160	3'542.00

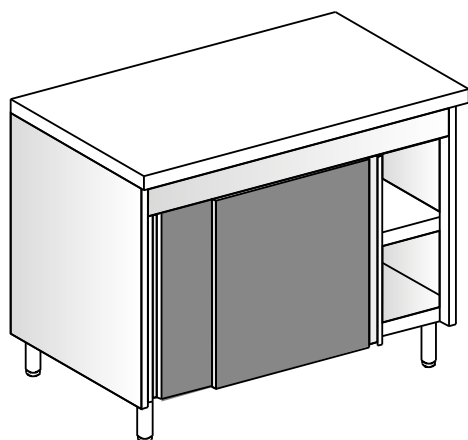
MASA CALIENTE CON PETO, CON ESTANTE PERFORADO, PUERTA CORREDERA



* = 2 estantes , 6 pies

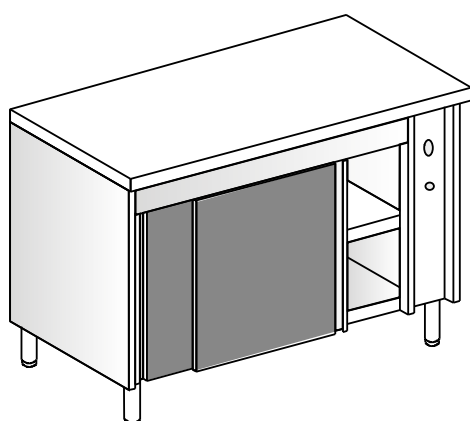
Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	kW	Peso kg	P.V.P. Rec. €
Grupo calentamiento derecha, 2 puertas					
1000 x 700 x 850	9721100	0,60	1,6	78	1'743.00
1100 x 700 x 850	9721110	0,65	1,6	82	1'808.00
1200 x 700 x 850	9721120	0,71	1,6	86	1'868.00
1300 x 700 x 850	9721130	0,77	1,6	90	1'932.00
1400 x 700 x 850	9721140	0,83	1,6	94	1'995.00
1500 x 700 x 850	9721150	0,89	1,6	98	2'059.00
Grupo calentamiento izquierda, 2 puertas					
1000 x 700 x 850	9721101	0,60	1,6	78	1'743.00
1100 x 700 x 850	9721111	0,65	1,6	82	1'808.00
1200 x 700 x 850	9721121	0,71	1,6	86	1'868.00
1300 x 700 x 850	9721131	0,77	1,6	90	1'932.00
1400 x 700 x 850	9721141	0,83	1,6	94	1'995.00
1500 x 700 x 850	9721151	0,89	1,6	98	2'059.00
2 grupos de calentamiento, 2 puertas					
1600 x 700 x 850	9721160	0,95	2x1,6	102	2'134.00
1700 x 700 x 850	9721170	1,01	2x1,6	106	2'212.00
1800 x 700 x 850	9721180	1,07	2x1,6	111	2'720.00
1900 x 700 x 850	9721190	1,13	2x1,6	122	2'787.00
2000 x 700 x 850	9721200	1,19	2x1,6	127	2'874.00
2100 x 700 x 850	9721210	1,25	2x1,6	133	2'966.00
2 grupos de calentamiento, 3 puertas					
2200 x 700 x 850	9721220	1,31	2x1,6	138	3'108.00
2300 x 700 x 850	9721230	1,37	2x1,6	144	3'216.00
* 2400 x 700 x 850	9721240	1,43	2x1,6	149	3'513.00
* 2500 x 700 x 850	9721250	1,49	2x1,6	156	3'594.00
* 2600 x 700 x 850	9721260	1,55	2x1,6	162	3'679.00

**SIN PETO, PASANTE, PUERTA
CORREDERA**



Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	Peso kg	P.V.P. Rec. €
4 puertas				
900 x 700 x 850	9722090	0,54	66	1'443.00
1000 x 700 x 850	9722100	0,60	70	1'467.00
1100 x 700 x 850	9722110	0,65	74	1'523.00
1200 x 700 x 850	9722120	0,71	78	1'588.00
1300 x 700 x 850	9722130	0,77	82	1'658.00
1400 x 700 x 850	9722140	0,83	86	1'727.00
1500 x 700 x 850	9722150	0,89	90	1'798.00
1600 x 700 x 850	9722160	0,95	94	1'878.00
1700 x 700 x 850	9722170	1,01	98	1'962.00
1800 x 700 x 850	9722180	1,07	103	2'037.00
1900 x 700 x 850	9722190	1,13	107	2'109.00
6 puertas				
2000 x 700 x 850	9722200	1,19	112	2'201.00
2100 x 700 x 850	9722210	1,25	118	2'306.00
2200 x 700 x 850	9722220	1,31	123	2'520.00
2300 x 700 x 850	9722230	1,37	129	2'597.00
2 estantes , 6 pies				
8 puertas				
2400 x 700 x 850	9722240	1,43	134	2'852.00
2500 x 700 x 850	9722250	1,49	141	2'942.00
2600 x 700 x 850	9722260	1,55	147	3'033.00
2700 x 700 x 850	9722270	1,61	154	3'129.00
2800 x 700 x 850	9722280	1,67	161	3'194.00
2900 x 700 x 850	9722290	1,73	168	3'305.00
3000 x 700 x 850	9722300	1,79	176	3'409.00
3100 x 700 x 850	9722310	1,84	184	3'490.00
3200 x 700 x 850	9722320	1,90	193	3'583.00

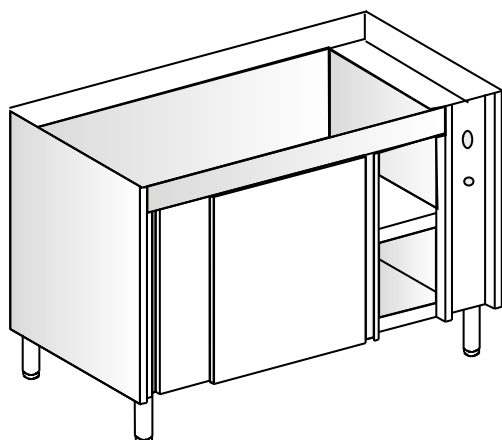
**MASA CALIENTE SIN PETO, MESA
CALIENTE PASANTE, PUERTA
CORREDERA, ESTANTE PERFORADO**



Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	kW	Peso kg	P.V.P. Rec. €
Grupo calentamiento derecha, 4 puertas					
1000 x 700 x 850	9723100	0,60	1,6	78	1'893.00
1100 x 700 x 850	9723110	0,65	1,6	82	1'949.00
1200 x 700 x 850	9723120	0,71	1,6	86	2'014.00
1300 x 700 x 850	9723130	0,77	1,6	90	2'082.00
1400 x 700 x 850	9723140	0,83	1,6	94	2'152.00
1500 x 700 x 850	9723150	0,89	1,6	98	2'224.00
Grupo calentamiento izquierda, 4 puertas					
1000 x 700 x 850	9723101	0,60	1,6	78	1'893.00
1100 x 700 x 850	9723111	0,65	1,6	82	1'949.00
1200 x 700 x 850	9723121	0,71	1,6	86	2'014.00
1300 x 700 x 850	9723131	0,77	1,6	90	2'082.00
1400 x 700 x 850	9723141	0,83	1,6	94	2'152.00
1500 x 700 x 850	9723151	0,89	1,6	98	2'224.00
2 grupos de calentamiento, 4 puertas					
1600 x 700 x 850	9723160	0,95	2x1,6	102	2'307.00
1700 x 700 x 850	9723170	1,01	2x1,6	106	2'389.00
1800 x 700 x 850	9723180	1,07	2x1,6	111	2'851.00
1900 x 700 x 850	9723190	1,13	2x1,6	122	2'923.00
2000 x 700 x 850	9723200	1,19	2x1,6	127	3'016.00
2100 x 700 x 850	9723210	1,25	2x1,6	133	3'118.00
2 grupos de calentamiento, 6 puertas					
2200 x 700 x 850	9723220	1,31	2x1,6	138	3'331.00
2300 x 700 x 850	9723230	1,37	2x1,6	144	3'407.00
* 2400 x 700 x 850	9723240	1,43	2x1,6	149	3'663.00
* 2500 x 700 x 850	9723250	1,49	2x1,6	156	3'756.00
* 2600 x 700 x 850	9723260	1,55	2x1,6	162	3'850.00

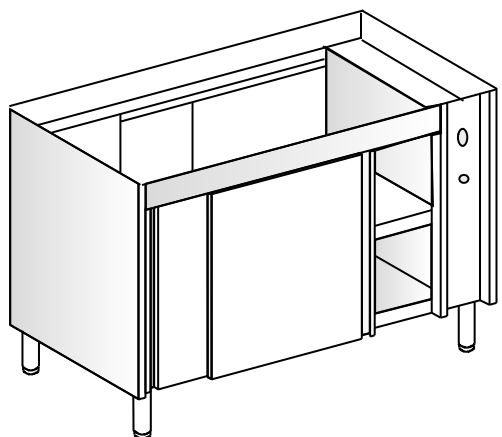
* = 2 estantes , 6 pies

ARMARIO CALIENTE CON ESTANTE INTERMEDIO PERFORADO, PUERTAS CORREDERA



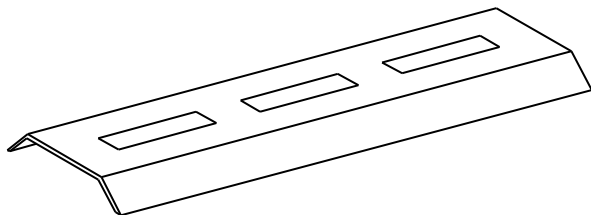
Medidas en mm.	Referencia	kW	P.V.P. Rec. €
1000 x 680 x 810	9758100	1,6	1'615.00
1100 x 680 x 810	9758110	1,6	1'663.00
1200 x 680 x 810	9758120	1,6	1'705.00
1300 x 680 x 810	9758130	1,6	1'737.00
1400 x 680 x 810	9758140	1,6	1'767.00
1500 x 680 x 810	9758150	1,6	1'849.00
2 grupos de calentamiento			
1600 x 680 x 810	9758160	1,6	1'932.00

MESA CALIENTE PASANTE CON ESTANTE INTERMEDIO PERFORADO, PUERTAS CORREDERAS



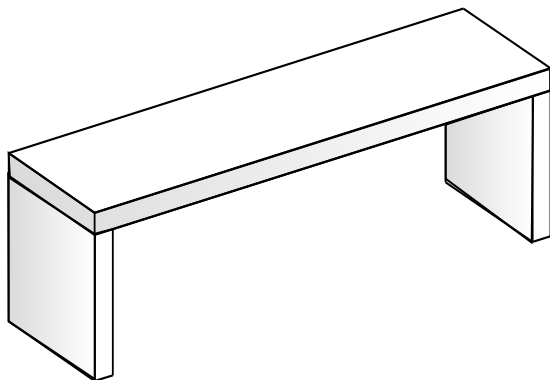
Medidas en mm.	Referencia	kW	P.V.P. Rec. €
1000 x 660 x 810	9759100	1,6	1'681.00
1100 x 660 x 810	9759110	1,6	1'762.00
1200 x 660 x 810	9759120	1,6	1'832.00
1300 x 660 x 810	9759130	1,6	1'900.00
1400 x 660 x 810	9759140	1,6	1'956.00
1500 x 660 x 810	9759150	1,6	2'018.00
2 grupos de calentamiento			
1600 x 660 x 810	9759160	1,6	2'081.00

ELEMENTO CALEFACTOR MEDIANTE RESISTENCIA



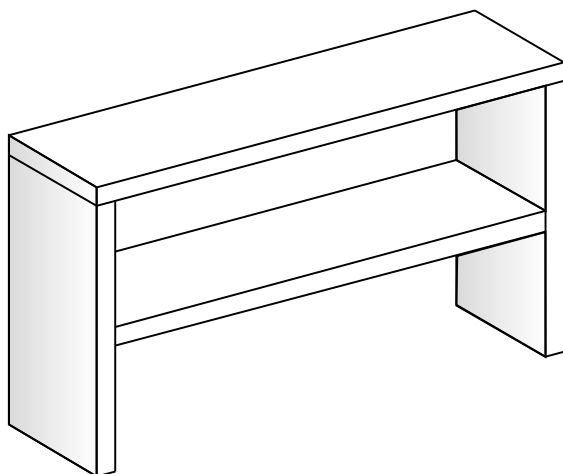
Medidas en mm.	Referencia	P.V.P. Rec. €
1 resistencia 400W		
500 x 250 x 60	9305050	441.00
2 resistencia 400W		
1000 x 250 x 60	9305100	665.00
3 resistencia 400W		
1500 x 250 x 60	9305150	843.00
4 resistencia 400W		
2000 x 250 x 60	9305201	1'086.00

ESTRUCTURA SIMPLE



Medidas en mm.	Referencia	P.V.P. Rec. €
800 x 300 x 300	9300080	265.00
900 x 300 x 300	9300090	288.00
1000 x 300 x 300	9300100	312.00
1100 x 300 x 300	9300110	338.00
1200 x 300 x 300	9300120	362.00
1300 x 300 x 300	9300130	394.00
1400 x 300 x 300	9300140	421.00
1500 x 300 x 300	9300150	447.00
1600 x 300 x 300	9300160	477.00
1700 x 300 x 300	9300170	515.00
1800 x 300 x 300	9300180	552.00
1900 x 300 x 300	9300190	576.00
2000 x 300 x 300	9300200	596.00

ESTRUCTURA DOBLE



Medidas en mm.	Referencia	P.V.P. Rec. €
800 x 300 x 600	9301080	381.00
900 x 300 x 600	9301090	410.00
1000 x 300 x 600	9301100	441.00
1100 x 300 x 600	9301110	485.00
1200 x 300 x 600	9301120	530.00
1300 x 300 x 600	9301130	572.00
1400 x 300 x 600	9301140	618.00
1500 x 300 x 600	9301150	661.00
1600 x 300 x 600	9301160	703.00
1700 x 300 x 600	9301170	749.00
1800 x 300 x 600	9301180	794.00
1900 x 300 x 600	9301190	837.00
2000 x 300 x 600	9301200	880.00

ARMARIOS

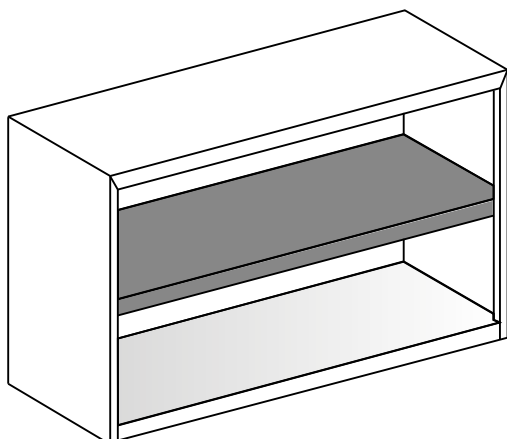


6



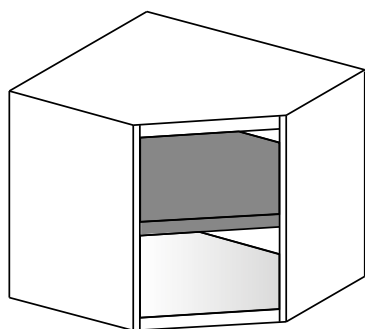
Complemento muy importante en una cocina industrial, la gama de armarios de acero inoxidable AISI 304 le ayudará a optimizar el espacio cumpliendo a su vez con los requisitos sanitarios de higiene en el almacenamiento.

ARMARIOS ABIERTOS Y 1 ESTANTE



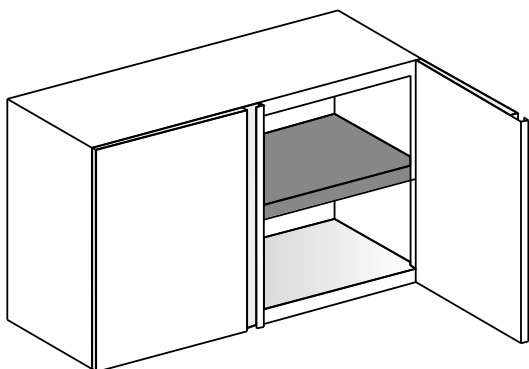
Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	Peso kg	P.V.P. Rec. €
400 x 400 x 600	9400040	0,10	9	375.00
500 x 400 x 600	9400050	0,12	11	387.00
600 x 400 x 600	9400060	0,14	13	396.00
700 x 400 x 600	9400070	0,17	15	426.00
800 x 400 x 600	9400080	0,19	16	455.00
900 x 400 x 600	9400090	0,22	18	490.00
1000 x 400 x 600	9400100	0,24	19	521.00
1100 x 400 x 600	9400110	0,26	21	548.00
1200 x 400 x 600	9400120	0,29	22	579.00
1300 x 400 x 600	9400130	0,31	23	606.00
1400 x 400 x 600	9400140	0,34	24	638.00
1500 x 400 x 600	9400150	0,36	25	667.00
1600 x 400 x 600	9400160	0,38	26	705.00
1700 x 400 x 600	9400170	0,41	29	741.00
1800 x 400 x 600	9400180	0,43	31	770.00
1900 x 400 x 600	9400190	0,46	33	804.00
2000 x 400 x 600	9400200	0,48	35	837.00

ARMARIOS ABIERTOS ANGULAR Y 1 ESTANTE



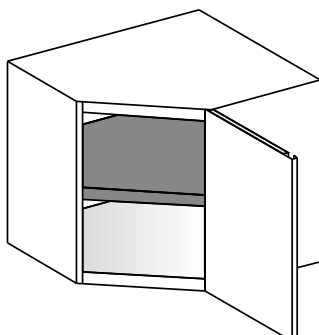
Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	Peso kg	P.V.P. Rec. €
700 x 700 x 600	9402070	0,29	23	934.00

ARMARIOS CON PUERTAS BASCULANTES Y 1 ESTANTE



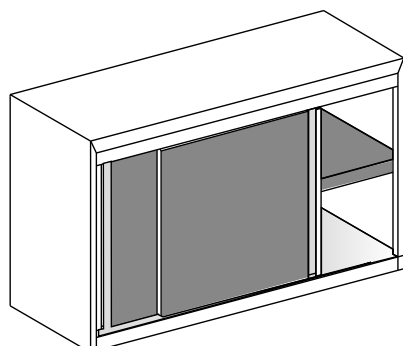
Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	Peso kg	P.V.P. Rec. €
Bisagras derecha				
400x400x600	9401040	0,10	13	516.00
500x400x600	9401050	0,12	15	537.00
600x400x600	9401060	0,14	17	668.00
Bisagras izquierda				
400x400x600	9401041	0,10	13	516.00
500x400x600	9401051	0,12	15	537.00
600x400x600	9401061	0,14	17	668.00
2 puertas				
700x400x600	9401070	0,17	19	699.00
800x400x600	9401080	0,19	22	731.00
900x400x600	9401090	0,22	24	767.00
1000x400x600	9401100	0,24	27	799.00
1100x400x600	9401110	0,26	29	837.00
1200x400x600	9401120	0,29	31	880.00

ARMARIOS ANGULARES CON PUERTA BASCULANTE Y 1 ESTANTE



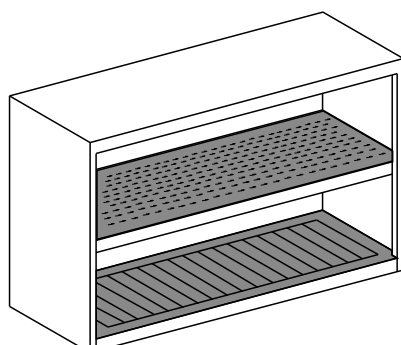
Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	Peso kg	P.V.P. Rec. €
puerta derecha				
700 x 700 x 600	9402072	0,29	27	1'038.00
puerta izquierda				
700 x 700 x 600	9402073	0,29	27	1'038.00

ARMARIOS CON PUERTAS DESLIZANTES Y 1 ESTANTE



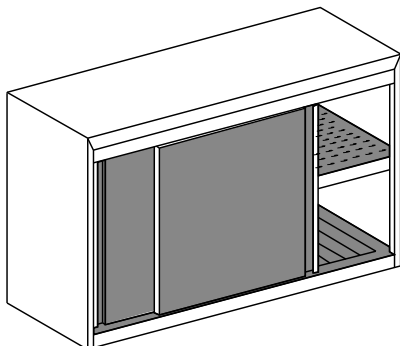
Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	Peso kg	P.V.P. Rec. €
800 x 400 x 600	9403080	0,19	20	641.00
900 x 400 x 600	9403090	0,22	22	656.00
1000 x 400 x 600	9403100	0,24	24	688.00
1100 x 400 x 600	9403110	0,26	26	724.00
1200 x 400 x 600	9403120	0,29	28	764.00
1300 x 400 x 600	9403130	0,31	30	799.00
1400 x 400 x 600	9403140	0,34	32	831.00
1500 x 400 x 600	9403150	0,36	34	863.00
1600 x 400 x 600	9403160	0,38	36	903.00
1700 x 400 x 600	9403170	0,41	39	935.00
1800 x 400 x 600	9403180	0,43	41	974.00
1900 x 400 x 600	9403190	0,46	43	1'016.00
2000 x 400 x 600	9403200	0,48	45	1'041.00
2100 x 400 x 600	9403210	0,50	47	1'085.00

ARMARIOS ABIERTOS Y 1 ESTANTE PERFORADO



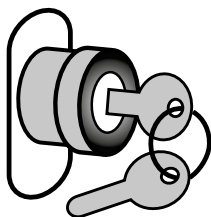
Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	Peso kg	P.V.P. Rec. €
400 x 400 x 600	9404040	0,10	10	491.00
500 x 400 x 600	9404050	0,12	12	504.00
600 x 400 x 600	9404060	0,14	13	526.00
700 x 400 x 600	9404070	0,17	15	553.00
800 x 400 x 600	9404080	0,19	17	582.00
900 x 400 x 600	9404090	0,22	19	616.00
1000 x 400 x 600	9404100	0,24	20	641.00
1100 x 400 x 600	9404110	0,26	21	668.00
1200 x 400 x 600	9404120	0,29	22	699.00
1300 x 400 x 600	9404130	0,31	23	741.00
1400 x 400 x 600	9404140	0,34	24	767.00
1500 x 400 x 600	9404150	0,36	25	795.00
1600 x 400 x 600	9404160	0,38	27	821.00
1700 x 400 x 600	9404170	0,41	29	854.00
1800 x 400 x 600	9404180	0,43	30	892.00

ARMARIOS ESCURREPLATOS CON PUERTAS DESLIZANTES Y 1 ESTANTE PERFORADO



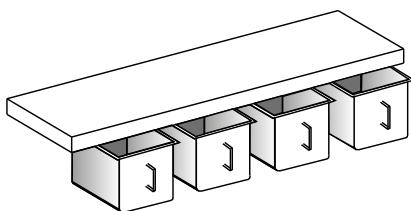
Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	Peso kg	P.V.P. Rec. €
800 x 400 x 600	9405080	0,19	20	767.00
900 x 400 x 600	9405090	0,22	22	794.00
1000 x 400 x 600	9405100	0,40	24	820.00
1100 x 400 x 600	9405110	0,44	26	847.00
1200 x 400 x 600	9405120	0,48	28	880.00
1300 x 400 x 600	9405130	0,52	30	907.00
1400 x 400 x 600	9405140	0,56	32	950.00
1500 x 400 x 600	9405150	0,60	34	995.00
1600 x 400 x 600	9405160	0,64	37	1'038.00
1700 x 400 x 600	9405170	0,68	39	1'080.00
1800 x 400 x 600	9405180	0,72	41	1'129.00

CERRADURA PARA PUERTAS BASCULANTES Y DESLIZANTES



Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. €
	9737002	77.00

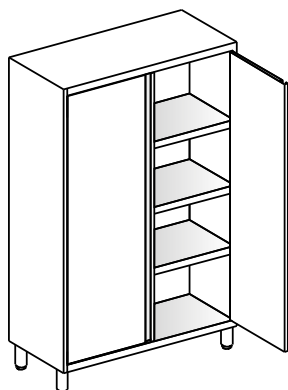
SOPORTE PARA CAJONES GN 1/6 100



Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. €
4 Cubetas	9420001	467.00
6 Cubetas	9420002	698.00
8 Cubetas	9420003	928.00

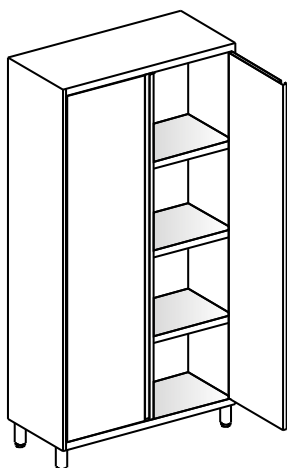
6.2 Armarios neutros de pie

ARMARIOS CON PUERTAS BASCULANTES Y 3 ESTANTES



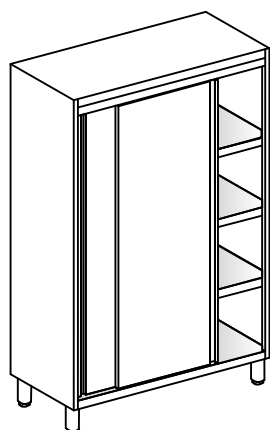
Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	Peso kg	P.V.P. Rec. €
Bisagras derecha				
600x500x1560	9500060	0,47	65	1'395.00
700x500x1560	9500070	0,55	73	1'453.00
Bisagras izquierda				
600x500x1560	9500061	0,47	65	1'395.00
700x500x1560	9500071	0,55	73	1'453.00
2 puertas				
800x500x1560	9500080	0,62	78	1'558.00
900x500x1560	9500090	0,70	84	1'622.00
1000x500x1560	9500100	0,78	90	1'694.00
1100x500x1560	9500110	0,86	96	1'773.00
1200x500x1560	9500120	0,94	102	1'862.00
1300x500x1560	9500130	1,01	108	1'961.00
1400x500x1560	9500140	1,09	114	2'048.00

ARMARIOS CON PUERTAS BASCULANTES Y 3 ESTANTES



Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	Peso kg	P.V.P. Rec. €
Bisagras derecha				
600x500x2000	9501060	0,60	77	1'714.00
700x500x2000	9501070	0,70	85	1'785.00
Bisagras izquierda				
600x500x2000	9501061	0,60	77	1'714.00
700x500x2000	9501071	0,70	85	1'785.00
2 puertas				
800x500x2000	9501080	0,80	97	1'914.00
900x500x2000	9501090	0,90	105	1'993.00
1000x500x2000	9501100	1,00	113	2'081.00
1100x500x2000	9501110	1,10	121	2'178.00
1200x500x2000	9501120	1,20	129	2'288.00
1300x500x2000	9501130	1,30	137	2'409.00
1400x500x2000	9501140	1,40	144	2'516.00

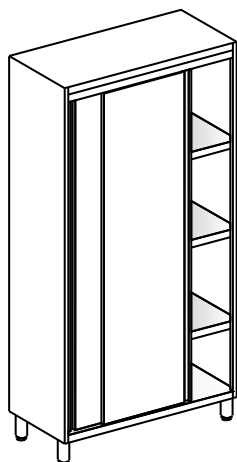
ARMARIOS CON PUERTAS DESLIZANTES Y 3 ESTANTES



Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	Peso kg	P.V.P. Rec. €
1200x500x1560	9502120	0,94	105	1'885.00
1300x500x1560	9502130	1,01	111	2'002.00
1400x500x1560	9502140	1,09	118	2'121.00
1500x500x1560	9502150	1,17	124	2'248.00
1600x500x1560	9502160	1,25	131	2'377.00
1700x500x1560	9502170	1,33	137	2'492.00
1800x500x1560	9502180	1,40	144	2'606.00
1900x500x1560	9502190	1,48	150	2'642.00
3 puertas				
2000x500x1560	9502200	1,56	157	2'675.00
2100x500x1560	9502210	1,64	163	2'833.00
2200x500x1560	9502220	1,72	170	2'988.00
2300x500x1560	9502230	1,79	176	3'105.00
2400x500x1560	9502240	1,87	183	3'224.00

• 700 mm bajo pedido

**ARMARIOS CON PUERTAS
DESILZANTES Y 3 ESTANTES**

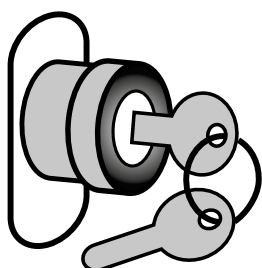


Medidas en mm.	Referencia	Volumen m ³	Peso kg	P.V.P. Rec. €
1200x500x2000	9503120	1,20	130	2'132.00
1300x500x2000	9503130	1,30	138	2'264.00
1400x500x2000	9503140	1,40	146	2'314.00
1500x500x2000	9503150	1,50	154	2'534.00
1600x500x2000	9503160	1,60	162	2'667.00
1700x500x2000	9503170	1,70	170	2'793.00
1800x500x2000	9503180	1,80	178	2'914.00
1900x500x2000	9503190	1,90	186	3'046.00
3 puertas				
2000x500x2000	9503200	2,00	194	3'183.00
2100x500x2000	9503210	2,10	202	3'306.00
2200x500x2000	9503220	2,20	210	3'427.00
2300x500x2000	9503230	2,30	218	3'555.00
2400x500x2000	9503240	2,40	226	3'680.00

6.3 Accesorios para armarios de pie

**CERRADURA PARA PUERTAS
BASCULANTES Y DESILZANTES**

Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. €
	9737002	77.00



ESTANTERÍAS



7



Las Estanterías Soberana le proporcionan la solución ideal para el almacenaje, así como la perfecta organización en áreas de cocina y almacenes.

A parte de estantes de Polipropileno, se han incorporado estantes de Acero inoxidable lisos y perforados. Esto convierte las estanterías Soberana en una de las más multifuncionales del mercado, permitiendo combinar en una sola estantería diferentes estantes. También permite sustituir estantes de polipropileno ya existentes por estantes en acero Inox liso o en acero Inox perforado. Nunca había sido tan fácil modular una cámara.

7.1 Estanterías de Aluminio / Polietileno / Inoxidable

Estantes

- Las estanterías se presentan con 3 acabados: Polipropileno, Inoxidable Liso e Inoxidable Perforado.
- La gama se presenta en dos medidas de fondo de estantes, 400 mm y 500 mm.
- Ocho diferentes largos de estantes (por cada profundidad) para unas multiples combinaciones posibles.



Fondo 500

Medidas en mm.	Estante Polietileno	P.V.P. Rec. €
455 x 500	0865001-CT5	26.00
710 x 500	0865011-DT5	36.40
810 x 500	0865021-ET5	40.60
910 x 500	0865031-FT5	43.70
1060 x 500	0865041-GT5	51.00
1165 x 500	0865051-HT5	54.10
1265 x 500	0865061-IT5	58.30
1365 x 500	0865071-JT5	63.50
1415 x 500	0865081-KT5	66.60
1516 x 500	0865091-LT5	69.70
1617 x 500	0865101-MT5	73.90

Estante Inox liso	P.V.P. Rec. €
08650011-CTI5	41.00
08650111-DTI5	65.00
08650211-ETI5	70.00
08650311-FTI5	76.00
08650411-GTI5	94.00
08650511-HTI5	100.00
08650611-ITI5	106.00
08650711-JTI5	111.00
08650811-KTI5	124.00
08650911-LTI5	130.00
08651011-MTI5	136.00

Estante Inox perforado	P.V.P. Rec. €
08650012-CTIP5	48.00
08650112-DTIP5	77.00
08650212-ETIP5	83.00
08650312-FTIP5	90.00
08650412-GTIP5	112.00
08650512-HTIP5	119.00
08650612-ITIP5	125.00
08650712-JTIP5	131.00
08650812-KTIP5	148.00
08650912-LTIP5	154.00
08651012-MTIP5	161.00

Fondo 400

Medidas en mm.	Estante Polietileno	P.V.P. Rec. €
455 x 400	0864001 - CT4	25.00
710 x 400	0864011 - DT4	35.40
810 x 400	0864021 - ET4	38.50
910 x 400	0864031 - FT4	41.60
1060 x 400	0864041 - GT4	48.90
1165 x 400	0864051 - HT4	51.00
1265 x 400	0864061 - IT4	55.10
1365 x 400	0864071 - JT4	59.30
1415 x 400	0864081 - KT4	62.40
1516 x 400	0864091 - LT4	65.50
1617 x 400	0864101 - MT4	69.70

Estante Inox liso	P.V.P. Rec. €
08640011 - CTI4	37.00
08640111 - DTI4	59.00
08640211 - ETI4	64.00
08640311 - FTI4	69.00
08640411 - GTI4	85.00
08640511 - HTI4	90.00
08640611 - ITI4	95.00
08640711 - JTI4	99.00
08640811 - KTI4	112.00
08640911 - LTI4	116.00
08641011 - MTI4	122.00

Estante Inox perforado	P.V.P. Rec. €
08640012 - CTIP4	43.00
08640112 - DTIP4	70.00
08640212 - ETIP4	76.00
08640312 - FTIP4	81.00
08640412 - GTIP4	102.00
08640512 - HTIP4	108.00
08640612 - ITIP4	113.00
08640712 - JTIP4	118.00
08640812 - KTIP4	134.00
08640912 - LTIP4	139.00
08641012 - MTIP4	145.00

Sistema para el cálculo de estanterías

TIPO



Estanterías lineales completas



3 Niveles



4 Niveles

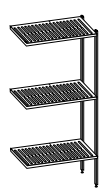


5 Niveles

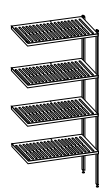
TIPO



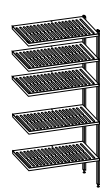
Estanterías lineales para angulos de 90°



3 Niveles

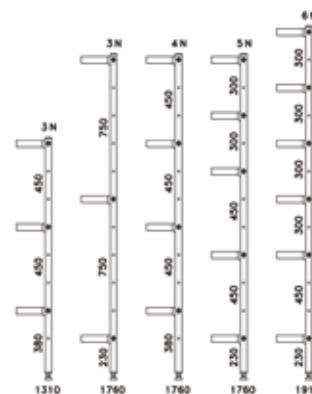


4 Niveles



5 Niveles

Soportes Aluminio



Disposición estándar de los tetones para los estantes.

Soportes

Ancho 500

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de niveles	P.V.P. Rec. €
ST53	00856810	500 x 1760	3	72.80
ST54	00856910	500 x 1760	4	73.90
ST55	00857010	500 x 1760	5	74.90
SBT 53*	00857410	500 x 1310*	3	69.70
SBT 56*	00857610	500 x 1910*	6	92.60

Ancho 400

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de niveles	P.V.P. Rec. €
ST43	0864111	400 x 1760	3	70.70
ST44	0864121	400 x 1760	4	71.80
ST45	0864131	400 x 1760	5	72.80
SBT 43*	0864141	400 x 1310*	3	61.40

- La altura estándar de los soportes es de 1760 mm, pero también existen alturas diferentes según las necesidades.
- Los soportes se suministran ya preparados para montar 3, 4 o 5 niveles de estanterías.
- Los montantes de los soportes están unidos mediante 4 travesaños optimizando su robustez.
- Se puede componer cualquier altura entre estantes (diferentes a las estándares) al estar provistos los montantes de orificios cada 150 mm (fácil colocación de 4 tetones por nivel), lo que permite incrementar el nº de estantes o modificar la posición de los mismos.

Soportes con Ruedas

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de niveles	P.V.P. Rec. €
SRST54	0864151	500 x 1875	4	135.00
SRST55	0865161	500 x 1875	5	140.00



Soportes de ancho 500 mm. incorporando 2 ruedas giratorias (una de ellas con freno) de Ø 125 mm., inoxidable de poliamida.

ATENCIÓN: La altura total del soporte con ruedas es de 1875 mm.

Bancadas Aluminio / Polietileno / Inoxidable



Medidas en mm.	Estante Polietileno	P.V.P. Rec. €
904 x 500 x 300	0865221 - BT 95	128.00
1004 x 500 x 300	0865211 - BT 105	132.00
1154 x 500 x 300	0865201 - BT 115	140.00
1259 x 500 x 300	0865191 - BT 125	174.00
1359 x 500 x 300	0865181 - BT 135	179.00
1509 x 500 x 300	0865171 - BT 155	184.00

Medidas en mm.	Estante Inox liso	P.V.P. Rec. €
904 x 500 x 300	08652211 - BTI 95	157.00
1004 x 500 x 300	08652111 - BTI 105	167.00
1154 x 500 x 300	08652011 - BTI 115	193.00
1259 x 500 x 300	08651911 - BTI 125	202.00
1359 x 500 x 300	08651811 - BTI 135	212.00
1509 x 500 x 300	08651711 - BTI 155	238.00

Medidas en mm.	Estante Inox perforado	P.V.P. Rec. €
904 x 500 x 300	08652212 - BTIP 95	162.00
1004 x 500 x 300	08652112 - BTIP 105	171.00
1154 x 500 x 300	08652012 - BTIP 115	199.00
1259 x 500 x 300	08651912 - BTIP 125	209.00
1359 x 500 x 300	08651812 - BTIP 135	219.00
1509 x 500 x 300	08651712 - BTIP 155	247.00

Accesorios - Bandejas Polietileno - Inoxidable

Estos elementos se suministran como recambio según las condiciones de la Tarifa SAT



Medidas en mm.	Estante Polietileno	P.V.P. Rec. €
353 x 484	0850005 - PP5	6.10
454 x 484	0850016 - PG5	7.30
353 x 384	0850027 - PP4	5.40
454 x 384	0850038 - PG4	6.30

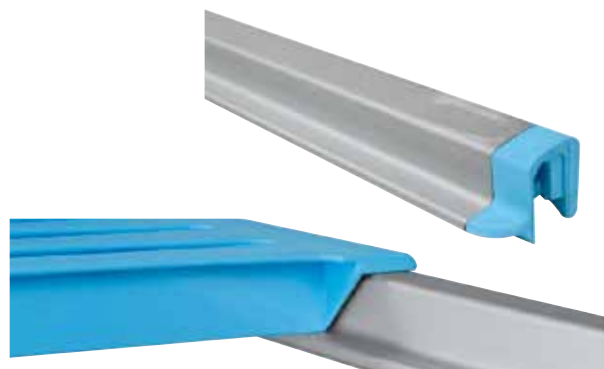
Estante Inox liso	P.V.P. Rec. €
08500051 - PPI5	13.80
08500161 - PGI5	17.30
08500271 - PPI4	11.20
08500381 - PGI4	13.90

Estante Inox perforado	P.V.P. Rec. €
08500052 - PPIP5	15.50
08500162 - PGIP5	18.90
08500272 - PPIP4	12.80
08500382 - PGIP4	15.60

Accesorios - Travesaños

Estos elementos se suministran como recambio según las condiciones de la Tarifa SAT.

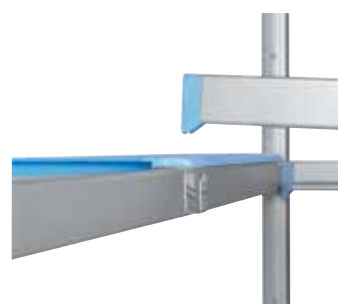
Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
455	08589011	TCT	7.70
710	08590011	TDT	8.70
810	08591011	TET	9.70
910	08592011	TFT	10.80
1060	08593011	TGT	11.80
1165	08594011	THT	12.80
1265	08595011	TIT	13.80
1365	08597011	TJT	14.80
1415	08596011	TKT	15.80
1516	08598011	TLT	16.80
1617	08599011	TMT	17.80



Ganchos de ángulo

Modelo	Referencia	Montaje	P.V.P. Rec. €
XPT	0859701	2 ganchos por nivel	3.60

Accesorio que permite el montaje formando ángulo y ahorrando soportes para un máximo aprovechamiento del espacio.



Tetones

Modelo	Referencia	Dotación	P.V.P. Rec. €
KIT TETONES	5322100	4, para montar 1 nivel adicional	5.50

Accesorio necesario para ampliar el número de estantes previstos en las referencias estándares.



KITS / 3 Niveles / TIPO A / FONDO: 500 mm.							KITS / 3 Niveles / TIPO A / FONDO: 400 mm.						
Largo total estantería (mm.)	Nº Kit	P.V.P. Poliprop.	Nº Kit IL	P.V.P. Inox Liso	Nº Kit IP	P.V.P. Inox Perf.	Largo total estantería (mm.)	Nº Kit	P.V.P. Poliprop.	Nº Kit IL	P.V.P. Inox Liso	Nº Kit IP	P.V.P. Inox Perf.
549	100	223.60	100IL	268.60	100IP	289.60	549	292	216.40	292IL	252.40	292IP	270.40
804	101	254.80	101IL	340.60	101IP	376.60	804	293	247.60	293IL	318.40	293IP	351.40
904	102	267.40	102IL	355.60	102IP	394.60	904	294	256.90	294IL	333.40	294IP	369.40
1'004	103	276.70	103IL	373.60	103IP	415.60	1'004	295	266.20	295IL	348.40	295IP	384.40
1'154	104	298.60	104IL	427.60	104IP	481.60	1'154	296	288.10	296IL	396.40	296IP	447.40
1'259	105	307.90	105IL	445.60	105IP	502.60	1'259	297	294.40	297IL	411.40	297IP	465.40
1'359	106	320.50	106IL	463.60	106IP	520.60	1'359	298	306.70	298IL	426.40	298IP	480.40
1'459	107	336.10	107IL	478.60	107IP	538.60	1'459	299	319.30	299IL	438.40	299IP	495.40
1'509	108	345.40	108IL	517.60	108IP	589.60	1'509	300	328.60	300IL	477.40	300IP	543.40
1'610	109	354.70	109IL	535.60	109IP	607.60	1'610	301	337.90	301IL	489.40	301IP	558.40
1'711	110	367.30	110IL	553.60	110IP	628.60	1'711	302	350.50	302IL	507.40	302IP	576.40
1'850	111	471.30	111IL	656.40	111IP	737.40	1'850	303	452.40	303IL	611.10	303IP	683.10
1'950	112	480.60	112IL	674.40	112IP	758.40	1'950	304	461.70	304IL	626.10	304IP	698.10
2'005	113	489.90	113IL	713.40	113IP	806.40	2'005	305	471.30	305IL	659.10	305IP	746.10
2'105	114	502.50	114IL	728.40	114IP	824.40	2'105	306	480.60	306IL	674.10	306IP	764.10
2'205	115	511.80	115IL	746.40	115IP	845.40	2'205	307	489.90	307IL	689.10	307IP	779.10
2'305	116	524.40	116IL	764.40	116IP	863.40	2'305	308	502.20	308IL	704.10	308IP	794.10
2'405	117	540.00	117IL	779.40	117IP	881.40	2'405	309	514.80	309IL	716.10	309IP	809.10
2'560	118	555.60	118IL	836.40	118IP	950.40	2'560	310	530.40	310IL	767.10	310IP	875.10
2'660	119	568.20	119IL	854.40	119IP	968.40	2'660	311	542.70	311IL	782.10	311IP	890.10
2'710	120	580.50	120IL	890.40	120IP	1'019.40	2'710	312	552.30	312IL	818.10	312IP	938.10
2'811	121	589.80	121IL	908.40	121IP	1'037.40	2'811	313	561.60	313IL	830.10	313IP	953.10
2'912	122	602.40	122IL	926.40	122IP	1'058.40	2'912	314	574.20	314IL	848.10	314IP	971.10
3'012	123	615.00	123IL	944.40	123IP	1'076.40	3'012	315	586.50	315IL	863.10	315IP	986.10
3'112	124	630.60	124IL	959.40	124IP	1'094.40	3'112	316	599.10	316IL	875.10	316IP	1'001.10
3'263	125	649.20	125IL	1'016.40	125IP	1'163.40	3'263	317	617.70	317IL	926.10	317IP	1'064.10
3'364	126	661.80	126IL	1'034.40	126IP	1'184.40	3'364	318	630.30	318IL	944.10	318IP	1'082.10
3'406	127	746.90	127IL	1'119.20	127IP	1'275.20	3'406	319	713.60	319IL	1'029.80	319IP	1'173.80
3'506	128	762.80	128IL	1'137.20	128IP	1'290.20	3'506	320	728.90	320IL	1'044.80	320IP	1'188.80
3'606	129	772.10	129IL	1'155.20	129IP	1'311.20	3'606	321	738.20	321IL	1'059.80	321IP	1'203.80
3'761	130	790.70	130IL	1'209.20	130IP	1'380.20	3'761	322	754.10	322IL	1'107.80	322IP	1'269.80
3'861	131	803.30	131IL	1'227.20	131IP	1'398.20	3'861	323	763.40	323IL	1'083.80	323IP	1'233.80
3'961	132	815.90	132IL	1'245.20	132IP	1'416.20	3'961	324	776.00	324IL	1'158.80	324IP	1'332.80
4'012	133	824.90	133IL	1'281.20	133IP	1'467.20	4'012	325	785.30	325IL	1'170.80	325IP	1'347.80
4'113	134	837.50	134IL	1'299.20	134IP	1'488.20	4'113	326	797.90	326IL	1'188.80	326IP	1'365.80
4'212	135	850.10	135IL	1'317.20	135IP	1'503.20	4'212	327	809.90	327IL	1'200.80	327IP	1'377.80
4'313	136	862.70	136IL	1'335.20	136IP	1'524.20	4'313	328	822.50	328IL	1'218.80	328IP	1'395.80
4'412	137	881.30	137IL	1'347.20	137IP	1'539.20	4'412	329	835.10	329IL	1'224.80	329IP	1'407.80
4'513	138	893.90	138IL	1'365.20	138IP	1'560.20	4'513	330	847.70	330IL	1'242.80	330IP	1'425.80
4'665	139	909.50	139IL	1'425.20	139IP	1'632.20	4'665	331	863.00	331IL	1'314.80	331IP	1'518.80
4'714	140	918.50	140IL	1'461.20	140IP	1'677.20	4'714	332	872.30	332IL	1'326.80	332IP	1'533.80
4'815	141	931.10	141IL	1'479.20	141IP	1'698.20	4'815	333	884.90	333IL	1'344.80	333IP	1'551.80
4'916	142	943.70	142IL	1'497.20	142IP	1'719.20	4'916	334	897.50	334IL	1'362.80	334IP	1'569.80
5'017	143	956.30	143IL	1'515.20	143IP	1'740.20	5'017	335	910.10	335IL	1'380.80	335IP	1'587.80
5'152	144	1'069.60	144IL	1'672.00	144IP	1'924.00	5'152	336	1'021.30	336IL	1'535.50	336IP	1'769.50
5'262	145	1'063.60	145IL	1'636.00	145IP	1'864.00	5'262	337	1'014.70	337IL	1'493.50	337IP	1'709.50
5'362	146	1'088.20	146IL	1'708.00	146IP	1'966.00	5'362	338	1'033.90	338IL	1'565.50	338IP	1'805.50
5'462	147	1'094.80	147IL	1'666.00	147IP	1'900.00	5'462	339	1'039.90	339IL	1'517.50	339IP	1'739.50
5'564	148	1'106.80	148IL	1'744.00	148IP	2'002.00	5'564	340	1'052.50	340IL	1'589.50	340IP	1'835.50
5'662	149	1'126.00	149IL	1'696.00	149IP	1'936.00	5'662	341	1'065.10	341IL	1'541.50	341IP	1'769.50
5'766	150	1'132.00	150IL	1'780.00	150IP	2'044.00	5'766	342	1'077.70	342IL	1'625.50	342IP	1'871.50
5'862	151	1'163.20	151IL	1'852.00	151IP	2'140.00	5'862	343	1'102.30	343IL	1'697.50	343IP	1'961.50
5'966	152	1'157.20	152IL	1'816.00	152IP	2'080.00	5'966	344	1'102.30	344IL	1'655.50	344IP	1'901.50
6'064	153	1'181.80	153IL	1'888.00	153IP	2'176.00	6'064	345	1'120.90	345IL	1'721.50	345IP	1'991.50
6'166	154	1'188.40	154IL	1'846.00	154IP	2'116.00	6'166	346	1'127.50	346IL	1'679.50	346IP	1'931.50
6'266	155	1'200.40	155IL	1'924.00	155IP	2'212.00	6'266	347	1'139.50	347IL	1'745.50	347IP	2'021.50
6'363	156	1'286.10	156IL	1'990.80	156IP	2'275.80	6'363	348	1'226.10	348IL	1'819.20	348IP	2'089.20
6'468	157	1'225.60	157IL	1'960.00	157IP	2'254.00	6'468	349	1'164.70	349IL	1'781.50	349IP	2'057.50
6'563	158	1'311.30	158IL	2'026.80	158IP	2'311.80	6'563	350	1'250.70	350IL	1'849.20	350IP	2'119.20
6'670	159	1'250.80	159IL	1'996.00	159IP	2'296.00	6'670	351	1'189.90	351IL	1'817.50	351IP	2'093.50
6'765	160	1'341.90	160IL	2'116.80	160IP	2'431.80	6'765	352	1'276.20	352IL	1'930.20	352IP	2'230.20
6'863	161	1'358.10	161IL	2'071.80	161IP	2'365.80	6'863	353	1'288.50	353IL	1'885.20	353IP	2'164.20
6'909	162	1'364.10	162IL	2'116.80	162IP	2'425.80	6'909	354	1'301.40	354IL	1'966.20	354IP	2'266.20
7'065	163	1'379.70	163IL	2'170.80	163IP	2'485.80	7'065	355	1'313.10	355IL	1'975.20	355IP	2'275.20

KITS / 4 Niveles / TIPO A / FONDO: 500 mm.							KITS / 4 Niveles / TIPO A / FONDO: 400 mm.						
Largo total estantería (mm.)	Nº Kit	P.V.P. Poliprop.	Nº Kit IL	P.V.P. Inox Liso	Nº Kit IP	P.V.P. Inox Perf.	Largo total estantería (mm.)	Nº Kit	P.V.P. Poliprop.	Nº Kit IL	P.V.P. Inox Liso	Nº Kit IP	P.V.P. Inox Perf.
549	164	251.80	164IL	311.80	164IP	339.80	549	356	243.60	356IL	291.60	356IP	315.60
804	165	293.40	165IL	407.80	165IP	455.80	804	357	285.20	357IL	379.60	357IP	423.60
904	166	310.20	166IL	427.80	166IP	479.80	904	358	297.60	358IL	399.60	358IP	447.60
1'004	167	322.60	167IL	451.80	167IP	507.80	1'004	359	310.00	359IL	419.60	359IP	467.60
1'154	168	351.80	168IL	523.80	168IP	595.80	1'154	360	339.20	360IL	483.60	360IP	551.60
1'259	169	364.20	169IL	547.80	169IP	623.80	1'259	361	347.60	361IL	503.60	361IP	575.60
1'359	170	381.00	170IL	571.80	170IP	647.80	1'359	362	364.00	362IL	523.60	362IP	595.60
1'459	171	401.80	171IL	591.80	171IP	671.80	1'459	363	380.80	363IL	539.60	363IP	615.60
1'509	172	414.20	172IL	643.80	172IP	739.80	1'509	364	393.20	364IL	591.60	364IP	679.60
1'610	173	426.60	173IL	667.80	173IP	763.80	1'610	365	405.60	365IL	607.60	365IP	699.60
1'711	174	443.40	174IL	691.80	174IP	791.80	1'711	366	422.40	366IL	631.60	366IP	723.60
1'850	175	558.90	175IL	805.70	175IP	913.70	1'850	367	535.80	367IL	747.40	367IP	843.40
1'950	176	571.30	176IL	829.70	176IP	941.70	1'950	368	548.20	368IL	767.40	368IP	863.40
2'005	177	583.70	177IL	881.70	177IP	1'005.70	2'005	369	561.00	369IL	811.40	369IP	927.40
2'105	178	600.50	178IL	901.70	178IP	1'029.70	2'105	370	573.40	370IL	831.40	370IP	951.40
2'205	179	612.90	179IL	925.70	179IP	1'057.70	2'205	371	585.80	371IL	851.40	371IP	971.40
2'305	180	629.70	180IL	949.70	180IP	1'081.70	2'305	372	602.20	372IL	871.40	372IP	991.40
2'405	181	650.50	181IL	969.70	181IP	1'105.70	2'405	373	619.00	373IL	887.40	373IP	1'011.40
2'560	182	671.30	182IL	1'045.70	182IP	1'197.70	2'560	374	639.80	374IL	955.40	374IP	1'099.40
2'660	183	688.10	183IL	1'069.70	183IP	1'221.70	2'660	375	656.20	375IL	975.40	375IP	1'119.40
2'710	184	704.50	184IL	1'117.70	184IP	1'289.70	2'710	376	669.00	376IL	1'023.40	376IP	1'183.40
2'811	185	716.90	185IL	1'141.70	185IP	1'313.70	2'811	377	681.40	377IL	1'039.40	377IP	1'203.40
2'912	186	733.70	186IL	1'165.70	186IP	1'341.70	2'912	378	698.20	378IL	1'063.40	378IP	1'227.40
3'012	187	750.50	187IL	1'189.70	187IP	1'365.70	3'012	379	714.60	379IL	1'083.40	379IP	1'247.40
3'112	188	771.30	188IL	1'209.70	188IP	1'389.70	3'112	380	731.40	380IL	1'099.40	380IP	1'267.40
3'263	189	796.10	189IL	1'285.70	189IP	1'481.70	3'263	381	756.20	381IL	1'167.40	381IP	1'351.40
3'364	190	812.90	190IL	1'309.70	190IP	1'509.70	3'364	382	773.00	382IL	1'191.40	382IP	1'375.40
3'406	191	903.20	191IL	1'399.60	191IP	1'607.60	3'406	383	861.60	383IL	1'283.20	383IP	1'475.20
3'506	192	924.40	192IL	1'423.60	192IP	1'627.60	3'506	384	882.00	384IL	1'303.20	384IP	1'495.20
3'606	193	936.80	193IL	1'447.60	193IP	1'655.60	3'606	385	894.40	385IL	1'323.20	385IP	1'515.20
3'761	194	961.60	194IL	1'519.60	194IP	1'747.60	3'761	386	915.60	386IL	1'387.20	386IP	1'603.20
3'861	195	978.40	195IL	1'543.60	195IP	1'771.60	3'861	387	928.00	387IL	1'355.20	387IP	1'555.20
3'961	196	995.20	196IL	1'567.60	196IP	1'795.60	3'961	388	944.80	388IL	1'455.20	388IP	1'687.20
4'012	197	1'007.20	197IL	1'615.60	197IP	1'863.60	4'012	389	957.20	389IL	1'471.20	389IP	1'707.20
4'113	198	1'024.00	198IL	1'639.60	198IP	1'891.60	4'113	390	974.00	390IL	1'495.20	390IP	1'731.20
4'212	199	1'040.80	199IL	1'663.60	199IP	1'911.60	4'212	391	990.00	391IL	1'511.20	391IP	1'747.20
4'313	200	1'057.60	200IL	1'687.60	200IP	1'939.60	4'313	392	1'006.80	392IL	1'535.20	392IP	1'771.20
4'412	201	1'082.40	201IL	1'703.60	201IP	1'959.60	4'412	393	1'023.60	393IL	1'543.20	393IP	1'787.20
4'513	202	1'099.20	202IL	1'727.60	202IP	1'987.60	4'513	394	1'040.40	394IL	1'567.20	394IP	1'811.20
4'665	203	1'120.00	203IL	1'807.60	203IP	2'083.60	4'665	395	1'060.80	395IL	1'663.20	395IP	1'935.20
4'714	204	1'132.00	204IL	1'855.60	204IP	2'143.60	4'714	396	1'073.20	396IL	1'679.20	396IP	1'955.20
4'815	205	1'148.80	205IL	1'879.60	205IP	2'171.60	4'815	397	1'090.00	397IL	1'703.20	397IP	1'979.20
4'916	206	1'165.60	206IL	1'903.60	206IP	2'199.60	4'916	398	1'106.80	398IL	1'727.20	398IP	2'003.20
5'017	207	1'182.40	207IL	1'927.60	207IP	2'227.60	5'017	399	1'123.60	399IL	1'751.20	399IP	2'027.20
5'152	208	1'310.30	208IL	2'113.50	208IP	2'449.50	5'152	400	1'249.40	400IL	1'935.00	400IP	2'247.00
5'262	209	1'302.30	209IL	2'065.50	209IP	2'369.50	5'262	401	1'240.60	401IL	1'879.00	401IP	2'167.00
5'362	210	1'335.10	210IL	2'161.50	210IP	2'505.50	5'362	402	1'266.20	402IL	1'975.00	402IP	2'295.00
5'462	211	1'343.90	211IL	2'105.50	211IP	2'417.50	5'462	403	1'274.20	403IL	1'911.00	403IP	2'207.00
5'564	212	1'359.90	212IL	2'209.50	212IP	2'553.50	5'564	404	1'291.00	404IL	2'007.00	404IP	2'335.00
5'662	213	1'385.50	213IL	2'145.50	213IP	2'465.50	5'662	405	1'307.80	405IL	1'943.00	405IP	2'247.00
5'766	214	1'393.50	214IL	2'257.50	214IP	2'609.50	5'766	406	1'324.60	406IL	2'055.00	406IP	2'383.00
5'862	215	1'435.10	215IL	2'353.50	215IP	2'737.50	5'862	407	1'357.40	407IL	2'151.00	407IP	2'503.00
5'966	216	1'427.10	216IL	2'305.50	216IP	2'657.50	5'966	408	1'357.40	408IL	2'095.00	408IP	2'423.00
6'064	217	1'459.90	217IL	2'401.50	217IP	2'785.50	6'064	409	1'382.20	409IL	2'183.00	409IP	2'543.00
6'166	218	1'468.70	218IL	2'345.50	218IP	2'705.50	6'166	410	1'391.00	410IL	2'127.00	410IP	2'463.00
6'266	219	1'484.70	219IL	2'449.50	219IP	2'833.50	6'266	411	1'407.00	411IL	2'215.00	411IP	2'583.00
6'363	220	1'575.80	220IL	2'515.40	220IP	2'895.40	6'363	412	1'500.00	412IL	2'290.80	412IP	2'650.80
6'468	221	1'518.30	221IL	2'497.50	221IP	2'889.50	6'468	413	1'440.60	413IL	2'263.00	413IP	2'631.00
6'563	222	1'609.40	222IL	2'563.40	222IP	2'943.40	6'563	414	1'532.80	414IL	2'330.80	414IP	2'690.80
6'670	223	1'551.90	223IL	2'545.50	223IP	2'945.50	6'670	415	1'474.20	415IL	2'311.00	415IP	2'679.00
6'765	224	1'650.20	224IL	2'683.40	224IP	3'103.40	6'765	416	1'566.80	416IL	2'438.80	416IP	2'838.80
6'863	225	1'671.80	225IL	2'623.40	225IP	3'015.40	6'863	417	1'583.20	417IL	2'378.80	417IP	2'750.80
6'909	226	1'679.80	226IL	2'683.40	226IP	3'095.40	6'909	418	1'600.40	418IL	2'486.80	418IP	2'886.80
7'065	227	1'700.60	227IL	2'755.40	227IP	3'175.40	7'065	419	1'616.00	419IL	2'498.80	419IP	2'898.80

KITS / 5 Niveles / TIPO A / FONDO: 500 mm.							KITS / 5 Niveles / TIPO A / FONDO: 400 mm.						
Largo total estantería (mm.)	Nº Kit	P.V.P. Poliprop.	Nº Kit IL	P.V.P. Inox Liso	Nº Kit IP	P.V.P. Inox Perf.	Largo total estantería (mm.)	Nº Kit	P.V.P. Poliprop.	Nº Kit IL	P.V.P. Inox Liso	Nº Kit IP	P.V.P. Inox Perf.
549	228	279.80	228IL	354.80	228IP	389.80	549	420	270.60	420IL	330.60	420IP	360.60
804	229	331.80	229IL	474.80	229IP	534.80	804	421	322.60	421IL	440.60	421IP	495.60
904	230	352.80	230IL	499.80	230IP	564.80	904	422	338.10	422IL	465.60	422IP	525.60
1'004	231	368.30	231IL	529.80	231IP	599.80	1'004	423	353.60	423IL	490.60	423IP	550.60
1'154	232	404.80	232IL	619.80	232IP	709.80	1'154	424	390.10	424IL	570.60	424IP	655.60
1'259	233	420.30	233IL	649.80	233IP	744.80	1'259	425	400.60	425IL	595.60	425IP	685.60
1'359	234	441.30	234IL	679.80	234IP	774.80	1'359	426	421.10	426IL	620.60	426IP	710.60
1'459	235	467.30	235IL	704.80	235IP	804.80	1'459	427	442.10	427IL	640.60	427IP	735.60
1'509	236	482.80	236IL	769.80	236IP	889.80	1'509	428	457.60	428IL	705.60	428IP	815.60
1'610	237	498.30	237IL	799.80	237IP	919.80	1'610	429	473.10	429IL	725.60	429IP	840.60
1'711	238	519.30	238IL	829.80	238IP	954.80	1'711	430	494.10	430IL	755.60	430IP	870.60
1'850	239	646.20	239IL	954.70	239IP	1'089.70	1'850	431	618.90	431IL	883.40	431IP	1'003.40
1'950	240	661.70	240IL	984.70	240IP	1'124.70	1'950	432	634.40	432IL	908.40	432IP	1'028.40
2'005	241	677.20	241IL	1'049.70	241IP	1'204.70	2'005	433	650.40	433IL	963.40	433IP	1'108.40
2'105	242	698.20	242IL	1'074.70	242IP	1'234.70	2'105	434	665.90	434IL	988.40	434IP	1'138.40
2'205	243	713.70	243IL	1'104.70	243IP	1'269.70	2'205	435	681.40	435IL	1'013.40	435IP	1'163.40
2'305	244	734.70	244IL	1'134.70	244IP	1'299.70	2'305	436	701.90	436IL	1'038.40	436IP	1'188.40
2'405	245	760.70	245IL	1'159.70	245IP	1'329.70	2'405	437	722.90	437IL	1'058.40	437IP	1'213.40
2'560	246	786.70	246IL	1'254.70	246IP	1'444.70	2'560	438	748.90	438IL	1'143.40	438IP	1'323.40
2'660	247	807.70	247IL	1'284.70	247IP	1'474.70	2'660	439	769.40	439IL	1'168.40	439IP	1'348.40
2'710	248	828.20	248IL	1'344.70	248IP	1'559.70	2'710	440	785.40	440IL	1'228.40	440IP	1'428.40
2'811	249	843.70	249IL	1'374.70	249IP	1'589.70	2'811	441	800.90	441IL	1'248.40	441IP	1'453.40
2'912	250	864.70	250IL	1'404.70	250IP	1'624.70	2'912	442	821.90	442IL	1'278.40	442IP	1'483.40
3'012	251	885.70	251IL	1'434.70	251IP	1'654.70	3'012	443	842.40	443IL	1'303.40	443IP	1'508.40
3'112	252	911.70	252IL	1'459.70	252IP	1'684.70	3'112	444	863.40	444IL	1'323.40	444IP	1'533.40
3'263	253	942.70	253IL	1'554.70	253IP	1'799.70	3'263	445	894.40	445IL	1'408.40	445IP	1'638.40
3'364	254	963.70	254IL	1'584.70	254IP	1'834.70	3'364	446	915.40	446IL	1'438.40	446IP	1'668.40
3'406	255	1'059.10	255IL	1'679.60	255IP	1'939.60	3'406	447	1'009.20	447IL	1'536.20	447IP	1'776.20
3'506	256	1'085.60	256IL	1'709.60	256IP	1'964.60	3'506	448	1'034.70	448IL	1'561.20	448IP	1'801.20
3'606	257	1'101.10	257IL	1'739.60	257IP	1'999.60	3'606	449	1'050.20	449IL	1'586.20	449IP	1'826.20
3'761	258	1'132.10	258IL	1'829.60	258IP	2'114.60	3'761	450	1'076.70	450IL	1'666.20	450IP	1'936.20
3'861	259	1'153.10	259IL	1'859.60	259IP	2'144.60	3'861	451	1'092.20	451IL	1'626.20	451IP	1'876.20
3'961	260	1'174.10	260IL	1'889.60	260IP	2'174.60	3'961	452	1'113.20	452IL	1'751.20	452IP	2'041.20
4'012	261	1'189.10	261IL	1'949.60	261IP	2'259.60	4'012	453	1'128.70	453IL	1'771.20	453IP	2'066.20
4'113	262	1'210.10	262IL	1'979.60	262IP	2'294.60	4'113	454	1'149.70	454IL	1'801.20	454IP	2'096.20
4'212	263	1'231.10	263IL	2'009.60	263IP	2'319.60	4'212	455	1'169.70	455IL	1'821.20	455IP	2'116.20
4'313	264	1'252.10	264IL	2'039.60	264IP	2'354.60	4'313	456	1'190.70	456IL	1'851.20	456IP	2'146.20
4'412	265	1'283.10	265IL	2'059.60	265IP	2'379.60	4'412	457	1'211.70	457IL	1'861.20	457IP	2'166.20
4'513	266	1'304.10	266IL	2'089.60	266IP	2'414.60	4'513	458	1'232.70	458IL	1'891.20	458IP	2'196.20
4'665	267	1'330.10	267IL	2'189.60	267IP	2'534.60	4'665	459	1'258.20	459IL	2'011.20	459IP	2'351.20
4'714	268	1'345.10	268IL	2'249.60	268IP	2'609.60	4'714	460	1'273.70	460IL	2'031.20	460IP	2'376.20
4'815	269	1'366.10	269IL	2'279.60	269IP	2'644.60	4'815	461	1'294.70	461IL	2'061.20	461IP	2'406.20
4'916	270	1'387.10	270IL	2'309.60	270IP	2'679.60	4'916	462	1'315.70	462IL	2'091.20	462IP	2'436.20
5'017	271	1'408.10	271IL	2'339.60	271IP	2'714.60	5'017	463	1'336.70	463IL	2'121.20	463IP	2'466.20
5'152	272	1'550.50	272IL	2'554.50	272IP	2'974.50	5'152	464	1'477.00	464IL	2'334.00	464IP	2'724.00
5'262	273	1'540.50	273IL	2'494.50	273IP	2'874.50	5'262	465	1'466.00	465IL	2'264.00	465IP	2'624.00
5'362	274	1'581.50	274IL	2'614.50	274IP	3'044.50	5'362	466	1'498.00	466IL	2'384.00	466IP	2'784.00
5'462	275	1'592.50	275IL	2'544.50	275IP	2'934.50	5'462	467	1'508.00	467IL	2'304.00	467IP	2'674.00
5'564	276	1'612.50	276IL	2'674.50	276IP	3'104.50	5'564	468	1'529.00	468IL	2'424.00	468IP	2'834.00
5'662	277	1'644.50	277IL	2'594.50	277IP	2'994.50	5'662	469	1'550.00	469IL	2'344.00	469IP	2'724.00
5'766	278	1'654.50	278IL	2'734.50	278IP	3'174.50	5'766	470	1'571.00	470IL	2'484.00	470IP	2'894.00
5'862	279	1'706.50	279IL	2'854.50	279IP	3'334.50	5'862	471	1'612.00	471IL	2'604.00	471IP	3'044.00
5'966	280	1'696.50	280IL	2'794.50	280IP	3'234.50	5'966	472	1'612.00	472IL	2'534.00	472IP	2'944.00
6'064	281	1'737.50	281IL	2'914.50	281IP	3'394.50	6'064	473	1'643.00	473IL	2'644.00	473IP	3'094.00
6'166	282	1'748.50	282IL	2'844.50	282IP	3'294.50	6'166	474	1'654.00	474IL	2'574.00	474IP	2'994.00
6'266	283	1'768.50	283IL	2'974.50	283IP	3'454.50	6'266	475	1'674.00	475IL	2'684.00	475IP	3'144.00
6'363	284	1'864.90	284IL	3'039.40	284IP	3'514.40	6'363	476	1'773.30	476IL	2'761.80	476IP	3'211.80
6'468	285	1'810.50	285IL	3'034.50	285IP	3'524.50	6'468	477	1'716.00	477IL	2'744.00	477IP	3'204.00
6'563	286	1'906.90	286IL	3'099.40	286IP	3'574.40	6'563	478	1'814.30	478IL	2'811.80	478IP	3'261.80
6'670	287	1'852.50	287IL	3'094.50	287IP	3'594.50	6'670	479	1'758.00	479IL	2'804.00	479IP	3'264.00
6'765	288	1'957.90	288IL	3'249.40	288IP	3'774.40	6'765	480	1'856.80	480IL	2'946.80	480IP	3'446.80
6'863	289	1'984.90	289IL	3'174.40	289IP	3'664.40	6'863	481	1'877.30	481IL	2'871.80	481IP	3'336.80
6'909	290	1'994.90	290IL	3'249.40	290IP	3'764.40	6'909	482	1'898.80	482IL	3'006.80	482IP	3'506.80
7'065	291	2'020.90	291IL	3'339.40	291IP	3'864.40	7'065	483	1'918.30	483IL	3'021.80	483IP	3'521.80

KITS / 3 Niveles / TIPO B / FONDO: 500 mm.							KITS / 3 Niveles / TIPO B / FONDO: 400 mm.						
Largo total estantería (mm.)	Nº Kit	P.V.P. Poliprop.	Nº Kit IL	P.V.P. Inox Liso	Nº Kit IP	P.V.P. Inox Perf.	Largo total estantería (mm.)	Nº Kit	P.V.P. Poliprop.	Nº Kit IL	P.V.P. Inox Liso	Nº Kit IP	P.V.P. Inox Perf.
502	484	172.40	484IL	217.40	484IP	238.40	502	676	167.30	676IL	203.30	676IP	221.30
757	485	203.60	485IL	289.40	485IP	325.40	757	677	198.50	677IL	269.30	677IP	302.30
857	486	216.20	486IL	304.40	486IP	343.40	857	678	207.80	678IL	284.30	678IP	320.30
957	487	225.50	487IL	322.40	487IP	364.40	957	679	217.10	679IL	299.30	679IP	335.30
1'107	488	247.40	488IL	376.40	488IP	430.40	1'107	680	239.00	680IL	347.30	680IP	398.30
1'212	489	256.70	489IL	394.40	489IP	451.40	1'212	681	245.30	681IL	362.30	681IP	416.30
1'312	490	269.30	490IL	412.40	490IP	469.40	1'312	682	257.60	682IL	377.30	682IP	431.30
1'412	491	284.90	491IL	427.40	491IP	487.40	1'412	683	270.20	683IL	389.30	683IP	446.30
1'563	492	303.50	492IL	484.40	492IP	556.40	1'563	684	288.80	684IL	440.30	684IP	509.30
1'664	493	316.10	493IL	502.40	493IP	577.40	1'664	685	301.40	685IL	458.30	685IP	527.30
1'703	494	407.50	494IL	590.20	494IP	668.20	1'703	686	391.00	686IL	544.00	686IP	616.00
1'803	495	420.10	495IL	605.20	495IP	686.20	1'803	687	403.30	687IL	562.00	687IP	634.00
1'903	496	429.40	496IL	623.20	496IP	707.20	1'903	688	412.60	688IL	577.00	688IP	649.00
2'058	497	451.30	497IL	677.20	497IP	773.20	2'058	689	431.50	689IL	625.00	689IP	715.00
2'158	498	460.60	498IL	695.20	498IP	794.20	2'158	690	440.80	690IL	640.00	690IP	730.00
2'258	499	473.20	499IL	713.20	499IP	812.20	2'258	691	453.10	691IL	655.00	691IP	745.00
2'308	500	488.80	500IL	728.20	500IP	830.20	2'308	692	465.70	692IL	667.00	692IP	760.00
2'413	501	491.80	501IL	767.20	501IP	881.20	2'413	693	469.00	693IL	703.00	693IP	811.00
2'513	502	504.40	502IL	785.20	502IP	899.20	2'513	694	481.30	694IL	718.00	694IP	826.00
2'613	503	520.00	503IL	800.20	503IP	917.20	2'613	695	493.90	695IL	730.00	695IP	841.00
2'713	504	532.60	504IL	818.20	504IP	935.20	2'713	696	506.20	696IL	745.00	696IP	856.00
2'813	505	548.20	505IL	833.20	505IP	953.20	2'813	697	518.80	697IL	757.00	697IP	871.00
2'965	506	566.80	506IL	890.20	506IP	1'022.20	2'965	698	537.40	698IL	808.00	698IP	934.00
3'014	507	579.40	507IL	908.20	507IP	1'043.20	3'014	699	550.00	699IL	826.00	699IP	952.00
3'115	508	585.40	508IL	947.20	508IP	1'091.20	3'115	700	556.00	700IL	859.00	700IP	997.00
3'216	509	598.00	509IL	965.20	509IP	1'112.20	3'216	701	568.60	701IL	877.00	701IP	1'015.00
3'317	510	610.60	510IL	983.20	510IP	1'133.20	3'317	702	581.20	702IL	895.00	702IP	1'033.00
3'404	511	711.30	511IL	1'086.00	511IP	1'242.00	3'404	703	679.80	703IL	995.70	703IP	1'136.70
3'509	512	730.20	512IL	1'101.00	512IP	1'257.00	3'509	704	686.40	704IL	1'028.70	704IP	1'187.70
3'614	513	726.90	513IL	1'140.00	513IP	1'311.00	3'614	705	692.70	705IL	1'043.70	705IP	1'205.70
3'714	514	752.10	514IL	1'134.00	514IP	1'296.00	3'714	706	714.30	706IL	1'034.70	706IP	1'184.70
3'814	515	755.10	515IL	1'173.00	515IP	1'347.00	3'814	707	717.60	707IL	1'070.70	707IP	1'235.70
3'914	516	774.00	516IL	1'188.00	516IP	1'362.00	3'914	708	736.20	708IL	1'082.70	708IP	1'247.70
4'014	517	783.30	517IL	1'206.00	517IP	1'383.00	4'014	709	742.50	709IL	1'097.70	709IP	1'265.70
4'114	518	795.90	518IL	1'224.00	518IP	1'401.00	4'114	710	754.80	710IL	1'112.70	710IP	1'280.70
4'266	519	811.50	519IL	1'239.00	519IP	1'419.00	4'266	711	767.40	711IL	1'124.70	711IP	1'295.70
4'316	520	830.10	520IL	1'296.00	520IP	1'488.00	4'316	712	786.00	712IL	1'175.70	712IP	1'358.70
4'416	521	842.70	521IL	1'314.00	521IP	1'509.00	4'416	713	798.60	713IL	1'193.70	713IP	1'376.70
4'518	522	848.70	522IL	1'353.00	522IP	1'557.00	4'518	714	804.60	714IL	1'226.70	714IP	1'421.70
4'618	523	858.30	523IL	1'374.00	523IP	1'581.00	4'618	715	817.20	715IL	1'250.70	715IP	1'442.70
4'718	524	873.90	524IL	1'389.00	524IP	1'599.00	4'718	716	829.80	716IL	1'262.70	716IP	1'457.70
4'869	525	892.50	525IL	1'446.00	525IP	1'668.00	4'869	717	848.40	717IL	1'313.70	717IP	1'520.70
4'970	526	905.10	526IL	1'464.00	526IP	1'689.00	4'970	718	861.00	718IL	1'331.70	718IP	1'538.70
5'015	527	987.20	527IL	1'548.80	527IP	1'776.80	5'015	719	941.00	719IL	1'414.40	719IP	1'630.40
5'105	528	1'018.40	528IL	1'620.80	528IP	1'872.80	5'105	720	972.20	720IL	1'486.40	720IP	1'720.40
5'215	529	1'018.40	529IL	1'578.80	529IP	1'812.80	5'215	721	966.20	721IL	1'438.40	721IP	1'660.40
5'315	530	1'037.00	530IL	1'656.80	530IP	1'914.80	5'315	722	984.80	722IL	1'516.40	722IP	1'756.40
5'415	531	1'043.60	531IL	1'614.80	531IP	1'848.80	5'415	723	990.80	723IL	1'468.40	723IP	1'690.40
5'517	532	1'055.60	532IL	1'692.80	532IP	1'950.80	5'517	724	1'003.40	724IL	1'540.40	724IP	1'786.40
5'615	533	1'074.80	533IL	1'644.80	533IP	1'884.80	5'615	725	1'016.00	725IL	1'492.40	725IP	1'720.40
5'719	534	1'080.80	534IL	1'728.80	534IP	1'992.80	5'719	726	1'028.60	726IL	1'576.40	726IP	1'822.40
5'815	535	1'112.00	535IL	1'800.80	535IP	2'088.80	5'815	727	1'053.20	727IL	1'648.40	727IP	1'912.40
5'919	536	1'112.00	536IL	1'758.80	536IP	2'022.80	5'919	728	1'053.20	728IL	1'594.40	728IP	1'846.40
6'017	537	1'130.60	537IL	1'836.80	537IP	2'124.80	6'017	729	1'071.80	729IL	1'672.40	729IP	1'942.40
6'119	538	1'137.20	538IL	1'794.80	538IP	2'064.80	6'119	730	1'078.40	730IL	1'630.40	730IP	1'882.40
6'219	539	1'149.20	539IL	1'872.80	539IP	2'160.80	6'219	731	1'090.40	731IL	1'696.40	731IP	1'972.40
6'316	540	1'234.90	540IL	1'939.60	540IP	2'224.60	6'316	732	1'177.00	732IL	1'770.10	732IP	2'040.10
6'421	541	1'174.40	541IL	1'908.80	541IP	2'202.80	6'421	733	1'115.60	733IL	1'732.40	733IP	2'008.40
6'516	542	1'260.10	542IL	1'975.60	542IP	2'260.60	6'516	734	1'201.60	734IL	1'800.10	734IP	2'070.10
6'623	543	1'199.60	543IL	1'944.80	543IP	2'244.80	6'623	735	1'140.80	735IL	1'768.40	735IP	2'044.40
6'718	544	1'291.30	544IL	2'005.60	544IP	2'296.60	6'718	736	1'226.80	736IL	1'824.10	736IP	2'100.10
6'816	545	1'306.90	545IL	2'020.60	545IP	2'314.60	6'816	737	1'239.40	737IL	1'836.10	737IP	2'115.10
6'920	546	1'315.90	546IL	2'101.60	546IP	2'422.60	6'920	738	1'252.30	738IL	1'917.10	738IP	2'217.10
7'018	547	1'338.10	547IL	2'050.60	547IP	2'350.60	7'018	739	1'264.60	739IL	1'860.10	739IP	2'145.10

KITS / 4 Niveles / TIPO B / FONDO: 500 mm.							KITS / 4 Niveles / TIPO B / FONDO: 400 mm.						
Largo total estantería (mm.)	Nº Kit	P.V.P. Poliprop.	Nº Kit IL	P.V.P. Inox Liso	Nº Kit IP	P.V.P. Inox Perf.	Largo total estantería (mm.)	Nº Kit	P.V.P. Poliprop.	Nº Kit IL	P.V.P. Inox Liso	Nº Kit IP	P.V.P. Inox Perf.
502	548	206.70	548IL	266.70	548IP	294.70	502	740	200.60	740IL	248.60	740IP	272.60
757	549	248.30	549IL	362.70	549IP	410.70	757	741	242.20	741IL	336.60	741IP	380.60
857	550	265.10	550IL	382.70	550IP	434.70	857	742	254.60	742IL	356.60	742IP	404.60
957	551	277.50	551IL	406.70	551IP	462.70	957	743	267.00	743IL	376.60	743IP	424.60
1'107	552	306.70	552IL	478.70	552IP	550.70	1'107	744	296.20	744IL	440.60	744IP	508.60
1'212	553	319.10	553IL	502.70	553IP	578.70	1'212	745	304.60	745IL	460.60	745IP	532.60
1'312	554	335.90	554IL	526.70	554IP	602.70	1'312	746	321.00	746IL	480.60	746IP	552.60
1'412	555	356.70	555IL	546.70	555IP	626.70	1'412	747	337.80	747IL	496.60	747IP	572.60
1'563	556	381.50	556IL	622.70	556IP	718.70	1'563	748	362.60	748IL	564.60	748IP	656.60
1'664	557	398.30	557IL	646.70	557IP	746.70	1'664	749	379.40	749IL	588.60	749IP	680.60
1'703	558	497.00	558IL	740.60	558IP	844.60	1'703	750	476.40	750IL	680.40	750IP	776.40
1'803	559	513.80	559IL	760.60	559IP	868.60	1'803	751	492.80	751IL	704.40	751IP	800.40
1'903	560	526.20	560IL	784.60	560IP	896.60	1'903	752	505.20	752IL	724.40	752IP	820.40
2'058	561	555.40	561IL	856.60	561IP	984.60	2'058	753	530.40	753IL	788.40	753IP	908.40
2'158	562	567.80	562IL	880.60	562IP	1'012.60	2'158	754	542.80	754IL	808.40	754IP	928.40
2'258	563	584.60	563IL	904.60	563IP	1'036.60	2'258	755	559.20	755IL	828.40	755IP	948.40
2'308	564	597.00	564IL	952.60	564IP	1'100.60	2'308	756	572.00	756IL	872.40	756IP	1'012.40
2'413	565	609.40	565IL	976.60	565IP	1'128.60	2'413	757	580.40	757IL	892.40	757IP	1'036.40
2'513	566	626.20	566IL	1'000.60	566IP	1'152.60	2'513	758	596.80	758IL	912.40	758IP	1'056.40
2'613	567	647.00	567IL	1'020.60	567IP	1'176.60	2'613	759	613.60	759IL	928.40	759IP	1'076.40
2'713	568	663.80	568IL	1'044.60	568IP	1'200.60	2'713	760	630.00	760IL	948.40	760IP	1'096.40
2'813	569	684.60	569IL	1'064.60	569IP	1'224.60	2'813	761	646.80	761IL	964.40	761IP	1'116.40
2'965	570	709.40	570IL	1'140.60	570IP	1'316.60	2'965	762	671.60	762IL	1'032.40	762IP	1'200.40
3'014	571	721.80	571IL	1'192.60	571IP	1'384.60	3'014	763	688.40	763IL	1'056.40	763IP	1'224.40
3'115	572	734.20	572IL	1'216.60	572IP	1'408.60	3'115	764	696.40	764IL	1'100.40	764IP	1'284.40
3'216	573	751.00	573IL	1'240.60	573IP	1'436.60	3'216	765	713.20	765IL	1'124.40	765IP	1'308.40
3'317	574	767.80	574IL	1'264.60	574IP	1'464.60	3'317	766	730.00	766IL	1'148.40	766IP	1'332.40
3'404	575	878.90	575IL	1'378.50	575IP	1'586.50	3'404	767	839.00	767IL	1'260.20	767IP	1'448.20
3'509	576	904.10	576IL	1'398.50	576IP	1'606.50	3'509	768	847.80	768IL	1'304.20	768IP	1'516.20
3'614	577	899.70	577IL	1'450.50	577IP	1'678.50	3'614	769	856.20	769IL	1'324.20	769IP	1'540.20
3'714	578	933.30	578IL	1'442.50	578IP	1'658.50	3'714	770	885.00	770IL	1'312.20	770IP	1'512.20
3'814	579	937.30	579IL	1'494.50	579IP	1'726.50	3'814	771	889.40	771IL	1'360.20	771IP	1'580.20
3'914	580	962.50	580IL	1'514.50	580IP	1'746.50	3'914	772	914.20	772IL	1'376.20	772IP	1'596.20
4'014	581	974.90	581IL	1'538.50	581IP	1'774.50	4'014	773	922.60	773IL	1'396.20	773IP	1'620.20
4'114	582	991.70	582IL	1'562.50	582IP	1'798.50	4'114	774	939.00	774IL	1'416.20	774IP	1'640.20
4'266	583	1'012.50	583IL	1'582.50	583IP	1'822.50	4'266	775	955.80	775IL	1'432.20	775IP	1'660.20
4'316	584	1'037.30	584IL	1'658.50	584IP	1'914.50	4'316	776	980.60	776IL	1'500.20	776IP	1'744.20
4'416	585	1'054.10	585IL	1'682.50	585IP	1'942.50	4'416	777	997.40	777IL	1'524.20	777IP	1'768.20
4'518	586	1'062.10	586IL	1'734.50	586IP	2'006.50	4'518	778	1'005.40	778IL	1'568.20	778IP	1'828.20
4'618	587	1'074.90	587IL	1'762.50	587IP	2'038.50	4'618	779	1'022.20	779IL	1'600.20	779IP	1'856.20
4'718	588	1'095.70	588IL	1'782.50	588IP	2'062.50	4'718	780	1'039.00	780IL	1'616.20	780IP	1'876.20
4'869	589	1'120.50	589IL	1'858.50	589IP	2'154.50	4'869	781	1'063.80	781IL	1'684.20	781IP	1'960.20
4'970	590	1'137.30	590IL	1'882.50	590IP	2'182.50	4'970	782	1'080.60	782IL	1'708.20	782IP	1'984.20
5'015	591	1'223.60	591IL	1'972.40	591IP	2'276.40	5'015	783	1'164.80	783IL	1'796.00	783IP	2'084.00
5'105	592	1'265.20	592IL	2'068.40	592IP	2'404.40	5'105	784	1'206.40	784IL	1'892.00	784IP	2'204.00
5'215	593	1'265.20	593IL	2'012.40	593IP	2'324.40	5'215	785	1'198.40	785IL	1'828.00	785IP	2'124.00
5'315	594	1'290.00	594IL	2'116.40	594IP	2'460.40	5'315	786	1'223.20	786IL	1'932.00	786IP	2'252.00
5'415	595	1'298.80	595IL	2'060.40	595IP	2'372.40	5'415	787	1'231.20	787IL	1'868.00	787IP	2'164.00
5'517	596	1'314.80	596IL	2'164.40	596IP	2'508.40	5'517	788	1'248.00	788IL	1'964.00	788IP	2'292.00
5'615	597	1'340.40	597IL	2'100.40	597IP	2'420.40	5'615	789	1'264.80	789IL	1'900.00	789IP	2'204.00
5'719	598	1'348.40	598IL	2'212.40	598IP	2'564.40	5'719	790	1'281.60	790IL	2'012.00	790IP	2'340.00
5'815	599	1'390.00	599IL	2'308.40	599IP	2'692.40	5'815	791	1'314.40	791IL	2'108.00	791IP	2'460.00
5'919	600	1'390.00	600IL	2'252.40	600IP	2'604.40	5'919	792	1'314.40	792IL	2'036.00	792IP	2'372.00
6'017	601	1'414.80	601IL	2'356.40	601IP	2'740.40	6'017	793	1'339.20	793IL	2'140.00	793IP	2'500.00
6'119	602	1'423.60	602IL	2'300.40	602IP	2'660.40	6'119	794	1'348.00	794IL	2'084.00	794IP	2'420.00
6'219	603	1'439.60	603IL	2'404.40	603IP	2'788.40	6'219	795	1'364.00	795IL	2'172.00	795IP	2'540.00
6'316	604	1'530.70	604IL	2'470.30	604IP	2'850.30	6'316	796	1'457.00	796IL	2'247.80	796IP	2'607.80
6'421	605	1'473.20	605IL	2'452.40	605IP	2'844.40	6'421	797	1'397.60	797IL	2'220.00	797IP	2'588.00
6'516	606	1'564.30	606IL	2'518.30	606IP	2'898.30	6'516	798	1'489.80	798IL	2'287.80	798IP	2'647.80
6'623	607	1'506.80	607IL	2'500.40	607IP	2'900.40	6'623	799	1'431.20	799IL	2'268.00	799IP	2'636.00
6'718	608	1'605.90	608IL	2'558.30	608IP	2'946.30	6'718	800	1'523.40	800IL	2'319.80	800IP	2'687.80
6'816	609	1'626.70	609IL	2'578.30	609IP	2'970.30	6'816	801	1'540.20	801IL	2'335.80	801IP	2'707.80
6'920	610	1'638.70	610IL	2'686.30	610IP	3'114.30	6'920	802	1'557.40	802IL	2'443.80	802IP	2'843.80
7'018	611	1'668.30	611IL	2'618.30	611IP	3'018.30	7'018	803	1'573.80	803IL	2'367.80	803IP	2'747.80

KITS / 5 Niveles / TIPO B / FONDO: 500 mm.							KITS / 5 Niveles / TIPO B / FONDO: 400 mm.						
Largo total estantería (mm.)	Nº Kit	P.V.P. Poliprop.	Nº Kit IL	P.V.P. Inox Liso	Nº Kit IP	P.V.P. Inox Perf.	Largo total estantería (mm.)	Nº Kit	P.V.P. Poliprop.	Nº Kit IL	P.V.P. Inox Liso	Nº Kit IP	P.V.P. Inox Perf.
502	612	240.90	612IL	315.90	612IP	350.90	502	804	233.80	804IL	293.80	804IP	323.80
757	613	292.90	613IL	435.90	613IP	495.90	757	805	285.80	805IL	403.80	805IP	458.80
857	614	313.90	614IL	460.90	614IP	525.90	857	806	301.30	806IL	428.80	806IP	488.80
957	615	329.40	615IL	490.90	615IP	560.90	957	807	316.80	807IL	453.80	807IP	513.80
1'107	616	365.90	616IL	580.90	616IP	670.90	1'107	808	353.30	808IL	533.80	808IP	618.80
1'212	617	381.40	617IL	610.90	617IP	705.90	1'212	809	363.80	809IL	558.80	809IP	648.80
1'312	618	402.40	618IL	640.90	618IP	735.90	1'312	810	384.30	810IL	583.80	810IP	673.80
1'412	619	428.40	619IL	665.90	619IP	765.90	1'412	811	405.30	811IL	603.80	811IP	698.80
1'563	620	459.40	620IL	760.90	620IP	880.90	1'563	812	436.30	812IL	688.80	812IP	803.80
1'664	621	480.40	621IL	790.90	621IP	915.90	1'664	813	457.30	813IL	718.80	813IP	833.80
1'703	622	586.30	622IL	890.80	622IP	1'020.80	1'703	814	561.60	814IL	816.60	814IP	936.60
1'803	623	607.30	623IL	915.80	623IP	1'050.80	1'803	815	582.10	815IL	846.60	815IP	966.60
1'903	624	622.80	624IL	945.80	624IP	1'085.80	1'903	816	597.60	816IL	871.60	816IP	991.60
2'058	625	659.30	625IL	1'035.80	625IP	1'195.80	2'058	817	629.10	817IL	951.60	817IP	1'101.60
2'158	626	674.80	626IL	1'065.80	626IP	1'230.80	2'158	818	644.60	818IL	976.60	818IP	1'126.60
2'258	627	695.80	627IL	1'095.80	627IP	1'260.80	2'258	819	665.10	819IL	1'001.60	819IP	1'151.60
2'308	628	721.80	628IL	1'120.80	628IP	1'290.80	2'308	820	686.10	820IL	1'021.60	820IP	1'176.60
2'413	629	726.80	629IL	1'185.80	629IP	1'375.80	2'413	821	691.60	821IL	1'081.60	821IP	1'261.60
2'513	630	747.80	630IL	1'215.80	630IP	1'405.80	2'513	822	712.10	822IL	1'106.60	822IP	1'286.60
2'613	631	768.80	631IL	1'245.80	631IP	1'435.80	2'613	823	733.10	823IL	1'126.60	823IP	1'311.60
2'713	632	794.80	632IL	1'270.80	632IP	1'465.80	2'713	824	753.60	824IL	1'151.60	824IP	1'336.60
2'813	633	820.80	633IL	1'295.80	633IP	1'495.80	2'813	825	774.60	825IL	1'171.60	825IP	1'361.60
2'965	634	851.80	634IL	1'390.80	634IP	1'610.80	2'965	826	805.60	826IL	1'256.60	826IP	1'466.60
3'014	635	872.80	635IL	1'420.80	635IP	1'645.80	3'014	827	826.60	827IL	1'286.60	827IP	1'496.60
3'115	636	882.80	636IL	1'485.80	636IP	1'725.80	3'115	828	836.60	828IL	1'341.60	828IP	1'571.60
3'216	637	903.80	637IL	1'515.80	637IP	1'760.80	3'216	829	857.60	829IL	1'371.60	829IP	1'601.60
3'317	638	924.80	638IL	1'545.80	638IP	1'795.80	3'317	830	878.60	830IL	1'401.60	830IP	1'631.60
3'404	639	1'046.20	639IL	1'670.70	639IP	1'930.70	3'404	831	997.90	831IL	1'524.40	831IP	1'759.40
3'509	640	1'077.70	640IL	1'695.70	640IP	1'955.70	3'509	832	1'008.90	832IL	1'579.40	832IP	1'844.40
3'614	641	1'072.20	641IL	1'760.70	641IP	2'045.70	3'614	833	1'019.40	833IL	1'604.40	833IP	1'874.40
3'714	642	1'114.20	642IL	1'750.70	642IP	2'020.70	3'714	834	1'055.40	834IL	1'589.40	834IP	1'839.40
3'814	643	1'119.20	643IL	1'815.70	643IP	2'105.70	3'814	835	1'060.90	835IL	1'649.40	835IP	1'924.40
3'914	644	1'150.70	644IL	1'840.70	644IP	2'130.70	3'914	836	1'091.90	836IL	1'669.40	836IP	1'944.40
4'014	645	1'166.20	645IL	1'870.70	645IP	2'165.70	4'014	837	1'102.40	837IL	1'694.40	837IP	1'974.40
4'114	646	1'187.20	646IL	1'900.70	646IP	2'195.70	4'114	838	1'122.90	838IL	1'719.40	838IP	1'999.40
4'266	647	1'213.20	647IL	1'925.70	647IP	2'225.70	4'266	839	1'143.90	839IL	1'739.40	839IP	2'024.40
4'316	648	1'244.20	648IL	2'020.70	648IP	2'340.70	4'316	840	1'174.90	840IL	1'824.40	840IP	2'129.40
4'416	649	1'265.20	649IL	2'050.70	649IP	2'375.70	4'416	841	1'195.90	841IL	1'854.40	841IP	2'159.40
4'518	650	1'275.20	650IL	2'115.70	650IP	2'455.70	4'518	842	1'205.90	842IL	1'909.40	842IP	2'234.40
4'618	651	1'291.20	651IL	2'150.70	651IP	2'495.70	4'618	843	1'226.90	843IL	1'949.40	843IP	2'269.40
4'718	652	1'317.20	652IL	2'175.70	652IP	2'525.70	4'718	844	1'247.90	844IL	1'969.40	844IP	2'294.40
4'869	653	1'348.20	653IL	2'270.70	653IP	2'640.70	4'869	845	1'278.90	845IL	2'054.40	845IP	2'399.40
4'970	654	1'369.20	654IL	2'300.70	654IP	2'675.70	4'970	846	1'299.90	846IL	2'084.40	846IP	2'429.40
5'015	655	1'459.60	655IL	2'395.60	655IP	2'775.60	5'015	847	1'388.20	847IL	2'177.20	847IP	2'537.20
5'105	656	1'511.60	656IL	2'515.60	656IP	2'935.60	5'105	848	1'440.20	848IL	2'297.20	848IP	2'687.20
5'215	657	1'511.60	657IL	2'445.60	657IP	2'835.60	5'215	849	1'430.20	849IL	2'217.20	849IP	2'587.20
5'315	658	1'542.60	658IL	2'575.60	658IP	3'005.60	5'315	850	1'461.20	850IL	2'347.20	850IP	2'747.20
5'415	659	1'553.60	659IL	2'505.60	659IP	2'895.60	5'415	851	1'471.20	851IL	2'267.20	851IP	2'637.20
5'517	660	1'573.60	660IL	2'635.60	660IP	3'065.60	5'517	852	1'492.20	852IL	2'387.20	852IP	2'797.20
5'615	661	1'605.60	661IL	2'555.60	661IP	2'955.60	5'615	853	1'513.20	853IL	2'307.20	853IP	2'687.20
5'719	662	1'615.60	662IL	2'695.60	662IP	3'135.60	5'719	854	1'534.20	854IL	2'447.20	854IP	2'857.20
5'815	663	1'667.60	663IL	2'815.60	663IP	3'295.60	5'815	855	1'575.20	855IL	2'567.20	855IP	3'007.20
5'919	664	1'667.60	664IL	2'745.60	664IP	3'185.60	5'919	856	1'575.20	856IL	2'477.20	856IP	2'897.20
6'017	665	1'698.60	665IL	2'875.60	665IP	3'355.60	6'017	857	1'606.20	857IL	2'607.20	857IP	3'057.20
6'119	666	1'709.60	666IL	2'805.60	666IP	3'255.60	6'119	858	1'617.20	858IL	2'537.20	858IP	2'957.20
6'219	667	1'729.60	667IL	2'935.60	667IP	3'415.60	6'219	859	1'637.20	859IL	2'647.20	859IP	3'107.20
6'316	668	1'826.00	668IL	3'000.50	668IP	3'475.50	6'316	860	1'736.50	860IL	2'725.00	860IP	3'175.00
6'421	669	1'771.60	669IL	2'995.60	669IP	3'485.60	6'421	861	1'679.20	861IL	2'707.20	861IP	3'167.20
6'516	670	1'868.00	670IL	3'060.50	670IP	3'535.50	6'516	862	1'777.50	862IL	2'775.00	862IP	3'225.00
6'623	671	1'813.60	671IL	3'055.60	671IP	3'555.60	6'623	863	1'721.20	863IL	2'767.20	863IP	3'227.20
6'718	672	1'920.00	672IL	3'110.50	672IP	3'595.50	6'718	864	1'819.50	864IL	2'815.00	864IP	3'275.00
6'816	673	1'946.00	673IL	3'135.50	673IP	3'625.50	6'816	865	1'840.50	865IL	2'835.00	865IP	3'300.00
6'920	674	1'961.00	674IL	3'270.50	674IP	3'805.50	6'920	866	1'862.00	866IL	2'970.00	866IP	3'470.00
7'018	675	1'998.00	675IL	3'185.50	675IP	3'685.50	7'018	867	1'882.50	867IL	2'875.00	867IP	3'350.00

7.2 Estanterías de Tornillería

- Construidas totalmente en Acero Inoxidable AISI 304 18/10.
- Altura regulable cada 150 mm.
- Profundidad de estantes: 400 mm y 500 mm.
- Se suministran con tornillería para su montaje

Estantes lisos ancho 400 y 500

400

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	P.V.P. Rec. €
EP 10414	0411130	1000 x 400 x 1400	356.00
EP 12414	0411131	1200 x 400 x 1400	404.00
EP 14414	0411132	1400 x 400 x 1400	448.00
EP 10417	0411133	1000 x 400 x 1700	384.00
EP 12417	0411134	1200 x 400 x 1700	432.00
EP 14417	0411135	1400 x 400 x 1700	476.00
EP 10420	0411136	1000 x 400 x 2000	404.00
EP 12420	0411137	1200 x 400 x 2000	452.00
EP 14420	0411138	1400 x 400 x 2000	496.00

500

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	P.V.P. Rec. €
EP 10514	0411139	1000 x 500 x 1400	389.00
EP 12514	0411140	1200 x 500 x 1400	433.00
EP 14514	0411141	1400 x 500 x 1400	475.00
EP 10517	0411142	1000 x 500 x 1700	423.00
EP 12517	0411143	1200 x 500 x 1700	456.00
EP 14517	0411144	1400 x 500 x 1700	508.00
EP 10520	0411145	1000 x 500 x 2000	420.00
EP 12520	0411146	1200 x 500 x 2000	476.00
EP 14520	0411147	1400 x 500 x 2000	528.00

Estantes y Montantes adicionales

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	P.V.P. Rec. €
E -105	0411414	1000 x 500	65.00
E -125	0411426	1200 x 500	79.00
E -145	0411435	1400 x 500	92.00
E -104	0411414	1000 x 400	61.00
E -124	0411439	1200 x 400	73.00
E -144	0411438	1400 x 400	84.00
M -140	0411515	1000 x 40	28.00
E -170	0411526	1200 x 40	35.00
E -200	0411537	1400 x 40	40.00



Soberana 7.3 Estanterías de “fácil montaje” a pared

Estanterías Murales

Estantes lisos ancho 280

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
EM 1028	0411447	1000 x 280	78.00
EM 1228	0411448	1200 x 280	92.00
EM 1428	0411449	1400 x 280	104.00
EM 1628	0411450	1600 x 280	132.00

Estantes lisos ancho 450

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
EM 1045	0411451	1000 x 450	109.00
EM 1245	0411452	1200 x 450	133.00
EM 1445	0411453	1400 x 450	148.00
EM 1645	0411454	1600 x 450	180.00

Estantes inclinados (Recipientes GN no incluidos)

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad	P.V.P. Rec. €
EMG 1028	0411489	1000 x 280	4 GN 1/6	93.00
EMG 1045	0411491	1000 x 450	4 GN 1/3	129.00

Montantes (Instalación mural)

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
MM 60	0411559	600 x 32	27.00
MM 100	0411566	1000 x 32	32.00
MM 150	0411570	1500 x 32	40.00



7.4 Estanterías murales fijas

Modelos lisos

ancho 260

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
EL 1026	0411617	1000 x 260	121.00
EL 1226	0411619	1200 x 260	139.00
EL 1426	0411620	1400 x 260	150.00
EL 1626	0411621	1600 x 260	158.00

ancho 430

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
EL 1043	0411628	1000 x 430	159.00
EL 1243	0411623	1200 x 430	165.00
EL 1443	0411624	1400 x 430	180.00
EL 1643	0411625	1600 x 430	197.00

Modelos de tubo

ancho 430

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
ET 1043	0411719	1000 x 430	195.00
ET 1243	0411732	1200 x 430	200.00
ET 1443	0411733	1400 x 430	220.00
ET 1643	0411734	1600 x 430	232.00



Modelo lisos

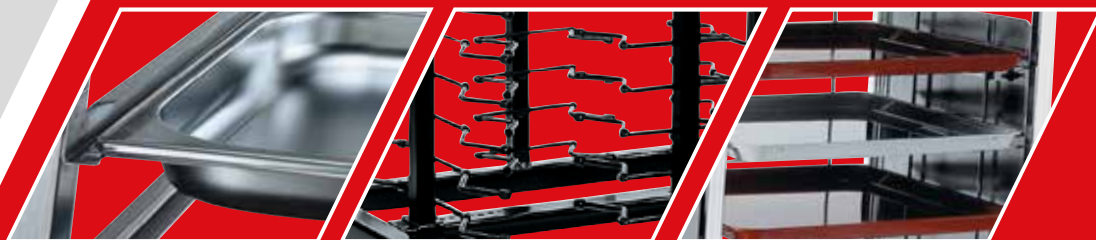


Modelo de tubo

CARROS DE TRANSPORTE



8



Transportar los alimentos se ha convertido en una tarea esencial de la cocina industrial moderna.

La amplia gama de carros de Soberana permiten combinar la optimización del espacio, del tiempo de utilización en todas las fases de elaboración del producto, hasta su servicio.

Los carros Soberana son ideales para optimizar el transporte y la distribución de los alimentos a almacenar, preparar, conservar, cocinar y servir en la mesa.

Soberana 8.1 Carros de transporte y distribución

Carros de servicio con estantes

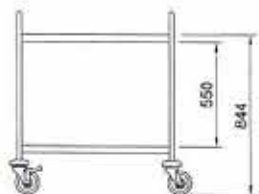
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Estantes muy robustos. Embutición profunda en la parte superior y plegado especial en todo el contorno de la parte inferior dando una gran rigidez a la estructura del carro.
- Estantes insonorizados, con amplios ángulos y radios en las esquinas totalmente lisos.
- Todos los modelos se pueden suministrar con otras versiones de ruedas (consultar precios y plazo de entrega).
- Los modelos que se indican en esta página se suministran con 4 ruedas giratorias insonorizadas de Ø 125 mm dos de ellas con freno.
- Parachoques circulares Ø 100 mm en las cuatro ruedas, de material no marcante.

Modelos normales

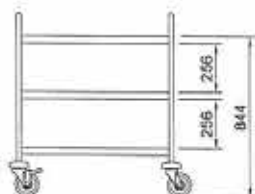
Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Medidas estantes en mm.	Nº de estantes	P.V.P. Rec. €
FCE 82	3707022	895 x 595 x 965	800 x 500	2	385.00
FCE 83	3707100	895 x 595 x 965	800 x 500	3	450.00
FCE 92	3707187	995 x 595 x 965	900 x 500	2	400.00
FCE 93	3707267	995 x 595 x 965	900 x 500	3	470.00
FCE 94	3707347	995 x 595 x 1273	900 x 500	4	595.00

- Estantes de 500 mm de ancho y 1 mm de espesor de chapa.
- Laterales de tubo de Ø 25 mm.
- Capacidad máxima de carga por estante 75 kg, con un máximo total de 205 kg.

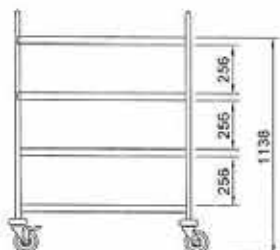
Dos ruedas con freno



FCE 82/92



FCE 83/93



FCE 94



FCE 93



FCE 94

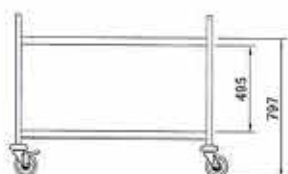


Modelos reforzados

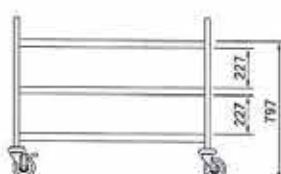
Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Medidas estantes en mm.	Nº de estantes	P.V.P. Rec. €
FCER 112	3707427	1195 x 695 x 928	1100 x 600	2	495.00
FCER 113	3707507	1195 x 695 x 928	1100 x 600	3	590.00
FCER 114	0312230	1195 x 695 x 1270	1100 x 600	4	755.00

- Estructura reforzada para soportar grandes cargas.
- Estantes de gran capacidad 1100 x 600 mm y 1 mm de espesor de chapa.
- Laterales de tubo de Ø 30 mm muy resistentes.
- Capacidad máxima de carga por estante 85 kg, con un máximo total de 240 kg.

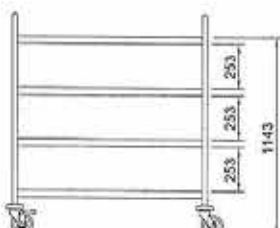
Dos ruedas con freno



FCER 112



FCER 113



FCER 114



FCER 112



Accesorios para carros con estantes de ancho 500 mm

- Construidos totalmente de varilla en acero inoxidable AISI 304.
- Su instalación en los carros es muy sencilla, por simple ajuste sin necesidad de herramientas.

Modelos normales

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Descripción de utilidad	P.V.P. Rec. €
FCD 1/3	3707733	536 x 216 x 290	Cubetas GASTRO-NORM	70.00
FEB 1	3707744	534 x 270 x 760	Bolsas de basura	183.00
FSC 4	3707722	534 x 160 x 180	Soporte cubiletes para cubiertos	79.00



FCD 1/3



FSC 4



FEB 1

FSC 4, soporte para cubiertos

- Este modelo se suministra con 4 cubiletes de cubiertos para lavavajillas y bandeja de acero inoxidable para evitar el goteo de líquidos.
- Todos estos elementos son fácilmente extraíbles para su limpieza.

FCD 1/3, soporte para cubiertos o desperdicios

- Este modelo está diseñado para soportar 1 bandeja GASTRO-NORM de 1/3 ó 2 de 1/6. Las cubetas no están incluidas con el soporte.

FEB 1, soporte para bolsas de basura

- Este modelo está diseñado para bolsas de basura de gran tamaño. Su estructura es robusta para soportar grandes pesos y dispone de sistema para sujeción de la bolsa, que evita cualquier posible caída o deslizamiento.

Carros con guías para recipientes normalizados

- Todos los modelos están fabricados totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Estructura muy resistente construida de tubo cuadrado de 25 mm.
- Guías muy robustas soldadas a la estructura. Disponen de sistema antideslizante en sus extremos que impiden el desplazamiento de los recipientes. Todos los modelos GASTRO-NORM cumplen la normativa europea EN-631.2 para admitir recipientes normalizados GN en todas sus versiones. Además están equipados con guías en forma de "U" para evitar la caída por peso de los recipientes mientras se sacan de las guías.

Modelos bajos

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Medidas de las guías	Nº de guías	P.V.P. Rec. €
PB 11	0312400	458 x 628 x 900	GN 1/1	7	400.00
PB 21	0312411	663 x 748 x 900	GN 2/1	7	450.00
Bajo Mesa					
FG 711	0312401	458 x 628 x 770	GN 1/1	7	480.00
FG 721	3707813	663 x 748 x 770	GN 2/1	7	590.00

- Todos los modelos incorporan en la parte superior una superficie de trabajo lisa e insonorizada.
- La separación entre las guías es de 75 mm.
- 4 ruedas giratorias insonorizadas de Ø mm. **Dos de ellas con freno.**
- Parachoques de Ø 100 mm. en las 4 ruedas. De material no marcante.



PB 21



Modelos altos

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Medidas de las guías	Nº de guías	P.V.P. Rec. €
PA 11	0312444	458 x 628 x 1705	GN 1/1	19	585.00
PA 21	0312433	663 x 748 x 1705	GN 2/1	19	630.00
FG 1564	3707937	542 x 680 x 1705	600 x 400	15	595.00

- Estructura muy robusta que permite una capacidad de carga de 20 kg por nivel con un máximo total de 200 kg.
- El modelo FG 1564 dispone de guías en forma de "L" especiales para bandejas de pastelería (600 x 400 mm) y de hipermercados (585 x 410 mm).
- La separación entre las guías es de 75 mm en los modelos PA 21 y PA 11.
- En el modelo FG 1564 la separación entre guías es de 91 mm.
- 4 ruedas giratorias insonorizadas de Ø 125 mm. Dos de ellas con freno.
- Parachoques de Ø 100 mm. en las 4 ruedas. De material no marcante.



PA 11

PA 21

FG1564

Carro dos cuerpos

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Nº de Niveles	Medidas de la guías.	P.V.P. Rec. €
PAD 1111	0312450	818 x 628 x 1780	12	de GN 1/1 a GN 2/1	885.00
PAD 1121	0312451	1021 x 760 x 1780	12	de GN 1/1 a GN 2/1	1'092.00

- Estructura robusta de gran carga.
- Separación entre guías 76 mm.
- Guías anti-vuelco.
- 4 ruedas giratorias insonorizadas de 125 mm, con 2 de ellas con freno.



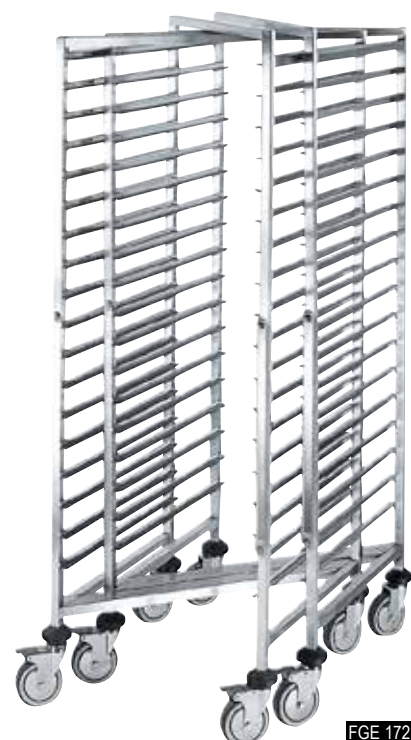
Ejemplo de combinación: un lado con GN2/1, el otro con GN 1/1



Modelos encastrables

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Nº de Niveles	Medidas de la guías.	P.V.P. Rec. €
FGE 1721	0707970	663 x 748 x 1750	20	GN 2/1	800.00

- Modelos especiales que permiten encajarse uno dentro de otro. Este diseño hace que los carros ocupen el mínimo espacio cuando no se utilizan. Una vez encastrados, la distancia entre los extremos aumenta 132 mm por cada carro encastrado.
- Este sistema soluciona el problema de almacenar y guardar muchos carros.
- La separación entre las guías es de 75 mm.
- 4 ruedas giratorias insonorizadas de Ø 125 mm. Dos de ellas con freno.
- Parachoques de Ø 100 mm. en las 4 ruedas. De material no marcante.
- Con 2 refuerzos centrales abatibles a utilizar cuando el carro está en servicio.

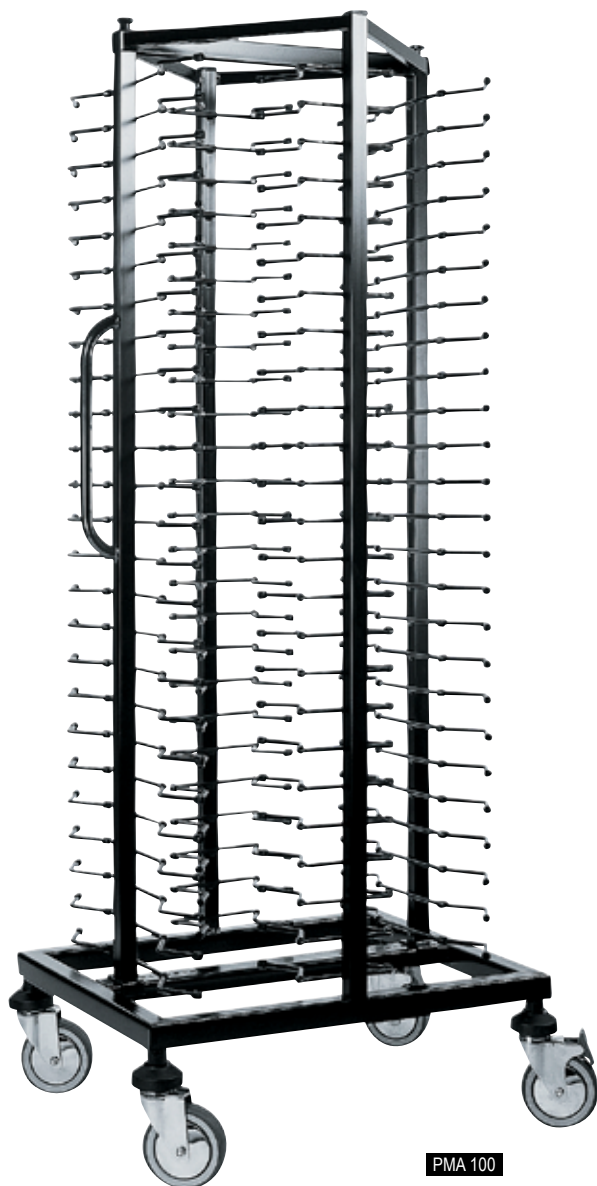


FGE 1721

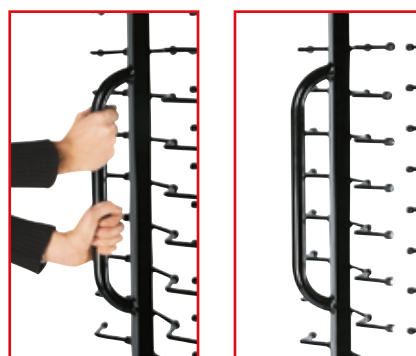
Porta-platos móviles

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Capacidad de platos	Distancia entre niveles en mm.	P.V.P. Rec. €
PMA 100	0831014	750 x 620 x 1750	100	58	720.00
Accesorio					
FPL	0831056	Funda de protección para modelo PMA-100 y PMA-80			235.00

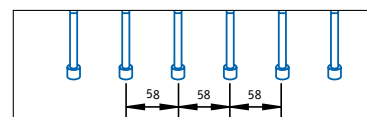
- Construidos totalmente con revestimiento antioxidación.
- Se pueden combinar diferentes tamaños de platos, hasta Ø 345 mm.
- Construcción muy robusta debido a su estructura soldada.
- Provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Con parachoques no marcantes en las cuatro ruedas.
- Con asa de transporte soldada a la estructura.
- Separación entre niveles 58 mm para el PMA-100.



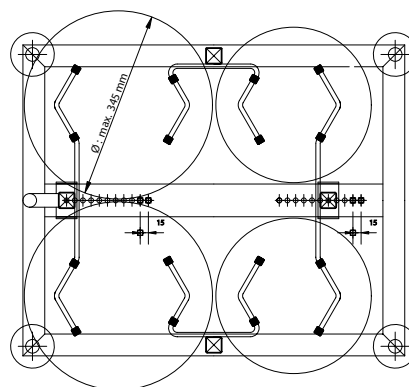
PMA 100



Distancia entre niveles



PMA 100



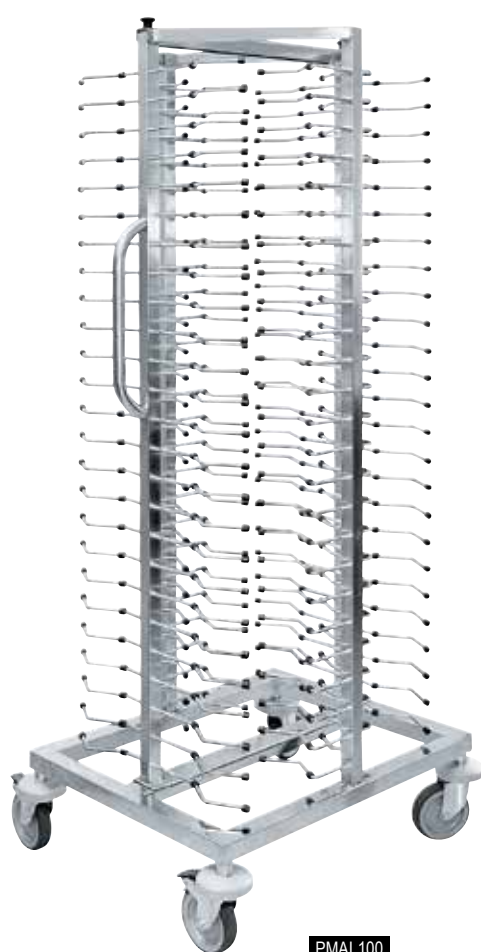
Ejemplo de Regulación de un carro con dos tipos de platos de diámetro diferente.

Porta-platos móvil de acero inoxidable

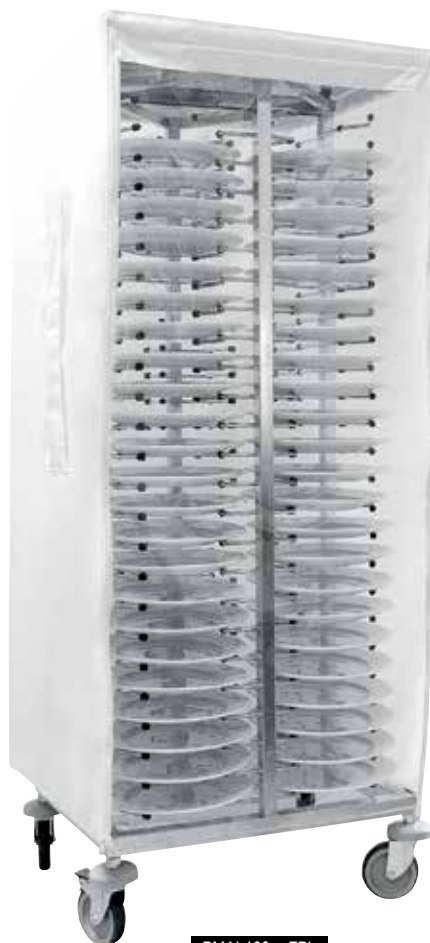
Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Capacidad de platos	Distancia entre niveles en mm.	P.V.P. Rec. €
PMAI 100	0831013	750 x 620 x 1750	100	58	1'695.00

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304, acabado electro-pulido.
- Se puede combinar diferentes tamaños de platos, hasta Ø 345 mm.
- Construcción muy robusta debido a su estructura soldada.
- Provisto de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Con parachoques no marcantes en las cuatro ruedas.
- Con asa de transporte soldada a la estructura.
- Separación entre niveles de 58 mm.

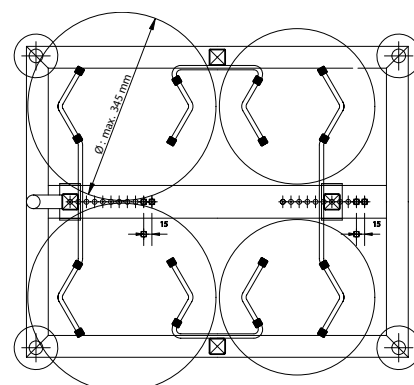
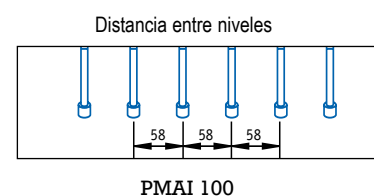
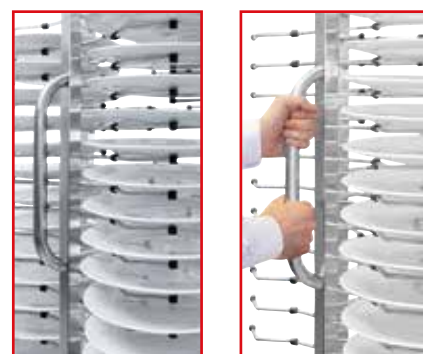
VERSIÓN INOX



PMAI 100



PMAI 100 + FPL



Ejemplo de Regulación de un carro con dos tipos de platos de diametro diferente.

Funda de protección para porta-platos móviles

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Rec. €
FPL	0831056	Funda de protección para modelo PMAI-100	235.00

- Diseñado para la higiene de los alimentos transportados.
- Con ventana y 2 cremalleras para un fácil uso.
- Material de nylon resinado apto para el contacto alimenticio.

Carros para el transporte de platos, con varillas separadoras y funda

Carros de Platos

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	P.V.P. Rec. €
FCPLT-200	3708329	985 x 443 x 753	625.00
FCPLT-400	3708409	985 x 710 x 753	805.00

* Los PVP incluyen dos separadores y una funda de pvc

Accesorios adicionales (Tarifa SAT)

FSP-200	3708423	Separador para carro FCPLT-200	60.00
F-200	3708425	Funda para carro FCPLT-200	91.00
FSP-400	3708424	Separador para carro FCPLT-400	60.00
F-400	3708426	Funda para carro FCPLT-400	95.00

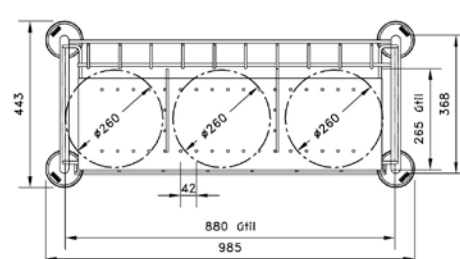
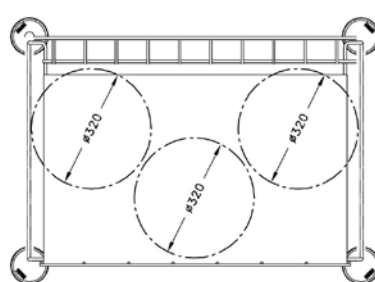
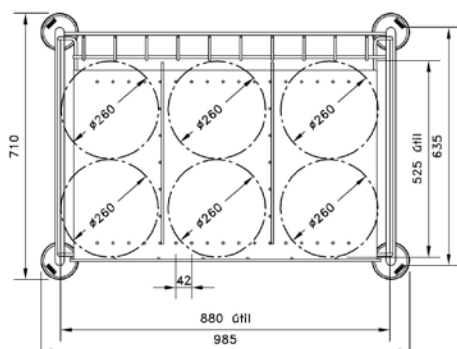
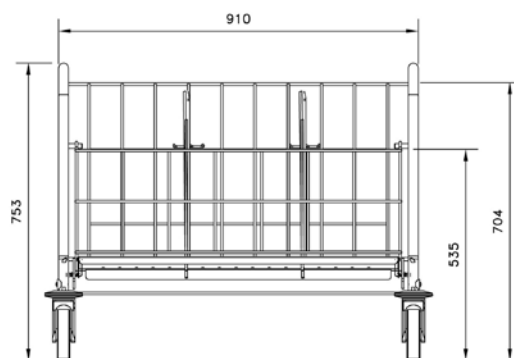


Carros contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304.

Estructuras muy robustas para soportar grandes cargas de platos (carga máxima de 200 platos para el modelo FCPLT-200 y de 400 platos para el modelo FCPLT-400, considerando platos de menos de 500 gramos cada uno). Suministrado con rejilla frontal anti-caída. Los modelos se suministran con 4 ruedas giratorias, insonorizadas de Ø 125 mm., dos de ellas con freno. Parachoques Soberana de Ø 100 mm. en todas las ruedas, de material no marcante. EL modelo FCPLT-400 admite 3 pilas de platos de hasta Ø 320 mm.

Separadores de platos contruidos en varilla en acero inoxidable AISI 304, accesorios suministrados con cada carro. Regulación cada 42 mm. La instalación es muy sencilla, por simple ajuste sin herramientas.

Fundas de protección de plástico higiénico, para mantener limpio la vajilla almacenada, accesorio suministrado con cada carro.



Carros para cestas de lavavajillas

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Descripción	P.V.P. Rec. €
FCC 5	3708463	590 x 590 x 195	Base con ruedas	290.00
FCCP 5	3708485	590 x 590 x 910	Carro con asa	398.00

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Carros para almacenamiento y transporte de cestas de 500 x 500 mm apiladas (ver cestas para lavavajillas p. 106/107).
- 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, insonorizadas.
- Con parachoques no marcantes en las cuatro esquinas.



FCC 5



FCCP 5

Carro reforzado para grandes cargas

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Medida estante en mm.	P.V.P. Rec. €
FCR 1	3708521	620 x 1070 x 950	550 x 1000	630.00

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Asa de tubo de Ø 30 mm y estante reforzado de grandes dimensiones para soportar grandes cargas (300 kg.)
- 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, insonorizadas especiales para soportar grandes pesos (180 kg. por rueda). Dos de ellas con freno.
- Parachoques no marcantes en las cuatro esquinas.



FCR 1

Carros para bandejas de cafetería (Self-service)

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Nº de Niveles	P.V.P. Rec. €
BC 12	0831113	555 x 638 x 1783	12	660.00
BC 24	0831124	1010 x 638 x 1783	24	895.00
Plafón lateral carros de color gris (PRECIO UNITARIO, por cada carro se necesitan dos unidades) opcional.				
PBC-G	0831135	500 x 3 x 1515		127.00



- Construidos con tubo de acero inoxidable.
- Separación entre niveles 125 mm.
- Permiten almacenar bandejas con anchos desde 365 mm hasta 420 mm.
- Provisto de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Provistude 4 parachoques de goman no marcante.

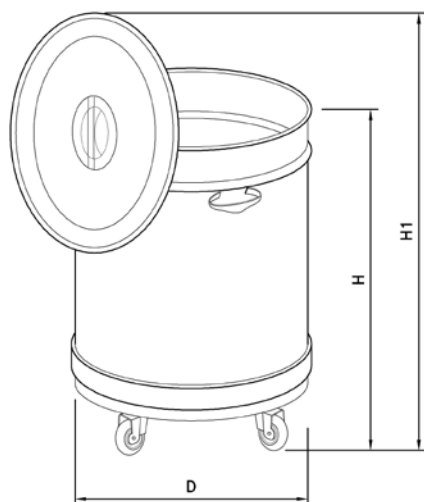
Carros para bandejas de COMEDOR (BACS)

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Descripción	P.V.P. Rec. €
BAC 24	0831116	840 x 461 x 1705	para 24 bandejas 12+12 guías	860.00
BAC 48	0831115	840 x 732 x 1705	para 24 bandejas 12+12 guías	1'050.00

Cubo con tapa y ruedas, para diversas utilidades

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	altura con tapa abierta	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
CSP 50	3708080	Ø 395 x 620	752 mm	50	235.00
CSP 75	3708081	Ø 475 x 600	758 mm	75	275.00
CSP 100	3708082	Ø 475 x 720	878 mm	100	295.00

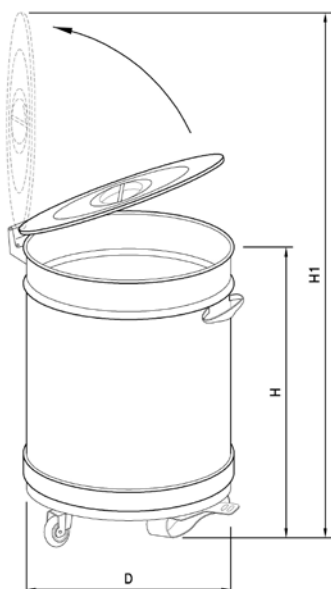
- Construido en acero inoxidable AISI 304 y totalmente estanco y radio pronunciados para facilitar su limpieza.
- Con 4 ruedas de de diametro 50 mm, dos asas para facilitar el manejo, y una tapa independiente con asa para sujetarla al cubo.



Cubo con tapa accionada con pedal y ruedas

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	altura con tapa abierta	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
CP 50	3708083	Ø 395 x 620	1.015 mm	50	280.00
CP 75	3708084	Ø 475 x 600	1.075 mm	75	300.00
CP 100	3708085	Ø 475 x 720	1.195 mm	100	350.00

- Construido en acero inoxidable AISI 304 y totalmente estanco y radio pronunciados para facilitar su limpieza.
- Con 2 ruedas de de diametro 50 mm, una asa para facilitar el manejo, y una tapa independiente con asa accionada con pedal.



Soberana 8.2 Contenedores Acero Inoxidable

Recolector de residuos de cierre por resorte Clappy Stainless Steel

Este modelo es un concepto completamente nuevo e innovador en la recogida de residuos. Aunque no tiene tapa. Siempre está cerrado.

Características técnicas

- marco en acero inoxidable
- soldado sin costura
- Placa inferior en ABS
- ruedas de 75 mm de diámetro con banda de rodadura de goma gris no marcada
- carcasa de fundición en cromado cincado



Modelo	Referencia	Capacidad Litros	P.V.P. Rec. €
MS 73 KF	77777534	70	467.00
MS 43 KF	77777681	43	429.00

Portabolsas de ropa doble de acero inoxidable

Características técnicas

- Material: ACERO INOXIDABLE
- Todos los bastidores están sólidamente soldados
- 2 anillos de fijación con anillo de agarre HR 2000
- Con mecanismo de bisagra y pedal
- 4 ruedas pivotantes, diámetro 75 mm
- Dimensiones: aprox. 660 x 485 x 950 mm (An x Pr x Al)
- (Las tapas deben pedirse por separado)



Modelo	Referencia	Capacidad Sacos	P.V.P. Rec. €
W 195 LT	77777951	1	371.00
W 265 LT	77777952	2	468.00
W 365 LT	77777953	3	614.00
W 465 LT	77777954	4	790.00
DT -8*	77777955		25.00

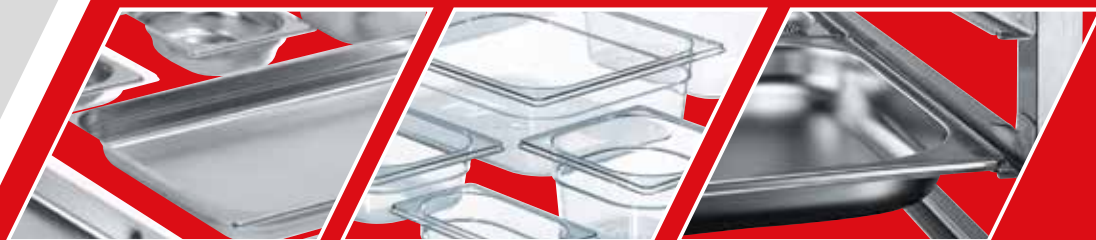
* Tapas para carros .



RECIPIENTES GASTRONORM

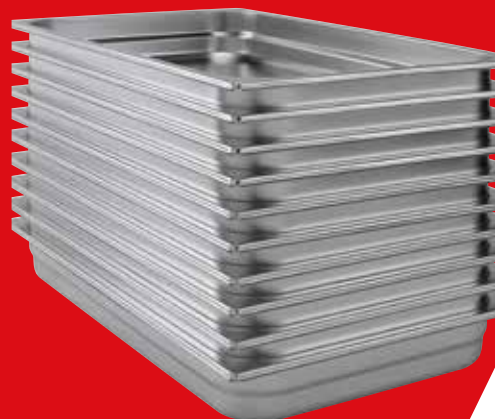


9



Desde la preparación de los alimentos hasta su servicio final pasando por su almacenaje, las versátiles cubetas Gastronorm Soberana reúnen todas las características necesarias para convertirse en un elemento indispensable en su cocina.

Manipulación sencilla, recipientes apilables, superficies no adherentes de fácil limpieza, optimización del espacio en el lugar de almacenaje, intercambiabilidad entre la gama de policarbonato y la gama de acero inoxidable, estas son algunas de las numerosas ventajas de los recipientes Gastronorm Soberana.



Soberana 9.1 Recipientes Gastronorm SIN asas



Cubetas sin asas

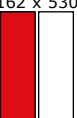
Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(650 x 530)  2/1	MS2120	3780008	20	6,2	38.00
	MS2140	3780019	40	10,5	42.00
	MS2165	3780022	65	18,5	48.00
	MS21100	3780030	100	28,0	57.00
	MS21150	3780041	150	42,0	75.00
	MS21200	3780052	200	56,5	94.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 530)  1/1	MS1110	3780062	10	2,0	17.00
	MS1120	3780063	20	2,5	18.00
	MS1140	3780074	40	5,5	20.00
	MS1155	3780085	55	7,5	22.00
	MS1165	3780096	65	9,5	22.50
	MS11100	3780100	100	14,0	30.00
	MS11150	3780110	150	21,0	36.00
	MS11200	3780121	200	28,0	48.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 354)  2/3	MS2320	3780131	20	3,0	14.00
	MS2340	3780132	40	3,2	16.00
	MS2365	3780143	65	5,5	18.00
	MS23100	3780154	100	8,7	22.00
	MS23150	3780165	150	13,0	38.00
	MS23200	3780176	200	18,0	44.00

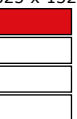
Cubetas sin asas

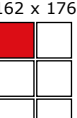
Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 265)  1/2	MS1210	3780181	10	0.7	10.00
	MS1220	3780182	20	1.4	11.00
	MS1240	3780187	40	2.2	12.00
	MS1265	3780198	65	3.7	14.00
	MS12100	3780201	100	6.5	17.00
	MS12150	3780212	150	9.5	23.00
	MS12200	3780223	200	12.5	34.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(162 x 530)  2/4	MS2440	3780234	40	2,0	17.00
	MS2465	3780245	65	3,7	19.00
	MS24100	3780256	100	6,0	28.00
	MS24150	3780267	150	9,0	38.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 176)  1/3	MS1320	3780271	20	0.9	10.00
	MS1340	3780278	40	1.5	11.00
	MS1365	3780289	65	2.5	12.00
	MS13100	3780299	100	3.7	15.00
	MS13150	3780303	150	5.7	20.00
	MS13200	3780314	200	7.7	29.00

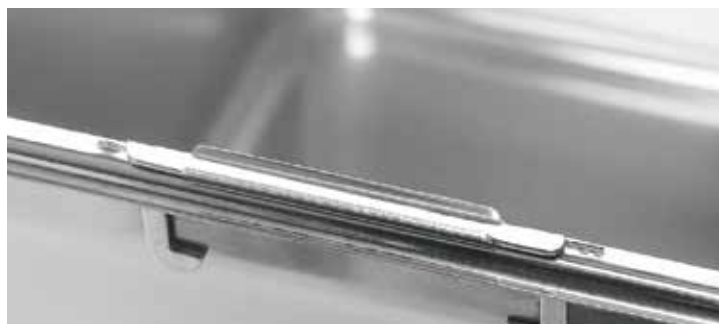
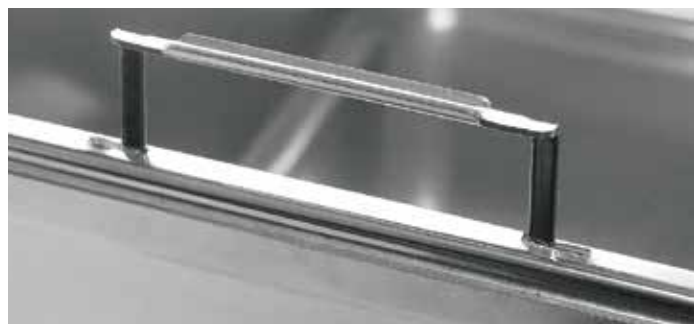
Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(162 x 265)  1/4	MS1420	3780321	20	0.65	8.00
	MS1440	3780322	40	1.3	9.00
	MS1465	3780325	65	1.6	11.00
	MS14100	3780336	100	2.7	13.00
	MS14150	3780347	150	4.2	20.00
	MS14200	3780358	200	5.7	26.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 132)  2/8	MS2855	3780437	55	1,0	12.00
	MS 2865	3780369	65	1.5	13.00
	MS28100	3780377	100	2.7	18.00
	MS28150	3780380	150	4.2	23.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(162 x 176)  1/6	MS 1665	3780391	65	1,0	10.00
	MS16100	3780405	100	1,6	11.00
	MS16150	3780416	150	2,4	19.00
	MS16200	3780427	200	2,5	28.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(108 x 176)  1/9	MS 1965	3780438	65	0,5	9.00
	MS19100	3780449	100	0,9	11.00

Soberana 9.2 Recipientes Gastronorm CON asas



Cubetas con asas retráctiles

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(650 x 530)  2/1	MSF2120	3780454	20	6,2	48.00
	MSF2140	3780455	40	10,5	52.00
	MSF2165	3780460	65	18,5	58.00
	MSF21100	3780471	100	28,0	67.00
	MSF21150	3780482	150	42,0	88.00
	MSF21200	3780493	200	56,5	99.00

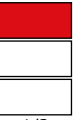
Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 530)  1/1	MSF1140	3780507	40	5,5	31.00
	MSF1155	3780518	55	7,5	33.00
	MSF1165	3780529	65	9,5	34.00
	MSF11100	3780533	100	14,0	40.00
	MSF11150	3780540	150	21,0	46.00
	MSF11200	3780551	200	28,0	58.00

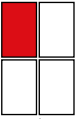
Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 354)  2/3	MSF2340	3780562	40	3,2	26.00
	MSF2365	3780573	65	5,5	28.00
	MSF23100	3780584	100	8,7	32.00
	MSF23150	3780595	150	13,0	48.00
	MSF23200	3780609	200	18,0	54.00

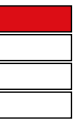
Cubetas con asas retráctiles

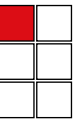
Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 265)  1/2	MSF1210	3780612	10	0.7	20.00
	MSF1220	3780613	20	1.4	21.00
	MSF1240	3780611	40	2.2	22.00
	MSF1265	3780620	65	3.7	24.00
	MSF12100	3780631	100	6.5	27.00
	MSF12150	3780642	150	9.5	33.00
	MSF12200	3780653	200	12.5	44.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(162 x 530)  2/4	MSF2440	3780664	40	2,0	27.00
	MSF2465	3780675	65	3,7	29.00
	MSF24100	3780686	100	6,0	38.00
	MSF24150	3780697	150	9,0	48.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 176)  1/3	MSF1320	3780701	20	0.9	20.00
	MSF1340	3780700	40	1.5	21.00
	MSF1365	3780711	65	2.5	22.00
	MSF13100	3780722	100	3.7	25.00
	MSF13150	3780733	150	5.7	30.00
	MSF13200	3780744	200	7.7	39.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(162 x 265)  1/4	MSF1420	3780753		0.7	18.00
	MSF1440	3780754	40	1.3	19.00
	MSF1465	3780755	65	1.6	21.00
	MSF14100	3780766	100	2.7	23.00
	MSF14150	3780777	150	4.2	30.00
	MSF14200	3780788	200	5.7	36.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 132)  2/8	MSF2855	3780798	55	1.0	20.00
	MSF2865	3780799	65	1.5	23.00
	MSF28100	3780802	100	2.7	28.00
	MSF28150	3780813	150	4.2	33.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(162 x 176)  1/6	MSF1665	3780824	65	1.0	20.00
	MSF16100	3780835	100	1.6	21.00
	MSF16150	3780846	150	2.4	29.00
	MSF16200	3780857	200	2.5	38.00

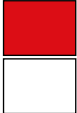


Cubetas Perforadas Sin asas

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	P.V.P. Rec. €
(650 x 530)  2/1	MSGB2120	3780864	20	49.00
	MSGB2140	3780865	40	53.00
	MSGB2165	3780866	65	61.00
	MSGB21100	3780867	100	81.00
	MSGB21150	3780863	150	115.00
	MSGB21200	3780864	200	135.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	P.V.P. Rec. €
(325 x 530)  1/1	MSGB1120	3780868	20	24.00
	MSGB1140	3780879	40	27.00
	MSGB1155	3780887	55	28.50
	MSGB1165	3780888	65	29.00
	MSG11100	3780890	100	40.00
	MSG11150	3780904	150	66.00
	MSG11200	3780915	200	78.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	P.V.P. Rec. €
(325 x 354)  2/3	MSGB2320	3780925	20	17.00
	MSGB2340	3780926	40	19.00
	MSGB2365	3780937	65	22.00
	MSGB23100	3780948	100	31.00
	MSGB23150	3780949	150	41.00
	MSGB23200	3780950	200	50.00

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	P.V.P. Rec. €
(325 x 265)  1/2	MSGB1220	3780969	20	14.00
	MSGB1240	3780970	40	16.00
	MSGB1265	3780981	65	18.00
	MSG12100	3780992	100	26.00
	MSG12150	3781000	150	40.00
	MSG12200	3780993	200	47.00

Cubetas perforadas especial cocción, sin asas

encastrables en el resto de cubetas Gastronorm normalizadas.

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	P.V.P. Rec. €
(325 x 530)  1/1	MKE1130	3781178	30	24.00
	MKE1155	3781179	55	29.00
	MKE1190	3781188	90	45.00
	MKE11140	3781190	140	66.00
	MKE11190	3781204	190	79.00

9.4 Recipientes Gastronorm de acero inoxidable **Soberana**

Bandejas

Modelo	Referencia	Tamaño	Profundidad	P.V.P. Rec. €
MB2120	3781510	2/1	20	42.00
MB2140	3781511	2/1	40	46.00
MB2165	3781512	2/1	65	52.00
MB1110	3781520	1/1	10	18.00
MB1120	3781521	1/1	20	19.00
MB1140	3781522	1/1	40	21.00
MB1165	3781523	1/1	65	25.00
MB2320	3781532	2/3	20	14.00
MB2340	3781533	2/3	40	17.00
MB2365	3781534	2/3	65	18.50
MB1220	3781543	1/2	20	11.00
MB1240	3781544	1/2	40	13.00
MB1265	3781545	1/2	65	15.00
MB1420	3781550	1/4	20	6.50
MB1440	3781551	1/4	40	8.50
MB1465	3781552	1/4	65	9.50



9.5 Tapas Gastronorm de acero inoxidable



Tapas

Modelo	Referencia	Tamaño	P.V.P. Rec. €
MD11	3781259	1/1	20.00
MD23	3781266	2/3	14.00
MD12	3781270	1/2	12.00
MD24	3781281	2/4	14.00
MD13	3781292	1/3	10.00
MD14	3781306	1/4	8.00
MD28	3781317	2/8	8.00
MD16	3781328	1/6	7.00
MD19	3781339	1/9	6.00

Tapas con junta de goma

Modelo	Referencia	Tamaño	P.V.P. Rec. €
MDDG11	3781501	1/1	62.00
MDDG23	3781502	2/3	48.00
MDDG12	3781503	1/2	45.00
MDDG13	3781504	1/3	38.00
MDDG14	3781505	1/4	32.00
MDDG16	3781506	1/6	29.00
MDDG19	3781507	1/9	27.00

Tapas sin asa

Modelo	Referencia	Tamaño	P.V.P. Rec. €
TL11	3781410	1/1	17.50
TL12	3781411	1/2	10.50
TL13	3781412	1/3	7.50

Tapas orificio para cacillo

Modelo	Referencia	Tamaño	P.V.P. Rec. €
TCA11	3781400	1/1	21.00
TCA12	3781401	1/2	14.00
TCA13	3781402	1/3	12.00
TCA14	3781403	1/4	10.00
TCA16	3781404	1/6	8.00
TCA19	3781405	1/9	7.00
TCA23	3781406	2/3	17.00
TCA24	3781407	2/4	18.00

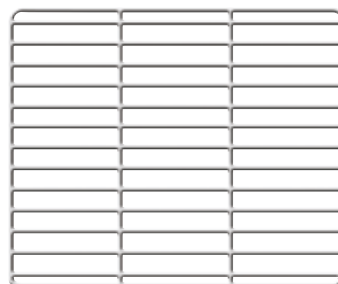
Fondos Perforados

Modelo	Referencia	Tamaño	P.V.P. Rec. €
MEB 21	3781553	2/1	62.00
MEB 11	3781554	1/1	31.00
MEB 23	3781555	2/3	24.00
MEB 12	3781565	1/2	20.00
MEB 13	3781566	1/3	15.00



Estantes de varilla

Modelo	Referencia	Tamaño	Largo mm.	Ancho mm.	P.V.P. Rec. €
Acero inoxidable					
VI21	5333102	2/1	530	650	35.00
VI11	5333113	1/1	530	325	20.00
VI23	5333114	2/3	354	325	17.00
VI64	5333124	60 x 40	600	400	25.00



Bandejas GN con anti-adherente

Recipientes especialmente fabricados para su utilización en hornos.
Fabricadas en aluminio.

Modelo	Referencia	Tamaño	Profundidad	P.V.P. Rec. €
BAT 1165	0910843	1/1	65	48.00
BAT 1140	0910854	1/1	40	43.00
BAT 1265	0910865	1/2	65	29.00
BAT 1240	0910876	1/2	40	25.00



Cubetas para helados

Fabricadas en acero inoxidable.
Medidas diseñadas para acoplarse a vitrinas de heladería.
Tapa de plexiglas transparente para modelos CH 5, CH 7.

Modelo	Referencia	Medidas GN en mm.	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
CH 3,8	0910945	360 x 165 x 80	3.8	18.00
CH 5,4	0910901	360 x 165 x 120	5.4	19.00
CH 7,1	0910912	360 x 165 x 150	7.1	23.00
CH8,8	0910923	360 x 165 x 180	8.8	26.00
CH5	0910946	330 x 250 x 80	5	27.00
CH8	0910947	330 x 250 x 120	8	46.00
CH10,8	0910948	330 x 250 x 150	10.8	48.00
Tapas				
TP CH	910956	360 x 165	Tapa Plana	8.00
TC1CH	0910958	360 x 165	Tapa Curvada	11.00
TC2CH	0910957	360 x 250	Tapa Curvada	13.00



9.7 Recipientes Gastronorm de Policarbonato Soberana



Optimización de espacio en el lugar de almacenaje

Las dimensiones Gastronorm implican una óptima organización, un fácil almacenamiento y una inmejorable preparación y distribución de todo tipo de comida.

Tapas de policarbonato

- Evitan que los alimentos se sequen.
 - Impide goteos o derrames durante el transporte y el almacenamiento.
- Todos los modelos de tapas son apilables permitiendo un importante ahorro de espacio al almacenar el producto.

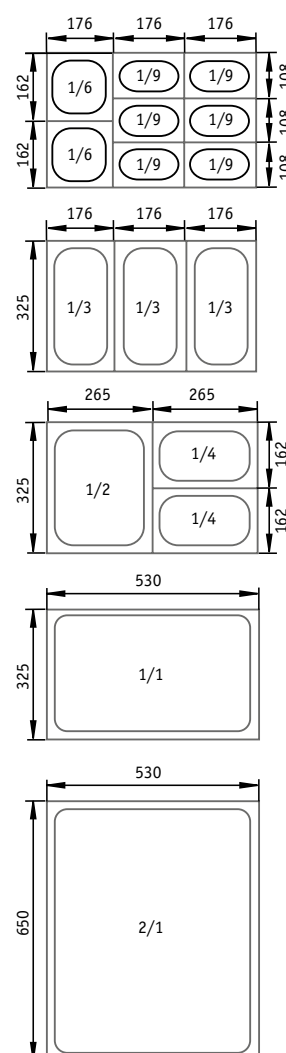


Intercambiabilidad

Intercambiabilidad con la línea Gastronorm de acero inoxidable:
policarbonato/acero,
acero/policarbonato,
combinación exclusiva Soberana.



La gama más amplia del mercado



Soberana 9.7 Recipientes Gastronorm de Policarbonato

Cubetas policarbonato



Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(650 x 530)	CPM 21200	0933320	200	56,5	46.00



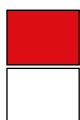
2/1

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 530)	CPM 1165	0933330	65	8,5	14.00
	CPM 11100	0933331	100	13,5	18.00
	CPM 11150	0933332	150	19,5	21.00
	CPM 11200	0933333	200	25,6	27.00



1/1

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 265)	CPM 1265	0933334	65	3,8	9.00
	CPM 12100	0933335	100	6,0	11.00
	CPM 12150	0933336	150	8,8	13.00
	CPM 12200	0933337	200	10,8	15.00

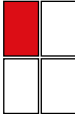


1/2

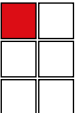
Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 176)	CPM 1365	0933338	65	2,5	7.00
	CPM 13100	0933339	100	3,8	8.00
	CPM 13150	0933340	150	5,1	10.00
	CPM 13200	0933341	200	7,0	13.00



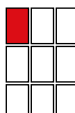
1/3

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(162 x 265)	CPM 1465	0933342	65	1,6	6.00
	CPM 14100	0933343	100	2,4	7.00
	CPM 14150	0933344	150	3,7	9.00
	CPM 14200	0933345	200	4,5	10.00

1/4

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(162 x 176)	CPM 1665	0933346	65	1,0	5.00
	CPM 16100	0933347	100	1,6	6.00
	CPM 16150	0933348	150	2,3	7.00
	CPM 16200	0933349	200	3,1	8.00

1/6

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(108 x 176)	CPM 1965	0933350	65	0,6	5.00
	CPM 19100	0933351	100	0,9	6.00

1/9

Tapas de policarbonato

Modelo	Referencia	Tamaño	P.V.P. Rec. €
TPMN 21	0933359	2/1	27.00
TPMN 11	0933352	1/1	12.00
TPMN 12	0933353	1/2	6.00
TPMN 13	0933355	1/3	5.00
TPMN 14	0933356	1/4	4.00
TPMN 16	0933357	1/6	3.00
TPMN 19	0933358	1/9	2.00



Fondos perforados

Modelo	Referencia	Tamaño	P.V.P. Rec. €
FPM 21	0933371	2/1	22.00
FPM 11	0933365	1/1	9.00
FPM 12	0933366	1/2	5.00



Soberana 9.8 Recipientes Gastronorm de Polipropileno

Cubetas polipropileno



Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 530)	CPP 1165	094401	65	8,5	10.00
	CPP 11100	094402	100	13,5	12.00
	CPP 11150	094403	150	19,5	13.00
	CPP 11200	094404	200	25,6	17.00

1/1

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 265)	CPP 1265	094405	65	3,8	6.00
	CPP 12100	094406	100	6,0	8.00
	CPP 12150	094407	150	8,8	9.00
	CPP 12200	094408	200	10,8	10.00

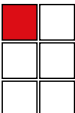
1/2

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 176)	CPP 1365	094409	65	2,5	5.00
	CPP 13100	094410	100	3,8	6.00
	CPP 13150	094411	150	5,1	7.00
	CPP 13200	094412	200	7,0	8.00

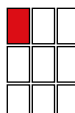
1/3

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(162 x 265)	CPP 1465	094413	65	1,6	4.00
	CPP 14100	094414	100	2,4	5.00
	CPP 14150	094415	150	3,7	6.00
	CPP 14200	094416	200	4,5	7.00

1/4

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(162 x 176)	CPP 1665	094417	65	1,0	3.00
	CPP 16100	094418	100	1,6	3.50
	CPP 16150	094419	150	2,3	5.00
	CPP 16200	094420	200	3,1	5.50

1/6

Tamaño	Modelo	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(108 x 176)	CPP 1965	094421	65	0,6	2.50
	CPP 19100	094422	100	0,9	3.00

1/9

Tapas de polipropileno

Modelo	Referencia	Tamaño	P.V.P. Rec. €
TPP 11	094423	1/1	6.00
TPP 12	094424	1/2	4.00
TPP 13	094425	1/3	3.50
TPP 14	094426	1/4	3.00
TPP 16	094427	1/6	2.50
TPP 19	094428	1/9	2.00



Fondos de polipropileno

Modelo	Referencia	Tamaño	P.V.P. Rec. €
FPP 11	094429	1/1	5.00
FPP 12	094430	1/2	3.50



9.9 Bandejas isotérmicas

- Fabricada en polipropileno, con cantos redondeados en ángulos sanitarios sin aristas vivas. Interior aislante de poliuretano (pur).
- Con capacidad para piezas de fruta y platos mayores a las de otras bandejas. Alojando: plato llano, hondo, bol, rabaneras, pieza de pan y cubertero. Pudiendo usar tanto vajilla de porcelana como de policarbonato.
- Con alojamiento en la base para la medicación.
- Apilable de todas formas posibles tanto la tapa y la base.
- En el lateral de la bandeja puede alojarse una tarjeta con o sin portafichas para indicar la dieta.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores en mm.	P.V.P. Rec. €
BIVG	0914518	530 x 370 x 110	128.00
Set vajilla	0914519		28.00



Bandejas para autoservicio en acero inoxidable

Modelo	Referencia	Medidas exteriores en mm.	Tipo de borde	P.V.P. Rec. €
BAC 5	0914505	340 x 340 x 35	Plegado	32.00
Se sirven en cajas de 10 unidades (pedir multiples de 10)				

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304.
- Diseño cuadrado para introducir en cualquier lavavajillas.
- Capacidad: 2 compartimentos grandes de 0,8 litros; 2 compartimentos pequeños de 0,3 litros y 1 compartimento central alargado.



Bandejas para autoservicio en policarbonato blanco

Modelo	Referencia	Medidas exteriores en mm.	Tipo de borde	P.V.P. Rec. €
BACP 5	0914508	340 x 300 x 35	Plegado	19.00
Se sirven en cajas de 10 unidades (pedir multiples de 10)				

- Fabricada en policarbonato de color blanco.
- Diseño cuadrado para introducir en cualquier lavavajillas.
- Capacidad: 2 compartimentos grandes de 0,7 litros, 2 compartimentos pequeños de 0,25 litros y 1 compartimento central para cubiertos.



Carros polivalentes de servicio y transporte de platos

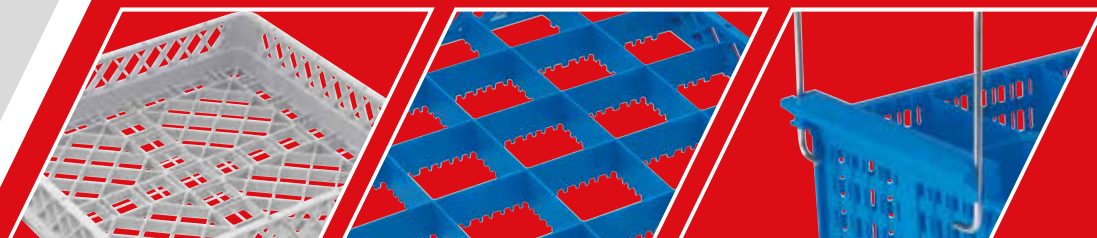
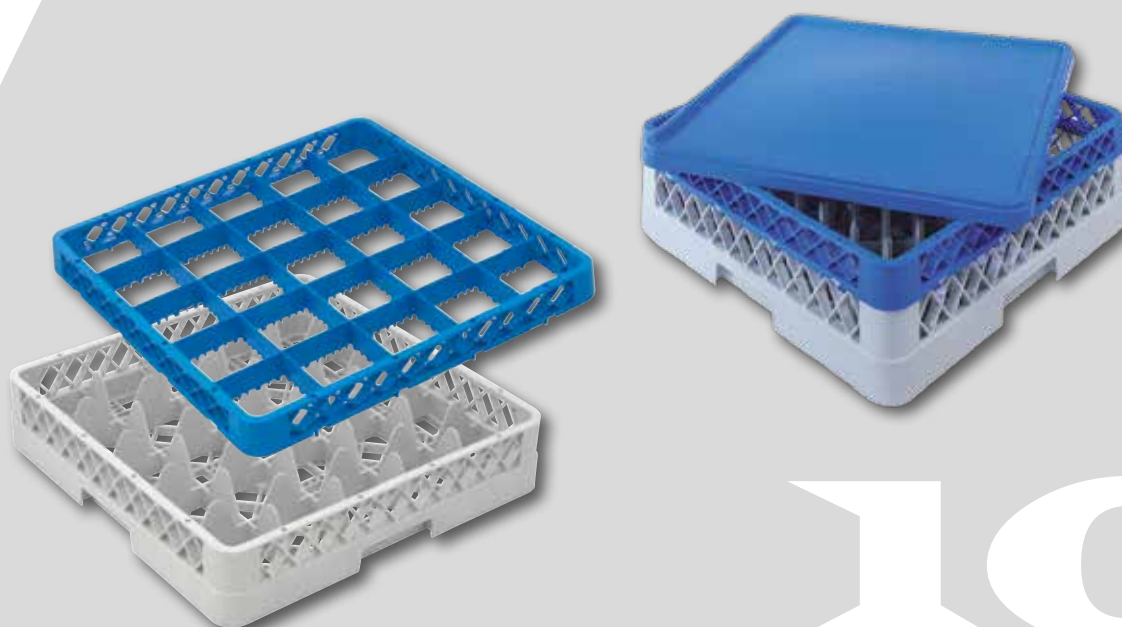
Carro de servicio 3 estantes en polipropileno

Modelo	Referencia	Medidas exteriores en mm.	Medidas de Bandeja	Suministro	Peso kg	P.V.P. Rec. €
CPSM	0914509	1022 x 505 x 940	489 x 749	Montado	135	225.00

*accesorios se suministran por separado



CESTAS PARA LAVAVAJILLAS



Las cestas lavavajillas permiten alcanzar dos objetivos esenciales en la gestión de una cocina industrial: solucionar el lavado y solucionar el almacenamiento, racionalizando la utilización del espacio.

Rápido y fácil montaje de alturas adicionales. Material de alta calidad: plástico copolímero dando a la cesta resistencia al calor e impactos así como a los detergentes más agresivos. Manejo muy fácil gracias a sus asas por los cuatro lados, pudiendo entrar en los lava-vajillas por cualquier lado. Construcción y diseño para una mayor rapidez de secado y le lavado gracias a una estructura abierta permitiendo una mejor circulación del aire y del agua. Las cestas para lavavajillas Soberana con compartimentos se adaptan a cualquiera altura de vasos, por simple montaje a la cesta base de suplementos:

Cesta universal

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	P.V.P. Rec. €
CU	0832011	500 x 500 x 100	20.00



Cesta para cubiertos

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	P.V.P. Rec. €
CCU	0832012	500 x 500 x 100	21.00



Cesta abierta para bandejas

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	P.V.P. Rec. €
CA-64	0832013	500 x 500 x 100	25.00



Cesta para platos

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	P.V.P. Rec. €
CP-64B	0832014	500 x 500 x 100	21.00



Cestillo para cubiertos



Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	P.V.P. Rec. €
FCS-13	0832019	105 x 105 x 130	3.50

Cesta abierta para gastronorm



Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	P.V.P. Rec. €
MCC8SA	0832017	430 x 205 x 14	12.85
MCC8A	0832018	430 x 205 x 14	15.00

Cestas con compartimentos

Cestas para vasos de diametro max. xxx mm.

Modelo	Referencia	Medidas totales	Altura	Diametro	P.V.P. Rec. €
CBL-9	0832000	500 x 500 x 100	80	113	21.00
SCBL-9	0832001	500 x 500 x 45	40	113	10.00



Cestas para vasos de diametro max. 113 mm.

Modelo	Referencia	Medidas totales	Altura	Diametro	P.V.P. Rec. €
CBL-16	0832002	500 x 500 x 100	80	113	26.00
SCBL-16	0832003	500 x 500 x 45	40	113	10.00



Cestas para vasos de diametro max. 89 mm.

Modelo	Referencia	Medidas totales	Altura	Diametro	P.V.P. Rec. €
CBL-25	0832004	500 x 500 x 100	80	89	27.00
SCBL-25	0832005	500 x 500 x 45	40	89	11.00



Cestas para vasos de diametro max. 73 mm.

Modelo	Referencia	Medidas totales	Altura	Diametro	P.V.P. Rec. €
CBL-36	0832006	500 x 500 x 100	80	73	28.00
SCBL-36	0832007	500 x 500 x 45	40	73	11.00



Cestas para vasos de diametro max. 63 mm.

Modelo	Referencia	Medidas totales	Altura	Diametro	P.V.P. Rec. €
CBL-49	0832008	500 x 500 x 100	80	63	29.00
SCBL-49	0832009	500 x 500 x 45	40	63	12.00



Suplemento en altura abierta

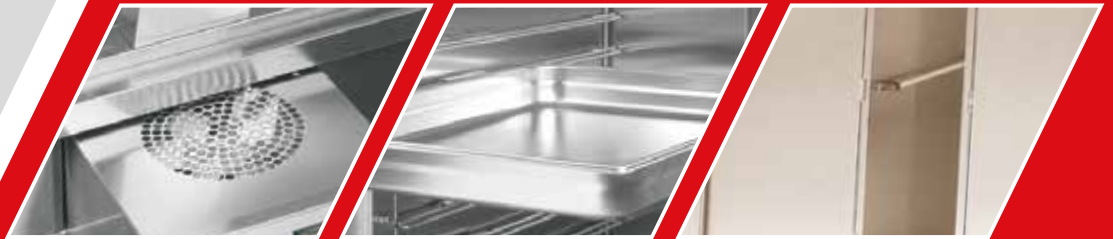
Cesta Base

Tapa para cestas



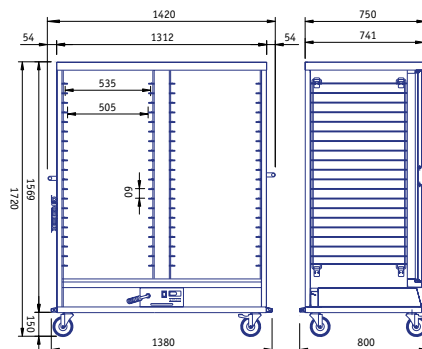
Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	P.V.P. Rec. €
SAA	0832015	500 x 500 x 45	7.00
CBL-20T	0832010	500 x 500 x 100	26.00
TPC	0832016	500 x 500	17.00

ELEMENTOS CALIENTES

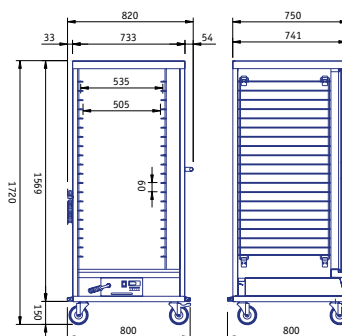


Mantener los alimentos calientes es indispensable para no perder la cadena de calor. Con los elementos calientes de Soberana para transporte y conservación conseguirán además, que los productos cocinados mantengan todas sus propiedades y sabores hasta su servicio en mesa.

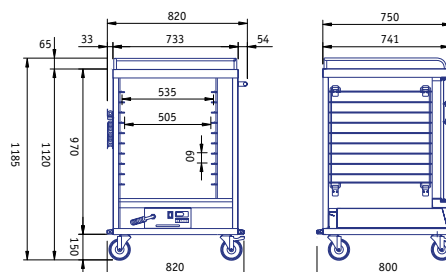
Capacidad máxima CC 40



Capacidad mediana CC 20



Capacidad reducida CC 10



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de puertas	Separación entre niveles	Capacidad platos (Ø 260 mm.)	Potencia eléctrica 230V 1PN	P.V.P. Rec. €
CC 40	302408	1420 x 800 x 1720	2	60 mm.	160	3000 W	5'300.00
CC 20	302394	820 x 800 x 1720	1	60 mm.	80	3000 W	3'725.00
CC 10	302383	820 x 800 x 1185	1	60 mm.	40	2000 W	3'200.00

11.2 Conservadores calientes de platos

Carro con Pozos elevadores

Podrán gestionar su cocina como lo desee y llevar su cocina hasta sus comensales. Los pozos elevadores de platos, neutros o calientes, les permitirá tener platos lo más cerca posible de sus clientes para un mejor servicio, una mejor organización, dentro o fuera de su restaurante. Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304, con sistema de regulación para almacenar platos de diferentes diámetros (desde 230 mm. hasta 320 mm.)

Carga máxima por Tubo 75 Kg.
Termostato regulador de +30° C a + 110° C.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de tubos	Potencia 230V 1PN	P.V.P. Rec. €
RRV-H2	89010269	955 x 480 x 900	2	1400 W	2'275.00
RRV-U2	89010169	955 x 480 x 900	2	1460 W	2'600.00

H = Calefacción estática

U = Calefacción por circulación de aire



Pozos elevadores para encastrar

Modelo	Referencia	Profundidad mm.	Peso Kg.	Medidas del pozo	Medidas del panel	P.V.P. Rec. €
ERRV	89050346	640	7	Ø 365		612.00
ERRV-H	89050422	685	16	Ø 380	152 x 85	1'225.00

Pozo para encastrar con sistema de muelles de nivel constante.

Fabricado en acero inoxidable aisi 304 con plataforma. capacidad máxima de 75 Kg.
Versión caliente (EVVR-H): Potencia 0,55 kW, conexión 1 N 230V 50 Hz, con cable de 1,6 metros y termostato regulador de +30° C a + 110° C.

Provisto de panel encastrable y protección contra salpicaduras de agua (IP X4).



Armarios calientes de platos

Armarios calientes de platos con envolventes de acero inoxidable, dejando una cámara de aire interior para evitar pérdidas de calor.

La parte superior de los armarios contiene el termostato y el interruptor de encendido/apagado.

La temperatura se consigue gracias a una resistencia acarozada de 0,7Kw a 230V

en el interior del mueble protegida por chapas ranuradas (Termostato de 30°C a 90°C).

Al frente, una puerta (o dos según el modelo) da acceso al interior donde el armario viene dotado de tres estantes de varillas

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia 230V 1PN	P.V.P. Rec. €
ACP 1	0970182	380 x 440 x 620	700 W	989.00
ACP 2	0970183	700 x 440 x 720	1000 W	1'200.00

* la cantidad de platos depende del espesor de cada uno.



BAÑOS MARIA



12



Conferir temperatura uniforme a un alimento líquido o sólido para calentarlo lentamente, sumergiendo el recipiente GN que la contiene en otro mayor con agua que se lleva a ebullición. Este concepto de cocinar al Baño María le resultará muy fácil con Soberana al elegir entre las numerosas gamas que le propone.

Soberana 12.1 Baños María de sobre mesa

Conservadores de alimentos "Gastro-Norm"

Construidos en Acero Inoxidable AISI 304 .

Doble pared aislada y Grifo de drenaje.

Calentamiento a través de resistencias blindadas de inmersión. Termostato mecánico para regular la temperatura (+30º/ +90º C). Piloto de encendido.

Funcionan tanto Seco como Húmedos.

Cubetas no incluidas.

Cuerpos secos

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Cubetas GN 1/1	Pot. eléctrica 230V 1PN	P.V.P. Rec. €
C 1/1	0304050	406 x 610 x 267	1	1500 W	672.00
C 2/1	0304051	730 x 610 x 267	2	1500 W	770.00
C 3/1	0304052	1056 x 610 x 267	3	1500 W	845.00



Baño-maría sobremesa



BM 115 1/1



BM 115 3/1

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Cubetas GN 1/1	Potencia kW 1N AC 230V 50 Hz	P.V.P. Rec. €
BM 115 1/1	87030201	360 x 560 x 290	1	0.765	800.00
BM 115 2/1	87030202	750 x 620 x 290	2	1.53	1'550.00
BM 115 3/1	87030203	1130 x 620 x 290	3	2.295	2'200.00

12.2 Mesas Baños María

Mesa Baño-maría "Gastronorm" húmedo

- Cuba con esquinas interiores redondeadas de fácil limpieza, con tubo de nivel constante.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencia externa.
- Regulación de la temperatura por termostato 30 a 90°.
- Estante inferior liso.
- Posibilidad de convertir a 230 V monofásico (consultar plazo de entrega).



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad	Potencia eléctrica 400V 3PN	P.V.P. Rec. €
BM 3/1	0814839	1200 x 700 x 850	3 GN 1/1	2400 W	1'690.00
BM 4/1	0814844	1500 x 700 x 850	4 GN 1/1	3600 W	2'061.00

Accesorios Kit ruedas para Baño María

Kit de 2 ruedas con freno y 2 ruedas sin freno con su expansivo para tubo cuadrado de 40 x 40 mm.

Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. €
BM 11	0814845	84.00



Mesa Baño-maría "Gastronorm" húmedo

- Baño-maría de fondo con reserva inferior 700 mm.
- Cuba con esquinas interiores redondeadas de fácil limpieza, con tubo de nivel constante.
- Calentamiento por resistencia externa.
- Reserva inferior caliente mediante aire forzado.
- Regulación de la temperatura por termostato 30 a 90°C.
- Posibilidad de convertir a 230 V monofásico (consultar plazo de entrega).

Aire Forzado



Baño-maría con reserva inferior

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia eléctrica 400V 3PN	P.V.P. Rec. €
ABM 3/1	0814817	1200 x 700 x 850	4000 W	3'253.00
ABM 4/1	0814828	1500 x 700 x 850	5200 W	3'510.00

Carros Baño-maría

Construidos en acero inoxidable AISI 304 de doble pared con cámara aislante y cubas totalmente embutidas sin soldaduras. La gama se compone de 4 versiones de 1, 2, 3 o 4 cubas independientes preparadas para poder alojar cubetas Gastronorm 1/1 o subdivisiones, de 200 mm. de profundidad. Resistencias de calentamiento tubulares ocultas y totalmente protegidas. Con termostato de 30 a 110°, lámpara piloto de aviso y grifo de descarga de agua para cada cuba. Estructuras de tubo cuadrado de acero inoxidable con sistema de ruedas giratorias de 125 mm. de diámetro (2 con freno) y parachoques de protección no marcantes. Estante inferior embutido de acero inoxidable.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Cubetas GN 1/1	Potencia kW 1N AC 230V 50 Hz	P.V.P. Rec. €
ZUB 1	88160101	760 x 480 x 900	1	0.765	1'445.00
ZUB 2	88160201	860 x 680 x 900	2	1.530	1'595.00
ZUB 3	88160301	1230 x 680 x 900	3	2.295	2'250.00
ZUB 4	88160401	1560 x 680 x 900	4	3.060	2'800.00



Opcional: versión fría, en 2 y 3 GN 1/1 (consultar precio y plazo)

Carros de Transporte de Alimentos

Construidos en acero inoxidable AISI 304 de doble pared con cámara aislante y cubas totalmente embutidas sin soldaduras. La gama se compone de 2 versiones de 2 o 3 cubas independientes preparadas para poder alojar cubetas Gastronorm 1/1 de 200 mm. de profundidad, o subdivisiones. Resistencias de calentamiento tubulares ocultas y totalmente protegidas. Con termostato de 30° a 110°, lámpara piloto de aviso y grifo de descarga de agua para cada cuba. Estructuras de tubo cuadrado de acero inoxidable con sistema de ruedas giratorias de 125 mm. de diámetro (2 con freno) y parachoques de protección no marcantes. Armarios independientes con puertas de doble pared con posibilidad de calentamiento y control termostático de temperatura de +30 °C a +90 °C. Con 7 pares de guías GN1/1 en cada armario; espacio entre guías de 37 mm.

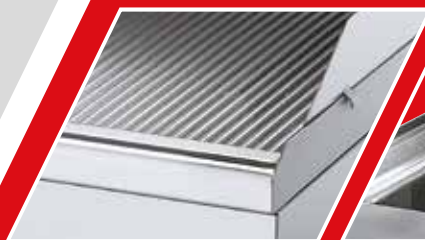


Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Cubetas GN 1/1	Potencia kW 1N AC 230V 50 Hz	P.V.P. Rec. €
NORM II-0	88130321	905 x 680 x 900	Solo armario	940	4'900.00
NORM III-0	88131021	1314 x 680 x 900	Solo armario	1.410	6'400.00
NORM-II-2	88130621	905 x 680 x 900	2	1.880	4'697.00
NORM-III-3	88131421	1314 x 680 x 900	3	2.820	6'361.00

GAMA SNACK



13



Soberana propone una amplia gama de posibilidades para todas las necesidades de cocción y conservación de comidas. Racionalizando totalmente las exigencias de los profesionales de la cocina, los aparatos modulares de cocción permiten disponer de una cocina a medida según las necesidades de cada uno. Ideal para la restauración moderna (menús, platos del día, establecimientos de comida rápida, etc...)



Cocina a gas

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores monocorona fabricados en hierro colado.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Quemadores	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
SPC 35G	0934000	350 x 600	2	9.5	1'215.00
SPC 70G	0934002	700 x 600	4	19.0	1'860.00

Cocina eléctrica

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Con dos placas cuadradas de 220x220 mm.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Placas	Potencia 400V 3N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
SPC 35EO	0934004	350 x 600	2	5.2	808.00
SPC 70EO	0934005	700 x 600	4	10.4	1'435.00

Cocina Vitro

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Con dos placas cuadradas de 220x220 mm.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Placas	Potencia 400V 3N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
SPCC 35EO	0934004	350 x 600	2	4.3	1'695.00
SPCC 70EO	0934005	700 x 600	4	8.6	2'855.00

Freidora eléctrica

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Cubas embutidas con zona fría que evita que los residuos de la fritura



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Placas	Potencia 400V 3N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
SFR 35EO	0934008	350 x 600	2	7.5	1'445.00
SFR 70EO	0934009	700 x 600	4	15.0	2'490.00

Conservador de fritos

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Para mantener patatas fritas y otros alimentos calientes listos para ser servidos.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Placas	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
SSP 35EO	0934010	350 x 600	2	0.6	1'282.00

Baño maría eléctrico GN 1/1

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba embutida con capacidad GN 1/1 DE 150 mm.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Placas	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
SBM 35EO	0934011	350 x 600	2	1.3	933.00
SBM 70EO	0934012	700 x 600	4	2.6	1'220.00

Plancha TRY-TOP eléctrica cromo duro

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Modelos de 400,600 y 800 mm. con sistema Varipan.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Placas	Potencia 400V 3N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
SFTC 35EO	0934013	350 x 600	2	3.9	1'657.00
SFTC 70EO	0934014	700 x 600	4	7.8	2'465.00

Cuece pasta

- Se suministra con 2 o 3 cestas.
- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba embutida con acero AISI 316.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Placas	Potencia 400V 3N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
SCP 35EO	0934017	350 x 600		4,8	2'630.00

13.2 Gama Snack 600

Fuegos abiertos con placas eléctricas

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación de la temperatura mediante conmutador de 8 posiciones.
- Placas de fundición con dispositivo de seguridad anti-recalentamiento.
- Diámetro de las placas: 220 mm / 180 mm
- **IMPORTANTE:** No conectar 3 fases con tensión 400V.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de placas	Pot. Eléctrica 400 V 3 N	P.V.P. Rec. €
AEN-40	0920163	400 x 600 x 270	2	4,1 kW	698,00
AEN-60	0920162	400 x 600 x 270	4	8,2 kW	1'137.00



Fuegos abiertos con quemadores

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores con encendido piezoeléctrico.
- Con termopar de seguridad.
- Se suministran preparados para GLP (Butano/Propano)

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de quemadores	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
AGN-45	0920500	400 x 600 x 270	2	9.5	821.00
AGN-65	0920501	600 x 600 x 270	4	19.0	1'342.00
AGN- 105	0920502	1000 x 600 x 270	6	28.5	1'948.00



Grill a gas de piedra lávica

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores con encendido piezoeléctrico.
- Cajón extraíble para la recogida de grasas.
- Se suministran preparados para GLP (Butano/Propano).

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
CGN 40	0920075	400 x 600 x 270	7 Kw	1'540.00
GGN-80	0920076	600 x 600 x 270	14 Kw	2'254.00



Freidoras eléctricas

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Con termopar de seguridad.
- Incorpora grifos para el vaciado de las cubas.
- Con dotación en cestas incluido.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cubas	Capac. en lts.	Pot. Eléctrica 400 V 3 N	P.V.P. Rec. €
FEN-40	0920005	400 x 600 x 270	1	10	9 Kw	1'289.00
FEN-60	0920054	600 x 600 x 270	2	10+10	18 Kw	2'076.00



Freidoras a gas

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Con termopar de seguridad.
- Incorpora grifos para el vaciado de las cubas.
- Con dotación en cestas incluido.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cubas	Pot. Eléctrica 230 V 1 N	P.V.P. Rec. €
FGN-40	0920142	400 x 600 x 270	1	7.4	1'532.00
FGN-60	0920014	600 x 600 x 270	2	14.8	2'634.00



Cocedor de pasta eléctrico

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Incorpora grifo para carga y descarga de agua.
- Cuba de dimensiones GN 1/1.
- Incorpora dispositivo de seguridad del nivel de agua de la cuba.
- Suministrado con 4 cestas 1/4 (incluidas en el precio)

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cubas	Pot. 400V 3N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
CPN-60	0920000	600 x 600 x 270	1	9.0	1'895.00



Conservador de fritos eléctrico

- Construido en acero inoxidable 18/10.
- Contenedor caliente de medidas GN 1/1 de 150mm. de profundidad.
- Con sistema de calefacción integrado en el aparato.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cubas	Pot. 230V 1N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
CFN-40	0920149	400 x 600 x 270	1	1.0	1'105.00



Baño-maría eléctrico

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba de dimensiones GN 1/1 de 150mm. de profundidad o subdivisiones (ver página accesorios perfiles divisorios).
- Incorpora grifos para el vaciado de las cubas.
- En el Baño María BMN-60 está incluido en el precio el perfil divisorio.
- Atención: los elementos GN no están incluidos (referirse al capítulo de Gastronorm).

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cubas	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
BMN-40	0920077	400 x 600 x 270	1	2.2	1'110.00
BMN-60	0920078	600 x 600 x 270	2	5.0	1'443.00



Planchas de cromo duro

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Termostato regulable a 280° C máximo.
- Cajón extraíble para la recogida de grasas.

Modelos a gas

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Quemadores	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
PCGN- 40	0920081	400 x 600 x 270	1	5.1	1'764.00
PCGN- 60	0920016	600 x 600 x 270	2	10.2	2'409.00
PCGN- 100	0920082	1000 x 600 x 270	3	15.3	3'443.00



Modelos eléctricos

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Resistencias	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
PCEN- 40	0920007	400 x 600 x 270	1	5.0	1'563.00
PCEN- 60	0920008	600 x 600 x 270	2	7.5	2'004.00
PCEN- 100	0920083	1000 x 600 x 270	3	12.5	3'049.00

Cocina vitrocerámica

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera vitrocerámica de 6 mm. de espesor.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Placas	Pot. 400V 3N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
VTC-40	0920084	400 x 600 x 270	2	4.3	1'640.00
VTC-60	0920085	600 x 600 x 270	4	8.6	2'356.00



Elemento neutro

- Construido en acero inoxidable AISI 304.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cajones	P.V.P. Rec. €
ENC-40	0920533	400 x 600 x 270	1	556.00
ENC-60	0920534	600 x 600 x 270	1	651.00



Cocina a gas monobloc

4 Fuegos

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Quemadores	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
CGM4HG	0920087	400 x 600 x 850	4	13.7	2'060.00
CGM4HE	0920088	600 x 600 x 850	4	11.7	2'311.00

6 Fuegos

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Quemadores	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
CGM6HG	0920089	1000 x 600 x 850	6	19.6	2'563.00



Fuegos abiertos con placas eléctricas

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación de la temperatura mediante conmutador de 8 posiciones.
- Placas de fundición con dispositivo de seguridad anti-recalentamiento.
- Diámetro de las placas: 220 mm / 180 mm
- **IMPORTANTE:** No conectar 3 fases con tensión 400V.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de placas	Pot. Eléctrica 400 V 3 N	P.V.P. Rec. €
AEN-45	0920503	400 x 650 x 270	2	5.2	697.00
AEN-65	0920504	600 x 650 x 270	4	10.4	1'194.00



Fuegos abiertos con quemadores

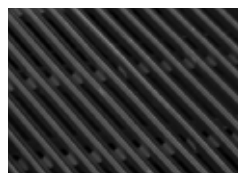
- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores con encendido piezoeléctrico.
- Con termopar de seguridad.
- Se suministran preparados para GLP (Butano/Propano)

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de quemadores	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
AGN-45	0920500	400 x 650 x 270	2	9.5	837.00
AGN-65	0920501	600 x 650 x 270	4	19.0	1'369.00
AGN- 105	0920502	1000 x 650 x 270	6	28.5	1'987.00



Grill a gas de piedra lávica

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores con encendido piezoeléctrico.
- Cajón extraíble para la recogida de grasas.
- Se suministran preparados para GLP (Butano/Propano).



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
CGN-45	0920523	400 x 650 x 270	7.2	1'642.00
CGN-85	0920524	800 x 650 x 270	14.4	2'402.00



Freidoras eléctricas

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Con termopar de seguridad.
- Incorpora grifos para el vaciado de las cubas.
- Con dotación en cestas incluido.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cubas	Pot. 400V 3N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
FEN-45	0920527	400 x 650 x 270	1	9.0	1'471.00
FEN-65	0920528	600 x 650 x 270	2	18.0	2'433.00



Freidoras a gas

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Con termopar de seguridad.
- Incorpora grifos para el vaciado de las cubas.
- Con dotación en cestas incluido.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cubas	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
FGN-45	0920525	400 x 650 x 270	2	7.4	1'562.00
FGN-65	0920526	600 x 650 x 270	4	14.8	2'687.00



Cocedor de pasta eléctrico

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Incorpora grifo para carga y descarga de agua.
- Cuba de dimensiones GN 1/1.
- Incorpora dispositivo de seguridad del nivel de agua de la cuba.
- Suministrado con 4 cestas 1/4 (incluidas en el precio)

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cubas	Pot. 400V 3N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
CPN-65	0920527	600 x 650 x 270	1	9.0	1'932.00



Conservador de fritos eléctrico

- Construido en acero inoxidable 18/10.
- Contenedor caliente de medidas GN 1/1 de 150mm. de profundidad.
- Con sistema de calefacción integrado en el aparato.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cubas	Pot. 230V 1N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
CFN-45	0920530	400 x 650 x 270	1	1.0	1'105.00



Baño-maría eléctrico

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba de dimensiones GN 1/1 de 150mm. de profundidad o subdivisiones (ver página accesorios perfiles divisorios).
- Incorpora grifos para el vaciado de las cubas.
- En el Baño María BMN-60 está incluido en el precio el perfil divisorio.
- Atención: los elementos GN no están incluidos (referirse al capítulo de Gastronorm).

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cubas	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
BMN-45	0920531	400 x 650 x 270	1	1.5	1'029.00
BMN-75	0920532	700 x 650 x 270	2	3.0	1'157.00



Planchas de cromo duro

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Termostato regulable a 280° C máximo.
- Cajón extraíble para la recogida de grasas.

Modelos a gas

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cubas	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
PGL- 45	0920507	400 x 650 x 270	1	6.0	1'458.00
PGLC- 45	0920508	400 x 650 x 270	1	6.0	1'798.00
PGL- 65	0920509	600 x 650 x 270	2	12.0	1'902.00
PGLC- 65	0920510	600 x 650 x 270	2	12.0	2'457.00
PGL- 105	0920513	1000 x 650 x 270	3	18.0	2'736.00
PGLC- 105	0920514	1000 x 650 x 270	3	18.0	3'511.00



Modelos eléctricos

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cubas	Potencia 230V 1 N	P.V.P. Rec. €
PEL- 45	0920515	400 x 650 x 270	1	5.0	1'225.00
PELC- 45	0920516	400 x 650 x 270	1	5.0	1'592.00
PEL- 65	0920518	600 x 650 x 270	2	10.0	1'534.00
PELC- 65	0920519	600 x 650 x 270	2	10.0	2'143.00
PELC- 105	0920521	1000 x 650 x 270	3	15.0	2'918.00

Cocina vitrocerámica

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera vitrocerámica de 6 mm. de espesor.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Placas	Pot. 400V 3N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
VTC-45	0920505	400 x 650 x 270	2	5.0	1'740.00
VTC-65	0920506	600 x 650 x 270	4	10.0	2'902.00



Elemento neutro con cajon

- Construido en acero inoxidable AISI 304 con espesor de 1 mm.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cajones	P.V.P. Rec. €
ENC-45	0920533	400 x 650 x 270	1	556.00
ENC-65	0920534	600 x 650 x 270	1	651.00

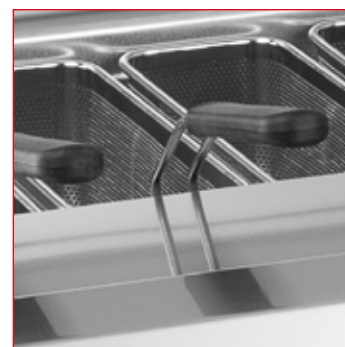


Mueble bajo abierto

- Construido en acero inoxidable AISI 304 con espesor de 1 mm.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. 400V 3N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
NSA- 46	0920535	400 x 510 x 580	1	333.00
NSA- 66	0920536	600 x 510 x 580	1	367.00
NSA- 76	0920537	700 x 510 x 580	2	393.00
NSA- 86	0920538	800 x 510 x 580	2	424.00
NSA- 106	0920539	1000 x 510 x 580	3	486.00
NSA- 126	0920540	1200 x 510 x 580	2	546.00
NSA- 146	0920541	1400 x 510 x 580	3	608.00



Mesas refrigeradas MBM

La Gama de mesas refrigeradas MBM se componen de modelos con 2 o 3 cajones o bien 2 o 3 puertas. Están preparadas para soportar elementos de cocción. temperatura internas de trabajo de -2°C/ +10°C.

Construidas en acero inox AISI 301 de 1 mm de espesor.
Pies regulables también en acero Inox.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Cajones/Puertas	Potencia 230V 1N 50/60 hz	P.V.P. Rec. €
MRC62	0920566	1200 x 535 x 570	2	0.5	5'337.00
MRP62	0920567	1200 x 535 x 570	2	0.5	4'766.00
MRC63	0920568	1600 x 535 x 570	3	0.5	5'955.00
MRP63	0920570	1600 x 535 x 570	3	0.5	5'767.00

13.4 Hornillos a Gas



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de Fuegos	Potencia 230V 1N kw	P.V.P. Rec. €
FPO1V	0920571	580 x 580 x 550	1	12.0	1'400.00

BUFFET



14



Organizar su buffet en función de cada necesidad, es posible gracias a la amplia gama que propone Soberana.

Desde cubas refrigeradas, vitrinas refrigeradas, pistas refrigeradas o Baño-María y vitrocerámicas para encastrar, las infinidad de posibilidades les proporcionará multitudes de combinaciones posibles.



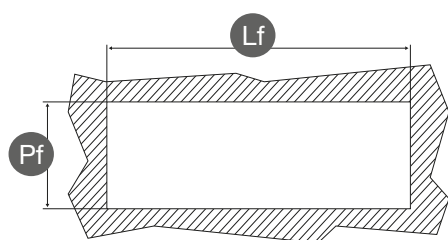
DROP-IN ELEGANCE

Elegance es una línea de alta gama compuesta por todos los elementos profesionales estándar de autoservicio: unidades de baño maría calentadas por agua y secas, placas vitrocerámicas, placas y cubas refrigeradas, vitrinas refrigeradas y calentadas, además de una amplia gama de pórticos y accesorios. La línea Elegance se compone de elementos estándar que pueden ser instalados y contruidos en encimeras de cualquier tipo de material y, por lo tanto, es adecuado para cualquier tipo de instalación en tiendas. Garantiza que los alimentos (calientes y fríos) se mantengan a la temperatura adecuada, de acuerdo con las normas de seguridad más estrictas. Los elementos ventilados han sido concebidos para la distribución y exhibición de alimentos y bebidas que necesitan mantenerse a una temperatura constante, caliente o fría. Han sido diseñadas para mostrar los alimentos sólo durante la fase de distribución, no para contenerlos permanentemente.

Todos los elementos se fijan a la encimera por medio de soportes ajustables y los elementos refrigerados pueden equiparse con una unidad de condensación en la versión enchufable o preajustada para refrigeración a distancia, requiriendo en este caso la carga de gas refrigerante y pruebas.

Equipos certificados con la marca CE.

Predisposición agujeros en el plano de trabajo y en los muebles empotrables

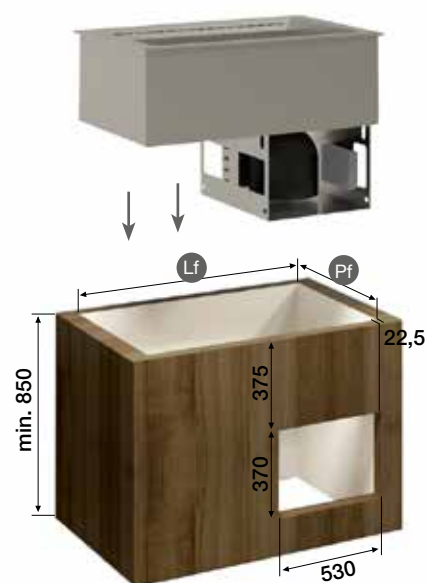
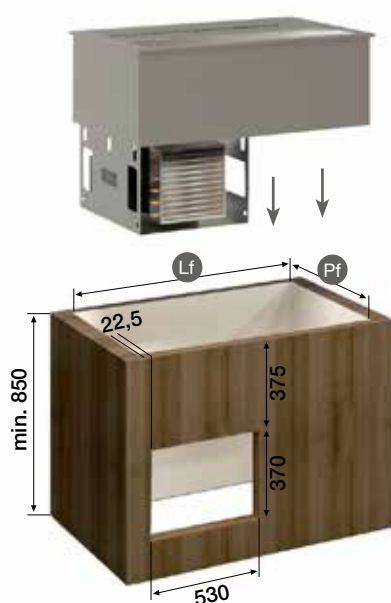


Gastronorm	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Lf [mm]	775 (max 780)	1100 (max 1105)	1430 (max 1435)	1755 (max 1760)	2080 (max 2085)
Lf [mm] <i>con cortina de aire</i>	765 (max 770)	1090 (max 1095)	1420 (max 1425)	-	-
Pf [mm]	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)

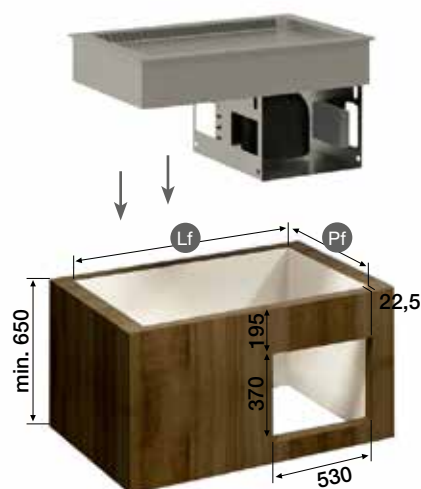
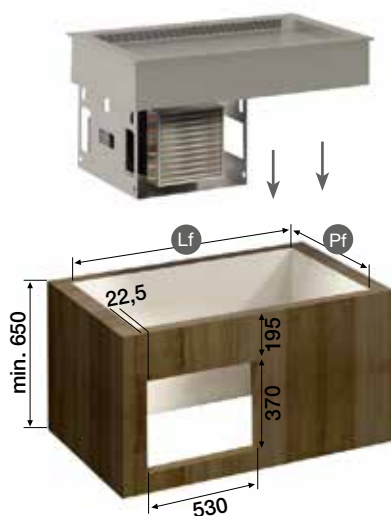
vista lado cliente

vista lado operario

Predisposición de agujeros en los muebles empotrables para elementos en **cuba** dotados de grupo

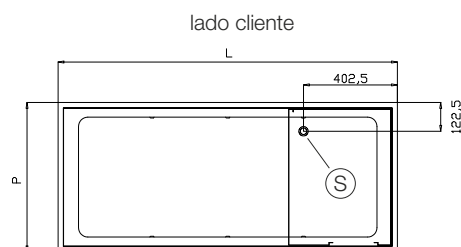
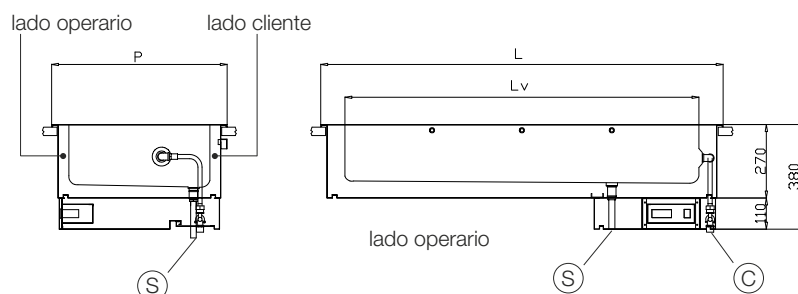


Predisposición de agujeros en los muebles empotrables para elementos en **superficie** dotados de grupo



Baño maría con agua

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Cuba soldada y redondeada en todos los lados para facilitar la limpieza, completada con separadores GN
- ▶ Bandejas Gastro Norm 1/1 con profundidad max. 200 mm
- ▶ Resistencias ultra planas que permiten la reducción de energía mejorando las prestaciones
- ▶ Carga del agua a través de válvula de solenoide y desagüe a través de tubo desbordamiento extraíble
- ▶ Regulación de la temperatura mediante control digital programable



Ⓒ - Carga agua 3/4"

Ⓔ - Desagüe agua 1/2"

Dimensiones externas [mm] **LxP**

Dimensiones cuba [mm] **LvxPvxHv**

Capacidad cuba GN1/1

Diámetro tubo entrada de agua

Diámetro tubo salida de agua

Potencia total [Kw]

Temperatura cuba [°C]

Tensión alimentación (50Hz)

2 GN1/1

3 GN1/1

4 GN1/1

5 GN1/1

6 GN1/1

800x700	1125x700	1455x700	1780x700	2105x700
630x510x210	960x510x210	1280x510x210	1605x510x210	1930x510x210
2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
2	3	3	5	6
+65/+90	+65/+90	+65/+90	+65/+90	+65/+90
230V 1F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x380	8046420	I7VB2	1'606.00
3	1125x700x380	8046421	I7VB3	2'074.00
4	1455x700x380	8046422	I7VB4	2'275.00
5	1780x700x380	8046423	I7VB5	2'622.00
6	2105x700x380	8046435	I7VB6	3'016.00

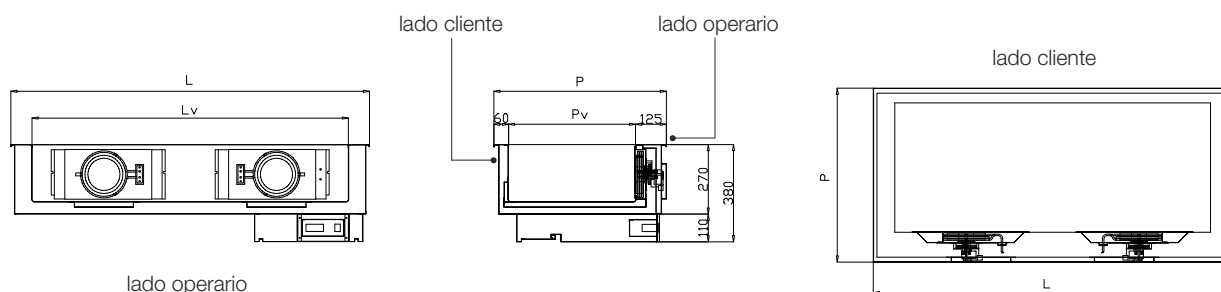
Kit automático de entrada de agua

8046498

155 €

Baño maría seco ventilado con aire

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Cuba completa de separadores GN
- ▶ Bandejas Gastro Norm 1/1 con profundidad max. 200 mm
- ▶ Resistencias reforzadas que permiten alcanzar la temperatura establecida con mayor rapidez
- ▶ Flujo de aire caliente transversal a través de ventiladores
- ▶ Regulación de la temperatura mediante control digital programable



Dimensiones externas [mm] **LxP**

Dimensiones cuba [mm] **LvxPvxHv**

Capacidad cuba GN1/1

Potencia total [Kw]

Temperatura cuba [°C]

Tensión alimentación (50Hz)

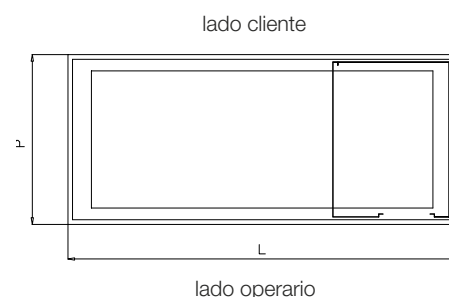
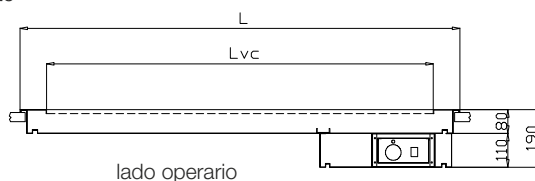
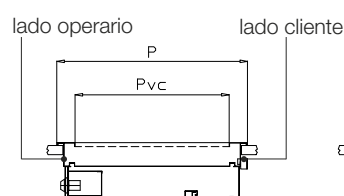
800x700	1125x700	1455x700	1780x700
630x510x210	960x510x210	1280x510x210	1605x510x210
2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
1,1	1,6	2,2	3,3
+65/+85	+65/+85	+65/+85	+65/+85
230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x380	8046416	I7VCS2	1'673.00
3	1125x700x380	8046417	I7VCS3	2'141.00
4	1455x700x380	8046418	I7VCS4	2'342.00
5	1780x700x380	8046419	I7VCS5	2'715.00

Placa caliente Vitrocerámica

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Placa caliente de vitrocerámica insertada en un marco de acero al mismo nivel para una limpieza mejor
- ▶ Elementos calefactores de alambre en toda la superficie para una mejor eficiencia de calentamiento
- ▶ Control de temperatura mediante termostato mecánico



Dimensiones externas [mm] **LxP**

Dimensiones placa [mm] **LvcxPvc**

Potencia total [Kw]

Temperatura máx. [°C]

Tensión alimentación (50Hz)

2 GN1/1

3 GN1/1

4 GN1/1

5 GN1/1

800x700

1125x700

1455x700

1780x700

650x510

960x510

1300x510

1610x510

1,2

1,8

2,4

3

+120

+120

+120

+120

230V 1F+N

230V 1F+N

230V 1F+N

230V 1F+N



Dim. LxPxH mm

Código

Modelo

€

800x700x190

8046428

I7PV2

1'807.00

1125x700x190

8046429

I7PV3

2'141.00

1455x700x190

8046430

I7PV4

2'342.00

1780x700x190

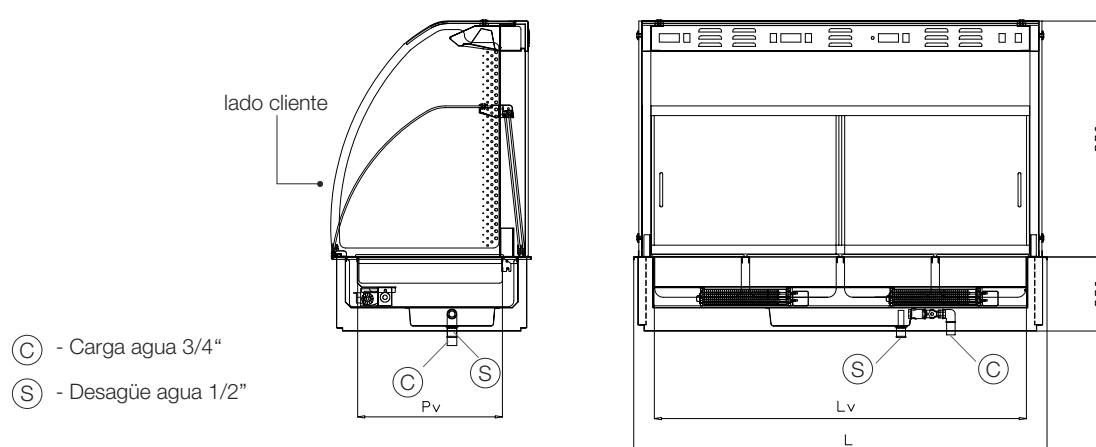
8046431

I7PV5

3'167.00

Vitrina caliente húmeda ventilada

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Bandejas Gastro Norm 1/1 con profundidad máxima 100 mm
- ▶ Elementos calefactores aleteados con ventiladores de flujo cruzado para la correcta distribución de la temperatura en el interior de la vitrina
- ▶ Humedad producida con una resistencia colocada dentro de una bandeja de evaporación en la parte inferior de la vitrina. La carga automática con sensor de nivel garantiza el nivel de agua
- ▶ Lámparas halógenas
- ▶ Sensor de temperatura del núcleo
- ▶ Control de temperatura y humedad mediante termostato digital programable



Dimensiones externas [mm] **LxP**

Dimensiones cuba [mm] **LvxPvxHv**

Capacidad cuba GN1/1

Diámetro tubo entrada de agua

Diámetro tubo salida de agua

Potencia total [Kw]

Temperatura cuba [°C]

Tensión alimentación (50Hz)

800x700	1125x700	1455x700	1780x700
630x510x100	960x510x100	1280x510x100	1605x510x100
2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
1,7	2,6	2,7	3,4
+65/+85	+65/+85	+65/+85	+65/+85
230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N



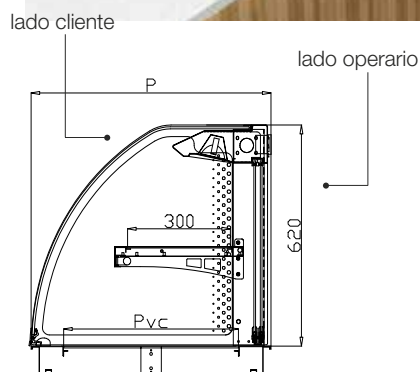
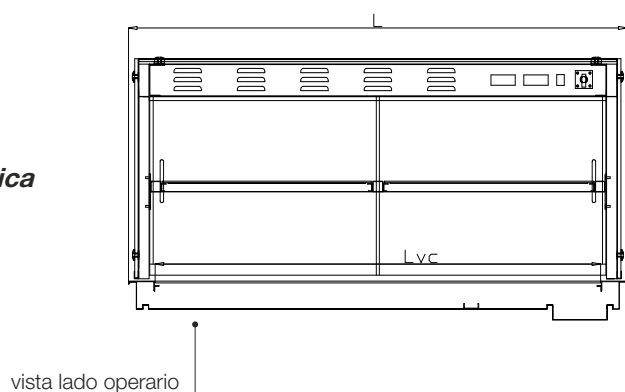
GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1110	8046424	I7VUVB2	5'285.00
3	1125x700x1110	8046425	I7VUVB3	5'751.00
4	1455x700x1110	8046426	I7VUVB4	6'087.00
5	1780x700x1110	8046427	I7VUVB5	6'428.00

Vitrina con plano y estantes Vitrocerámica - curvada

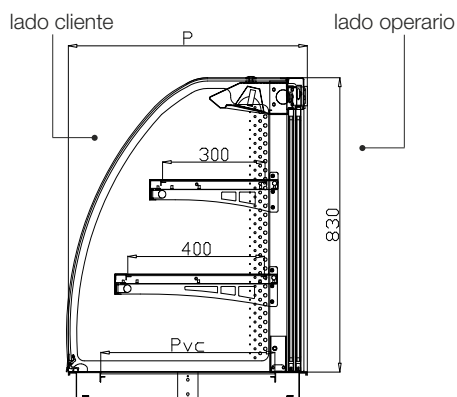
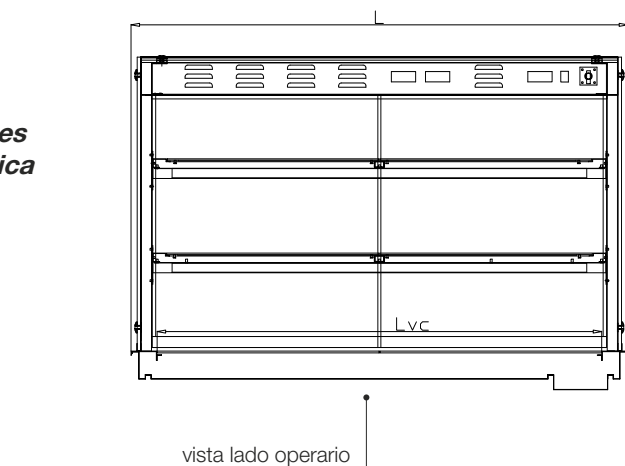
- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Placa caliente de vitrocerámica insertada al mismo nivel del marco de acero para una mejor limpieza
- ▶ Elementos calefactores de alambre en toda la superficie para una mejor eficiencia de calentamiento
- ▶ Estante caliente de vitrocerámica
- ▶ Lámparas halógenas
- ▶ Cada placa vitrocerámica es controlada independientemente por medio de un termostato digital programable



**Un estante
vitrocerámica**



**Dos estantes
vitrocerámica**



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensiones placa [mm] LvcxPvc	650x510	960x510	1300x510	1610x510
Potencia total [Kw] vitrina 1 est.	2,1	2,7	4	5,1
Potencia total [Kw] vitrina 2 est.	3	3,6	5,2	6,5
Temperatura máx. [°C]	+120	+120	+120	+120
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	400V 3F+N	400V 3F+N

Cerrada



Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
800x700x730	8046710	I7VPV1RVC2	5'246.00
1125x700x730	8046711	I7VPV1RVC3	6'075.00
1455x700x730	8046712	I7VPV1RVC4	6'624.00
1780x700x730	8046713	I7VPV1RVC5	7'931.00

Abierta



Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
800x700x730	8046714A	I7VPVA1RVC2	5'353.00
1125x700x730	8046715A	I7VPVA1RVC3	6'181.00
1455x700x730	8046716A	I7VPVA1RVC4	6'772.00
1780x700x730	8046717A	I7VPVA1RVC5	8'048.00

Cerrada



Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
800x700x940	8046734	I7VPV2RVC2	7'112.00
1125x700x940	8046735	I7VPV2RVC3	8'149.00
1455x700x940	8046736	I7VPV2RVC4	8'837.00
1780x700x940	8046737	I7VPV2RVC5	10'004.00

Abierta



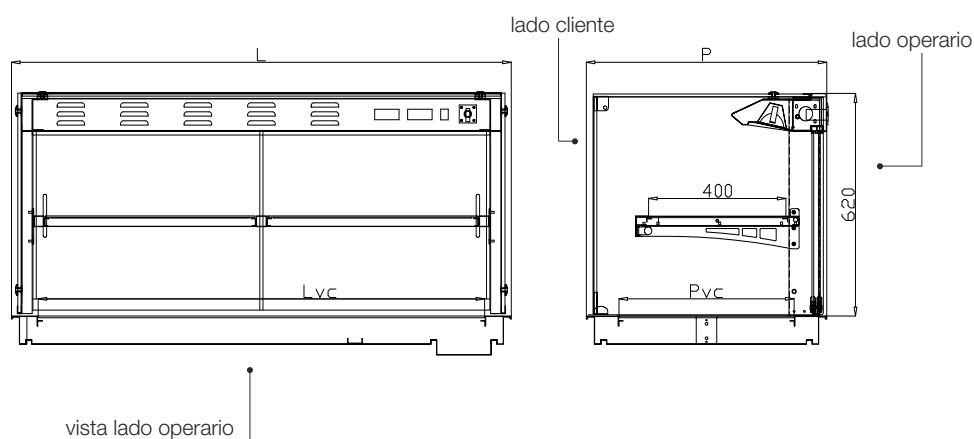
Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
800x700x940	8046738A	I7VPVA2RVC2	7'220.00
1125x700x940	8046739A	I7VPVA2RVC3	8'295.00
1455x700x940	8046740A	I7VPVA2RVC4	8'999.00
1780x700x940	8046741A	I7VPVA2RVC5	10'122.00

Vitrina con plano y estantes Vitrocerámica - cuadrada

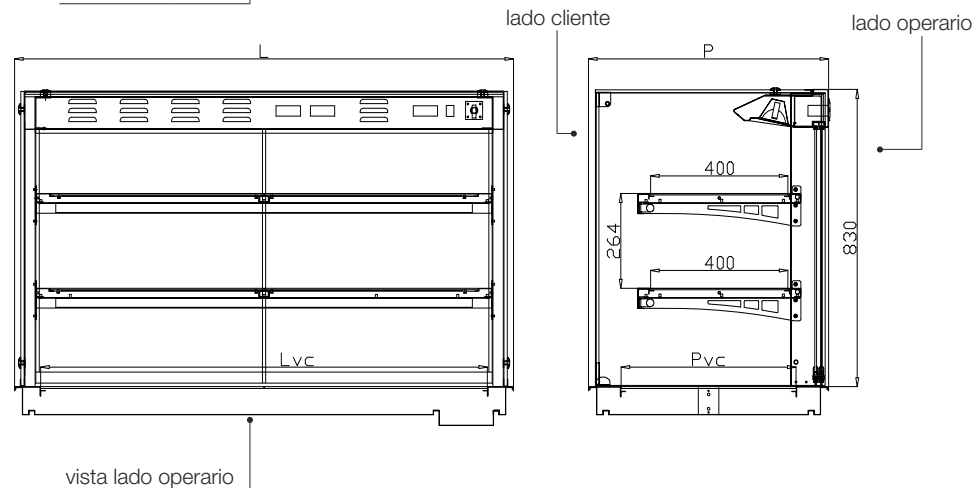
- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Placa caliente de vitrocerámica insertada al mismo nivel del marco de acero para una mejor limpieza
- ▶ Elementos calefactores de alambre en toda la superficie para una mejor eficiencia de calentamiento
- ▶ Estante caliente de vitrocerámica
- ▶ Lámparas halógenas
- ▶ Cada placa vitrocerámica es controlada independientemente por medio de un termostato digital programable



**Un estante
vitrocerámica**



**Dos estantes
vitrocerámica**



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensiones placa [mm] LvcxPvc	650x510	960x510	1300x510	1610x510
Potencia total [Kw] vitrina 1 est.	2,1	2,7	4	5,1
Potencia total [Kw] vitrina 2 est.	3	3,6	5,2	6,5
Temperatura máx. [°C]	+120	+120	+120	+120
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	400V 3F+N	400V 3F+N

Cerrada



Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
800x700x730	8046722	I7VQPV1RVC2	5'219.00
1125x700x730	8046723	I7VQPV1RVC3	6'013.00
1455x700x730	8046724	I7VQPV1RVC4	6'501.00
1780x700x730	8046725	I7VQPV1RVC5	7'703.00

Abierta



Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
800x700x730	8046726A	I7VQPVA1RVC2	5'328.00
1125x700x730	8046727A	I7VQPVA1RVC3	6'137.00
1455x700x730	8046728A	I7VQPVA1RVC4	6'640.00
1780x700x730	8046729A	I7VQPVA1RVC5	7'810.00

Cerrada



Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
800x700x940	8046746	I7VQPV2RVC2	7'072.00
1125x700x940	8046747	I7VQPV2RVC3	8'109.00
1455x700x940	8046748	I7VQPV2RVC4	8'798.00
1780x700x940	8046749	I7VQPV2RVC5	9'777.00

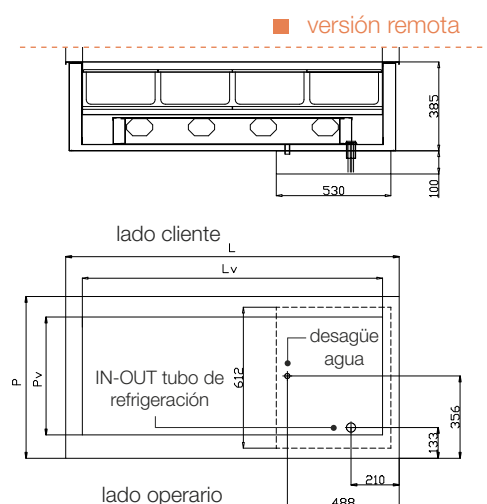
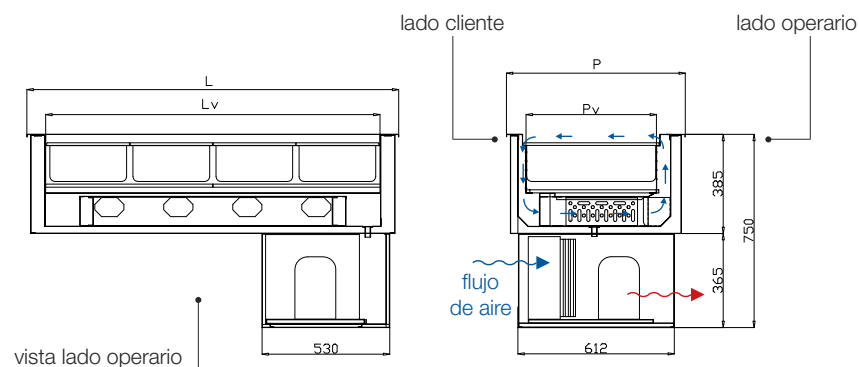
Abierta



Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
800x700x940	8046750A	I7VQPVA2RVC2	7'180.00
1125x700x940	8046751A	I7VQPVA2RVC3	8'255.00
1455x700x940	8046752A	I7VQPVA2RVC4	8'958.00
1780x700x940	8046753A	I7VQPVA2RVC5	9'884.00

Cuba fría ventilada

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Elementos refrigerados con flujo de aire frío transversal
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable ajustables en altura (altura útil 30-150 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación



Dimensiones externas [mm] **LxP**

Dimensiones cuba [mm] **LvxPvxHv**

Capacidad cuba GN1/1

Temperatura cuba [°C]

Gas refrigerante

Potencia frigorífica a -10°C [W]

Potencia total [Kw]

Tensión alimentación (50Hz)

Diámetro tubo de impulsión [mm] ■

Diámetro tubo de retorno [mm] ■

2 GN1/1

3 GN1/1

4 GN1/1

5 GN1/1

800x700	1125x700	1455x700	1780x700
650x510x30/150	980x510x30/150	1310x510x30/150	1630x510x30/150
2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
R404A	R404A	R404A	R404A
750	980	1150	1650
0,7	0,9	1	1,2
230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
6	6	6	10
10	10	10	12

* clasificación 2M1 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x750	8046500	I7VRV2	3'813.00
3	1125x700x750	8046501	I7VRV3	4'093.00
4	1455x700x750	8046502	I7VRV4	4'482.00
5	1780x700x750	8046503	I7VRV5	5'156.00

Kit para evaporación de agua condensada 8046499 206 €

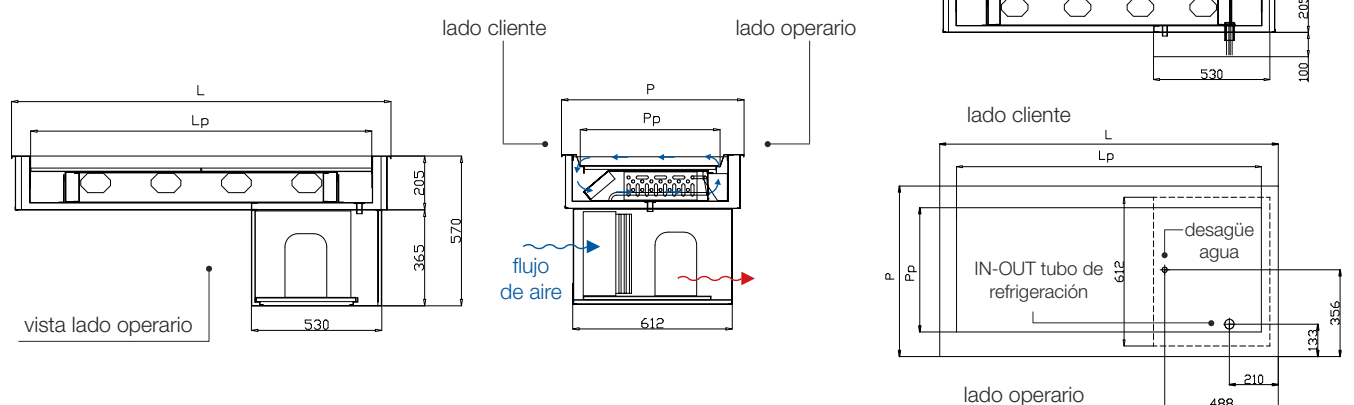
Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Placa fría ventilada

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Elementos refrigerados con flujo de aire frío transversal
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable (altura 30 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación



■ versión remota



Dimensiones externas [mm] **LxP**

Dimensiones placa [mm] **LpxPpxHp**

Capacidad cuba GN1/1

Temperatura placa [°C]

Gas refrigerante

Potencia frigorífica a -10°C [W]

Potencia total [Kw]

Tensión alimentación (50Hz)

Diámetro tubo de impulsión [mm]

Diámetro tubo de retorno [mm]

2 GN1/1

3 GN1/1

4 GN1/1

5 GN1/1

800x700	1125x700	1455x700	1780x700
650x510x30	980x510x30	1310x510x30	1630x510x30
2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
R404A	R404A	R404A	R404A
750	980	1150	1650
0,7	0,9	1	1,2
230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
6	6	6	10
10	10	10	12

* clasificación 2M1 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006



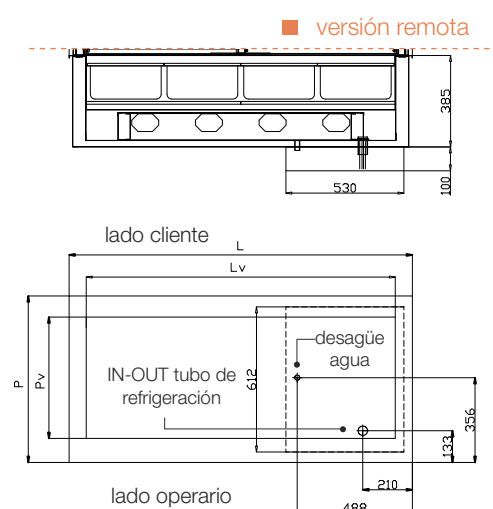
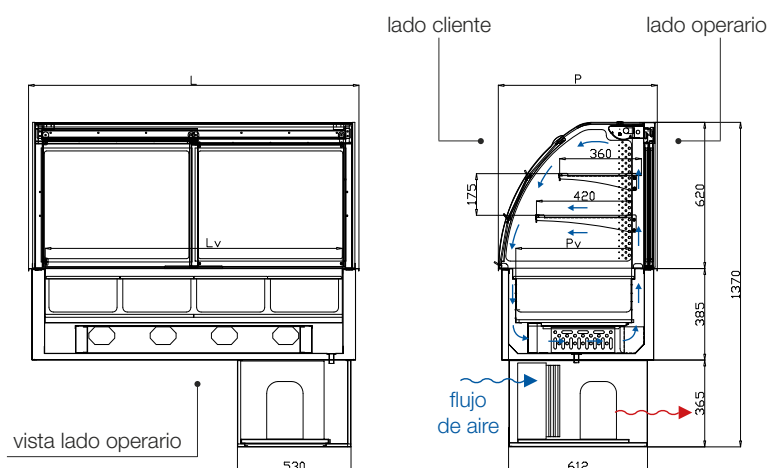
GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x550	8046450	I7PRV2	3'679.00
3	1125x700x550	8046451	I7PRV3	3'988.00
4	1455x700x550	8046452	I7PRV4	4'321.00
5	1780x700x550	8046453	I7PRV5	4'961.00

Kit para evaporación de agua condensada 8046499 206 €

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Vitrina refrigerada con cuba fría - 2 estantes, curvada

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Flujo de aire laminar refrigerado en el tanque y en todos los estantes
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable ajustables en altura (altura útil 30-150 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Puertas correderas en el lado del operador para rellenar fácilmente la vitrina
- ▶ Iluminación LED en el techo



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensiones cuba [mm] LvxPxHv	650x510x30/150	980x510x30/150	1310x510x30/150	1630x510x30/150
Capacidad cuba GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Temperatura [°C] cerrada, abatibles	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Temperatura [°C] cortina	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	750	980	1150	1650
Potencia total [Kw]	0,8	1	1,1	1,3
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	6	10
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	10	12

* clasificación 2M1 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006
 ** clasificación 2M2 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006

Cerrada



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1370	8046504	I7VV2RVR2	6'153.00
3	1125x700x1370	8046505	I7VV2RVR3	6'756.00
4	1455x700x1370	8046506	I7VV2RVR4	7'356.00
5	1780x700x1370	8046507	I7VV2RVR5	8'050.00

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Puertas abatibles autoservicio



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1370	8046512	I7VVC2RVR2	6'341.00
3	1125x700x1370	8046513	I7VVC2RVR3	7'009.00
4	1455x700x1370	8046514	I7VVC2RVR4	7'624.00
5	1780x700x1370	8046515	I7VVC2RVR5	8'324.00

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Cortina



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1370	8046508	I7VVT2RVR2	6'261.00
3	1125x700x1370	8046509	I7VVT2RVR3	6'862.00
4	1455x700x1370	8046510	I7VVT2RVR4	7'505.00
5	1780x700x1370	8046511	I7VVT2RVR5	8'168.00

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Recargo por puertas batientes en el lado del operador

(PB al final del código)

• 2 GN 1/1	218 €
• 3 GN 1/1	265 €
• 4 GN 1/1	295 €
• 5 GN 1/1	451 €

Recargo por iluminación LED en todos los estantes

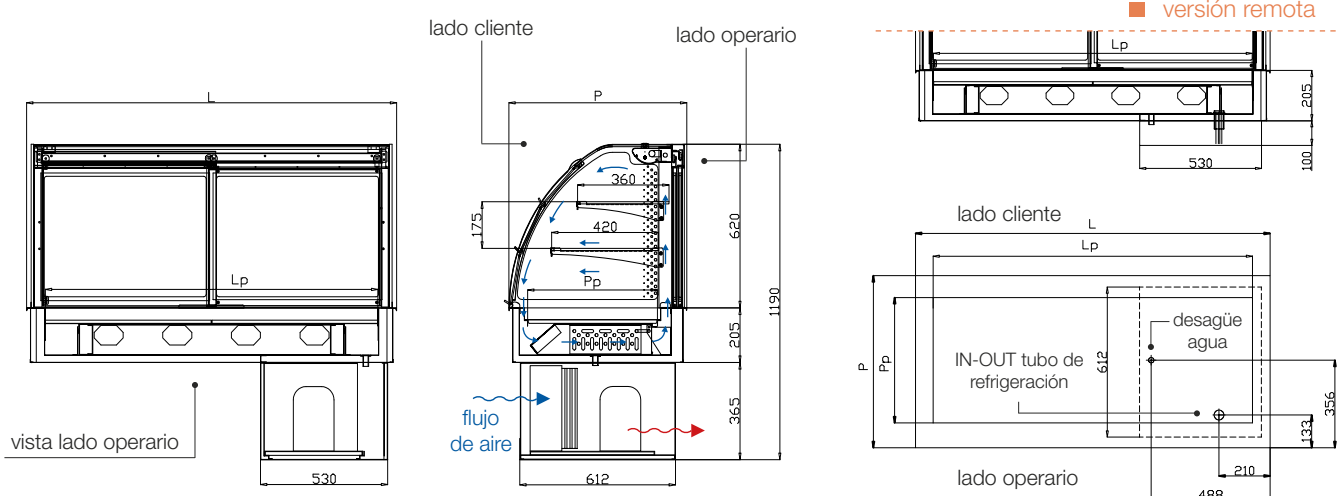
• 2 GN 1/1	190 €
• 3 GN 1/1	200 €
• 4 GN 1/1	215 €
• 5 GN 1/1	235 €

Recargo por estanterías regulables en altura 300 €

Kit para evaporación de agua condensada 8046499 206 €

Vitrina refrigerada con placa fría - 2 estantes, curvada

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Flujo de aire laminar refrigerado en la placa y en todos los estantes
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable (altura 30 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Puertas correderas en el lado del operador para rellenar fácilmente la vitrina
- ▶ Iluminación LED en el techo



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensiones placa [mm] LpxPpxHp	650x510x30	980x510x30	1310x510x30	1630x510x30
Capacidad cuba GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Temperatura [°C] cerrada, abatibles	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Temperatura [°C] cortina	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	750	980	1150	1650
Potencia total [Kw]	0,8	1	1,1	1,3
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	6	10
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	10	12

* clasificación 2M1 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006
 ** clasificación 2M2 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006

Cerrada



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1190	8046454	I7VW2RPR2	6'019.00
3	1125x700x1190	8046455	I7VW2RPR3	6'647.00
4	1455x700x1190	8046456	I7VW2RPR4	7'197.00
5	1780x700x1190	8046457	I7VW2RPR5	7'921.00

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Puertas abatibles autoservicio



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1170	8046462	I7VVC2RPR2	6'206.00
3	1125x700x1170	8046463	I7VVC2RPR3	6'902.00
4	1455x700x1170	8046464	I7VVC2RPR4	7'463.00
5	1780x700x1170	8046465	I7VVC2RPR5	8'181.00

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Cortina



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1170	8046458	I7VVT2RPR2	6'126.00
3	1125x700x1170	8046459	I7VVT2RPR3	6'756.00
4	1455x700x1170	8046460	I7VVT2RPR4	7'343.00
5	1780x700x1170	8046461	I7VVT2RPR5	8'050.00

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Recargo por puertas batientes en el lado del operador

(PB al final del código)

• 2 GN 1/1	218 €
• 3 GN 1/1	265 €
• 4 GN 1/1	295 €
• 5 GN 1/1	451 €

Recargo por iluminación LED en todos los estantes

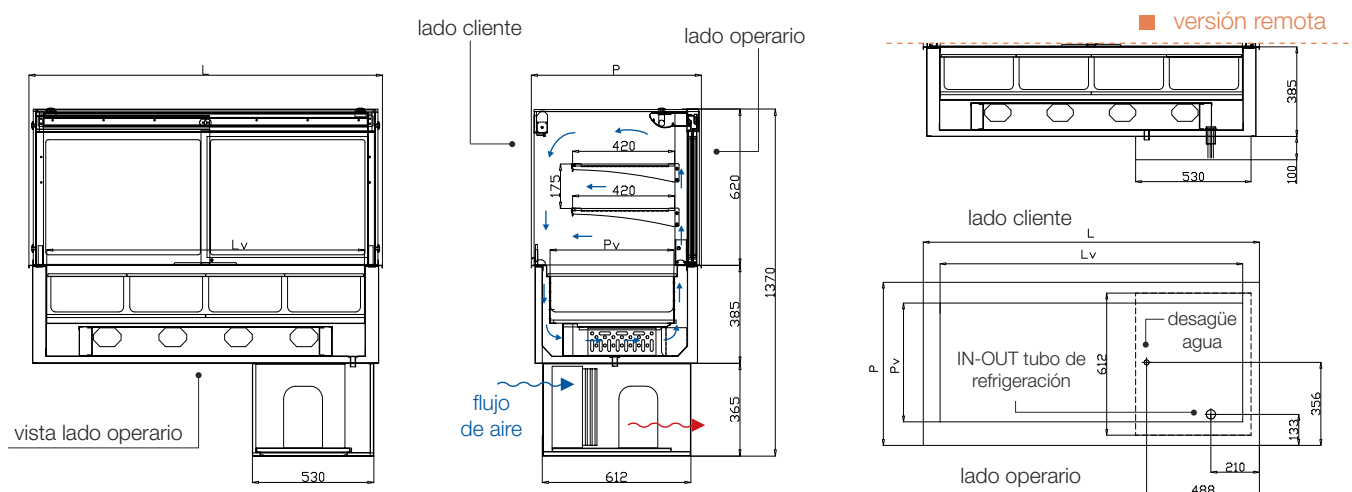
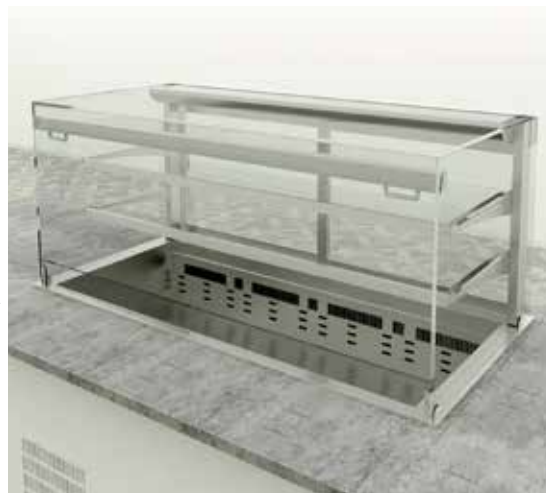
• 2 GN 1/1	190 €
• 3 GN 1/1	200 €
• 4 GN 1/1	215 €
• 5 GN 1/1	235 €

Recargo por estanterías regulables en altura 300 €

Kit para evaporación de agua condensada 8046499 206 €

Vitrina refrigerada con cuba fría - 2 estantes, cuadrada

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Flujo de aire laminar refrigerado en el tanque y en todos los estantes
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable ajustables en altura (altura útil 30-150 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Puertas correderas en el lado del operador para rellenar fácilmente la vitrina
- ▶ Iluminación LED en el techo



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensiones cuba [mm] LvxPxvHv	650x510x150/30	980x510x150/30	1310x510x150/30	1630x510x150/30
Capacidad cuba GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Temperatura [°C] cerrada, abatibles	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Temperatura [°C] cortina	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	750	980	1150	1650
Potencia total [Kw]	0,8	1	1,1	1,3
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	6	10
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	10	12

* clasificación 2M1 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006
 ** clasificación 2M2 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006

Cerrada



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1370	8046904	I7VWQ2RVR2	6'127.00
3	1125x700x1370	8046905	I7VWQ2RVR3	6'694.00
4	1455x700x1370	8046906	I7VWQ2RVR4	7'234.00
5	1780x700x1370	8046907	I7VWQ2RVR5	7'823.00

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Puertas abatibles autoservicio



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1170	8046930	I7VWQC2RVR2	6'312.00
3	1125x700x1170	8046931	I7VWQC2RVR3	6'893.00
4	1455x700x1170	8046932	I7VWQC2RVR4	7'469.00
5	1780x700x1170	8046933	I7VWQC2RVR5	8'138.00

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Cortina



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1170	8046900	I7VWQT2RVR2	6'235.00
3	1125x700x1170	8046901	I7VWQT2RVR3	6'818.00
4	1455x700x1170	8046902	I7VWQT2RVR4	7'372.00
5	1780x700x1170	8046903	I7VWQT2RVR5	7'930.00

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Recargo por puertas batientes en el lado del operador

(PB al final del código)

• 2 GN 1/1	218 €
• 3 GN 1/1	265 €
• 4 GN 1/1	295 €
• 5 GN 1/1	451 €

Recargo por iluminación LED en todos los estantes

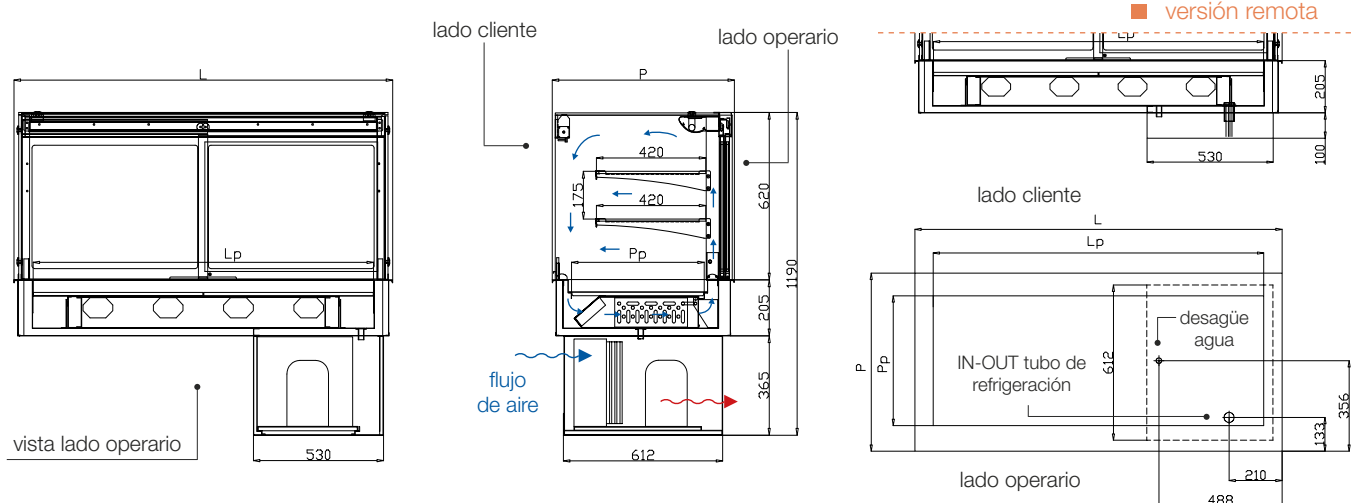
• 2 GN 1/1	190 €
• 3 GN 1/1	200 €
• 4 GN 1/1	215 €
• 5 GN 1/1	235 €

Recargo por estanterías regulables en altura 300 €

Kit para evaporación de agua condensada 8046499 206 €

Vitrina refrigerada con placa fría - 2 estantes, cuadrada

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Flujo de aire laminar refrigerado en la placa y en todos los estantes
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable (altura 30 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Puertas correderas en el lado del operador para rellenar fácilmente la vitrina
- ▶ Iluminación LED en el techo



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensiones placa [mm] LpxPpxHp	650x510x30	980x510x30	1310x510x30	1630x510x30
Capacidad cuba GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Temperatura [°C] cerrada, abatibles	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Temperatura [°C] cortina	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	750	980	1150	1650
Potencia total [Kw]	0,8	1	1,1	1,3
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	6	10
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	10	12

* clasificación 2M1 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006
 ** clasificación 2M2 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006

Cerrada



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1190	8046912	I7VWQ2RPR2	5'991.00
3	1125x700x1190	8046913	I7VWQ2RPR3	6'581.00
4	1455x700x1190	8046914	I7VWQ2RPR4	7'146.00
5	1780x700x1190	8046915	I7VWQ2RPR5	7'733.00

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Puertas abatibles autoservicio



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1170	8046934	I7VWQ2RPR2	6'180.00
3	1125x700x1170	8046935	I7VWQ2RPR3	6'795.00
4	1455x700x1170	8046936	I7VWQ2RPR4	7'381.00
5	1780x700x1170	8046937	I7VWQ2RPR5	8'029.00

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Cortina



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1170	8046908	I7VWQ2RPR2	6'139.00
3	1125x700x1170	8046909	I7VWQ2RPR3	6'713.00
4	1455x700x1170	8046910	I7VWQ2RPR4	7'293.00
5	1780x700x1170	8046911	I7VWQ2RPR5	7'856.00

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Recargo por puertas batientes en el lado del operador

(PB al final del código)

• 2 GN 1/1	218 €
• 3 GN 1/1	265 €
• 4 GN 1/1	295 €
• 5 GN 1/1	451 €

Recargo por iluminación LED en todos los estantes

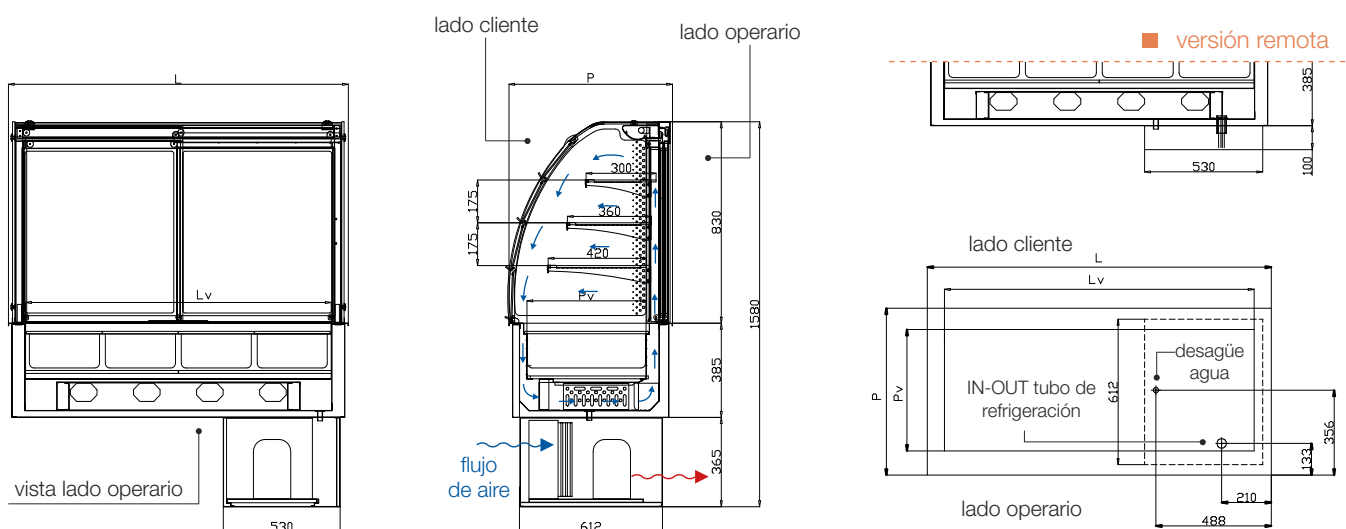
• 2 GN 1/1	190 €
• 3 GN 1/1	200 €
• 4 GN 1/1	215 €
• 5 GN 1/1	235 €

Recargo por estanterías regulables en altura 300 €

Kit para evaporación de agua condensada 8046499 206 €

Vitrina refrigerada con cuba fría - 3 estantes, curvada

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Flujo de aire laminar refrigerado en el tanque y en todos los estantes
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable ajustables en altura (altura útil 30-150 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Puertas correderas en el lado del operador para rellenar fácilmente la vitrina
- ▶ Iluminación LED en el techo



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensiones cuba [mm] LvxPvxHv	650x510x30/150	980x510x30/150	1310x510x30/150	1630x510x30/150
Capacidad cuba GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Temperatura [°C] cerrada, abatibles	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Temperatura [°C] cortina	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	750	980	1150	1650
Potencia total [Kw]	0,8	1	1,1	1,3
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	6	10
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	10	12

* clasificación 2M1 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006
 ** clasificación 2M2 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006

Cerrada



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1580	8046516	I7VV3RVR2	6'821.00
3	1125x700x1580	8046517	I7VV3RVR3	7'424.00
4	1455x700x1580	8046518	I7VV3RVR4	8'026.00
5	1780x700x1580	8046519	I7VV3RVR5	8'700.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Puertas abatibles autoservicio



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1580	8046524	I7VVC3RVR2	7'009.00
3	1125x700x1580	8046525	I7VVC3RVR3	7'651.00
4	1455x700x1580	8046526	I7VVC3RVR4	8'280.00
5	1780x700x1580	8046527	I7VVC3RVR5	8'943.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Cortina



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1580	8046520	I7VVT3RVR2	6'930.00
3	1125x700x1580	8046521	I7VVT3RVR3	7'570.00
4	1455x700x1580	8046522	I7VVT3RVR4	8'187.00
5	1780x700x1580	8046523	I7VVT3RVR5	8'802.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Recargo por puertas batientes en el lado del operador

(PB al final del código)

• 2 GN 1/1	230 €
• 3 GN 1/1	275 €
• 4 GN 1/1	310 €
• 5 GN 1/1	465 €

Recargo por iluminación LED en todos los estantes

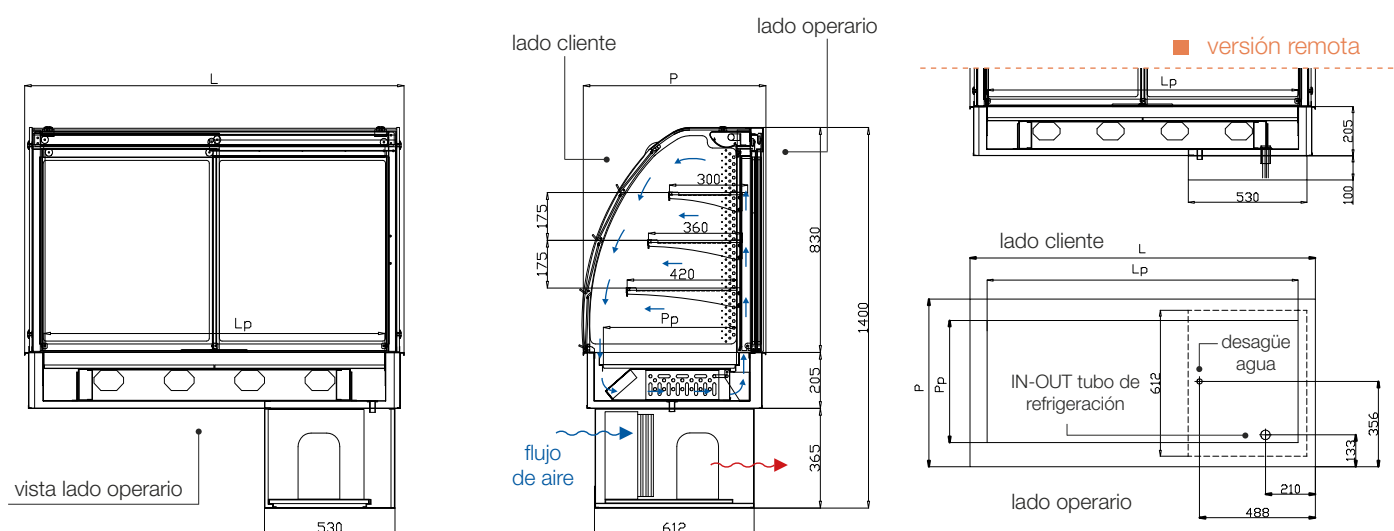
• 2 GN 1/1	280 €
• 3 GN 1/1	300 €
• 4 GN 1/1	325 €
• 5 GN 1/1	350 €

Recargo por estanterías regulables en altura 430 €

Kit para evaporación de agua condensada 8046499 206 €

Vitrina refrigerada con placa fría - 3 estantes, curvada

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Flujo de aire laminar refrigerado en la placa y en todos los estantes
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable (altura 30 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Puertas correderas en el lado del operador para rellenar fácilmente la vitrina
- ▶ Iluminación LED en el techo



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensiones placa [mm] LpxPpxHp	650x510x30/150	980x510x30/150	1310x510x30/150	1630x510x30/150
Capacidad cuba GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Temperatura [°C] cerrada, abatibles	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Temperatura [°C] cortina	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	750	980	1150	1650
Potencia total [Kw]	0,8	1	1,1	1,3
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	6	10
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	10	12

* clasificación 2M1 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006
 ** clasificación 2M2 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006

Cerrada



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1400	8046474	I7VW3RPR2	6'688.00
3	1125x700x1400	8046475	I7VW3RPR3	7'317.00
4	1455x700x1400	8046476	I7VW3RPR4	7'864.00
5	1780x700x1400	8046477	I7VW3RPR5	8'609.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Puertas abatibles autoservicio



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1400	8046478	I7VVC3RPR2	6'875.00
3	1125x700x1400	8046479	I7VVC3RPR3	7'544.00
4	1455x700x1400	8046480	I7VVC3RPR4	8'119.00
5	1780x700x1400	8046481	I7VVC3RPR5	8'830.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Cortina



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1400	8046482	I7VVT3RPR2	6'794.00
3	1125x700x1400	8046483	I7VVT3RPR3	7'463.00
4	1455x700x1400	8046484	I7VVT3RPR4	8'026.00
5	1780x700x1400	8046485	I7VVT3RPR5	8'700.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Recargo por puertas batientes en el lado del operador

(PB al final del código)

• 2 GN 1/1	230 €
• 3 GN 1/1	275 €
• 4 GN 1/1	310 €
• 5 GN 1/1	465 €

Recargo por iluminación LED en todos los estantes

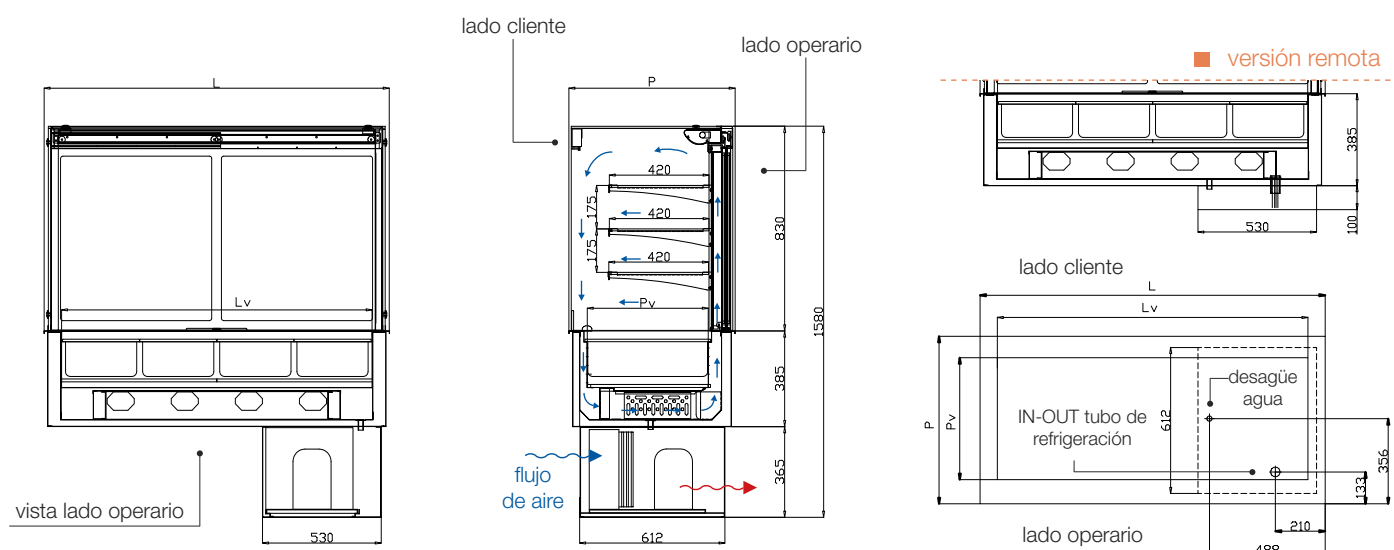
• 2 GN 1/1	280 €
• 3 GN 1/1	300 €
• 4 GN 1/1	325 €
• 5 GN 1/1	350 €

Recargo por estanterías regulables en altura 430 €

Kit para evaporación de agua condensada 8046499 206 €

Vitrina refrigerada con cuba fría - 3 estantes, cuadrada

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Flujo de aire laminar refrigerado en el tanque y en todos los estantes
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable ajustables en altura (altura útil 30-150 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Puertas correderas en el lado del operador para rellenar fácilmente la vitrina
- ▶ Iluminación LED en el techo



Dimensiones externas [mm] **LxP**

Dimensiones cuba [mm] **LvxPvxHv**

Capacidad cuba GN1/1

Temperatura [°C] cerrada, abatibles

Temperatura [°C] cortina

Gas refrigerante

Potencia frigorífica a -10°C [W]

Potencia total [Kw]

Tensión alimentación (50Hz)

Diámetro tubo de impulsión [mm] ■

Diámetro tubo de retorno [mm] ■

	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensiones cuba [mm] LvxPvxHv	650x510x30/150	980x510x30/150	1310x510x30/150	1630x510x30/150
Capacidad cuba GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Temperatura [°C] cerrada, abatibles	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Temperatura [°C] cortina	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	750	980	1150	1650
Potencia total [Kw]	0,8	1	1,1	1,3
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	6	10
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	10	12

* clasificación 2M1 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006

** clasificación 2M2 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006

Cerrada



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1580	8046528	I7VWQ3RVR2	6'783.00
3	1125x700x1580	8046529	I7VWQ3RVR3	7'384.00
4	1455x700x1580	8046530	I7VWQ3RVR4	7'986.00
5	1780x700x1580	8046531	I7VWQ3RVR5	8'635.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Puertas abatibles autoservicio



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1580	8046536	I7VWQC3RVR2	6'970.00
3	1125x700x1580	8046537	I7VWQC3RVR3	7'610.00
4	1455x700x1580	8046538	I7VWQC3RVR4	8'240.00
5	1780x700x1580	8046539	I7VWQC3RVR5	8'922.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Cortina



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1580	8046532	I7VWQT3RVR2	6'890.00
3	1125x700x1580	8046533	I7VWQT3RVR3	7'530.00
4	1455x700x1580	8046534	I7VWQT3RVR4	8'146.00
5	1780x700x1580	8046535	I7VWQT3RVR5	8'761.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Recargo por puertas batientes en el lado del operador

(PB al final del código)

• 2 GN 1/1	230 €
• 3 GN 1/1	275 €
• 4 GN 1/1	310 €
• 5 GN 1/1	465 €

Recargo por iluminación LED en todos los estantes

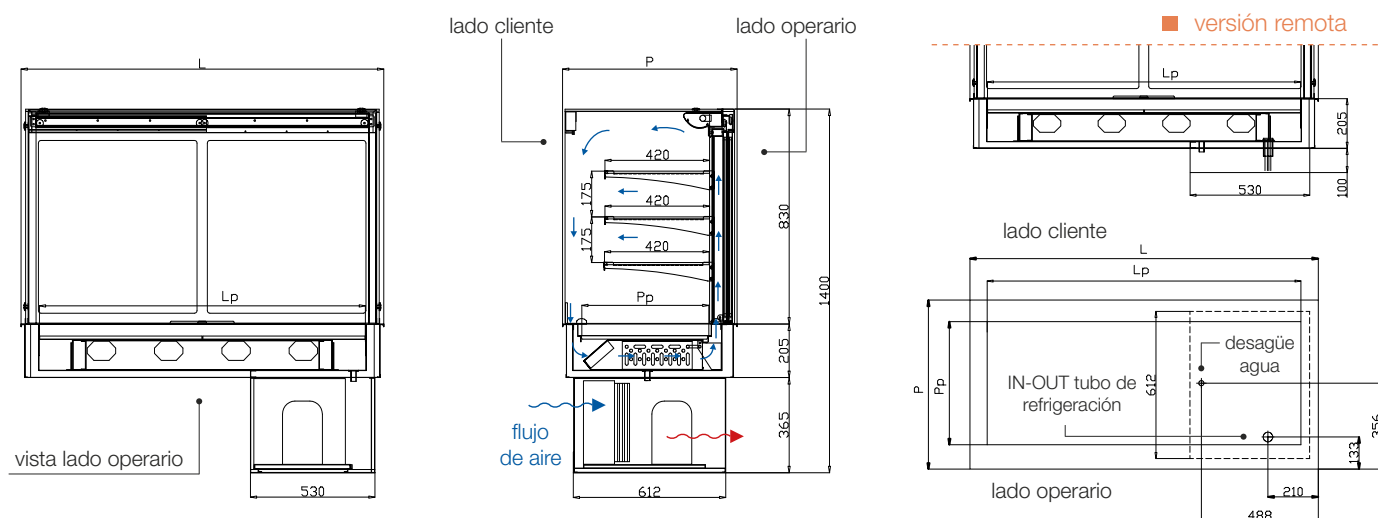
• 2 GN 1/1	280 €
• 3 GN 1/1	300 €
• 4 GN 1/1	325 €
• 5 GN 1/1	350 €

Recargo por estanterías regulables en altura	430 €
--	-------

Kit para evaporación de agua condensada	8046499	206 €
---	---------	-------

Vitrina refrigerada con placa fría - 3 estantes, cuadrada

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Flujo de aire laminar refrigerado en la placa y en todos los estantes
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable (altura 30 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Puertas correderas en el lado del operador para rellenar fácilmente la vitrina
- ▶ Iluminación LED en el techo



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensiones placa [mm] LpxPpxHp	650x510x30	980x510x30	1310x510x30	1630x510x30
Capacidad cuba GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Temperatura [°C] cerrada, abatibles	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Temperatura [°C] cortina	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	750	980	1150	1650
Potencia total [Kw]	0,8	1	1,1	1,3
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	6	10
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	10	12

* clasificación 2M1 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006
 ** clasificación 2M2 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006

Cerrada



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1400	8046565	I7VWQ3RPR2	6'688.00
3	1125x700x1400	8046566	I7VWQ3RPR3	7'272.00
4	1455x700x1400	8046567	I7VWQ3RPR4	7'896.00
5	1780x700x1400	8046568	I7VWQ3RPR5	8'545.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Puertas abatibles autoservicio



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1400	8046573	I7VWQC3RPR2	6'857.00
3	1125x700x1400	8046574	I7VWQC3RPR3	7'519.00
4	1455x700x1400	8046575	I7VWQC3RPR4	8'129.00
5	1780x700x1400	8046576	I7VWQC3RPR5	8'830.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Cortina



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	800x700x1400	8046569	I7VWQT3RPR2	6'779.00
3	1125x700x1400	8046570	I7VWQT3RPR3	7'415.00
4	1455x700x1400	8046571	I7VWQT3RPR4	8'050.00
5	1780x700x1400	8046572	I7VWQT3RPR5	8'675.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Recargo por puertas batientes en el lado del operador

(PB al final del código)

• 2 GN 1/1	230 €
• 3 GN 1/1	275 €
• 4 GN 1/1	310 €
• 5 GN 1/1	465 €

Recargo por iluminación LED en todos los estantes

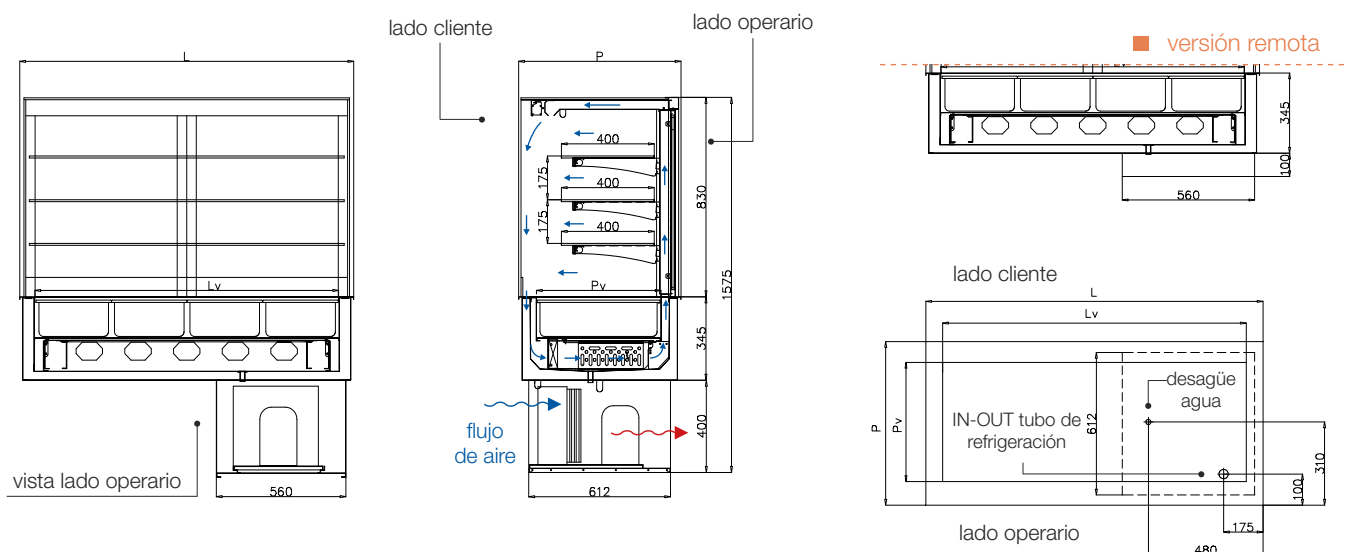
• 2 GN 1/1	280 €
• 3 GN 1/1	300 €
• 4 GN 1/1	325 €
• 5 GN 1/1	350 €

Recargo por estanterías regulables en altura 430 €

Kit para evaporación de agua condensada 8046499 206 €

Vitrina refrigerada con cuba fría - con cortina de aire

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Flujo de aire laminar refrigerado en el tanque y en todos los estantes
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable ajustables en altura (altura útil 30-150 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Desescarche de ciclo inverso en vitrinas enchufables
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Puertas batientes en el lado del operador para rellenar fácilmente la vitrina
- ▶ Cortina de aire en el lado del cliente para optimizar la temperatura de funcionamiento
- ▶ Iluminación LED en el techo



Dimensiones externas [mm] **LxPx**
 Dimensiones cuba [mm] **LvxPvxHv**
 Capacidad cuba GN1/1
 Temperatura [°C] cortina
 Gas refrigerante
 Potencia frigorífica a -10°C [W]
 Potencia total [Kw]
 Tensión alimentación (50Hz)
 Diámetro tubo de impulsión [mm] ■
 Diámetro tubo de retorno [mm] ■

	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxPx	785x700	1110x700	1440x700
Dimensiones cuba [mm] LvxPvxHv	650x540x150	980x540x150	1310x540x150
Capacidad cuba GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1
Temperatura [°C] cortina	-1/+7*	-1/+7*	-1/+7*
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	720	1100	1625
Potencia total [Kw]	0,6	0,9	1,2
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	10
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	12

* clasificación 3M2 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006

Cortina



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x700x1575	8047200	I7VWQ3RVR2PBTA	7'923.00
3	1110x700x1575	8047201	I7VWQ3RVR3PBTA	8'660.00
4	1440x700x1575	8047202	I7VWQ3RVR4PBTA	9'368.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Recargo por iluminación LED en todos los estantes

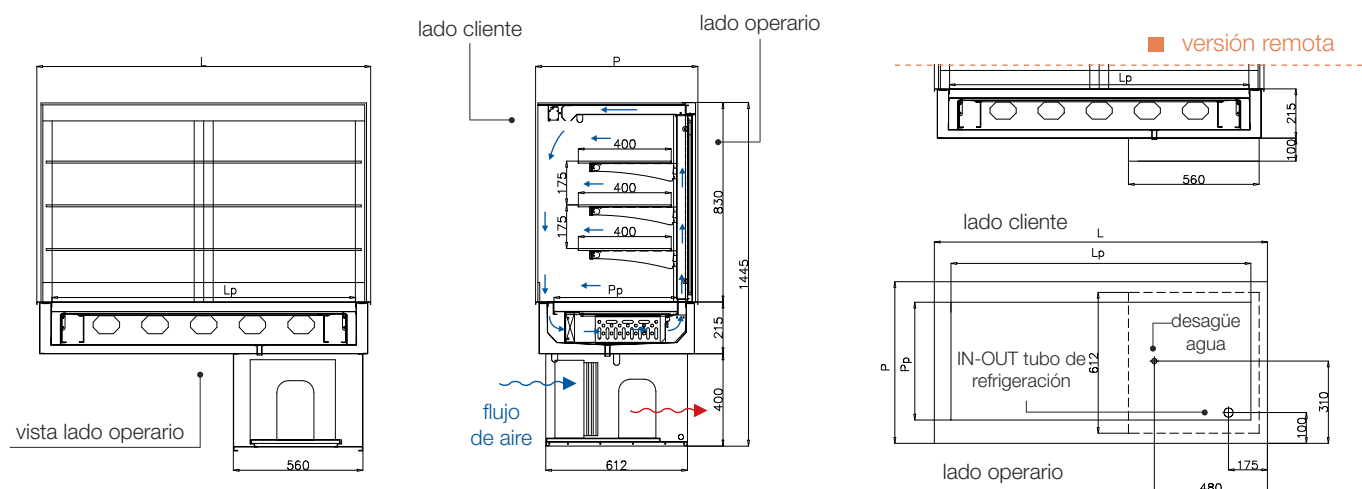
- 3 GN 1/1 300 €
- 4 GN 1/1 325 €
- 5 GN 1/1 350 €

Kit para evaporación de agua condensada

8046499 206 €

Vitrina refrigerada con placa fría - con cortina de aire

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Flujo de aire laminar refrigerado en la placa y en todos los estantes
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable (altura 30 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Desescarche de ciclo inverso en vitrinas enchufables
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Puertas batientes en el lado del operador para rellenar fácilmente la vitrina
- ▶ Cortina de aire en el lado del cliente para optimizar la temperatura de funcionamiento
- ▶ Iluminación LED en el techo



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	785x700	1110x700	1440x700
Dimensiones placa [mm] LpxPpxHp	650x540x30	980x540x30	1310x540x30
Capacidad cuba GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1
Temperatura [°C] cortina	-1/+7*	-1/+7*	-1/+7*
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	720	1100	1625
Potencia total [Kw]	0,6	0,9	1,2
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	10
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	12

* clasificación 3M2 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006

Cortina



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x700x1445	8047204	I7WQ3RPR2PBTA	7'796.00
3	1110x700x1445	8047205	I7WQ3RPR3PBTA	8'527.00
4	1440x700x1445	8047206	I7WQ3RPR4PBTA	9'258.00

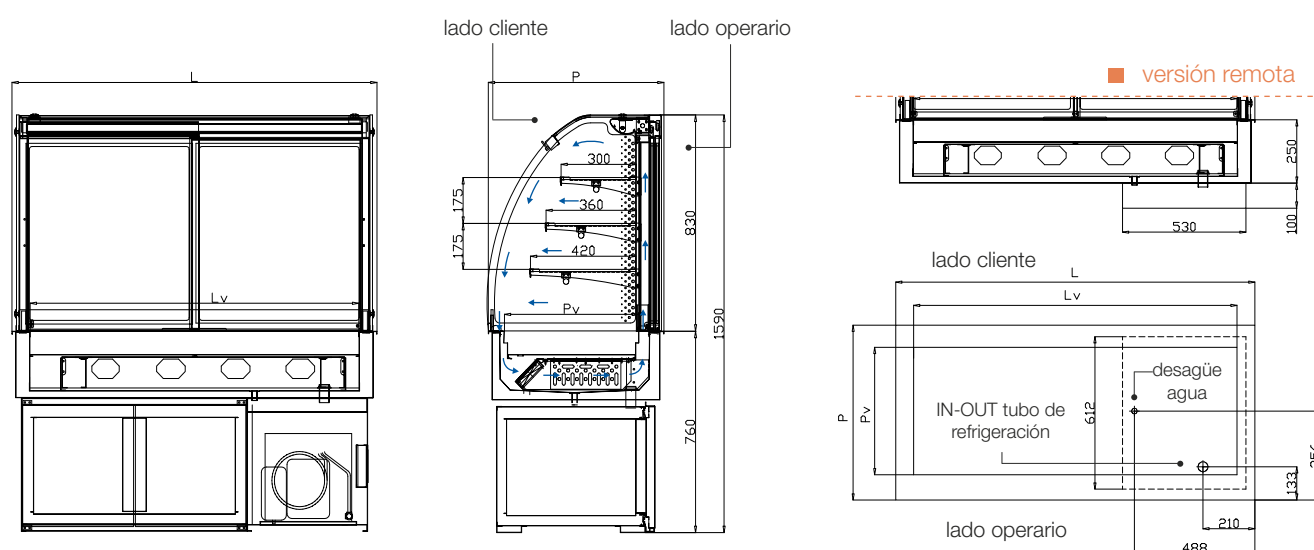
Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Recargo por iluminación LED en todos los estantes	• 3 GN 1/1 300 € • 4 GN 1/1 325 € • 5 GN 1/1 350 €
---	--

Kit para evaporación de agua condensada	8046499	206 €
---	---------	-------

Vitrina curvada con cuba fría con compartimento refrigerado

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Flujo de aire laminar refrigerado en el tanque y en todos los estantes
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable ajustables en altura (altura útil 30-80 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Puertas correderas en el lado del operador para rellenar fácilmente la vitrina
- ▶ Iluminación LED en el techo
- ▶ Armario frigorífico con guías GN 1/1



	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensiones cuba [mm] LvxPvxHv	980x510x30/80	1310x510x30/80	1630x510x30/80
Capacidad cuba GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Temperatura [°C] cerrada, abatibles	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Temperatura [°C] cortina	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**
Temperatura [°C] compart. refrigerado	+2/+10	+2/+10	+2/+10
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	980	1150	1650
Potencia total [Kw]	1	1,1	1,3
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	10
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	12

* clasificación 2M1 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006
 ** clasificación 2M2 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006

Cerrada



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
3	1125x700x1590	8046475VF	I7VV3RPRVF3	9'082.00
4	1455x700x1590	8046476VF	I7VV3RPRVF4	9'755.00
5	1780x700x1590	8046477VF	I7VV3RPRVF5	10'626.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Puertas abatibles autoservicio



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
3	1125x700x1590	8046479VF	I7VVC3RPRVF3	9'309.00
4	1455x700x1590	8046480VF	I7VVC3RPRVF4	10'010.00
5	1780x700x1590	8046481VF	I7VVC3RPRVF5	10'847.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Cortina



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
3	1125x700x1590	8046483VF	I7VVT3RPRVF3	9'228.00
4	1455x700x1590	8046484VF	I7VVT3RPRVF4	9'917.00
5	1780x700x1590	8046485VF	I7VVT3RPRVF5	10'717.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Recargo por puertas batientes en el lado del operador

(PB al final del código)

• 2 GN 1/1	230 €
• 3 GN 1/1	275 €
• 4 GN 1/1	310 €
• 5 GN 1/1	465 €

Recargo por iluminación LED en todos los estantes

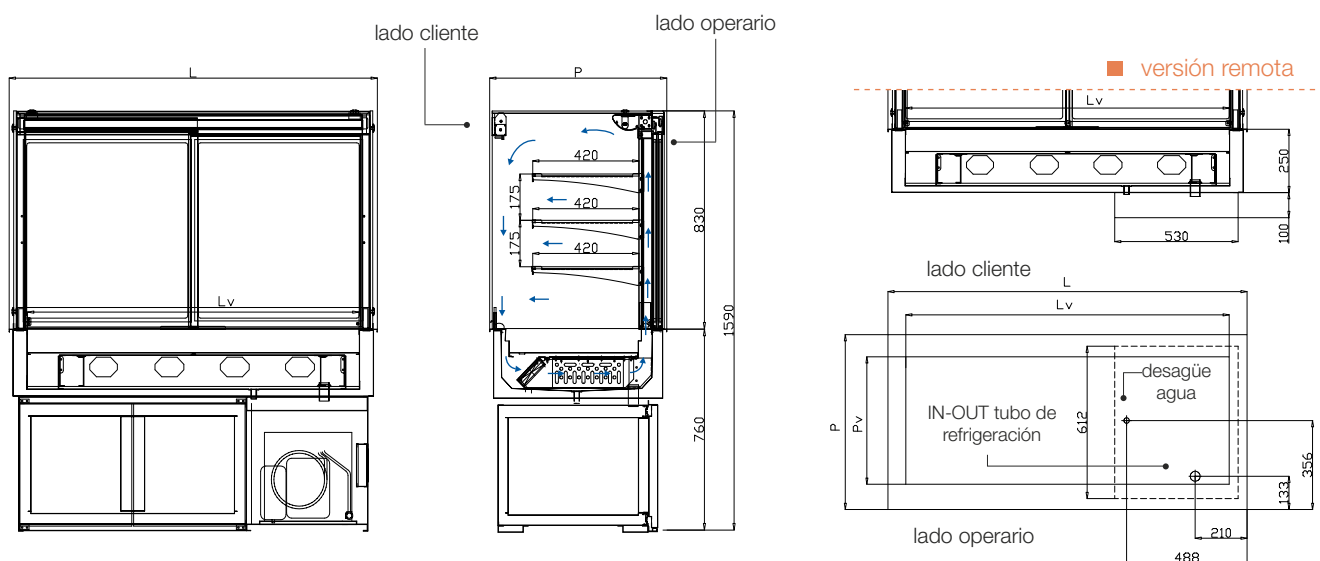
• 2 GN 1/1	280 €
• 3 GN 1/1	300 €
• 4 GN 1/1	325 €
• 5 GN 1/1	350 €

Recargo por estanterías regulables en altura 430 €

Kit para evaporación de agua condensada 8046499 206 €

Vitrina cuadrada con cuba fría con compartimento refrigerado

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Flujo de aire laminar refrigerado en el tanque y en todos los estantes
- ▶ Fondos ciegos de acero inoxidable ajustables en altura (altura útil 30-80 mm)
- ▶ Evaporador con recubrimiento anticorrosivo, que puede ser levantado para facilitar la limpieza
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Puertas correderas en el lado del operador para rellenar fácilmente la vitrina
- ▶ Iluminación LED en el techo
- ▶ Armario frigorífico con guías GN 1/1



	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensiones cuba [mm] LvxPvxHv	980x510x30/80	1310x510x30/80	1630x510x30/80
Capacidad cuba GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Temperatura [°C] cerrada, abatibles	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Temperatura [°C] cortina	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**
Temperatura [°C] compart. refrigerado	+2/+10	+2/+10	+2/+10
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	980	1150	1650
Potencia total [Kw]	1	1,1	1,3
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	10
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	12

* clasificación 2M1 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006
 ** clasificación 2M2 conforme a la norma UNE EN ISO 23953-1:2006, UNE EN ISO 23953-2:2006

Cerrada



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
3	1125x700x1590	8046566VF	I7VVQ3RPRVF3	9'037.00
4	1455x700x1590	8046567VF	I7VVQ3RPRVF4	9'787.00
5	1780x700x1590	8046568VF	I7VVQ3RPRVF5	10'562.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Puertas abatibles autoservicio



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
3	1125x700x1590	8046574VF	I7WQC3RPRVF3	9'284.00
4	1455x700x1590	8046575VF	I7WQC3RPRVF4	10'020.00
5	1780x700x1590	8046576VF	I7WQC3RPRVF5	10'847.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Cortina



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
3	1125x700x1590	8046570VF	I7WQT3RPRVF3	9'180.00
4	1455x700x1590	8046571VF	I7WQT3RPRVF4	9'941.00
5	1780x700x1590	8046572VF	I7WQT3RPRVF5	10'692.00

Versión remota - **R** al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Recargo por puertas batientes en el lado del operador

(PB al final del código)

• 2 GN 1/1	230 €
• 3 GN 1/1	275 €
• 4 GN 1/1	310 €
• 5 GN 1/1	465 €

Recargo por iluminación LED en todos los estantes

• 2 GN 1/1	280 €
• 3 GN 1/1	300 €
• 4 GN 1/1	325 €
• 5 GN 1/1	350 €

Recargo por estanterías regulables en altura 430 €

Kit para evaporación de agua condensada 8046499 206 €



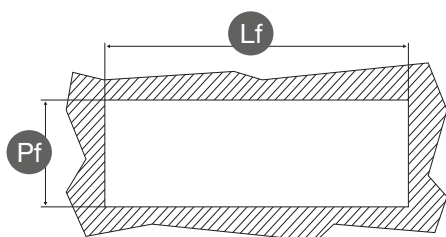
DROP-IN COMPACT

La línea **Compact** está compuesta por diferentes elementos aptos para insertar en diferentes encimeras y mostradores: baño maría, vitrocerámicas, placas vitrocerámicas, cubas refrigerados por contacto, vitrinas independientes e integradas y una amplia serie de accesorios como dispensadores de platos y carros para la extracción de bandejas.

Los elementos se fijan a la superficie por medio de soportes ajustables especiales. Los elementos refrigerados se proporcionan en la versión completa con la unidad de refrigeración incorporada o preparados para unidades remotas de refrigeración; la primera está lista para ser utilizada, la otra necesita ser conectada al grupo remoto, a la carga de fluido refrigerante y pruebas.

Equipos certificados con la marca CE.

Predisposición agujeros en el plano de trabajo y en los muebles empotrables

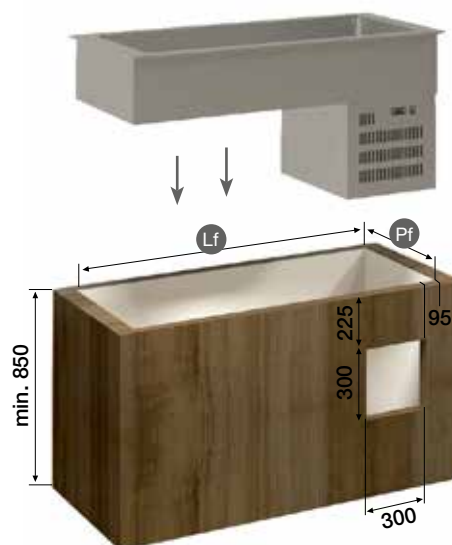
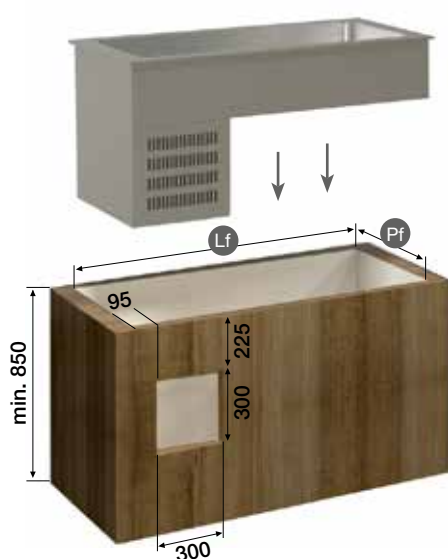


Gastronorm	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Lf [mm]	775 (max 780)	1100 (max 1105)	1430 (max 1435)	1755 (max 1760)	2080 (max 2085)
Pf [mm]	600 (max 605)	600 (max 605)	600 (max 605)	600 (max 605)	600 (max 605)

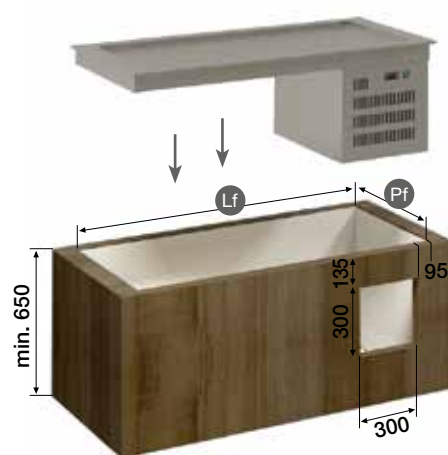
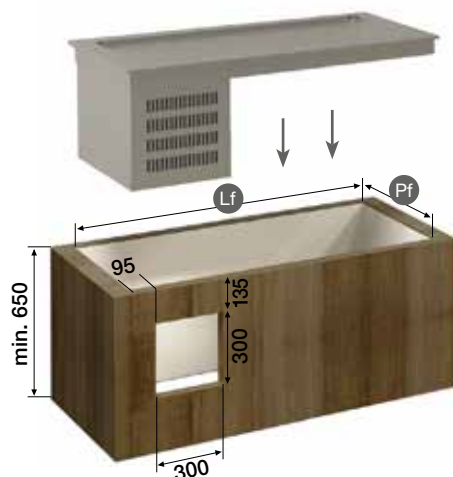
vista lado cliente

vista lado operario

Predisposición de agujeros en los muebles empotrables para elementos en **cuba** dotados de grupo

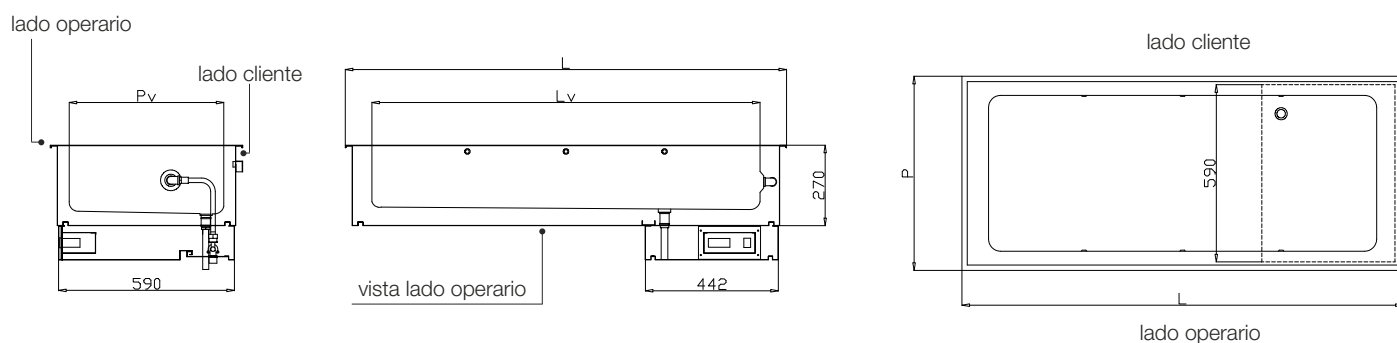


Predisposición de agujeros en los muebles empotrables para elementos en **superficie** dotados de grupo



Baño maría con agua

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Cuba soldada y redondeada en todos los lados para facilitar la limpieza, completada con separadores GN
- ▶ Bandejas Gastro Norm 1/1 con profundidad max. 200 mm
- ▶ Resistencias ultra planas que permiten la reducción de energía mejorando las prestaciones
- ▶ Carga del agua a través de válvula de solenoide y desagüe a través de tubo desbordamiento extraíble
- ▶ Regulación de la temperatura mediante control digital programable



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	805x635	1135x635	1455x635	1780x635	2105x635
Dimensiones cuba [mm] LvxPxHv	630x510x210	960x510x210	1280x510x210	1605x510x210	1930x510x210
Capacidad cuba GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Diámetro tubo entrada de agua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diámetro tubo salida de agua	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potencia total [Kw]	2	3	3	5	6
Temperatura cuba [°C]	+65/+90	+65/+90	+65/+90	+65/+90	+65/+90
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N

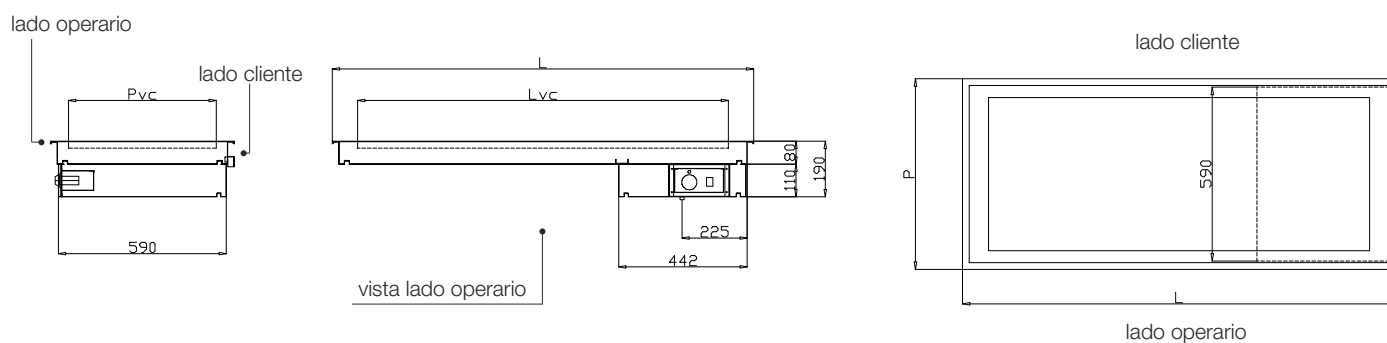


GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	805x635x380	8046000	IBM2	1'385.00
3	1135x635x380	8046001	IBM3	1'812.00
4	1455x635x380	8046002	IBM4	2'004.00
5	1780x635x380	8046005	IBM5	2'295.00
6	2105x635x380	8046003	IBM6	2'605.00

Kit automático de entrada de agua	8046498	155 €
-----------------------------------	---------	-------

Placa caliente Vitrocerámica

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Placa caliente de vitrocerámica insertada en un marco de acero al mismo nivel para una limpieza mejor
- ▶ Elementos calefactores de alambre en toda la superficie para una mejor eficiencia de calentamiento
- ▶ Control de temperatura mediante termostato mecánico



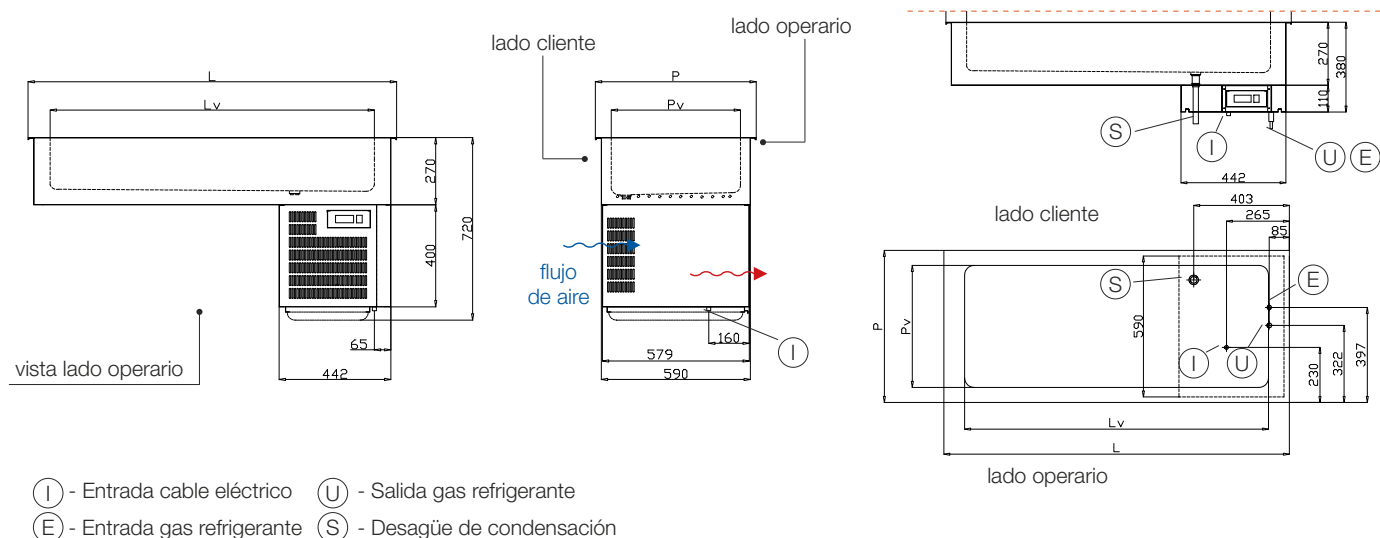
	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	805x635	1135x635	1455x635
Dimensiones placa [mm] LvcxPvc	650x510	960x510	1300x510
Potencia total [Kw]	1,2	1,8	2,4
Temperatura máx. [°C]	+120	+120	+120
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N



Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
805x635x190	8046006	IPC2	1'548.00
1135x635x190	8046007	IPC3	1'819.00
1455x635x190	8046008	IPC4	1'998.00
1780x635x190	8046009	IPC5	2'685.00

Cuba fría estática

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Cuba soldada y redondeada en todos los lados para facilitar la limpieza
- ▶ Bandejas Gastro Norm 1/1 con profundidad max. 200 mm
- ▶ Refrigeración por contacto refrigerante a través de serpentines de contacto bajo la cuba
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	805x635	1135x635	1455x635	1780x635	2105x635
Dimensiones cuba [mm] LvxPvxHv	630x510x210	980x510x210	1280x510x210	1605x510x210	1930x510x210
Capacidad cuba GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Temperatura cuba [°C]	+4/+10	+4/+10	+4/+10	+4/+10	+4/+10
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -30°C [W]	320	320	320	450	450
Potencia total [Kw]	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	6	6	6
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	10	10	10



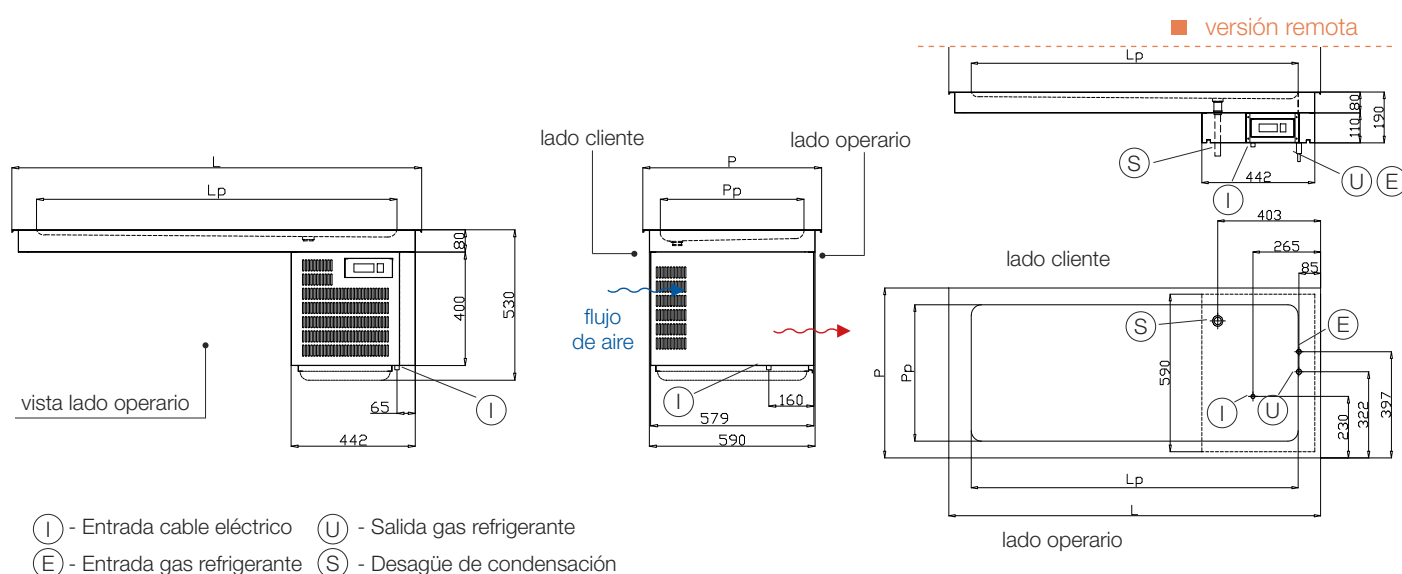
GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	805x635x720	8046047	IVR2	2'486.00
3	1135x635x720	8046048	IVR3	2'868.00
4	1455x635x720	8046049	IVR4	3'070.00
5	1780x635x720	8046045	IVR5	3'566.00
6	2105x635x720	8046046	IVR6	4'201.00

Kit para evaporación de agua condensada 8046497 206 €

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Placa fría estática

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Placa con encaje prensado para una fácil limpieza
- ▶ Refrigeración por contacto a través de serpentines de contacto debajo la placa
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	805x635	1135x635	1455x635	1780x635	2105x635
Dimensiones placa [mm] Lp x Pp x Hp	630x510x20	960x510x20	1280x510x20	1605x510x20	1930x510x20
Temperatura placa [°C]	-10/-3	-10/-3	-10/-3	-10/-3	-10/-3
Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -30°C [W]	320	320	320	450	450
Potencia total [Kw]	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6	6	6	6
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10	10	10	10



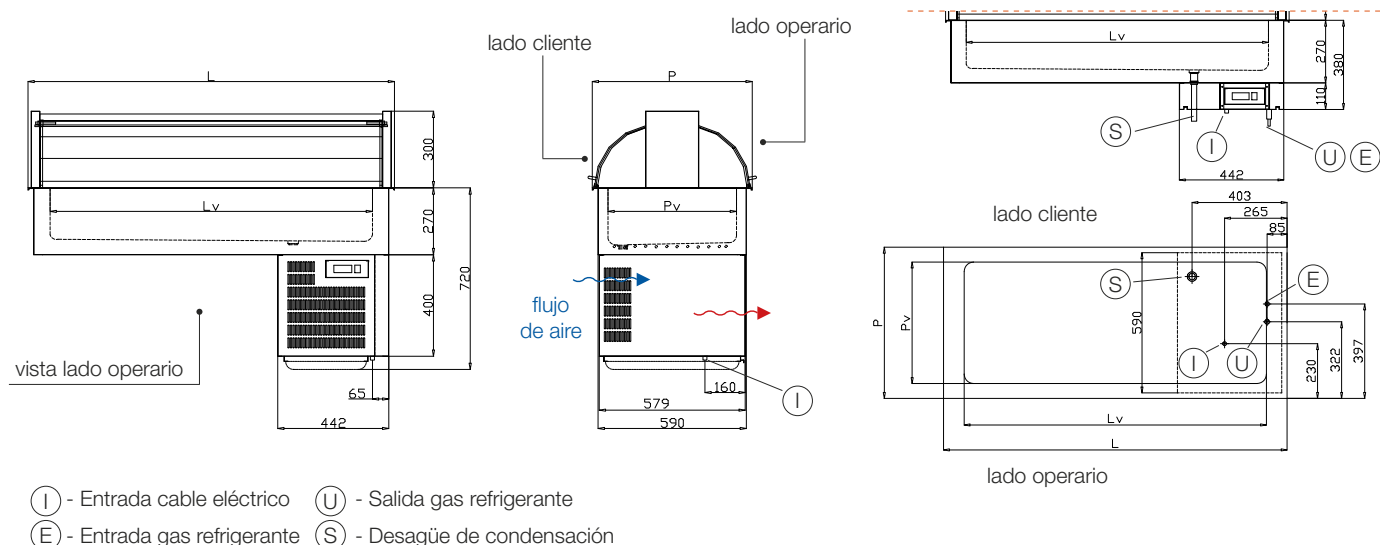
Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
805x635x530	8046050	IPR2	2'224.00
1135x635x530	8046051	IPR3	2'573.00
1455x635x530	8046052	IPR4	2'748.00
1780x635x530	8046054	IPR5	3'402.00
2105x635x530	8046053	IPR6	3'994.00

Kit para evaporación de agua condensada 8046497 206 €

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Vitrina neutra con apertura de alas de gaviota con cuba fría

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Cuba soldada y redondeada en todos los lados para facilitar la limpieza
- ▶ Bandejas Gastro Norm 1/1 con profundidad max. 200 mm
- ▶ Refrigeración por contacto refrigerante a través de serpentines de contacto bajo la cuba
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Vitrina con puertas de plexiglás



	3 GN1/1	4 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	1135x635	1455x635
Dimensiones cuba [mm] LvxPvxHv	980x510x210	1280x510x210
Capacidad cuba GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1
Temperatura cuba [°C]	+4/+10	+4/+10
Gas refrigerante	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -30°C [W]	320	320
Potencia total [Kw]	0,5	0,5
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm]	6	6
Diámetro tubo de retorno [mm]	10	10



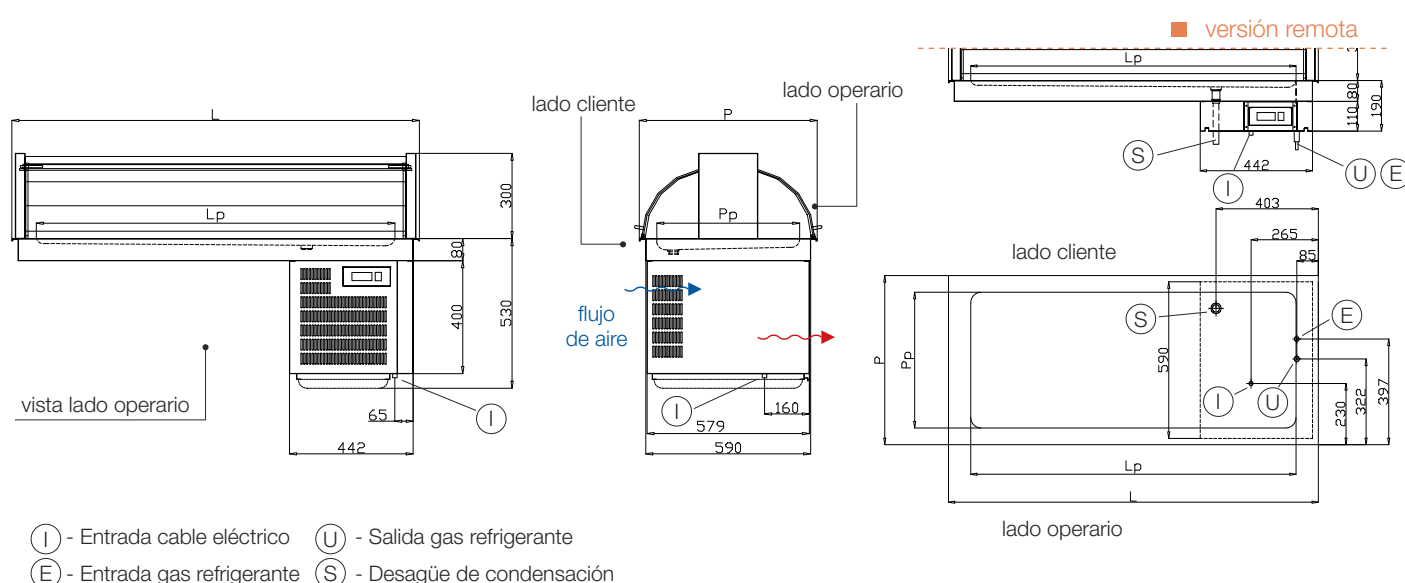
GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
3	1135x635x1020	8046219	IVRPG3	4'825.00
4	1455x635x1020	8046220	IVRPG4	5'032.00

Kit para evaporación de agua condensada 8046497 206 €

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Vitrina neutra con apertura de alas de gaviota con placa fría

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Placa con encaje prensado para una fácil limpieza
- ▶ Refrigeración por contacto a través de serpentines de contacto debajo la placa
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Vitrina con puertas de plexiglás



	3 GN1/1	4 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	1135x635	1455x635
Dimensiones placa [mm] Lp x Pp x Hp	960x510x20	1280x510x20
Temperatura placa [°C]	-10/-3	-10/-3
Gas refrigerante	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -30°C [W]	320	320
Potencia total [Kw]	0,5	0,5
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10



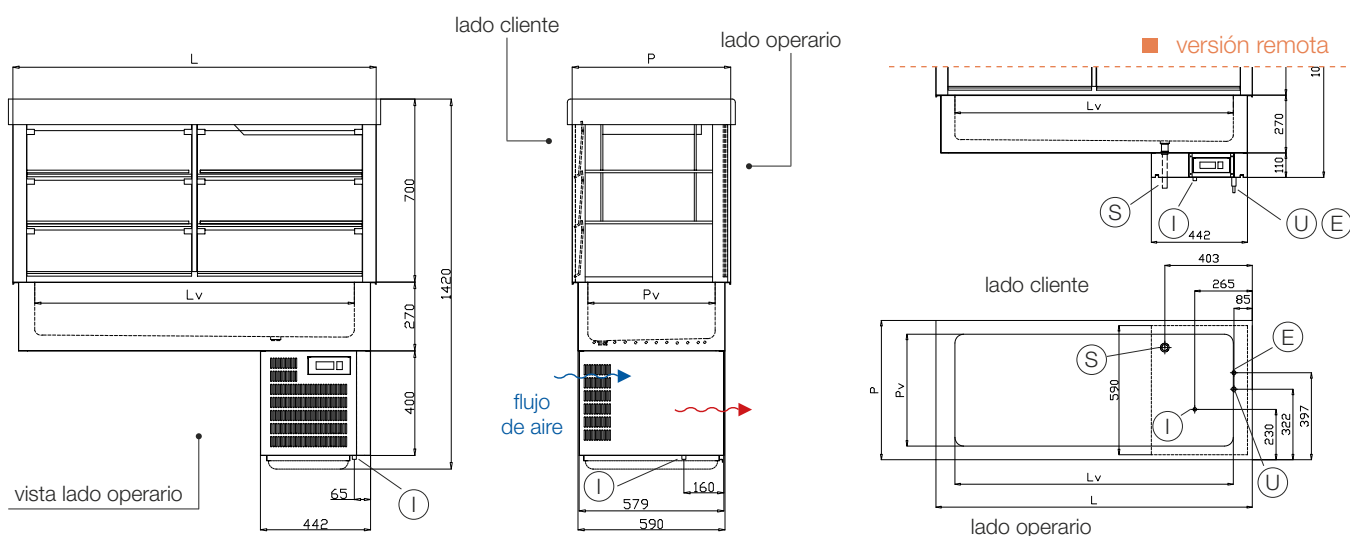
Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
1135x635x830	8046215	IPRPG3	4'509.00
1455x635x830	8046216	IPRPG4	4'667.00

Kit para evaporación de agua condensada 8046497 206 €

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Vitrina refrigerada con cuba fría

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Vitrina con 2 estanterías de rejilla de acero inoxidable
- ▶ Cuba soldada y redondeada en todos los lados para facilitar la limpieza
- ▶ Bandejas Gastro Norm 1/1 con profundidad max. 200 mm
- ▶ Refrigeración por contacto refrigerante a través de serpentines de contacto bajo la cuba
- ▶ Puertas abatibles autoservicio de policarbonato en el lado del cliente, puertas correderas en el lado del operador
- ▶ Vitrina refrigerada con evaporador ventilado
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación



- (I) - Entrada cable eléctrico (U) - Salida gas refrigerante
 (E) - Entrada gas refrigerante (S) - Desagüe de condensación

	3 GN1/1	4 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	1135x635	1455x635
Dimensiones cuba [mm] LvxPvxHv	960x510x210	1280x510x210
Capacidad cuba GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1
Temperatura cuba [°C]	+4/+10	+4/+10
Gas refrigerante	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	730	730
Potencia total [Kw]	0,5	0,5
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm] ■	6	6
Diámetro tubo de retorno [mm] ■	10	10



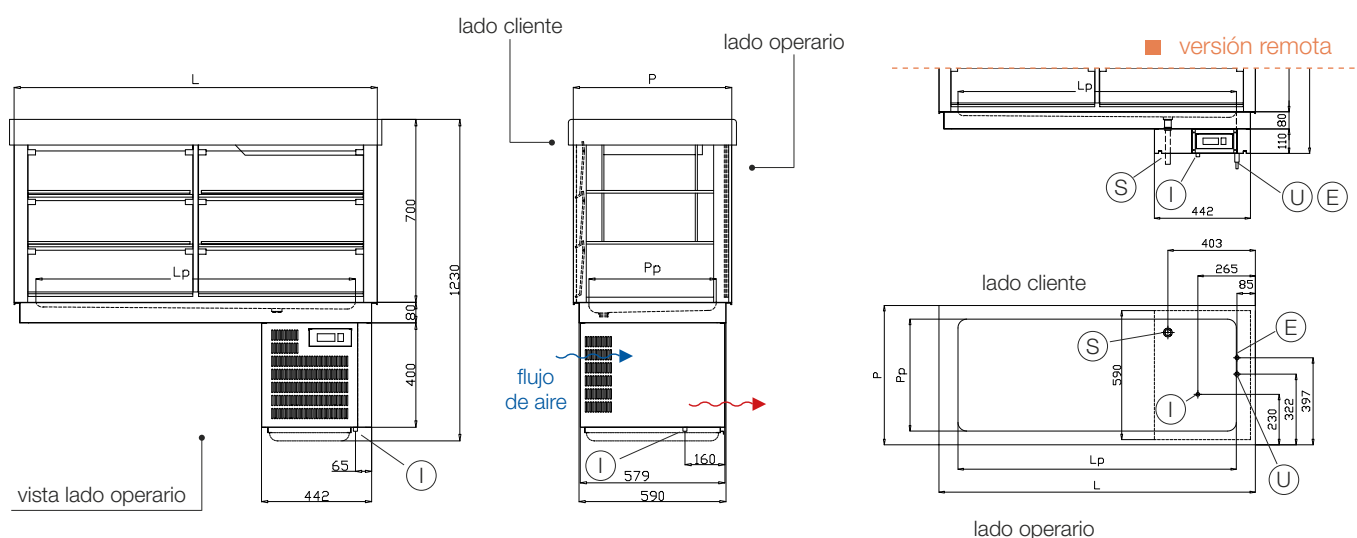
GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
3	1135x635x1420	8046057	IVTRV3	5'117.00
4	1455x635x1420	8046058	IVTRV4	6'398.00

Kit para evaporación de agua condensada 8046497 206 €

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Vitrina refrigerada con placa fría

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Vitrina con 2 estanterías de rejilla de acero inoxidable
- ▶ Placa con encaje prensado para una fácil limpieza
- ▶ Refrigeración por contacto a través de serpentines de contacto debajo la placa
- ▶ Puertas abatibles autoservicio de policarbonato en el lado del cliente, puertas correderas en el lado del operador
- ▶ Vitrina refrigerada con evaporador ventilado
- ▶ Drenaje de agua condensada en el fondo (kit de evaporación a petición)
- ▶ Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- ▶ Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación



- (I) - Entrada cable eléctrico (U) - Salida gas refrigerante
(E) - Entrada gas refrigerante (S) - Desagüe de condensación

	3 GN1/1	4 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxP	1135x635	1455x635
Dimensiones placa [mm] Lp x Pp x Hp	960x510x20	1280x510x20
Temperatura placa [°C]	-10/-3	-10/-3
Gas refrigerante	R404A	R404A
Potencia frigorífica a -10°C [W]	730	730
Potencia total [Kw]	0,5	0,5
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm]	6	6
Diámetro tubo de retorno [mm]	10	10



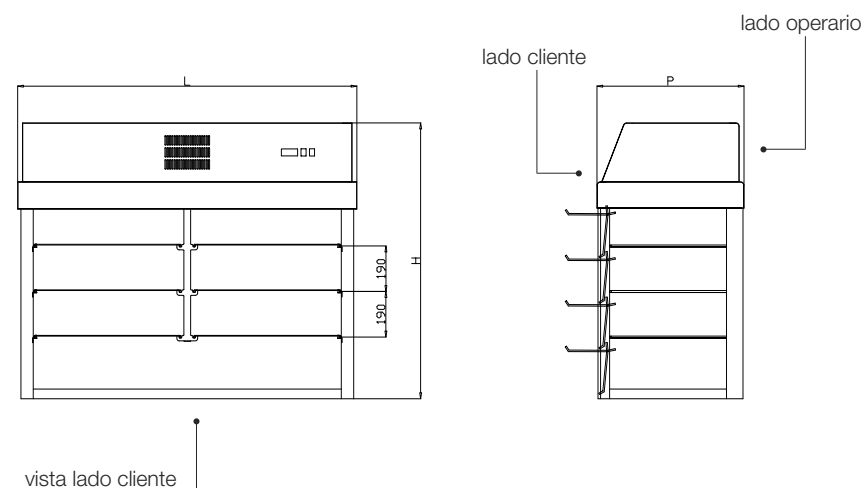
Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
1135x635x1230	8046062	IVTRP3	4'874.00
1455x635x1230	8046063	IVTRP4	6'092.00

Kit para evaporación de agua condensada 8046497 206 €

Versión remota - R al final del código. Precio indicado en la tabla [R]

Vitrina refrigerada independiente sin plano de fondo

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Vitrina con 3 estantes rejillas en inoxidable
- ▶ Refrigeración mediante ventiladores
- ▶ Puertas abatibles autoservicio de policarbonato en el lado del cliente, puertas correderas en el lado del operador
- ▶ Con unidad de condensación
- ▶ Kit para evaporación de agua condensada
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Elemento de iluminación neón



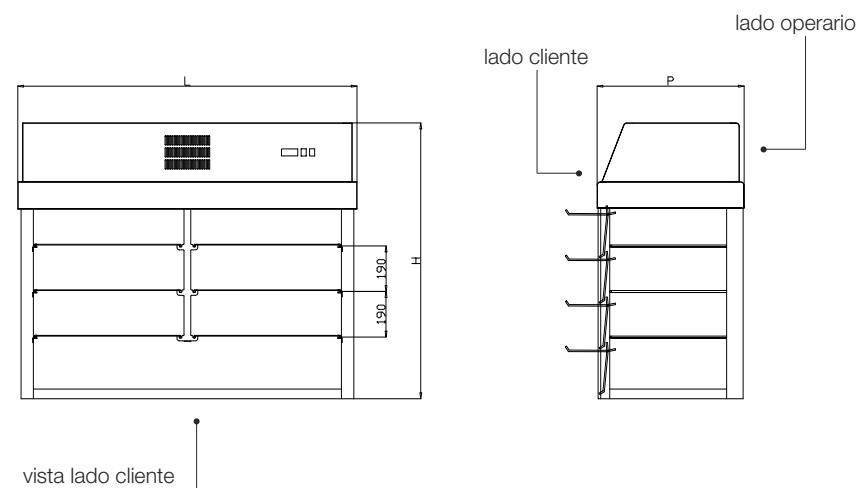
	3 GN1/1	4 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxPxH	1135x635x1150	1455x635x1150
Intervalo de temperatura de la vitrina [°C]	+4/+12	+4/+12
Potencia de la iluminación neón de la vitrina [W]	18	36
Puertas abatibles autoservicio lado cliente [no]	4 + 4	4 + 4
Puertas correderas de cristal lado operario [no]	2	2
Carga freón R404A [Gr]	1150	1150
Potencia total [Kw]	1,2	1,2
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
3	1135x635x1150	8046038	IVRI3	6'199.00
4	1455x635x1150	8046040	IVRI4	6'887.00

Vitrina refrigerada independiente con superficie en el fondo

- ▶ Plano en acero inoxidable AISI 304 espesor 12/10
- ▶ Vitrina con 3 estantes rejillas en inoxidable
- ▶ Refrigeración mediante ventiladores
- ▶ Puertas abatibles autoservicio de policarbonato en el lado del cliente, puertas correderas en el lado del operador
- ▶ Con unidad de condensación
- ▶ Kit para evaporación de agua condensada
- ▶ Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- ▶ Elemento de iluminación neón



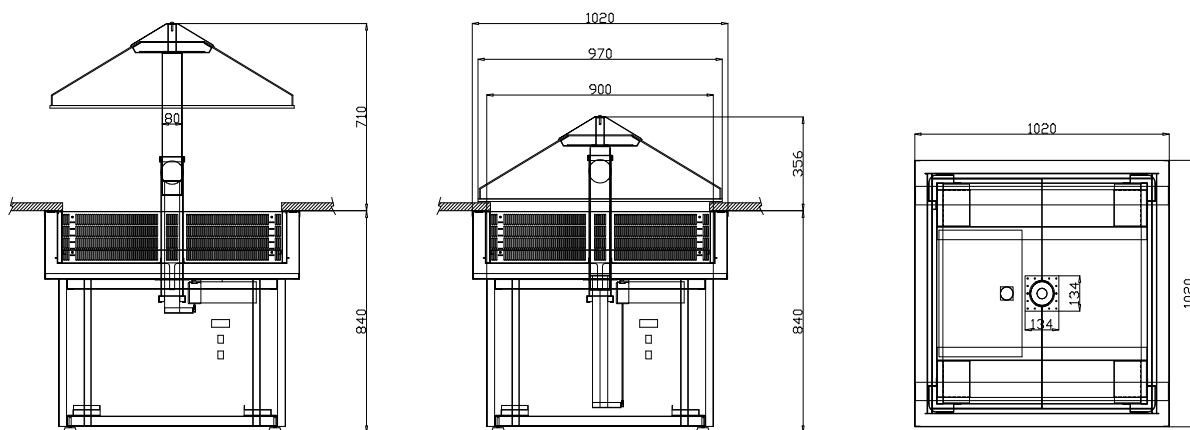
	3 GN1/1	4 GN1/1
Dimensiones externas [mm] LxPxH	1135x635x1150	1455x635x1150
Intervalo de temperatura de la vitrina [°C]	+4/+12	+4/+12
Potencia de la iluminación neón de la vitrina [W]	18	36
Puertas abatibles autoservicio lado cliente [no]	4 + 4	4 + 4
Puertas correderas de cristal lado operario [no]	2	2
Carga freón R404A [Gr]	1150	1150
Potencia total [Kw]	1,2	1,2
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
3	1135x635x1150	8046039	IVRIF3	6'244.00
4	1455x635x1150	8046041	IVRIF4	7'246.00

Isla con cuba fría 4GN

- Refrigeración por contacto refrigerante a través de serpentines de contacto bajo la cuba
- Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- Kit para evaporación de agua condensada
- Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- Cubierta automática de plexiglás
- Iluminación de neón
- Estructura sobre ruedas



4 GN1/1

Dimensiones externas [mm] LxP	1020x1020
Dimensiones cuba [mm] LvxPvxHv	900x900x195
Capacidad cuba GN1/1	4 GN1/1
Temperatura cuba [°C]	+4/+10
Gas refrigerante	R404A
Potencia frigorífica a -30°C [W]	450
Potencia total [Kw]	1
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm]	6
Diámetro tubo de retorno [mm]	10

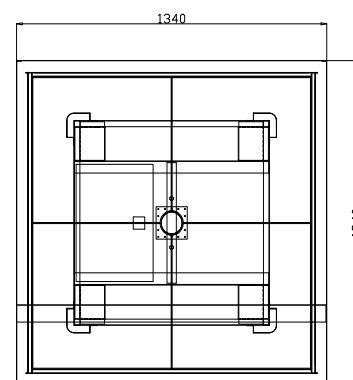
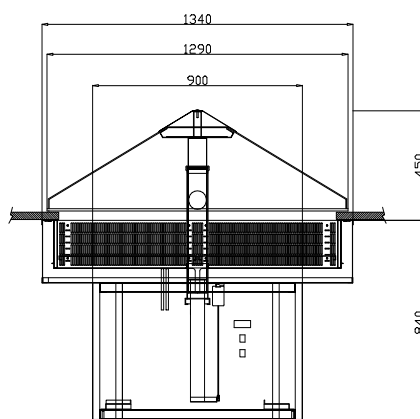
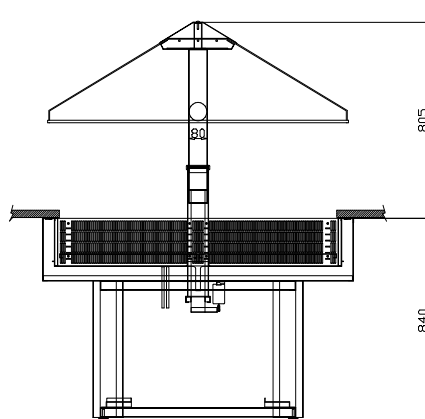
► Estructura Drop-in sin paneles y parte superior



GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
4	1020x1020x1550	8087105S	IBI4	6'697.00

Isla con cuba fría 8GN

- Refrigeración por contacto refrigerante a través de serpentines de contacto bajo la cuba
- Aislamiento por poliuretano expandido de alta densidad sin C.F.C. y H.C.C.F.C.C.
- Kit para evaporación de agua condensada
- Grupo refrigerante o preparación para grupo remoto
- Regulación de la temperatura a través de control digital y programación de la descongelación
- Cubierta automática de plexiglás
- Iluminación de neón
- Estructura sobre ruedas



8 GN1/1

Dimensiones externas [mm] LxP	1340x1340
Dimensiones cuba [mm] LvxPvxHv	1230x1230x195
Capacidad cuba GN1/1	8 GN1/1
Temperatura cuba [°C]	+4/+10
Gas refrigerante	R404A
Potencia frigorífica a -30°C [W]	450
Potencia total [Kw]	1
Tensión alimentación (50Hz)	230V 1F+N
Diámetro tubo de impulsión [mm]	6
Diámetro tubo de retorno [mm]	10

► Estructura Drop-in sin paneles y parte superior



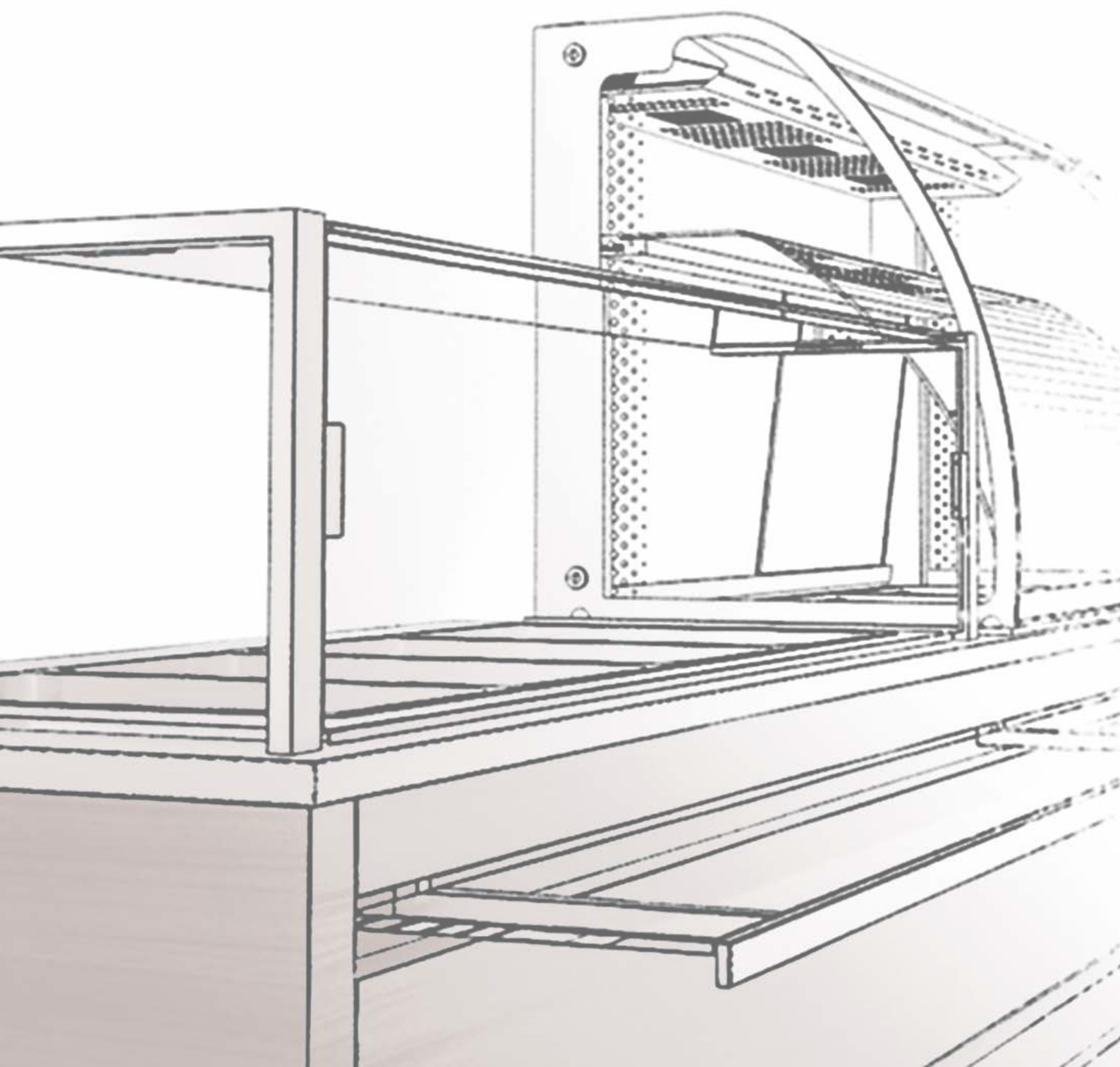
GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
8	1340x1340x1620	8087106S	IBI8	7'635.00



DROP-IN SOBRE ESTRUCTURAS *y* ACCESORIOS

*Una amplia gama de
sobre estructuras
y accesorios para
enriquecer su línea de
forma refinada.*

DROP-IN SOBRE ESTRUCTURAS Y ACCESORIOS



Sobre estructuras cristal curvado

- Sobre estructura con cristal templado único o doble
- Soportes redondos en acero inoxidable AISI 304 con acabado pulido o satinado
- Elemento de iluminación LED, calefactor o halógeno
- Fijación en el bastidor del elemento móvil



Cristal doble curvado tubo redondo Ø=30mm



SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046185	ISVD2	633.00
3	1110x510x420	8046186	ISVD3	655.00
4	1440x510x420	8046187	ISVD4	684.00
5	1765x510x420	8046188	ISVD5	847.00
6	2090x510x420	8046189	ISVD6	1'085.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046185SB	ISVD2SB	633.00
3	1110x510x420	8046186SB	ISVD3SB	655.00
4	1440x510x420	8046187SB	ISVD4SB	684.00
5	1765x510x420	8046188SB	ISVD5SB	847.00
6	2090x510x420	8046189SB	ISVD6SB	1'085.00

Cristal simple curvado tubo redondo Ø=30mm



SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x360x420	8046250	ISVS2	621.00
3	1110x360x420	8046251	ISVS3	641.00
4	1440x360x420	8046252	ISVS4	670.00
5	1765x360x420	8046253	ISVS5	831.00
6	2090x360x420	8046254	ISVS6	1'063.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x360x420	8046250SB	ISVS2SB	621.00
3	1110x360x420	8046251SB	ISVS3SB	641.00
4	1440x360x420	8046252SB	ISVS4SB	670.00
5	1765x360x420	8046253SB	ISVS5SB	831.00
6	2090x360x420	8046254SB	ISVS6SB	1'063.00

Cristal doble curvado

soporte tubular 60x30 mm



SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046185Q	ISVDRY2	698.00
3	1110x510x420	8046186Q	ISVDRY3	720.00
4	1440x510x420	8046187Q	ISVDRY4	753.00
5	1765x510x420	8046188Q	ISVDRY5	933.00
6	2090x510x420	8046189Q	ISVDRY6	1'195.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046185QSB	ISVDRY2SB	698.00
3	1110x510x420	8046186QSB	ISVDRY3SB	720.00
4	1440x510x420	8046187QSB	ISVDRY4SB	753.00
5	1765x510x420	8046188QSB	ISVDRY5SB	933.00
6	2090x510x420	8046189QSB	ISVDRY6SB	1'195.00

Cristal simple curvado

soporte tubular 60x30 mm



SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x360x420	8046250Q	ISVSR2	681.00
3	1110x360x420	8046251Q	ISVSR3	705.00
4	1440x360x420	8046252Q	ISVSR4	736.00
5	1765x360x420	8046253Q	ISVSR5	914.00
6	2090x360x420	8046254Q	ISVSR6	1'169.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x360x420	8046250QSB	ISVSR2SB	681.00
3	1110x360x420	8046251QSB	ISVSR3SB	705.00
4	1440x360x420	8046252QSB	ISVSR4SB	736.00
5	1765x360x420	8046253QSB	ISVSR5SB	914.00
6	2090x360x420	8046254QSB	ISVSR6SB	1'169.00

Cristal frontal templado

para sobre estructura cristal curvado



Dim. L mm	Código	Modelo	€
685x280	8046155	IFS2	108.00
1010x280	8046156	IFS3	115.00
1340x280	8046157	IFS4	121.00
1665x280	8046158	IFS5	150.00
1990x280	8046159	IFS6	193.00

Sobre estructuras cristal recto

- ▶ Paneles cuadrados con cristal templado simple o doble
- ▶ Soportes tubulares 60x30 mm en acero inoxidable AISI 304 con acabado pulido o satinado
- ▶ Elemento de iluminación LED, calefactor o halógeno
Fijación en el bastidor del elemento móvil



Cristal doble recto soporte tubular 60x30 mm



SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046185B	ISVRDRY2	744.00
3	1110x510x420	8046186B	ISVRDRY3	772.00
4	1440x510x420	8046187B	ISVRDRY4	806.00
5	1765x510x420	8046188B	ISVRDRY5	999.00
6	2090x510x420	8046189B	ISVRDRY6	1'280.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046185BSB	ISVRDRY2SB	744.00
3	1110x510x420	8046186BSB	ISVRDRY3SB	772.00
4	1440x510x420	8046187BSB	ISVRDRY4SB	806.00
5	1765x510x420	8046188BSB	ISVRDRY5SB	999.00
6	2090x510x420	8046189BSB	ISVRDRY6SB	1'280.00

Cristal simple recto soporte tubular 60x30 mm



SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x360x420	8046250B	ISVRSRY2	729.00
3	1110x360x420	8046251B	ISVRSRY3	756.00
4	1440x360x420	8046252B	ISVRSRY4	792.00
5	1765x360x420	8046253B	ISVRSRY5	979.00
6	2090x360x420	8046254B	ISVRSRY6	1'255.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x360x420	8046250BSB	ISVRSRY2SB	729.00
3	1110x360x420	8046251BSB	ISVRSRY3SB	756.00
4	1440x360x420	8046252BSB	ISVRSRY4SB	792.00
5	1765x360x420	8046253BSB	ISVRSRY5SB	979.00
6	2090x360x420	8046254BSB	ISVRSRY6SB	1'255.00

Vidrio simple + vidrio frontal
soporte tubular 60x30 mm



SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046270B	ISVSFRY2	914.00
3	1110x510x420	8046271B	ISVSFRY3	950.00
4	1440x510x420	8046272B	ISVSFRY4	992.00
5	1765x510x420	8046273B	ISVSFRY5	1'229.00
6	2090x510x420	8046274B	ISVSFRY6	1'578.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046270BSB	ISVSFRY2SB	914.00
3	1110x510x420	8046271BSB	ISVSFRY3SB	950.00
4	1440x510x420	8046272BSB	ISVSFRY4SB	992.00
5	1765x510x420	8046273BSB	ISVSFRY5SB	1'229.00
6	2090x510x420	8046274BSB	ISVSFRY6SB	1'578.00

Accesorios
para sobre estructuras

ELEMENTO DE ILUMINACIÓN LED

GN 1/1	Dim. L mm	Código	Modelo	€
2	720x125x75	8046190	ILS2	429.00
3	1045x125x75	8046191	ILS3	456.00
4	1375x125x75	8046192	ILS4	483.00
5	1700x125x75	8046193	ILS5	592.00
6	2025x125x75	8046225	ILS6	758.00

ELEMENTO COLEFACTOR

GN 1/1	Dim. L mm	Código	Modelo	€
2	720x125x75	8046194	IRS2	524.00
3	1045x125x75	8046195	IRS3	544.00
4	1375x125x75	8046196	IRS4	562.00
5	1700x125x75	8046197	IRS5	690.00
6	2025x125x75	8046227	IRS6	884.00

ELEMENTO HALÓGENO

GN 1/1	Dim. L mm	Código	Modelo	€
2	720x125x75	8046198	ILRS2	810.00
3	1045x125x75	8046199	ILRS3	842.00
4	1375x125x75	8046200	ILRS4	873.00
5	1700x125x75	8046201	ILRS5	1'069.00
6	2025x125x75	8046229	ILRS6	1'369.00

Sobre estructuras independientes con cristal curvo

- Sobre estructura con cristal templado único o doble
- Soportes redondos en acero inoxidable AISI 304 con acabado pulido o satinado
- Elemento de iluminación LED, calefactor o halógeno
Fijación sobre el plano de trabajo existente



Cristal doble curvado tubo redondo Ø=30mm



Cristal simple curvado tubo redondo Ø=30mm



SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046185I	ISVD2I	633.00
3	1110x510x420	8046186I	ISVD3I	655.00
4	1440x510x420	8046187I	ISVD4I	684.00
5	1765x510x420	8046188I	ISVD5I	847.00
6	2090x510x420	8046189I	ISVD6I	1'085.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046185SBI	ISVD2SBI	633.00
3	1110x510x420	8046186SBI	ISVD3SBI	655.00
4	1440x510x420	8046187SBI	ISVD4SBI	684.00
5	1765x510x420	8046188SBI	ISVD5SBI	847.00
6	2090x510x420	8046189SBI	ISVD6SBI	1'085.00

SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x360x420	8046250I	ISVS2I	621.00
3	1110x360x420	8046251I	ISVS3I	641.00
4	1440x360x420	8046252I	ISVS4I	670.00
5	1765x360x420	8046253I	ISVS5I	831.00
6	2090x360x420	8046254I	ISVS6I	1'063.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x360x420	8046250SBI	ISVS2SBI	621.00
3	1110x360x420	8046251SBI	ISVS3SBI	641.00
4	1440x360x420	8046252SBI	ISVS4SBI	670.00
5	1765x360x420	8046253SBI	ISVS5SBI	831.00
6	2090x360x420	8046254SBI	ISVS6SBI	1'063.00

Cristal doble curvado
soporte tubular 60x30 mm



Cristal simple curvado
soporte tubular 60x30 mm



Cristal frontal templado
para sobre estructura cristal curvado



SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046185QI	ISVDRY2I	698.00
3	1110x510x420	8046186QI	ISVDRY3I	720.00
4	1440x510x420	8046187QI	ISVDRY4I	753.00
5	1765x510x420	8046188QI	ISVDRY5I	933.00
6	2090x510x420	8046189QI	ISVDRY6I	1'195.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046185QSBI	ISVDRY2SBI	698.00
3	1110x510x420	8046186QSBI	ISVDRY3SBI	720.00
4	1440x510x420	8046187QSBI	ISVDRY4SBI	753.00
5	1765x510x420	8046188QSBI	ISVDRY5SBI	933.00
6	2090x510x420	8046189QSBI	ISVDRY6SBI	1'195.00

SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x360x420	8046250QI	ISVSR2I	681.00
3	1110x360x420	8046251QI	ISVSR3I	705.00
4	1440x360x420	8046252QI	ISVSR4I	736.00
5	1765x360x420	8046253QI	ISVSR5I	914.00
6	2090x360x420	8046254QI	ISVSR6I	1'169.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x360x420	8046250QSBI	ISVSR2SBI	681.00
3	1110x360x420	8046251QSBI	ISVSR3SBI	705.00
4	1440x360x420	8046252QSBI	ISVSR4SBI	736.00
5	1765x360x420	8046253QSBI	ISVSR5SBI	914.00
6	2090x360x420	8046254QSBI	ISVSR6SBI	1'169.00

INDEPENDIENTES

Dim. L mm	Código	Modelo	€
685x280	8046155	IFS2	108.00
1010x280	8046156	IFS3	115.00
1340x280	8046157	IFS4	121.00
1665x280	8046158	IFS5	150.00
1990x280	8046159	IFS6	193.00

Sobre estructuras independientes con cristal recto

- ▶ Paneles cuadrados con cristal templado simple o doble
- ▶ Soportes tubulares 60x30 mm en acero inoxidable AISI 304 con acabado pulido o satinado
- ▶ Elemento de iluminación LED, calefactor o halógeno
Fijación sobre el plano de trabajo existente



Cristal doble recto soporte tubular 60x30 mm



SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046185BI	ISVRDRY2I	744.00
3	1110x510x420	8046186BI	ISVRDRY3I	772.00
4	1440x510x420	8046187BI	ISVRDRY4I	806.00
5	1765x510x420	8046188BI	ISVRDRY5I	999.00
6	2090x510x420	8046189BI	ISVRDRY6I	1'280.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046185BSBI	ISVRDRY2SBI	744.00
3	1110x510x420	8046186BSBI	ISVRDRY3SBI	772.00
4	1440x510x420	8046187BSBI	ISVRDRY4SBI	806.00
5	1765x510x420	8046188BSBI	ISVRDRY5SBI	999.00
6	2090x510x420	8046189BSBI	ISVRDRY6SBI	1'280.00

Cristal simple recto soporte tubular 60x30 mm



SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x360x420	8046250BI	ISVRSRY2I	729.00
3	1110x360x420	8046251BI	ISVRSRY3I	756.00
4	1440x360x420	8046252BI	ISVRSRY4I	792.00
5	1765x360x420	8046253BI	ISVRSRY5I	979.00
6	2090x360x420	8046254BI	ISVRSRY6I	1'255.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x360x420	8046250BSBI	ISVRSRY2SBI	729.00
3	1110x360x420	8046251BSBI	ISVRSRY3SBI	756.00
4	1440x360x420	8046252BSBI	ISVRSRY4SBI	792.00
5	1765x360x420	8046253BSBI	ISVRSRY5SBI	979.00
6	2090x360x420	8046254BSBI	ISVRSRY6SBI	1'255.00

Vidrio simple + vidrio frontal
soporte tubular 60x30 mm



SOPORTE PULIDO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046270BI	ISVSFRY2I	914.00
3	1110x510x420	8046271BI	ISVSFRY3I	950.00
4	1440x510x420	8046272BI	ISVSFRY4I	992.00
5	1765x510x420	8046273BI	ISVSFRY5I	1'229.00
6	2090x510x420	8046274BI	ISVSFRY6I	1'578.00

SOPORTE SATINADO

GN 1/1	Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
2	785x510x420	8046270BSBI	ISVSFRY2SBI	914.00
3	1110x510x420	8046271BSBI	ISVSFRY3SBI	950.00
4	1440x510x420	8046272BSBI	ISVSFRY4SBI	992.00
5	1765x510x420	8046273BSBI	ISVSFRY5SBI	1'229.00
6	2090x510x420	8046274BSBI	ISVSFRY6SBI	1'578.00

Accesorios
para sobre estructuras

ELEMENTO DE ILUMINACIÓN LED

GN 1/1	Dim. L mm	Código	Modelo	€
2	720x125x75	8046190	ILS2	429.00
3	1045x125x75	8046191	ILS3	456.00
4	1375x125x75	8046192	ILS4	483.00
5	1700x125x75	8046193	ILS5	592.00
6	2025x125x75	8046225	ILS6	758.00

ELEMENTO COLEFACTOR

GN 1/1	Dim. L mm	Código	Modelo	€
2	720x125x75	8046194	IRS2	524.00
3	1045x125x75	8046195	IRS3	544.00
4	1375x125x75	8046196	IRS4	562.00
5	1700x125x75	8046197	IRS5	690.00
6	2025x125x75	8046227	IRS6	884.00

ELEMENTO HALÓGENO

GN 1/1	Dim. L mm	Código	Modelo	€
2	720x125x75	8046198	ILRS2	810.00
3	1045x125x75	8046199	ILRS3	842.00
4	1375x125x75	8046200	ILRS4	873.00
5	1700x125x75	8046201	ILRS5	1'069.00
6	2025x125x75	8046229	ILRS6	1'369.00

INDEPENDIENTES



Vitrinas y accesorios

► Vitrinas para la protección de alimentos



Tapa móvil



Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
795x625x560	8046557	I7CM2	1'767.00
1120x625x560	8046558	I7CM3	1'873.00
1450x625x560	8046559	I7CM4	1'981.00

ELEGANCE y INFINITY



Vitrina neutra cerrada con puertas correderas

Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
762x684x460	8046540	I7VCN2	1'272.00
1087x684x460	8046541	I7VCN3	1'393.00
1440x684x460	8046542	I7VCN4	1'461.00
1740x684x460	8046543	I7VCN5	2'167.00

Vitrina con elemento de iluminación cerrada con puertas correderas

Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
762x684x460	8046545	I7VCL2	1'593.00
1087x684x460	8046546	I7VCL3	1'692.00
1440x684x460	8046547	I7VCL4	1'825.00
1740x684x460	8046548	I7VCL5	2'282.00

Vitrina con elemento calefactor cerrada con puertas correderas

Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
762x684x460	8046549	I7VCR2	1'692.00
1087x684x460	8046550	I7VCR3	1'789.00
1440x684x460	8046551	I7VCR4	1'922.00
1740x684x460	8046564	I7VCR5	2'402.00

Vitrina con elemento halógeno cerrada con puertas correderas

Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
762x684x460	8046552	I7VCA2	2'082.00
1087x684x460	8046553	I7VCA3	2'235.00
1440x684x460	8046554	I7VCA4	2'334.00
1740x684x460	8046555	I7VCA5	2'956.00

COMPACT



Vitrina neutra cerrada con puertas correderas

Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
762x630x460	8046164	IVC2	1'272.00
1087x630x460	8046165	IVC3	1'393.00
1440x630x460	8046166	IVC4	1'461.00
1740x630x460	8046167	IVC5	2'167.00

Vitrina con elemento de iluminación cerrada con puertas correderas

Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
762x630x460	8046202	IVCL2	1'593.00
1087x630x460	8046203	IVCL3	1'692.00
1440x630x460	8046204	IVCL4	1'825.00
1740x630x460	8046205	IVCL5	2'282.00

Vitrina con elemento calefactor cerrada con puertas correderas

Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
762x630x460	8046206	IVCR2	1'692.00
1087x630x460	8046207	IVCR3	1'789.00
1440x630x460	8046208	IVCR4	1'922.00
1740x630x460	8046209	IVCR5	2'402.00

Vitrina con elemento halógeno cerrada con puertas correderas

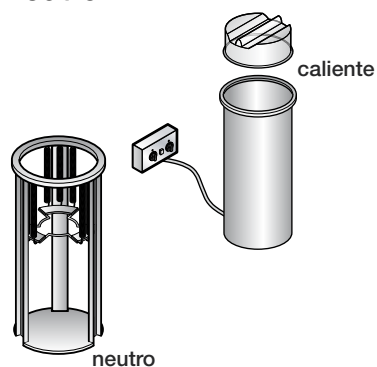
Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
762x630x460	8046595	IVCA2	2'082.00
1087x630x460	8046596	IVCA3	2'235.00
1440x630x460	8046597	IVCA4	2'334.00
1740x630x460	8046598	IVCA5	2'956.00

Accesorios Drop-in

► Accesorios complementarios para completar la gama



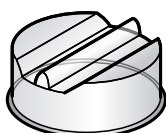
Dispensador de platos neutro
Dispensador de platos
caliente con tapa



Capacidad platos	Código	Modelo	€
50-60	8046134	SPC26	2'268.00
40-50	8046135	SPC33	2'342.00

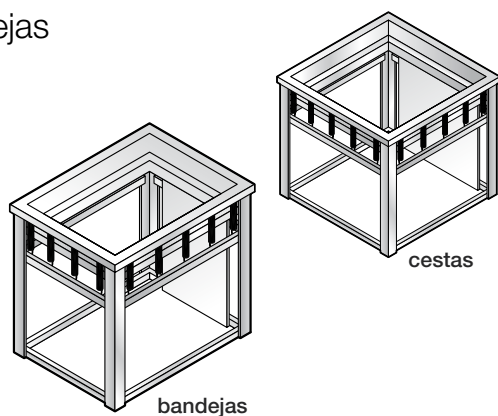
Capacidad platos	Código	Modelo	€
50-60	8046132	SPN26	1'244.00
40-50	8046133	SPN33	1'313.00

Tapa de policarbonato



	Código	Modelo	€
	8046136	CP26	77.00
	8046137	CP33	77.00

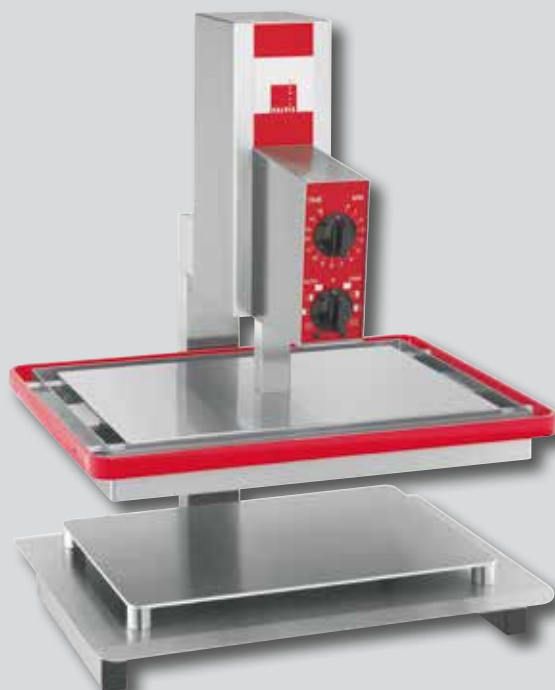
Dispensador
cestas y bandejas



Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
640x600x580	8046141	SC5050	1'822.00

Dim. LxPxH mm	Código	Modelo	€
660x460x580	8046142	SV5337	2'055.00

SALAMANDRAS GRATINADORAS



15



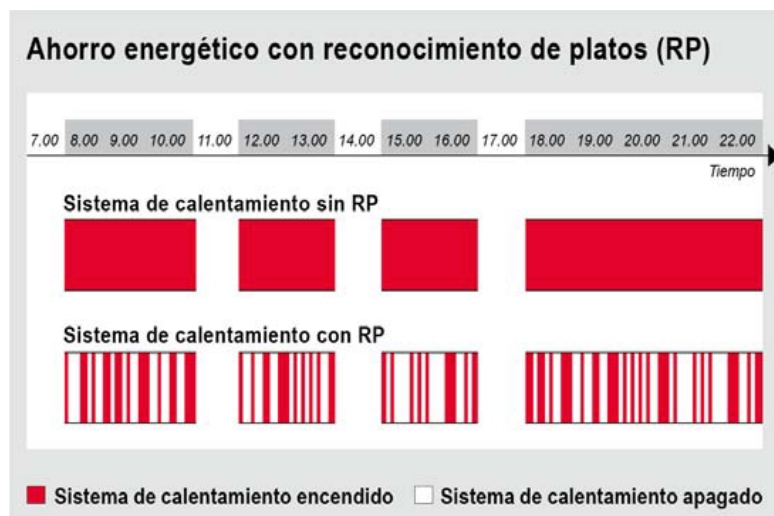
Un buen gratinado mejora sustancialmente el sabor y textura de los alimentos. Las Salamandras Soberana, darán a sus platos un toque personal, combinando estética y sabor especial



Con la calidad de su diseño y de su material, la nueva Salamandra Classic tiene todas las ventajas de la Salamandra Vitesse, además de tener la particularidad del detector de platos así como tener unas dimensiones totales muy compactas y optimizadas para facilitar su instalación en cualquier cocina, sobre una mesa, o a pared.

Reconocimiento de platos

Esta función inteligente reconoce platos y cuencos de forma independiente y enciende y apaga automáticamente la Salamander. Gracias a su rápido sistema de calentamiento, se consigue un importante ahorro energético durante el gratinado.

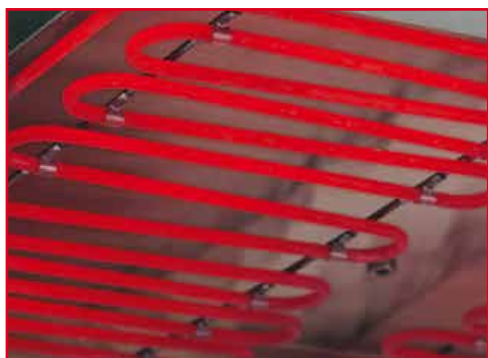


Conclusión

El reconocimiento de platos permite reducir en un 70% el consumo eléctrico.

Amortización en 1 año y 9 meses gracias al ahorro energético.

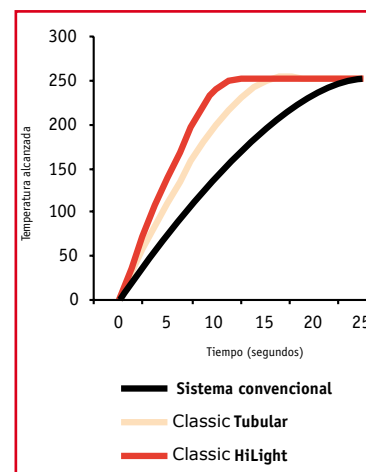
(kWh a 0,15 euros)



Resistencias tubulares 3,6 Kw



Sistema Hi-Light 4,6 Kw



Dos sistemas de calentamiento, con resistencia tubular o con el sistema HiLight (protegido por una placa de vitrocerámica transparente).
Para que la temperatura máxima se pueda alcanzar en un mínimo de tiempo.

Panel de mando de fácil manejo con posibilidad de elegir entre diferentes métodos de trabajo según cada necesidad.

- El trabajo automático.
- El trabajo manual con minutero de 0 a 15 minutos con paro automático y el consiguiente ahorro de energía que conlleva ambos métodos de trabajo van con funcionamiento total o parcial de los cuerpos de calentamiento (derecha o izquierda), además del posicionamiento en "stand-by" (espera a temperatura constante).



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Tensión eléctrica	Potencia eléct. kW	P.V.P. Rec. €
Classic RH	0904016	600 x 520 x 460	400V 2N 50/60 Hz	3,6	2'965.00
Classic HL	0904017	600 x 520 x 460	400V 2N 50/60 Hz	4,6	3'335.00

Accesorio

Soporte Pared	0916018				143.00
Bastidor	0916019	altura 200 mm			270.00



Posible fijación a pared



Posible colocación sobre un bastidor



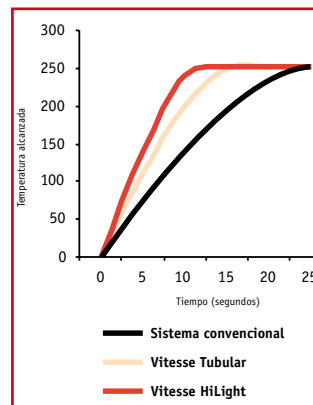
Sistema Hi-Light 4,6 Kw

Con la calidad de su diseño y de su material, la nueva Salamandra Vitesse tiene muchas ventajas:

- Construida en acero inoxidable AISI 304 acabado satinado.
- Fácil accesibilidad por los cuatro lados y consiguiente fácil limpieza.
- Temperatura para gratinar alcanzada muy rápidamente.

Además, la Salamandra Vitesse permite personalizar su cocina según la necesidad de cada uno: gratinadora sobre mesa o mural (ver lista de accesorios). Dimensiones totales muy compactas y optimizadas para facilitar su instalación en cualquier cocina.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Tensión eléctrica	Potencia eléct. kW	P.V.P. Rec. €
FR 1/1 HL ET	0904015	600 x 500 x 772	400 V 2N AC 50 Hz, 2LN+N+PE	4,6	3'575.00



Accesorios para el montaje mural

Modelo	Referencia	Tipo	P.V.P. Rec. €
SA MW	0916015	Kit de montaje a pared para salamandra Vitesse SA MW	172.00
SA TS	0916016	Chapa de protección a pared para salamandra Vitesse SA TS	293.00

ELEMENTOS DE COCCIÓN



16



Comparando a instalaciones fijas, una amplia gama de unidades de cocción Soberana le proporciona la flexibilidad total: diferentes ubicaciones, interior o exterior, diferentes culturas gastronómicas, desayuno, comida o eventos especiales, necesidad de ampliar la capacidad productiva con más módulos.



Elementos de cocción Compactline

Multi-funcionalidad, eficiencia y flexibilidad.

La nueva línea de Compactline es la introducción económica y convincente desde el punto de vista cualitativo a la tecnología del Frontcooking, ensamblada en una línea de elegancia y sencillez. El sencillo control rotativo permite un funcionamiento rápido y de bajo consumo. Eficiente dondequiera que la energía deba estar disponible rápidamente.

18.1 Aparatos modulares Compactline

La tecnología más moderna garantiza el máximo confort y seguridad de funcionamiento

Las unidades de sobremesa están equipadas con una zona de cocción y las unidades de inducción están disponibles en dos variantes de rendimiento. La regulación sin escalonamiento garantiza una preparación cuidadosa de todo tipo de alimentos. La facilidad de manejo y el alto rendimiento de cocción caracterizan al nuevo elemento de cocción Compactline. La elegante carcasa de acero al cromo-níquel, con sus reducidas dimensiones, llama la atención en cualquier lugar.

La placa vitrocerámica encolada y enrasada de 6 mm de espesor garantiza no sólo estabilidad, sino también un alto grado de seguridad. Las grandes zonas de cocción por inducción de 270 mm de diámetro están equipadas con un sistema electrónico de detección de bandejas. Por lo tanto, la energía sólo se consume cuando la superficie de cocción está llena. Esto reduce automáticamente los costes de energía.



Inducción Wok NCW 1



Induktion NC 1



Vitro 1 30

Plancha larga lisa y ranurada

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Zona cocción	Potencia	Tensión	P.V.P. Rec. €
Induktion NC 1 35	0937085	370 x 390 x 125	1	3,5 kW	230 V 1N	2'409.00
Induktion NC 1 50	0937086	370 x 390 x 125	1	5,0 kW	400 V 3	2'640.00
Vitro 1 30	0937087	370 x 390 x 125	1	3,0 kW	230 V 1N	1'182.00
Inducción Wok NCW 1 35	0937098	370 x 390 x 180	1	3,5 kW	230 V 1N	2'755.00
Inducción Wok NCW 1 50	0937099	370 x 390 x 180	1	5,0 kW	400 V 3	3'332.00

Plancha universal

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 400V 2N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
PU 38	0937000	380 x 600 x 200	4 Kw	Sobre mesa	3'620.00
PU 38E	0937001	encastre: 352 x 572	4 Kw	Encastre	3'620.00



Plancha estrecha

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 400V 2N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
PE 38	0937011	380 x 600 x 200	4 Kw	Sobre mesa	3'159.00
PE 38E	0937012	encastre: 352 x 572	4 Kw	Encastre	3'159.00



Plancha larga lisa

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 400V 2N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
PL 58	0937017	580 x 600 x 200	2 x 4 Kw	Sobre mesa	4'404.00
PL 58E	0937018	encastre: 552 x 572	2 x 4 Kw	Encastre	4'404.00



Plancha larga lisa y ranurada

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 400V 2N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
PLLR 58	0937025	580 x 600 x 200	2 x 4 Kw	Sobre mesa	4'830.00
PLLR 58E	0937026	encastre: 552 x 572	2 x 4 Kw	Encastre	4'830.00



Cocedor de pasta

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 400V 3N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
CPN 38	0937031	380 x 600 x 200	6 Kw	Sobre mesa	2'432.00
CPN 38E	0937032	encastre: 352 x 572	6 Kw	Encastre	2'432.00

Accesorios

PR 33	0937037	Placa de recubrimiento para insertar 3 cestas redondas y 3 cestas rectangulares			165.00
CRED	0937040	Cesta redonda (3 unidades por cocedor)			74.00
CRECT	0937041	Cesta rectangular (3 unidades por cocedor)			93.00



E = Unidades de encastre

Baño maría

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 230V 1N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
BM 38	0937046	380 x 600 x 200	1,8 Kw	Sobre mesa	1'602.00
BM 38E	0937047	encastre: 352 x 572	1,8 Kw	Encastre	1'602.00



Vitro ceramica Ceran con dos zonas de calefacción

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 400V 3N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
VC 38	0937049	380 x 600 x 200	2 x 2,5 Kw	Sobre mesa	2'352.00
VC 38E	0937050	encastre: 352 x 572	2 x 2,5 Kw	Encastre	2'352.00



Fuegos abiertos gas

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica	Tipo	P.V.P. Rec. €
FG 38	0937057	380 x 600 x 200	1x3,5 kW y 1x5,0 kW	Sobre mesa	2'732.00
FG 38E	0937058	encastre: 352 x 572	1x3,5 kW y 1x5,0 kW	Encastre	2'732.00



Freidora

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 400V 3N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
F 38	0937072	380 x 600 x 200	5,8 Kw	Sobre mesa	2'409.00
F 38E	0937073	encastre: 352 x 572	5,8 Kw	Encastre	2'409.00



Accesorios

CF 38	0937078	Cesta de freidora			
-------	----------------	-------------------	--	--	--

Silofrit

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 230V 1N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
SIL 38	0937081	380 x 600 x 200	1 Kw	Sobre mesa	1'960.00
SIL 38E	0937082	encastre: 352 x 572	1 Kw	Encastre	1'960.00



Unidad de trabajo neutro

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Tipo	P.V.P. Rec. €
UT 38	0937083	380 x 600 x 200	Sobre mesa	1'141.00
Accesorios				
PC 38	0937084	Plancha para cortar, materia plástica, roja, 350 x 550 x 20 mm.		



Inducción 1 zona de calentamiento

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 230V 1N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
ID1 3835	0937059	380 x 600 x 200	3,5 Kw	Sobre mesa	3'585.00
ID1 3835E	0937060	encastre: 352 x 572	3,5 Kw	Encastre	3'585.00



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 400V 3N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
ID1 385	0937061	380 x 600 x 200	5 Kw	Sobre mesa	4'288.00
ID1 385E	0937062	encastre: 352 x 572	5 Kw	Encastre	4'288.00

Inducción 2 zonas de calentamiento

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 400V 3N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
ID2 385	0937063	380 x 600 x 200	2 x 3,5 Kw	Sobre mesa	6'144.00
ID2 385E	0937064	encastre: 352 x 572	2 x 3,5 Kw	Encastre	6'144.00



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 400V 3N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
ID2 3810	0937065	380 x 600 x 200	2 x 5 Kw	Sobre mesa	6'917.00
ID2 3810E	0937066	encastre: 352 x 572	2 x 5 Kw	Encastre	6'917.00

Wok inducción

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 230V 1N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
WOK 3835	0937067	380 x 600 x 200	3,5 Kw	Sobre mesa	4'369.00
WOK 3835E	0937068	encastre: 352 x 572	3,5 Kw	Encastre	4'369.00

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 400V 3N/AC	Tipo	P.V.P. Rec. €
WOK 385	0937069	380 x 600 x 200	5 Kw	Sobre mesa	5'107.00
WOK 385E	0937070	encastre: 352 x 572	5 Kw	Encastre	5'107.00

Accesorios

SWOK	0937045	Sarten wok con mango. Diametro 360 mm.			280.00
------	----------------	--	--	--	---------------

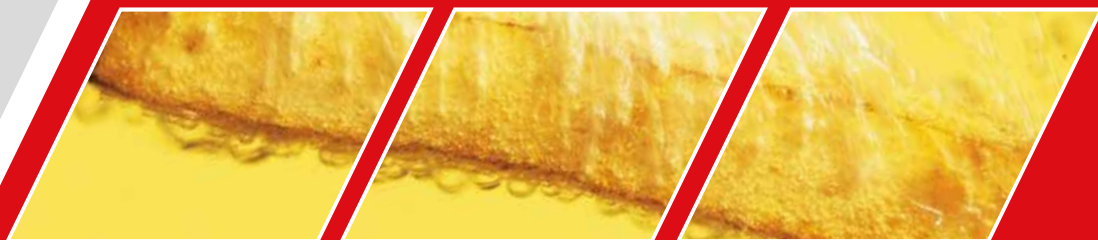
E = Unidades de encastre



FREIDORAS



17



El arte de freír incorpora mucha sabiduría dependiendo de los alimentos preparados y otras bondades que pretendemos conseguir con la fritura. Sumergir un preparado en un aceite caliente y mantenerlo hasta su cocción sin alterar sus características internas y sin la incorporación de grasas.

Con las freidoras frifri de Soberana, podrán alcanzar los mejores resultados no sólo en sabores y acabados sino también en optimización de los costes de gestión.

Soberana 17.1 Freidoras "ECO" de sobre mesa

ECO

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Tensión eléctrica	Potencia eléct. Kw	Capac. en litros	P.V.P. Rec. €
ECO4	0919054	203 x 376 x 296	230V 1PN	3,2	3-4	413.00
ECO 4+4	0919076	384 x 376 x 296	230V 1PN	2 x 3,2	2 x 3-4	789.00
ECO 6	0919098	254 x 376 x 296	230V 1PN	3,2	4-5	473.00
ECO 6+6	0919112	486 x 376 x 296	230V 1PN	2 x 3,2	2 x 4-5	915.00



17.2 Freidoras "frifri" de sobre mesa

Frita +

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Tensión eléctrica	Potencia eléct.	Capac. en litros	Cestas	P.V.P. Rec. €
FRITA 6+	0905968	270 x 475 x 458	400V 3 NAC	4,6	5-7	1	1'177.00
FRITA 8+	0905969	360 x 475 x 458	400V 3 NAC	6,9	8-9,5	2	1'352.00



Serie PROFI

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Tensión eléctrica	Potencia eléct.	Capac. en litros	Cestas	P.V.P. Rec. €
Profi 6	0905990	270 x 475 x 458	400V 3 NAC	4,6	5-7	1	1'795.00
Profi 6+6	0905992	540 x 475 x 458	2 x 400V 3 NAC	2 X 4,6	2 x 5-7	2 x 1	3'451.00
Profi 8	0905993	360 x 475 x 458	400V 3 NAC	6,9	8-9,5	2	1'966.00
Profi 8+8	0905994	720 x 475 x 458	2 x 400V 3 NAC	2 X 6,9	2 x 8-9,5	2	3'683.00
Profi 10	0905995	540 x 475 x 458	400V 3 NAC	9,2	12-15	2	2'630.00



Denominación y tamaño para todas la gamas

211	311	411	422	412
± 200mm. de largo	± 300mm. de largo	± 400mm. de largo	± 400mm. de largo	± 400mm. de largo
1 Cuba	1 Cuba	1 Cuba	2 Cubas	1 Cuba
1 Panel de mandos	1 Panel de mandos	1 Panel de mandos	2 Paneles de mandos	2 Paneles de mandos

197.5	297.5	397.5	397.5	397.5

Nuestro sistema automático de filtrado y bomba de aceite; la opción lógica



Pulsando una sola tecla

El programa «Filtrado» en el panel de control activa el sistema de filtrado y la bomba de aceite hace volver el aceite limpio nuevamente al recipiente de filtrado.



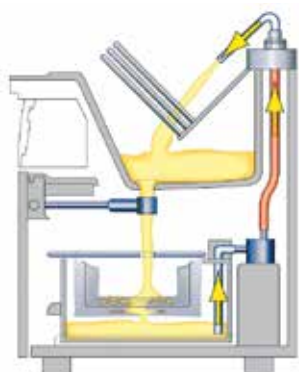
Limpieza flexible

Con la manguera de mando integrada, usted lava la cuba con aceite en pocos segundos.



Eliminación limpia

El sistema también le permite bombear sencillamente el aceite usado frío para verterlo en un bidón.



La limpieza más fina del aceite

Con el sistema automático de filtrado y bomba de aceite de la frífri, su aceite vuelve a quedar como nuevo en sólo cinco minutos para que pueda volver a usarlo. El inteligente sistema automático permite reducir el consumo de aceite y garantiza que los recipientes del aparato y las resistencias estén siempre limpios. Esto prolonga la duración de uso de los aceites y la vida de la freidora. Y usted se beneficia doblemente: más plusvalía y clientes siempre satisfechos.

Serie Super Easy



Serie Super Easy

Freidoras muy sólidas y muy fáciles de hacer funcionar. Un mando giratorio que le selecciona la temperatura deseada de fritura (selección de temperatura en pasos de 5°C, desde 140°C hasta 190°C). Lo esencial está en la freidora Easy Plus, hasta el ciclo de fundido de grasa. Freir sin ninguna complicación, tal es el objetivo de esta gama. Cuba soldada.

Serie Super Easy

Modelo	Referencia	Medidas en mm	Tension electrica	Potencia electrica Kw	Capacidad ltr	Produccion Kg/h	P.V.P. Rec. €
Super Easy 211	0905387	198 x 650 x 993	400V 3 NAC	7,5	7-9	17-22	2'673.00
Super Easy 311	0905396	298 x 650 x 993	400V 3 NAC	11,4	12,5-14,5	27-32	3'335.00
Super Easy 411	0905397	398 x 650 x 993	400V 3 NAC	15	15-18	34-44	3'662.00
Super Easy 422	0905389	398 x 650 x 993	400V 3 NAC	2 x 7,5	2 x 7-9	2x 17-22	4'468.00
Super Easy 622	0905401	592,5 x 650 x 993	400V 3 NAC	2 x 11,4	2 x 12,5-14,5	2 x 27-32	5'105.00

Serie Basic+



Basic Plus

Sencilla, práctica, eficaz. Con su mando por selector giratorio, la Basic Plus se caracteriza por su técnica sólida de manejo muy sencillo y mil veces acreditada en la práctica. La selección de temperatura se hace en pasos de 5 grados entre 140 °C y 190 °C.

El funcionamiento se controla con indicadores luminosos, para ver claramente todo el proceso de cocción. Cuba embutida.

Serie Basic+

Modelo	Referencia	Medidas en mm	Tension electrica	Potencia electrica Kw	Capacidad ltr	Produccion Kg/h	P.V.P. Rec. €
Basic+ 211	0905350	198 x 650 x 993	400 V 3 NAC	7,5	7-9	17-22	4'226.00
Basic+ 311	0905357	298 x 650 x 993	400 V 3 NAC	11,4	12,5-14,5	27-32	5'048.00
Basic+ 411	0905361	398 x 650 x 993	400 V 3 NAC	15	15-18	34-44	5'848.00
Basic+ 422	0905367	398 x 650 x 993	400 V 3 NAC	2 x 7,5	2 x 7-9	2x 17-22	7'194.00
Basic+ 622	0905402	592,5 x 650 x 993	400 V 3 NAC	2 x 11,4	2 x 12,5-14,5	2 x 27-32	9'345.00



Este «frying computer» es nuestra obra maestra: pulsando simplemente una tecla, sus patatas fritas, rollos de primavera o alitas de pollo se fríen perfectamente de modo totalmente automático. Con una eficiencia insuperable y absoluta limpieza, a la temperatura ideal y con precisión de segundo. El aparato está dotado además de un sistema de detección automática del contenido de la cesta, que permite adaptar el tiempo de cocción en función de la cantidad de alimento que se fríe.

La comodidad es importante en una cocina. Con el panel de mandos, puede seleccionar la temperatura de fritura con total precisión. La temperatura actual del aceite se ve reflejada en el display. También se indica el tiempo exacto necesario para freír. El panel de mandos controla todo el proceso de fritura y ajusta automáticamente el tiempo de fritura en función del llenado de la cesta. Una comodidad para el gusto de todos. Cuba embutida.

El navegador de fácil manejo, nos permite memorizar hasta 10 programas para utilizar de forma sencilla a la hora del servicio. El control sobre el proceso de fritura es seguido a través del Display y de los Leds luminosos.

El panel táctil de clara disposición le suministra todas las informaciones: El programa seleccionado, la temperatura actual del aceite y el tiempo de cocción restante. El mando inteligente garantiza una alta calidad constante en todo momento. Serie Vision: la nueva dimensión para convertir en la fritura profesional en un verdadero placer.

Hemos estudiado mucho para que el uso de esta freidora sea extremadamente sencillo y le permita obtener los mejores resultados a ojos cerrados. Para sus propias especialidades, usted cuenta además con la posibilidad de autoprogramación (5 programas).

Opcional:

- Sistema de filtración automático. Consultar referencia y precio.
- Sistema de elevador automático de cestas. Consultar referencia y precio.
- Aumento de potencia (de 15 Kw a 18 Kw o 22 Kw para el modelo 412 y de 2x7,5 Kw a 2x9 Kw y 2x11,4 Kw para el modelo 422) sin incremento de coste.

Serie Vision+

Modelo	Referencia	Medidas en mm	Tension electrica	Potencia electrica Kw	Capacidad ltr	Produccion Kg/h	P.V.P. Rec. €
Vision+ 211	0905382	198 x 650 x 993	400 V 3 NAC	7,5	7-9	17-22	4'975.00
Vision+ 311	0905383	298 x 650 x 993	400 V 3 NAC	11,4	12,5-14,5	27-32	5'522.00
Vision+ 411	0905384	398 x 650 x 993	400 V 3 NAC	15	15-18	34-44	6'359.00
Vision+ 422	0905386	398 x 650 x 993	400 V 3 NAC	2 x 7,5	2 x 7-9	2x 17-22	9'391.00
Vision+ 622	0905403	592,5 x 650 x 993	400 V 3 NAC	2 x 11,4	2 x 12,5-14,5	2 x 27-32	10'771.00

17.4 Freidoras de encastre

Elegance E Plus



Elegance S Plus



Elegance M Plus



Elegance E+

Modelo	Referencia	Medidas en mm	Tension electrica	Potencia electrica Kw	Capacidad ltr	Produccion Kg/h	P.V.P. Rec. €
Elegance E+ 211	0905400	198 x 650 x 477	400 V 3 NAC	7,5	7-9	17-22	2'290.00
Elegance E+ 311	0905398	298 x 650 x 477	400 V 3 NAC	11,4	12,5-14,5	27-32	2'981.00
Elegance E+ 411	0905399	398 x 650 x 477	400 V 3 NAC	15	15-18	34-44	3'174.00
Elegance E+ 422	0905404	398 x 650 x 477	400 V 3 NAC	2 x 7,5	2 x 7-9	2x 17-22	3'973.00

Elegance S+

Modelo	Referencia	Medidas en mm	Tension electrica	Potencia electrica Kw	Capacidad ltr	Produccion Kg/h	P.V.P. Rec. €
Elegance S+ 211	0905373	198 x 650 x 477	400 V 3 NAC	7,5	7-9	17-22	4'126.00
Elegance S+ 311	0905374	298 x 650 x 477	400 V 3 NAC	11,4	12,5-14,5	27-32	4'922.00
Elegance S+ 411	0905375	398 x 650 x 477	400 V 3 NAC	15	15-18	34-44	5'700.00
Elegance S+ 422	0905376	398 x 650 x 477	400 V 3 NAC	2 x 7,5	2 x 7-9	2x 17-22	7'018.00
Elegance S+ 522	0905405	495 x 630 x 477	400 V 3 NAC	11,4+7,5	20-23,5	44-54	7'797.00
Elegance S+ 622	0905406	592,5 x 650 x 477	400 V 3 NAC	2 x 11,4	2 x 11,4	54-64	8'262.00

Elegance M+

Modelo	Referencia	Medidas en mm	Tension electrica	Potencia electrica Kw	Capacidad ltr	Produccion Kg/h	P.V.P. Rec. €
Elegance M+ 211	0905377	198 x 650 x 477	400 V 3 NAC	7,5	7-9	17-22	4'875.00
Elegance M+ 311	0905378	298 x 650 x 477	400 V 3 NAC	11,4	12,5-14,5	27-32	5'398.00
Elegance M+ 411	0905379	398 x 650 x 477	400 V 3 NAC	15	15-18	34-44	6'208.00
Elegance M+ 422	0905380	398 x 650 x 477	400 V 3 NAC	2 x 7,5	2 x 7-9	2x 17-22	9'214.00
Elegance M+ 522	0905407	495 x 630 x 477	400 V 3 NAC	11,4+7,5	20-23,5	44-54	9'769.00
Elegance M+ 622	0905408	592,5 x 650 x 477	400 V 3 NAC	2 x 11,4	2 x 11,4	54-64	10'500.00

Elegance S y Plus y Elegance M Plus en otras versiones

Existe la posibilidad de poder combinar otras cubas para tener una freidora con aún más capacidad. Consultar modelos, precios y plazos de entrega.



Elegance S+ 522



Elegance S+ 622



Elegance M+ 522



Elegance M+ 622

Freidora a Gas de alto Rendimiento

La freidora a gas que ofrece una mayor eficiencia con menores costes de funcionamiento.



Las freidoras de gas Vortech, cuyo índice de eficiencia energética del 97%, una cifra muy superior al mínimo de 50% estipulado por las normativas europeas, proporciona unos resultados excepcionales a un menor coste operativo.

La excelente filtración de aceite ahorra aún más dinero al aumentar la vida útil del aceite, reduce los costes de adquisición y compra así como las repercusiones en el medio ambiente.

El aceite se puede filtrar en menos de 5 minutos cuando aún está caliente. Elimina las partículas de tamaño muy fino: 0,5 micras (0,0005mm).

- Características de la freidora.
- Sistema de calefacción externo.
- Quemador de gas de pre-mezcla de malla de aleación metálica.
- Sistema de recuperación de calor residual.
- Control electrónico preciso hasta 190°C, con incrementos de 5°C a partir de 175°C.
- Cómodo encendido electrónico.
- Protección contra fallo de llama.
- A prueba de fallos sobre la desconexión por sobre temperatura.
- Drenaje a través del cuerpo de la freidora.
- Filtración por gravedad de dos etapas.
- Filtrar el aceite en menos de 5 minutos.
- Bomba y lanza para un fácil retorno del aceite al tanque y para una fácil descarga del aceite en un contenedor de desechos.
- Capacidad de filtrar el aceite en caliente.
- Levante el cubo de acero inoxidable con la boquilla de vertido en el portaobjetos.
- Ciclo de fusión.

Serie Vision+

Modelo	Referencia	Medidas en mm	Capacidad ltr	Produccion Kg/h	P.V.P. Rec. €
Vortech GN	0905409	400 x 800 x 1070	16	40	12'241.00
Vortech GLP	0905410	400 x 800 x 1070	16	40	12'241.00

HOLD o MAT



18



Preparar unos alimentos jugosos fuera de las horas de servicio...es una de las virtudes del Hold o Mat. Además, les permitirá optimizar su trabajo en las horas punta, con la posibilidad de utilizar el Hold o Mat para mantener caliente los alimentos.

El Hold o Mat de Soberana, su cocinero silencioso y seguro.

Hold o Mat



Un aparato preciso y económico para mantener calientes los alimentos.

Mantiene calientes los alimentos, especialmente la carne, mejorando su calidad gracias a un control preciso de la temperatura y la humedad.
Diseñados por profesionales de la cocina para cocineros profesionales.
El sistema de deshumidificación inteligente garantiza un clima interior óptimo.
La puerta se puede montar fácilmente para que abra hacia la derecha o la izquierda.
Permite, por fin, reducir las caras horas punta.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad	Peso en Kg	Potencia Kw	P.V.P. Rec. €
HMN 31165	0302410	340 x 675 x 343	3 GN 1/1 de 65 mm.	24	1	3'995.00
HMN 41165	0302417	340 x 675 x 423	4 GN 1/1 de 65 mm.	28	1,8	4'329.00
Sonda	5367411					397.00





- Fabricado en acero inox AISI 304
- Rango de temperatura ± 1 °C a través de una sonda PT1000
- Puerta intercambiable de apertura izquierda / derecha
- 4 asas perfectamente integrada para un transporte eficaz y seguro
- OLED-Display para una mejor lectura de temperatura
- Preparado para incorporar una sonda de corazón magnética



Más espacio



Sonda de temperatura magnética



Control perfecto



4 x 1/1 GN: la ranura adicional proporciona capacidad adicional. Las guías laterales ajustables individualmente hacen un mejor uso del espacio del Hold-o-mat 411.



La nueva sonda de temperatura central opcional está acoplada magnéticamente y puede almacenarse de manera segura cuando no se usa. Se puede conectar en cualquier momento y se reconoce automáticamente.



La pantalla OLED garantiza una visión general perfecta de las temperaturas y facilita la programación. A simple vista, Hold-o-mat 411 le muestra el punto de ajuste, las temperaturas reales y centrales.

Funcionando Dia y Noche.

Mantenedor de calor

Rompa las puntas de trabajo: almacene piezas marcada y comidas empanizadas para mejorar la calidad hasta que se usen en el Hold-o-Mat. Los componentes de alimentos cocinados se integran directamente en los menus proporcionados y se sirven de forma continua.

Cook and Hold

Cocción suave a baja temperatura en un calor inmóvil: deje Cook & Holden Holdo-maten y use los homos mixtos para otros procesos de cocción. Las piezas de carne se producen y se mantienen calientes con una perdida de peso 10 a 20% menor. Esto no solo aumenta la delicadeza de su comida, sinó que tambien tiene un efecto positivo en el rendimiento de su cocina. ¡Tus invitados se convierten en tus fans!

El calor de la Noche

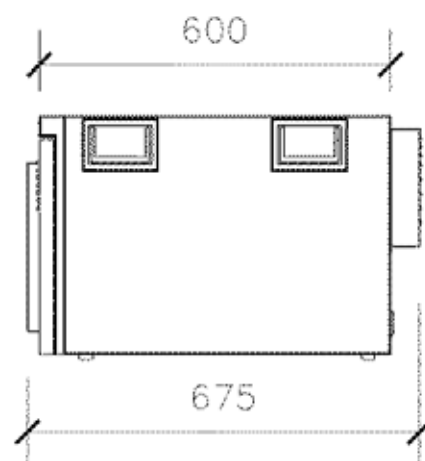
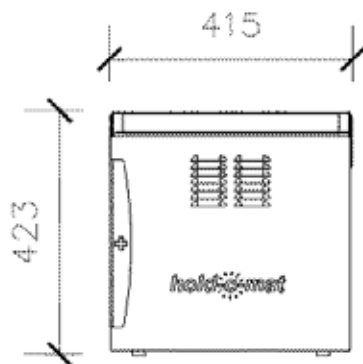
Mientras duermes profundamente, el Hold-o-Mat prepara su menu diario de mañana! La cocción a baja temperatura "durante la noche" en el Hold-o-maten garantiza una calidad tierna y jugosa de los platos de salsa de carne y utiliza el los costes bajos de la electricidad nocturna y asi reduce su factura de electricidad.

Minimice el uso de energía - ahorre dinero

El Hold-o-mat se opera con una potencia de 230 V, lo que evita las cargas pico. Por ejemplo, Hold-o-mat 411 requiere solo 0.4 kW / h para cocinar carne asada.

Horno mixto ———— 
Hold o Mat 411 

Consumo electrico: Hold-o-mat 411 230V / 1.5 kW
Horno mixto: 400V / 12-18 kW



COCEDOR



19



La cocción al vapor con el cocedor Vitality de Soberana les permitirá no sólo simplificar su trabajo sino que además les dará un resultado óptimo y una conservación máxima de los sabores: las verduras frescas y sanas se mantendrán crujientes conservando todas sus vitaminas, el marisco tendrá un sabor increíblemente delicioso...

Cocedor a vapor



Data-Manager

Cocina SANA al vapor

Alimentos íntegros, cocción sana y rápida.

Los gourmets aprecian la preparación al vapor tanto como los cocineros.

La asociación de vapor y presión reduce el tiempo de cocción y limita las pérdidas de vitaminas y sustancias minerales. En cuanto al gusto, al sabor, al aspecto, a la forma y a los colores (en resumen: al placer culinario), puede decirse que permanece inalterados.

No hay nada como la moderna técnica de cocción al vapor a presión.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléc. 400V 3PN	P.V.P. Rec. €
SDS 1/1 P 16EK CON Sonda	0909063	630 x 855 x 722	16 kW	17'150.00
SDS 1/1 P 16EK SIN Sonda	0909064	630 x 855 x 722	16 kW	16'555.00

Bastidor soporte para cocedor a vapor

- Construido de acero inoxidable 18/10.
- Con guías para recipientes GN 2/1 ó subdivisiones.
- Abierto por todos los lados para facilitar el acceso a conexiones.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
MCV 2/1	0411967	620 x 720 x 900	2'240.00



MICROONDAS



20



Soberana ha diseñado una gama de microondas con los avances tecnológicos de mañana, pensando en las cocinas industriales de hoy. Microondas Soberana, nunca había sido tan fácil cocinar.

- Su facilidad de uso los hace ideales para instalaciones de libre servicio, proporcionando a sus clientes un excelente servicio de rapidez y funcionalidad.
- Potencia nominal desde 1.000W y hasta 2.100W de salida para un proceso de calentamiento rápido. Capacidad desde 25 hasta 30 litros.
- Calentamiento mediante ondas rotatorias.
- Magnetrones **TOSHIBA**.
- Interior y exterior en acero inoxidable para una fácil limpieza.
- Puerta de vidrio translúcido y luz interior para ver la evolución del calentamiento sin tener que abrir la puerta. Diseño y construcción especial para uso intenso.
- Acorde con las directivas Europeas 89/392/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CE y RoHS.
- Aparatos certificados con la marca CE.
- Alimentación 230 V / 1 Fase

Microondas Semiprofesionales



MWS 952 -25E



MWS 2452-25E

Microondas Profesionales



MWS 1052-25E



MWS 1050-30M



MWS 1050-30E

Microondas Profesionales Heavy Duty



MWS 1852-35E



MWS 2152-35E

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Medidas internas en mm	Potencia entrada/salida KW	Capacidad Litros	P.V.P. Rec. €
MWS 952- 25E	0938108	513 x 430 x 306	330 x 350 x 200	1,5/0,9	25.0	260.00
MWS 2452- 25E	0938107	513 x 466 x 305	328 x 343 x 230	1,5/0,9	25.0	288.00
MWS 1052- 25E	0938102	510 x 430 x 310	330 x 340 x 220	1,5/1,0	25.0	399.00
MWS 1050- 30M	0938100	513 x 466 x 305	328 x 343 x 230	1,5/1,0	30.0	560.00
MWS 1050- 30E	0938101	513 x 466 x 305	328 x 343 x 230	1,5/1,0	30.0	655.00
MWS 1852- 35E	0938103	673 x 528 x 370	360 x 409 x 225	3/ 1,8	35.0	1'405.00
MWS 2152- 35E	0938104	673 x 528 x 370	360 x 409 x 225	3/2,1	35.0	1'470.00

HORNOS MKN



21



Easy Load

QualityControl

FamilyMix

Flexi Rack

Perfect**HOLD**

WaveClean

CombiDoctor

ChefsHelp

GreenInside



Características de equipamiento	FlexiCombi MagicPilot	FlexiCombi Classic
Manejo		
Concepto de manejo Touch & Slide (tocar y arrastrar) de MagicPilot	■	
Concepto de manejo EasyLoad – FlexiCombi es un horno mixto de introducción transversal	■	■
Pantalla antirreflectante a todo color / vidrio templado de 3 mm	■	
Sistema táctil capacitivo	■	
250 procesos de cocción automáticos en autoChef	■	
10 categorías de cocinado de autoChef	■	
Cocción manual	■	■
Modos de operación del horno mixto: aire caliente 30 – 300° C (gas 30 – 250° C), cocción al vapor 30 – 130° C (incl. cocción suave al vapor, cocción al vapor exprés), cocción al vapor mixta 30 – 250° C	■	■
12 formas de cocción (cocción suave al vapor, cocción al vapor exprés, aire caliente, cocción al vapor mixta, perfection, cocinado a baja temperatura BT, cocinado Delta T, humidificación, horneado, función de reposo, cocción sous-vide (al vacío))	■	
6 formas de cocción (cocción suave al vapor, cocción al vapor exprés, aire caliente, cocción al vapor mixta, regeneración)		■
Favourites – Acceso directo a programas favoritos	■	
ChefsHelp – Pasos informativos como instrucciones/ayuda para el usuario	■	
QualityControl – Detección automática de cantidad	■	
VideoAssist – El chef virtual	■	
FamilyMix – Para el aprovechamiento óptimo de la cámara de cocción	■	
Time2Serve – Listo con toda precisión	■	
PerfectHold con SmartCoolDown	■	
Escaneado de códigos de barras sin escáner (no para FlexiCombi Team)	□	
Función de importación de recetas de cocción de HansDampf	■	
Capacidad		
El diseño de cámara de cocción inteligente FlexiRack®	■	■
Calidad		
ClimaSelect plus – Control del clima en pasos de 10 %	■	
ClimaSelect – Control del clima en pasos de 25 %		■
PHleco DynaSteam2 – Control de vapor exacto para una calidad gastronómica óptima y constante	■	■
Almacena más de 350 programas de cocción en hasta 20 pasos	■	
Almacena 100 programas de cocción en hasta 6 pasos		■
Protección contra chorro de agua IPX 6 (solo equipos eléctricos)	□	□
Eficiencia energética		
Puerta de la cámara de cocción con triple cristal	■	■
Intercambiador de calor	■	■
GreenInside – Indicación de consumo (energía y agua) después de cada proceso de cocción (en aparatos eléctricos)	■	
Interfaz por la conexión a instalaciones de optimización del rendimiento según DIN 18875 y contactor seco	□	□

Características de equipamiento	FlexiCombi MagicPilot	FlexiCombi Classic
Modo Eco, función standby para una carga reducida de CO ₂	■	
PHleco DynaSteam2 – Adaptación dinámica de la cantidad de vapor en función del proceso y de la carga	■	■
Seguridad		
SES – Steam Exhaust System (sistema de evacuación de vapor)	■	
CombiDoctor – Programa de autodiagnóstico	■	
Higiene		
El sistema de limpieza automático WaveClean® – Nueva generación	■	□
Programa de limpieza manual	■	■
Ducha manual integrada	■	□
Modo de limpieza de pantalla	■	
Otras características		
Sensor de temperatura del núcleo de varios puntos	■	□
Sensor de temperatura del núcleo de un punto		■
Sensor de temperatura del núcleo de varios puntos externo adicional	□	□
Sensor de temperatura del núcleo sous-vide (al vacío) externo adicional	□	□
Juego de sensor de temperatura del núcleo (de varios puntos + sous-vide)	□	□
Medición de temperatura del núcleo hasta 99 °C	■	■
SmokeInside: Función de ahumado integrada (para FlexiCombi 6.x y 10.x)	□	
Volumen ajustable	■	■
Protección de programas de cocinado contra borrado y modificaciones no autorizadas	■	■
Perfection – Regeneración con toda precisión de 30 – 180° C	■	■
Ready2Cook – Precalentar, enfriar, establecer clima óptimo sin abrir la puerta	■	■
RackControl® 2 – Temporizador múltiple	■	
Humidificación manual	■	■
Humidificación programable, tiempo de reposo, señal de paso	■	
Ventilador de inversión automática	■	■
5 velocidades de ventilación	■	■
Sincronización programable del rodete del ventilador	■	
Freno por motor de seguridad del rodete del ventilador	■	■
Sistema de separación de grasa integrado sin filtro	■	■
Salida reducida de calor (solo eléctrico)	■	■
Introducción longitudinal (opcional sin precio adicional)	□	□
Carcasa de acero de cromo-níquel 1.4301	■	■
Interruptor automático de puerta sin contacto	■	■
Puerta con apertura a izquierda para equipos de sobremesa	□	□
Puerta de la cámara de cocción con ventilación posterior y con doble cristal		■
Junta acoplable de estanquidad de la puerta – Puerta con manecilla giratoria monomanual	■	■
Bandeja de goteo con vaciado permanente	■	■
Cierre de seguridad para la puerta de dos niveles para equipos de sobremesa	□	□
Interfaz USB	■	■
Interfaz Ethernet	□	
Preselección de hora de inicio en tiempo real	■	
Preselección de hora de inicio		■
Sistema EasyIn para carros bandejeros con compensación de altura para equipos de suelo (equipamiento estándar en aparatos MAXI)	□	□
Puente de precalentamiento para equipos de suelo	■	■
Panel de servicio delantero para el acceso sencillo	■	■
Marca CE / Marca GS	■	■
Tecnología digital de quemadores de aire insuflado en equipos de gas	■	■
Pies del aparato de acero inoxidable con ajuste de altura	■	■
Iluminación halógena de la cámara de cocción	■	■
Tensión especial	□	□



Vista general de aparatos

	FlexiCombi MagicPilot 6.1	FlexiCombi MagicPilot 10.1
Eléctrico	9.460,00 €	12.640,00 €
Número de pedido MKN	FKECOD615T	FKECOD115T
Medidas exteriores en mm (LxAnxAI)	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060
Potencia conectada	10,4 kW	15,9 kW
Tensión	3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V
Fusible	3 x 16 A	3 x 25 A
De gas	11.210,00 €	14.080,00 €
Número de pedido MKN	FKGCOD615T	FKGCOD115T
Medidas exteriores en mm (LxAnxAI)	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060
Potencia eléctrica conectada	0,6 kW	0,6 kW
Potencia conectada de gas carga térmica nominal	11 kW	18 kW
Tipos de gas	Gas natural (E y LL) 20 mbares; gas licuado 3B/P 29 – 50 mbares	Gas natural (E y LL) 20 mbares; gas licuado 3B/P 29 – 50 mbares
Tensión	1 NPE CA 230 V	1 NPE CA 230 V
Fusible	1 x 16 A	1 x 16 A
Capacidades		
FlexiRack® (530 x 570 mm)	6 x FlexiRack® $\triangle$ 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® $\triangle$ 17 GN 1/1
Gastronorm, 65 mm de prof. (GN 1/1 = 530 x 325 mm; GN 2/1 = 530 x 650 mm)	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Medida de horneado (600 x 400 mm)	5 x medida de horneado	8 x medida de horneado
Comidas por día	30 – 80 (GN 1/1); 30 – 150 (FlexiRack®)	80 – 150 (GN1/1); 80 – 200 (FlexiRack®)
Opciones		
Puerta con apertura a izquierda para equipos de sobremesa eléctricos y de gas	377,00 €	377,00 €
Cierre de doble seguridad para la puerta en equipos de sobremesa	73,00 €	73,00 €
Sensor de temperatura del núcleo de varios puntos externo adicional	310,00 €	310,00 €
Sensor de temperatura del núcleo sous-vide (al vacío) externo adicional	490,00 €	490,00 €
Juego de sensor de temperatura del núcleo (de varios puntos + sous-vide)	650,00 €	650,00 €
Sistema EasyIn para carros bandejeros		
Modelo de jaula	925,00 €	1.030,00 €
Versión marítima (eléctrico); tensión especial/versión USPH a petición	650,00 €	650,00 €
Interfaz Ethernet	60,00 €	60,00 €
Interfaz por la conexión a instalaciones de optimización del rendimiento según DIN 18875 y contactor seco	60,00 €	60,00 €
Protección contra chorro de agua IPX 6 (solo equipos eléctricos)	180,00 €	180,00 €



NUEVO

FlexiCombi MagicPilot 20.1	FlexiCombi MagicPilot 6.2 Maxi	FlexiCombi MagicPilot 10.2 Maxi	FlexiCombi MagicPilot 20.2 Maxi
21.600,00 €	13.160,00 €	16.950,00 €	29.950,00 €
FKECOD215T	FKECOD621T	FKECOD121T	FKECOD221T
1075 x 813 x 1960	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
31,7 kW	20,9 kW	30,5 kW	60,9 kW
3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V
3 x 50 A	3 x 35 A	3 x 50 A	3 x 100 A
23.150,00 €	15.430,00 €	19.630,00 €	33.980,00 €
FKGCOD215T	FKGCOD621T	FKGCOD121T	FKGCOD221T
1075 x 813 x 1960	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
1 kW	0,6 kW	0,6 kW	1 kW
36 kW	17 kW	26 kW	52 kW
Gas natural (E y LL) 20 mbares; gas licuado 3B/P 29 – 50 mbares	Gas natural (E y LL) 20 mbares; gas licuado 3B/P 29 – 50 mbares	Gas natural (E y LL) 20 mbares; gas licuado 3B/P 29 – 50 mbares	Gas natural (E y LL) 20 mbares; gas licuado 3B/P 29 – 50 mbares
1 NPE CA 230 V	1 NPE CA 230 V	1 NPE CA 230 V	1 NPE CA 230 V
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
20 x FlexiRack® $\triangle$ 35 GN 1/1	6 x FlexiRack® $\triangle$ 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® $\triangle$ 17 GN 1/1	20 x FlexiRack® $\triangle$ 35 GN 1/1
20 x GN 1/1	6 x GN 2/1; 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1; 20 x GN 1/1	20 x GN 2/1; 40 GN 1/1
16 x medida de horneado	5 x medida de horneado	8 x medida de horneado	16 x medida de horneado
150 – 300 (GN 1/1); 150 – 400 (FlexiRack®)	60 – 160	150 – 300	300 – 500
	377,00 €	377,00 €	
de serie	73,00 €	73,00 €	de serie
310,00 €	310,00 €	310,00 €	310,00 €
490,00 €	490,00 €	490,00 €	490,00 €
650,00 €	650,00 €	650,00 €	650,00 €
308,00 €			de serie
1.670,00 €	925,00 €	1.030,00 €	1.670,00 €
755,00 €	650,00 €	650,00 €	755,00 €
60,00 €	60,00 €	60,00 €	60,00 €
60,00 €	60,00 €	60,00 €	60,00 €
220,00 €	180,00 €	180,00 €	220,00 €

FlexiCombi Team: 1 equipo, 2 formas de cocinado en paralelo

El FlexiCombi Team ofrece la posibilidad de trabajar en un equipo con 2 formas de cocinado. El concepto de manejo táctil MagicPilot permite el manejo a la altura de los ojos y junto con el asidero de la puerta inferior girado 180° contribuye para facilitar un trabajo ergonómico. La variante FlexiCombi Team solo está disponible en la versión MagicPilot.



Vista general de aparatos	FlexiCombi Team 6.1 + 6.1	FlexiCombi Team 6.1 + 6.2 / 6.2 + 6.1	FlexiCombi Team 6.2 + 6.2
Eléctrico	19.790,00 €	22.900,00 €	26.500,00 €
Número de pedido MKN	DKECOD615-615	DKECOD621-615 / DKECOD615-621	DKECOD621-621
Medidas exteriores en mm (LxAnxAI)	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700
Potencia eléctrica conectada	2 x 10,4 kW	10,4 + 20,9 kW	2 x 20,9 kW
Tensión	3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V
Fusible	je 3 x 16 A	3 x 16 A + 3 x 35 A	je 3 x 35 A
Capacidades			
FlexiRack® (530 x 570 mm)	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)
Gastronorm, 65 mm de prof. (GN 1/1 = 530 x 325 mm)	2 x 6 (12)	6 + 12 (18)	2 x 12 (24)
Medida de horneado (600 x 400 mm)	2 x 5 (10)	2 x 5 (10)	2 x 5 (10)
Comidas por día	30 – 160 (GN 1/1) 30 – 300 (FlexiRack®)	30 – 240 (GN 1/1) 30 – 310 (FlexiRack®)	60 – 320
Opciones (opción seleccionada se aplica siempre a las dos cámaras de cocción)			
Cierre de doble seguridad para la puerta de dos niveles	146,00 €	146,00 €	146,00 €
Interfaz Ethernet	120,00 €	120,00 €	120,00 €
Interfaz por la conexión a instalaciones de optimización del rendimiento según DIN 18875 y contactor seco	120,00 €	120,00 €	120,00 €



FlexiCombi Team 6.1 + 10.1*	FlexiCombi Team 6.2 + 10.1 *	FlexiCombi Team 6.1 + 10.2*	FlexiCombi Team 6.2 + 10.2*
22.890,00 €	26.290,00 €	26.920,00 €	30.520,00 €
DKECOD115-615	DKECOD115-621	DKECOD121-615	DKECOD121-621
997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900
10,4 + 15,9 kW	20,9 + 15,9 kW	10,4 + 30,5 kW	20,9 + 30,5 kW
3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V
3 x 16 A + 3 x 25 A	3 x 35 A + 3 x 25 A	3 x 16 A + 3 x 50 A	3 x 35 A + 3 x 50 A
6 + 10 (16)	6 + 10 (16)	6 + 10 (16)	6 + 10 (16)
6 + 10 (16)	12 + 10 (22)	6 + 20 (26)	12 + 20 (32)
5 + 8 (13)	5 + 8 (13)	5 + 8 (13)	5 + 8 (13)
30 – 230 (GN 1/1) 30 – 350 (FlexiRack®)	60 – 310 (GN 1/1) 60 – 360 (FlexiRack®)	30 – 380 (GN 1/1) 30 – 450 (FlexiRack®)	60 – 460
146,00 €	146,00 €	146,00 €	146,00 €
120,00 €	120,00 €	120,00 €	120,00 €
120,00 €	120,00 €	120,00 €	120,00 €

*El tamaño 10 siempre se indica en la parte inferior



**TRIPLE
ACRISTALAMIENTO
HIGIÉNICO
INCLUIDO**



Vista general de aparatos

	FlexiCombi Classic 6.1	FlexiCombi Classic 10.1
Eléctrico	6.980,00 €	9.980,00 €
Número de pedido MKN	FKECOD615C	FKECOD115C
Medidas exteriores en mm (LxAnxAI)	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060
Potencia conectada	10,4 kW	15,9 kW
Tensión	3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V
Fusible	3 x 16 A	3 x 25 A
De gas	8.930,00 €	11.610,00 €
Número de pedido MKN	FKG COD615C	FKG COD115C
Medidas exteriores en mm (LxAnxAI)	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060
Potencia eléctrica conectada	0,6 kW	0,6 kW
Potencia conectada de gas carga térmica nominal	11 kW	18 kW
Tipos de gas	Gas natural (E y LL) 20 mbares; gas licuado 3B/P 29 – 50 mbares	Gas natural (E y LL) 20 mbares; gas licuado 3B/P 29 – 50 mbares
Tensión	1 NPE CA 230 V	1 NPE CA 230 V
Fusible	1 x 16 A	1 x 16 A
Capacidades		
FlexiRack® 530 x 570 mm	6 x FlexiRack® $\triangle$ 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® $\triangle$ 17 GN 1/1
Gastronorm, 65 mm de prof. (GN 1/1 = 530 x 325 mm; GN 2/1 = 530 x 650 mm)	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Medida de horneado (600 x 400 mm)	5 x medida de horneado	8 x medida de horneado
Comidas por día	30 – 80 (GN 1/1); 30 – 150 (FlexiRack®)	80 – 150 (GN1/1); 80 – 200 (FlexiRack®)
Opciones		
Limpieza automática WaveClean®	980,00 €	980,00 €
Puerta con apertura a izquierda para equipos de sobremesa eléctricos y de gas	377,00 €	377,00 €
Interfaz por la conexión a instalaciones de optimización del rendimiento según DIN 18875 y contactor seco	60,00 €	60,00 €
Cierre de seguridad para la puerta de dos niveles para equipos de sobremesa	73,00 €	73,00 €
Sensor de temperatura del núcleo de varios puntos interno	101,00 €	101,00 €
Sensor de temperatura del núcleo de varios puntos externo adicional	310,00 €	310,00 €
Sensor de temperatura del núcleo sous-vide (al vacío) externo adicional	490,00 €	490,00 €
Juego de sensor de temperatura del núcleo (de varios puntos + sous-vide)	650,00 €	650,00 €
Sistema EasyIn para carros bandejeros		
Ducha manual integrada	299,00 €	299,00 €
Modelo de jaula	925,00 €	1.030,00 €
Versión marítima (eléctrico); tensión especial/versión USPH a petición	650,00 €	650,00 €
Protección contra chorro de agua IPX 6 (solo equipos eléctricos)	180,00 €	180,00 €



NUEVO

FlexiCombi Classic 20.1	FlexiCombi Classic 6.2 Maxi	FlexiCombi Classic 10.2 Maxi	FlexiCombi Classic 20.2 Maxi
18.980,00 €	10.680,00 €	14.390,00 €	25.980,00 €
FKECOD215C	FKECOD621C	FKECOD121C	FKECOD221C
1075 x 813 x 1960	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
31,7 kW	20,9 kW	30,5 kW	60,9 kW
3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V
3 x 50 A	3 x 35 A	3 x 50 A	3 x 100 A
20.870,00 €	13.050,00 €	16.960,00 €	28.860,00 €
FKGCOD215C	FKGCOD621C	FKGCOD121C	FKGCOD221C
1075 x 813 x 1960	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
1 kW	0,6 kW	0,6 kW	1 kW
36 kW	17 kW	26 kW	52 kW
Gas natural (E y LL) 20 mbares; gas licuado 3B/P 29 – 50 mbares	Gas natural (E y LL) 20 mbares; gas licuado 3B/P 29 – 50 mbares	Gas natural (E y LL) 20 mbares; gas licuado 3B/P 29 – 50 mbares	Gas natural (E y LL) 20 mbares; gas licuado 3B/P 29 – 50 mbares
1 NPE CA 230 V	1 NPE CA 230 V	1 NPE CA 230 V	1 NPE CA 230 V
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
20 x FlexiRack® $\triangle$ 35 GN 1/1	6 x FlexiRack® $\triangle$ 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® $\triangle$ 17 GN 1/1	20 x FlexiRack® $\triangle$ 35 GN 1/1
20 x GN 1/1	6 x GN 2/1; 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1; 20 x GN 1/1	20 x GN 2/1; 40 GN 1/1
16 x medida de horneado	5 x medida de horneado	8 x medida de horneado	16 x medida de horneado
150 – 300 (GN 1/1); 150 – 400 (FlexiRack®)	60 – 160	150 – 300	300 – 500
1.180,00 €	980,00 €	980,00 €	1.180,00 €
	377,00 €	377,00 €	
60,00 €	60,00 €	60,00 €	60,00 €
de serie	73,00 €	73,00 €	de serie
101,00 €	101,00 €	101,00 €	101,00 €
310,00 €	310,00 €	310,00 €	310,00 €
490,00 €	490,00 €	490,00 €	490,00 €
650,00 €	650,00 €	650,00 €	650,00 €
308,00 €			de serie
299,00 €	299,00 €	299,00 €	299,00 €
1.670,00 €	925,00 €	1.030,00 €	1.670,00 €
755,00 €	650,00 €	650,00 €	755,00 €
220,00 €	180,00 €	180,00 €	220,00 €

Escáner de códigos de barras



El escáner incluye cable USB para la carga. Permite el inicio sencillo del programa de cocción a través del escaneado. (Opción no existe para FlexiCombi MagicPilot Team)

Escanner para código de barras	10014181	395,00 €
--------------------------------	----------	----------

Puerta con apertura a izquierda para equipos de sobremesa eléctricos y de gas



Las circunstancias en la cocina profesional pueden ser muy diferentes. Para garantizar el flujo de trabajo perfecto, en ocasiones es necesario montar la apertura de la puerta en el lado izquierdo.

Introducción longitudinal



En lugar de la introducción transversal estándar, se puede pedir la introducción longitudinal.

Cierre de doble seguridad para la puerta para equipos de sobremesa



La puerta se abre en 2 fases y, de este modo, es más segura. Resulta especialmente práctica en el sector marítimo.

Sensor de temperatura del núcleo externo adicional

La conexión se encuentra fuera del aparato en el panel de mando y el sensor se puede utilizar en función de las necesidades. Nota: Solo se puede montar 1 conexión.



Sensor de temperatura del núcleo de varios puntos externo adicional
Se puede trabajar con 2 temperaturas.

Sensor de temperatura del núcleo sous-vide (al vacío) externo adicional
El sensor sous-vide es especialmente fino para traspasar la bolsa de vacío sin problemas.

Los dos sensores de temperatura del núcleo externos también se pueden pedir como juego (de varios puntos y sous-vide).

Modelo de jaula



Formado por: Rejilla de puerta y panel de mando cerrable con bloqueo mecánico de la manija de la puerta. Interruptor de parada de emergencia.

Versión marítima (eléctrico)



Formado por: Pies del aparato con bridas, dispositivo de bloqueo de puerta, dispositivo de seguridad para el carro bandejero (20.x), registros de enganche de seguridad. Tensiones especiales y versión USPH a petición.

Kit de apilamiento



En ocasiones las superficies de apoyo de la cocina requieren la medida de apilar los equipos de sobremesa para aprovechar el espacio de manera eficiente.

Kit de apilamiento para equipos de sobremesa eléctricos (6.x + 10.x / 6.x + 6.x)	N.º MKN 845906	890,00 €
Kit de apilamiento para equipos de sobremesa de gas (6.x + 10.x / 6.x + 6.x)	N.º MKN 845986	1.090,00 €
Estante inferior completamente abierto, altura de 270 mm (6.x + 6.x)	N.º MKN 216243	445,00 €

SmokeInside: Función de ahumado integrada (para FlexiCombi MP 6.x y 10.x)



SmokeInside transforma la cámara de cocción en una cámara de ahumado. El ahumado puede combinarse y programarse con otros programas de cocción y, de este modo, ofrece seguridad para los procesos, incluida la documentación HACCP. Debe estar disponible una conexión eléctrica separada.

SmokeInside para equipos eléctricos (6.x/10.x) solo con puerta con apertura a izquierda	FKE_SMOKE_6_10	1.550,00 €
---	----------------	------------

Protección IPX 6 contra chorro de agua potente (eléctrico)



Cumplimiento fácil de las normas de higiene gracias a la limpieza sencilla mediante chorro de agua (no limpiador de alta presión).

Opciones & Accesorios

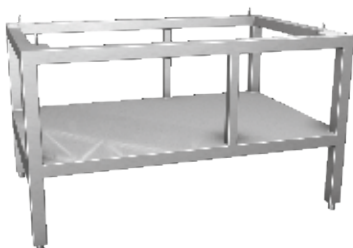
Estante inferior, bases y accesorios para bases

Los estantes inferiores y las bases FlexiCombi de acero inoxidable de calidad cumplen con las prescripciones de higiene y son adecuados para la colocación estable de los equipos de sobremesa FlexiCombi de los tamaños 6 y 10.

Altura total de FlexiCombi plus estante inferior/armario inferior
existe la posibilidad de ajustar FlexiCombi a una altura de 6.x y 10.x.

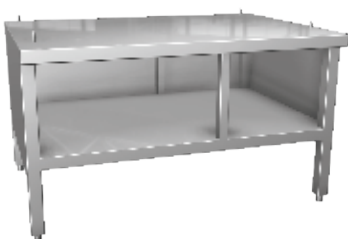
	FlexiCombi 6.1/6.2	FlexiCombi 10.1/10.2
850 mm de altura	1640 mm	1910 mm
580 mm de altura	1370 mm	1640 mm

Soporte inferior completamente abierto (1000 x 655 x 850/580 mm)



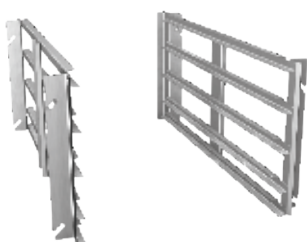
850 mm de altura, estándar	216232	550,00 €
850 mm de altura, móvil con 4 ruedas	216234	930,00 €
580 mm de altura, estándar	216233	550,00 €
580 mm de altura, móvil con 4 ruedas	216235	930,00 €

Armario inferior abierto en tres lados (1000 x 696 x 850/580 mm)



850 mm de altura, estándar	216251	990,00 €
850 mm de altura, móvil con 4 ruedas	216250	1.290,00 €
580 mm de altura, estándar	216253	990,00 €
580 mm de altura, móvil con 4 ruedas	216252	1.290,00 €

Accesorios para bases/armarios inferiores



850 mm de altura		
Bastidor colgante para 9 introducciones (8x GN 65 mm de prof.)	845931	330,00 €
Bastidor colgante para 6 introducciones de medida de horneado	845801	287,00 €
Puertas plegables	845871	369,00 €
580 mm de altura		
Bastidor colgante para 5 introducciones (4 x GN 65 mm de prof.)	845926	204,00 €
Bastidor colgante para 3 introducciones de medida de horneado	845791	194,00 €
Puertas plegables	845886	369,00 €

Bastidores colgantes

Los bastidores colgantes FlexiCombi están fabricados en acero inoxidable robusto de calidad superior y están disponibles en diferentes modelos. Los bastidores colgantes para el diseño de cámara de cocción inteligente FlexiRack® o la introducción transversal están incluidos de serie en todos los tamaños de FlexiCombi. La introducción longitudinal está disponible de manera opcional sin precio adicional. Los bastidores colgantes para la introducción GN 2/1 de los aparatos FlexiCombi Maxi están incluidas de serie.



	6.1		10.1	
GN Einschub quer	202316	210,00 €	202317	285,00 €
GN Einschub längs	813636	210,00 €	813646	285,00 €
Backmaß	845946	248,00 €	845941	328,00 €

Cubierta de condensación de vapor FlexiCombi Air

La cubierta de condensación de vapor cuenta con un filtro de grasa adicional integrado y absorbe vapores del aire de salida y vahos con un grado de rendimiento muy alto. Se conecta y se desconecta automáticamente, no requiere conexiones de medios adicionales como el suministro o el desagüe de agua y no necesita instalación de escape de aire por parte del cliente. La cubierta de condensación de vapor FlexiCombi se puede reequipar en cualquier momento. Debe estar disponible una conexión eléctrica separada.



Eléctrico		
FlexiCombi 6.x/10.x	FKE_AIR_6_10	3.540,00 €
FlexiCombi 20.1	FKE_AIR_201	4.270,00 €
FlexiCombi 20.2	FKE_AIR_202	4.950,00 €
Cubierta de condensación de vapor para kit de aplicación FlexiCombi 6.x+6.x/10.x+6.x/FlexiCombi Team	FKE_AIR_KIT_TEAM	3.750,00 €
De gas		
FlexiCombi 6.1	FKG_AIR_61	3.750,00 €
FlexiCombi 10.1	FKG_AIR_101	3.750,00 €

EasyIn system for floor-mounted appliances

El sistema EasyIn facilita la introducción de los carros bandejeros. Se igualan las desigualdades entre los suelos de hasta 10 mm y se garantiza la introducción segura de los platos. Disponible como equipamiento estándar en FlexiCombi 20.2.



Precio adicional en 20.1	FK_EASYIN_201	308,00 €
--------------------------	---------------	----------

Soporte para el asidero del carro bandejero



Gracias al soporte para el asidero del carro bandejero, el asidero tiene un lugar fijo en la cocina y está disponible siempre que sea necesario.

Soporte para el asidero del carro bandejero	10016591	32,00 €
---	----------	---------

Fijación al suelo para 20.x FlexiCombi



Formado por: 2 soportes, incluido el material de fijación

Fijación al suelo para 20.x FlexiCombi	10016941	29,00 €
--	----------	---------

Sistemas de regeneración

La regeneración se llama Perfection en FlexiCombi, ya que aquí los platos precocinados se preparan perfectamente y sin problemas de tiempo para listos para ser servidos.

Perfection es posible en FlexiCombi tanto con el diseño de cámara de cocción inteligente FlexiRack® como con los recipientes GN. Aquí también pueden ofrecer capacidades dobles gracias a la utilización del FlexiRack® y, de este modo, están terminados en la mitad de tiempo.*

Por ello también es posible colocar 4 platos con un diámetro de 32 cm en una sola parrilla.



Soporte de bandejas introducible (FlexiRack®) o carro bandejero (FlexiRack®)

	6.1		10.1		20.1	
para introducción transversal GN (20.1 sin EasyIn)	N.º MKN 216262	590,00 €	N.º MKN 216259	685,00 €	N.º MKN 216247	1.750,00 €
para introducción transversal GN (20.1 EasyIn incluido)					N.º MKN 216299	2.058,00 €
para introducción longitudinal GN (20.1 sin EasyIn)	N.º MKN 216267	590,00 €	N.º MKN 216265	685,00 €	N.º MKN 216249	1.750,00 €
para medida de horneado (600 x 400 mm) (20.1 sin EasyIn)	N.º MKN 216268	685,00 €	N.º MKN 216269	725,00 €	N.º MKN 216255	2.090,00 €
Bastidor de introducción para soporte de bandejas	N.º MKN 850256	204,00 €	N.º MKN 850256	204,00 €		
Carro de transporte para soporte de bandejas, 850 mm de altura	N.º MKN 216264	845,00 €	N.º MKN 216264	845,00 €		
Carro de transporte para soporte de bandejas, 580 mm de altura	N.º MKN 216263	845,00 €	N.º MKN 216263	845,00 €		
Cubierta con aislamiento térmico	N.º MKN 201790	520,00 €	N.º MKN 201791	620,00 €	N.º MKN 201792	990,00 €

Soporte de bandejas introducible o carro bandejero

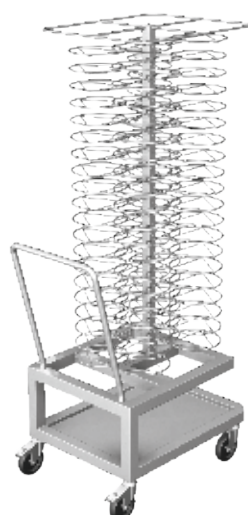
	6.2		10.2		20.2	
para introducción GN 2/1 (20.2 EasyIn incluido)	N.º MKN 216114	695,00 €	N.º MKN 216113	735,00 €	N.º MKN 10018573	2.150,00 €
para medida de horneado (600 x 400 mm)	N.º MKN 216268	685,00 €	N.º MKN 216269	725,00 €		
Bastidor de introducción para soporte de bandejas	N.º MKN 850256	204,00 €	N.º MKN 850256	204,00 €		
Carro de transporte para soporte de bandejas, 850 mm de altura	N.º MKN 216264	845,00 €	N.º MKN 216264	845,00 €		
Carro de transporte para soporte de bandejas, 580 mm de altura	N.º MKN 216263	845,00 €	N.º MKN 216263	845,00 €		
Cubierta con aislamiento térmico	N.º MKN 201790	520,00 €	N.º MKN 201791	620,00 €	N.º MKN 201792	990,00 €

*en comparación con trabajos en el horno mixto de MKN con formato GN1/1.

Sistemas de platos para banquetes

El FlexiRack® de FlexiCombi ayuda a llevar a cabo la producción de banquetes sin estrés de tiempo. Es posible utilizar capacidades dobles al mismo tiempo.*

Se pueden regenerar platos con un diámetro de hasta 32 cm con la FlexiCombi



	6.x		10.x	
	22 platos		40 platos	
Sistema completo para banquetes formado por un soporte de bandejas para platos, bastidor de introducción, carro de transporte para soporte de bandejas y cubierta con aislamiento térmico	FK_BANQUET_6	2.414,00 €	FK_BANQUET_10	2.594,00 €
Soporte de bandejas para platos (1)	N.º MKN 216261	845,00 €	N.º MKN 216257	925,00 €
Bastidor de introducción para soporte de bandejas (2)	N.º MKN 850256	204,00 €	N.º MKN 850256	204,00 €
Carro de transporte para soporte de bandejas, 850 mm de altura	N.º MKN 216264	845,00 €	N.º MKN 216264	845,00 €
Carro de transporte para soporte de bandejas, 580 mm de altura (3)	N.º MKN 216263	845,00 €	N.º MKN 216263	845,00 €
Cubierta con aislamiento térmico	N.º MKN 201790	520,00 €	N.º MKN 201791	620,00 €

	20.1		20.2	
	80 platos		120 platos	
Sistema completo para banquetes formado por un carro bandejero para platos y cubierta con aislamiento térmico	FK_BANQUET_201	3.090,00 €	FK_BANQUET_202	3.670,00 €
Carro bandejero para platos (20.1 sin EasyIn, 20.2 EasyIn incluido)	N.º MKN 216256	2.100,00 €	N.º MKN 10018228	2.680,00 €
Cubierta con aislamiento térmico	N.º MKN 201792	990,00 €	N.º MKN 10019787	990,00 €



Características de equipamiento	SpaceCombi MagicPilot	SpaceCombi Classic
Manejo		
Concepto de manejo Touch & Slide (tocar y arrastrar) de MagicPilot	■	
Pantalla antirreflectante a todo color / vidrio templado de 3 mm	■	
Sistema táctil capacitivo	■	
250 procesos de cocción automáticos en autoChef	■	
10 categorías de cocinado de autoChef	■	
Cocción manual	■	■
Modos de operación del horno mixto: aire caliente 30 – 300° C, cocción al vapor 30 – 130° C (incl. cocción suave al vapor, cocción al vapor exprés), cocción al vapor mixta 30 – 250° C	■	■
12 formas de cocción (cocción suave al vapor, cocción al vapor exprés, aire caliente, cocción al vapor mixta, perfection, cocinado a baja temperatura BT, cocinado Delta T, humidificación, horneado, función de reposo, cocción sous-vide (al vacío))	■	
6 formas de cocción (cocción suave al vapor, cocción al vapor exprés, aire caliente, cocción al vapor mixta, regeneración)		■
Favourites – Acceso directo a programas favoritos	■	
ChefsHelp – Pasos informativos como instrucciones/ayuda para el usuario	■	
QualityControl – Detección automática de cantidad	■	
VideoAssist – El chef virtual	■	
FamilyMix – Para el aprovechamiento óptimo de la cámara de cocción	■	
Time2Serve – Listo con toda precisión	■	
PerfectHold con SmartCoolDown	■	
Escaneado de códigos de barras (sin escáner)	□	
Función de importación de recetas de cocción de HansDampf	■	
Espacio		
Anchura de solo 55 cm, es decir, un 40% menos de espacio en comparación con FlexiCombi	■	■
Capacidad 6 x GN 1/1 (60 mm de prof.) introducción longitudinal (Compact)	■	■
Capacidad 6 x GN 2/3 (60 mm de prof.)	■	■
5 x GN 1/1 (Compact) y 5 x GN 2/3 (65 mm de prof.)	□	□
Calidad		
ClimaSelect plus – Control del clima en pasos de 10 %	■	
ClimaSelect – Control del clima en pasos de 25%		■
PHleco DynaSteam2 – Control de vapor exacto para una calidad gastronómica óptima y constante	■	■
Almacena más de 350 programas de cocción en hasta 20 pasos	■	
Almacena 100 programas de cocción en hasta 6 pasos		■
Eficiencia energética		
Puerta de la cámara de cocción con triple cristal	■	■
GreenInside – Indicación de consumo (energía y agua) después de cada proceso de cocción	■	
Interfaz por la conexión a instalaciones de optimización del rendimiento según DIN 18875 y contactor seco	□	□
Modo Eco, función standby para una carga reducida de CO ₂	■	
PHleco DynaSteam2 – Adaptación dinámica de la cantidad de vapor en función del proceso y de la carga	■	■



Características de equipamiento	SpaceCombi MagicPilot	SpaceCombi Classic
Seguridad		
SES – Steam Exhaust System (sistema de evacuación de vapor)	■	
CombiDoctor – Programa de autodiagnóstico	■	
HoodIn – Condensador de vapor integrado	□	□
MagicHood – Campana neutralizadora de olores	□	□
Higiene		
El sistema de limpieza automático WaveClean® – Nueva generación	□	□
Programa de limpieza manual	■	■ (se suprime en el opción WaveClean®)
Modo de limpieza de pantalla	■	
AutoShower – Dispositivo de ducha integrado	■	■
Otras características		
Sensor de temperatura del núcleo de varios puntos	■	□
Sensor de temperatura del núcleo de un punto		■
Medición de temperatura del núcleo hasta 99 °C	■	■
Volumen ajustable	■	■
Protección de programas de cocinado contra borrado y modificaciones no autorizadas	■	■
Perfection – Regeneración con toda precisión de 30 – 180° C	■	■
Ready2Cook – Precalentar, enfriar, establecer clima óptimo sin abrir la puerta	■	■
RackControl® 2 – Temporizador múltiple	■	
Humidificación manual	■	■
Humidificación programable, tiempo de reposo, señal de paso	■	
Ventilador de inversión automática	■	■
2 velocidades de ventilación para Junior / 5 para Compact	■	■
Sincronización programable del rodete del ventilador	■	
Freno por motor de seguridad del rodete del ventilador	■	■
Carcasa de acero de cromo-níquel 1.4301	■	■
Interruptor automático de puerta sin contacto	■	■
Puerta con apertura a izquierda	□	□
Junta acoplable de estanquidad de la puerta – Puerta con manecilla giratoria monomanual	■	■
Bandeja de goteo con vaciado permanente	■	■
Interfaz USB	■	■
Interfaz Ethernet	□	
Preselección de hora de inicio en tiempo real	■	
Preselección de hora de inicio		■
Panel de servicio delantero para el acceso sencillo	■	■
Marca CE / Marca GS	■	■
Iluminación halógena de la cámara de cocción	■	■
Bastidores colgantes sin fisuras	■	■
Tensiones especiales	□	□
Contacto libre de potencial para la cubierta de condensación de vapor por parte del cliente (Compact)	■	■

Compact / Junior

Vista general de aparatos

Eléctrico
Número de pedido MKN
Medidas exteriores en mm (LxAxAI)
Potencia conectada
Tensión
Fusible
Capacidades
Gastronorm
Comidas por día
Opciones
Limpieza automática WaveClean®
Sensor de temperatura del núcleo de varios puntos
Puerta con apertura a izquierda
Interfaz por la conexión a instalaciones de optimización del rendimiento según DIN 18875 y contactor seco
Interfaz Ethernet
HoodIn – Cubierta de condensación de vapor integrada
Solución de montaje incl. HoodIn
MagicHood – Campana neutralizadora de olores

GN 1/1

GN 2/3



SpaceCombi Compact MP	SpaceCombi Compact CL	SpaceCombi Junior MP	SpaceCombi Junior CL
8.130,00 €	6.600,00 €	6.300,00 €	5.740,00 €
SKECOD610T	SKECOD610C	SKECOD623T	SKECOD623C
550 x 783 x 758	550 x 783 x 758	550 x 630 x 758	550 x 630 x 758
7,8 kW	7,8 kW	5,2 kW / 3,5 kW	5,2 kW / 3,5 kW
3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V	3 NPE CA 400 V / 1 NPE CA 230 V	3 NPE CA 400 V / 1 NPE CA 230 V
3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 16 A / 1 x 16 A	3 x 16 A / 1 x 16 A
6 x GN 1/1 (60 mm de prof.), 5 x GN 1/1 (65 mm de prof.)	6 x GN 1/1 (60 mm de prof.), 5 x GN 1/1 (65 mm de prof.)	6 x GN 2/3 (60 mm de prof.) 5 x GN 2/3 (65 mm de prof.)	6 x GN 2/3 (60 mm de prof.) 5 x GN 2/3 (65 mm de prof.)
30 – 80	30 – 80	20 – 50	20 – 50
550,00 €	650,00 €	550,00 €	650,00 €
de serie	101,00 €	de serie	101,00 €
144,00 €	144,00 €	144,00 €	144,00 €
60,00 €	60,00 €	60,00 €	60,00 €
60,00 €		60,00 €	
850,00 €	850,00 €	850,00 €	850,00 €
1.270,00 €	1.270,00 €	1.270,00 €	1.270,00 €
Precio a petición		Precio a petición	

Escáner de códigos de barras



El escáner incluido cable USB para la carga permite el inicio sencillo del programa de cocción a través del escaneado.

Escáner de códigos de barras	10014181	395,00 €
------------------------------	----------	----------

Puerta con apertura a izquierda



Las circunstancias en la cocina profesional pueden ser muy diferentes. Para garantizar el flujo de trabajo perfecto, en ocasiones es necesario montar la apertura de la puerta en el lado izquierdo.

Kit de apilamiento



En ocasiones las superficies de apoyo de la cocina requieren la medida de apilar los Combis para aprovechar el espacio de manera eficiente.

Kit de apilamiento Compact	10014935	890,00 €
Kit de apilamiento Junior	10014473	850,00 €

HoodIn – Condensador de vapor integrado



Con HoodIn, la cubierta de condensación de vapor está integrada en SpaceCombi. HoodIn condensa aprox. 80 % de los vapores resultando de la cocción creando un entorno laboral agradable. Esto resulta práctico y ahorra una gran cantidad de espacio. Con la limpieza automática WaveClean® (opcional), la cubierta se incluye en la limpieza automáticamente. Un sistema de ventilación adicional es necesario.

HoodIn para Compact/Junior	SK_HOODIN	850,00 €
----------------------------	-----------	----------

Solución de montaje incluida HoodIn



Las situaciones de entrega y los ámbitos de Frontcooking en ocasiones requieren una solución de montaje. En estos casos, HoodIn se incluye de manera estándar. Un sistema de ventilación adicional es necesario.

Solución de montaje Compact/Junior incl. HoodIn	SK_FRONTCOOKING	1.270,00 €
---	-----------------	------------

SpaceCombi MagicHood – Campana neutralizadora de olores (para SpaceCombi MP)



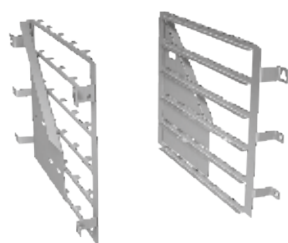
MagicHood neutraliza completamente los olores molestos y condensa el vapor. Esto hace que no sea necesario utilizar sistemas de ventilación adicionales*.
MagicHood elimina el humo azul molesto, los olores desagradables, el humo espeso y el vapor de un modo seguro y efectivo. Por ello, SpaceCombi MagicHood está especialmente indicado para la utilización en el FrontCooking. Debe estar disponible una conexión eléctrica separada.

(HoodIn se incluye de manera estándar.)

MagicHood para Compact/Junior	SK_MAGICHOOD	Precio a petición
-------------------------------	--------------	-------------------

*respetando las normas locales de aire ambiental

Bastidores colgantes



Los bastidores colgantes SpaceCombi están fabricados en acero inoxidable robusto de calidad superior.

Los bastidores colgantes para 6 x GN 1/1 para Compact (60 mm de prof.) y 6 x GN 2/3 para Junior (60 mm) se incluyen de manera estándar. Los bastidores colgantes para Compact 5 x GN 1/1 (65 mm de prof.) o 5 x GN 2/3 (65 mm de prof.) se pueden ampliar en cualquier momento.

Compact, 5 x GN 1/1, 65 mm de prof.	817382	260,00 €
Compact, 6 x GN 1/1, 60 mm de prof.	817381	260,00 €
Junior, 5 x GN 2/3, 65 mm de prof.	10010263	205,00 €
Junior, 6 x GN 2/3, 60 mm de prof.	10017445	205,00 €

Estante inferior completamente abierto, 850mm de altura



Compact, 850 mm de altura, estándar	10014936	620,00 €
Compact, 100 mm de altura	10014937	430,00 €
Junior, 850 mm de altura, estándar	216153	595,00 €
Junior, 100 mm de altura	216170	405,00 €

Bastidor colgante para base



Compact, bastidor colgante para base, 850 mm de altura, 9 introducciones (8 x GN 65 mm de prof.)	845931	330,00 €
Junior, bastidor colgante para base, 850 mm de altura, 8 introducciones (8 x GN 65 mm de prof.)	845966	320,00 €

Consola de pared



para Junior	10016401	380,00 €
para Compact	10016376	480,00 €

Higiene & limpieza

El nivel de higiene alto constante es la premisa máxima para cualquier cocina profesional. La limpieza regular aumenta la vida útil del aparato y, de este modo, garantiza la seguridad en la producción a largo plazo.

El sistema de limpieza automático WaveClean® ofrece un manejo sencillo (limpiar una vez = 1 cartucho), aumenta la transparencia en los costes, cuenta con certificado de higiene y ofrece un resultado de limpieza superior.

WaveClean® – El sistema de limpieza automático



El cartucho de limpieza dos en uno de los Combis MKN combina un limpiador y un abrillantador en un cartucho. Gracias al sellado con una capa de cera, no se produce el contacto directo de la piel con los productos de limpieza. No es necesario emplear medidas de seguridad como guantes o gafas de protección.

Cartucho de limpieza dos en uno

1 caja de cartón con 10 cartuchos (paquete individual 4,50 €, suministro en envase de 60 uds. respectivamente, es decir, 6 cajas de cartón, precio total: 270 €)	N.º MKN 10012974	45,00 €
--	------------------	---------

filtrado de agua de



Sistema de filtrado de agua Purity			
Cabeza del filtro Purity C Conjunto de reducción 3/4" y 3/8" incluido	Pedir el cartucho filtrante correspondiente.	N.º MKN 10017756	87,00 €
Cartucho filtrante C150 Quell ST	Recomendado para Junior	N.º MKN 216183	72,00 €
Cartucho filtrante C300 Quell ST	Recomendado para Compact	N.º MKN 216184	107,00 €
Sistema de filtrado de agua Purity Steam			
Cabeza del filtro Purity C Steam Conjunto de reducción 3/4" y 3/8" incluido	Pedir el cartucho filtrante correspondiente.	N.º MKN 10017757	83,00 €
Cartucho de filtro C500 Steam	Recomendado para 6.x/10.x	N.º MKN 10017758	171,00 €
Cartucho de filtro C1100 Steam	Recomendado para 20.x	N.º MKN 10017759	241,00 €
Caudalímetro 10 - 100 A		N.º MKN 10017760	70,00 €

Easy Load

Manejo práctico y seguro!



Seguro y confortable en el uso :

Gracias a la introducción transversal se tiene siempre una buena sujeción incluso usando bandejas o recipientes pesados. No hay que cambiar la posición de las manos y siempre se tiene una visión total de los alimentos.



Capacidad

Mas capacidad de cocción*. Es fácil con el FlexiRack®. El concepto inteligente de la cámara de cocción permite su total utilización de una forma óptima.

Beneficios para Usted: Un gran plus de capacidad y una mayor productividad. Los procesos en la cocina profesional vienen agilizados. Con ello no solo se ahorra tiempo sino también una valiosa energía.*



GN 1/1 Inserción transversal



FlexiRack®



Horno mixto 10.1
con 1/1 GN

24 pollos de carga

80 escalopes de carga

Horno mixto 10.1
con FlexiRack®

36 pollos de carga

120 escalopes de carga

Su valor
añadido*

50 % mas*

50 % mas*

* Comparado con el horno mixto de MKN 10.1, formato GN 1/1 y para el caso que se requieran 2 procesos de cocción para la misma cantidad a producir

Cesta especial para hornear y freír



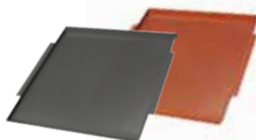
de acero inoxidable robusto, fácil a limpiar apropiado para patatas fritas, croquetas de patata, hash browns, wedges

Bandejas especiales para asar y hornear



Bandejas esmaltadas de granito para alta conductividad térmica* apropiadas para freír chuletas de ternera, pechuga de pollo, tramo de salmón. Variante profunda de 50 mm, para capturar salsa de asado o para asado estofado. bara cocinar pasteles, bollo de crema

Bandejas para hornear especiales: con un revestimiento antiadherente



apropiadas para croissants, pizza, bollos, baguettes, galletas saladas Medidas FlexiRack® 1/1 GN y 2/3 GN con recubrimiento antiadherente especial Medidas 2/1 GN y bandeja con recubrimiento antiadherente de silicona

Parrilla especial



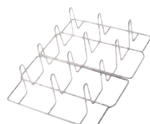
de acero inoxidable robusto, fácil a limpiar, apropiado para regeneración de placas, sous-vide, cocir asados (recomendación: utilizar juntos bandeja para grasa especial con cadicidad o hoja esmaltada de granito)

Bandeja colectora de grasa especial con desagüe



de acero inoxidable robusto, fácil a limpiar, apropiado para capturar grasa (recomendación: combinar con soportes para pollos)

Soportes especiales para pollo



de acero inoxidable robusto, fácil a limpiar, apropiado para pollos hasta 1300 gr

Bandeja especial para grill y hornear



con recubrimiento antiadherente especial frente con marcas de parilla diagonales apropiadas para vegetales, pescado trasero liso para pizza, pan

--	--	--	--	--	--	--	--

FlexiRack® 530 x 570 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 354 x 325 mm	
206050	128,00 €	10012901	88,00 €			10012900	68,00 €

FlexiRack® 530 x 570 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 354 x 325 mm	
202363 (20 mm de prof.)	105,00 €	202345 (20 mm de prof.)	70,00 €	202388 (20 mm de prof.)	115,00 €	202353 (20 mm de prof.)	61,00 €
		10017319 (40 mm de prof.)	92,00 €	10017317 (40 mm de prof.)	125,00 €	202352 (40 mm de prof.)	68,00 €
202073 (50 mm de prof.)	125,00 €						
		202346 (65 mm de prof.)	98,00 €	202390 (65 mm de prof.)	135,00 €	202351 (65 mm de prof.)	93,00 €

FlexiRack® 530 x 570 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 354 x 325 mm	
202368 (perforada)	67,00 €	202379 (perforada)	52,00 €	202383 (perforada)	75,00 €	202359 (perforada)	40,00 €
202369 (no perforada)	143,00 €	202385 (no perforada)	48,00 €	202386 (no perforada)	71,00 €	202360 (no perforada)	35,00 €

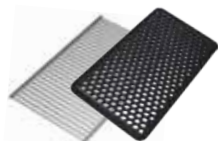
FlexiRack® 530 x 570 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 354 x 325 mm	
206045	61,00 €	206104	46,00 €	206103	73,00 €	206046	39,00 €

FlexiRack® 530 x 570 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 354 x 325 mm	
845961	256,00 €						

FlexiRack® 530 x 570 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 354 x 325 mm	
10017446 que consiste de 2 x 1/2 FlexiRack® (2 x 206049) para 2 x 6 pollos hasta 1300gr:	100,00 €	para 8 pollos de 1300 gr: 206062	55,00 €			para 4 pollos de 1300 g: 206028	40,00 €

FlexiRack® 530 x 570 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 354 x 325 mm	
		10016907	109,00 €			10016908	99,00 €

Grill grates



con recubrimiento antiadherente especial
apropiados para filete, antipasti, pescado

Special multi-purpose roasting and baking pan



con recubrimiento antiadherente especial
apropiados para huevos, tortillas

GN container, non-perforated



de acero inoxidable robusto, fácil a limpiar,
apropiados para cazuela de fideos, salsas

GN container, perforated



de acero inoxidable robusto, fácil a limpiar,
apropiados para vegetales, patatas



FlexiRack® 530 x 570 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 354 x 325 mm	
		10013395	155,00 €				
		206063 (longitudinal)	165,00 €				
		206067 (transversal)	165,00 €				

FlexiRack® 530 x 570 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 354 x 325 mm	
202376	153,00 €	202375	99,00 €				

FlexiRack® 530 x 570 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 354 x 325 mm	
		202019 (20 mm de prof.)	50,00 €	202065 (20 mm de prof.)	78,00 €	202356 (20 mm de prof.)	46,00 €
		202025 (40 mm de prof.)	55,00 €	202070 (40 mm de prof.)	92,00 €	202355 (40 mm de prof.)	51,00 €
		202037 (65 mm de prof.)	65,00 €	202066 (65 mm de prof.)	106,00 €	202354 (65 mm de prof.)	58,00 €
		202038 (100mm de prof.)	75,00 €	202072 (100mm de prof.)	120,00 €		

FlexiRack® 530 x 570 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 354 x 325 mm	
		202109 (40 mm de prof.)	98,00 €	202380 (40 mm de prof.)	130,00 €	202358 (40 mm de prof.)	72,00 €
		202045 (60 mm de prof.)	102,00 €	202381 (60 mm de prof.)	150,00 €	202357 (60 mm de prof.)	80,00 €
		202046 (95 mm de prof.)	115,00 €	202382 (95 mm de prof.)	180,00 €		

Accesorios de cocina en paquetes

Para la utilización óptima del FlexiCombi son necesarios los accesorios de cocina correctos. Con esta finalidad, MKN ha confeccionado paquetes que pueden seleccionarse individualmente de acuerdo con sus necesidades. Y además le permitirán ahorrar.

Paquete de iniciación



El paquete de iniciación es el paquete básico ideal para el uso de FlexiCombi. Ya se trate de hornear, asar o regenerar, con el paquete universal está garantizado un resultado de cocción óptimo con una conductividad térmica y una homogeneidad óptimas.

Paquete de iniciación	1 x bandeja para hornear especial FlexiRack® (202368)	10013929	230,00 €
	1 x parrilla especial FlexiRack® de CrNi (206045)		
	1 x bandeja para asar especial FlexiRack® (202369)		

Paquete para hornear



El paquete para profesionales del horneado. El revestimiento especial permite hornear productos de horneado, tortillas y huevos fritos sin que se peguen y con una homogeneidad excelente. *

*en comparación con la utilización de los accesorios de cocina de MKN sin EcoCover

Paquete para hornear	1 x bandeja para hornear especial FlexiRack® (202368)	10013930	310,00 €
	1 x molde especial para asar y hornear múltiple FlexiRack® (202376)		
	1 x bandeja para asar especial FlexiRack® (202369)		

Paquete para grill



El paquete para el maestro de los asados y del grill. El revestimiento especial de los accesorios de asado y para grill permite asar y cocinar al grill carne, pescado o entrantes sin que se peguen y con un dorado uniforme y excelente. Las parrillas especiales para grill presentan además un atractivo diseño de grill.

Paquete para grill	1 x bandeja para asar especial FlexiRack® (202369)	10013931	390,00 €
	2 x parrillas para grill especial (10013395)		

Paquete para pollo



Con este paquete se pueden cocer de una vez hasta 24 pollos de hasta 1300 g por unidad, con un resultado dorado, jugoso y con la piel del mismo grosor. La bandeja colectora de grasa FlexiRack® recoge la grasa que gotea.

Paquete para pollo	4 x soportes para pollo especiales (206049)	10013932	600,00 €
	2 x bandejas colectoras de grasa FlexiRack® con desagüe (845961)		

Paquete GN



Como paquete básico para el uso GN y como complemento óptimo para el paquete de iniciación.

Paquete GN	2 x parrillas especiales (206104)	10013933	215,00 €
	2 x recipientes GN no perforados, 65 mm de prof. (202037)		

Instalación

Tubo de unión para la conexión de agua

	para todos los Combis de MKN	205306	39,00 €
---	------------------------------	--------	---------

Codo de aire de salida

	para FlexiCombi 6.x, 10.x	204505	118,00 €
	para FlexiCombi 20.x	204506	160,00 €
	para SpaceCombi Compact/Junior	10015692	69,00 €

Seguro contra corrientes (conducto de gas de escape)

	para equipos de gas FlexiCombi 6.x	846061	230,00 €
	para equipos de gas FlexiCombi 10.x	846066	230,00 €
	para equipos de gas FlexiCombi 20.x	846151	595,00 €

Kit de instalación

	Kit de instalación para FlexiCombi con sección de tubo de hasta 500/1000 mm después del aparato Formado por: Tubo de unión para la conexión de agua, codo de tubo de PVC DN 50, 2 x tubos de PVC de 500 mm DN 50, pieza en T DN 50 y tapadera	846146	75,00 €
	Kit de instalación para SpaceCombi con sección de tubo de hasta 500/1000 mm después del aparato Formado por: Tubo de unión para la conexión de agua, codo de tubo de PVC DN 50, 2 x tubos de PVC de 500 mm DN 50, adaptador de tubo de DN 40 a DN 50, pieza en T DN 50 y tapadera	10014971	75,00 €

KÜCHENMEISTER®



Master of Performance

ABATIDORES DE TEMPERATURA



22



Los abatidores ACTIVA Y EVOX de Soberana les proporcionará el método más seguro para evitar la proliferación de bacterias en los alimentos cocinados.

Los alimentos tratados mediante los abatidores Soberana les garantizan unos perfectos resultados finales en lo referente al sabor, fragancia, presentación e higiene.

Soberana 22.1 Abatidores de temperatura

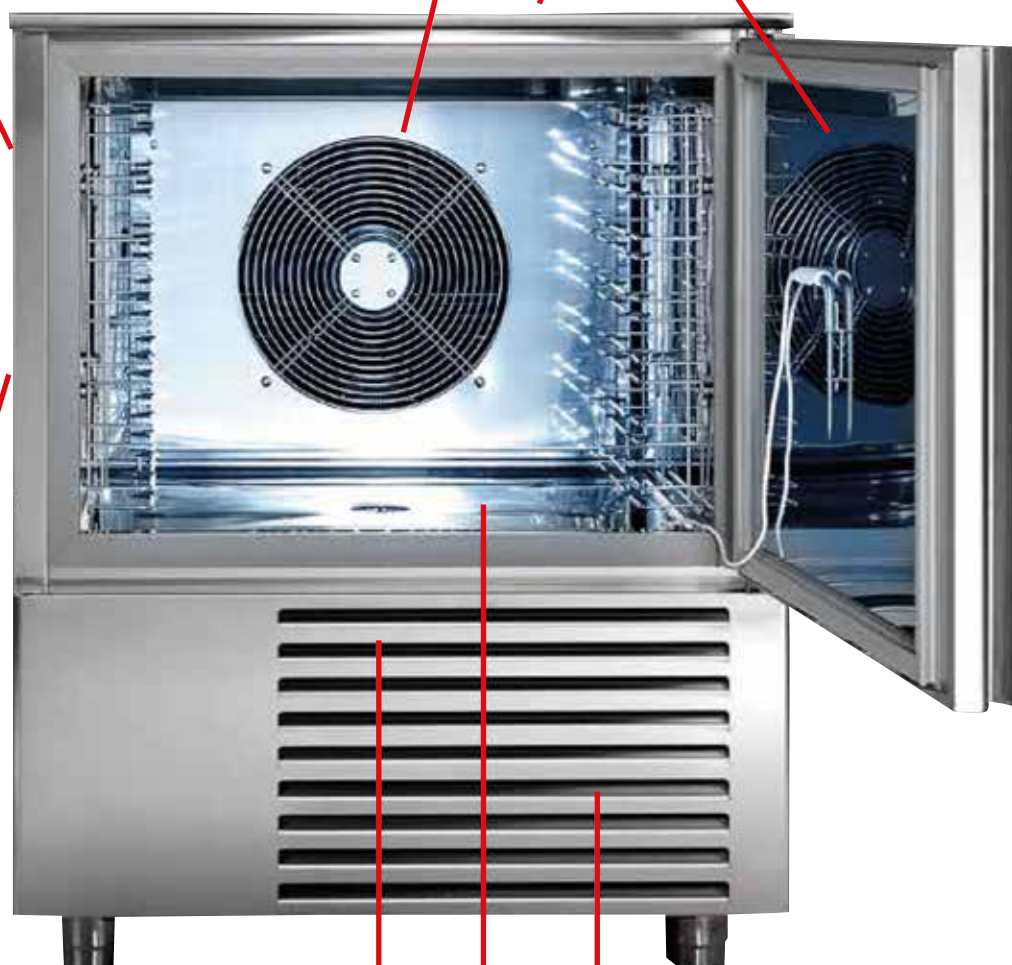
Las virtudes del abatidor

CUIDADO EN LOS DETALLES PARA UN MANTENIMIENTO FÁCIL Y RÁPIDO.

ACERO AISI 304 18/10 DE ALTA CALIDAD.

VENTILADOR CON DISEÑO ESPECIAL PARA BAJAS TEMPERATURAS.

CONTROLADOR EN EL PUERTO PARA UNA MÁXIMA FACILIDAD DE USO.



ESPESORES DE AISLAMIENTO ADECUADOS PARA ASEGURAR UNA ALTA EFICIENCIA.

COMPARTIMENTO DE COMPRESOR INSPECCIONABLE SIN HERRAMIENTAS PARA FACILITAR EL MANTENIMIENTO.

UNIDAD DE REFRIGERACION FABRICADA EN ITALIA CON ALTAS PRESTACIONES.

ESQUINAS INTERIORES REDONDEADAS Y RECTIFICADO DE DIAMANTE PARA UNA MÁXIMA HIGIENE.



PANADERIA



- Perfecto control de la humedad y el calentamiento.
- Nueva función "SUBIDA" con 4 fases personalizables.
- Programas pre memorizados personalizables.
- Ajuste del volumen de ventilación.



PASTELERIA



- Ciclos personalizables para los productos más delicados.
- Función de SECADO para la eliminación de la humedad en la cámara.
- Ajuste del volumen de ventilación.

RESTAURACION



- Menú intuitivo basado en iconos y libro de recetas con programas almacenados previamente.
- Nuevo ciclo continuo multitemporizador para enfriar simultáneamente diferentes productos.
- Ciclo especial para PESCADO SANO CRUDO.
- Nuevo ciclo de DESCUBRIMIENTO.

HELADERIA



- Ciclo especial NON-STOP para helados.
- Hasta 8 horas de producción continua.
- Súper rendimiento: de -20°C a -30°C en 10 minutos (modelos de heladería).
- Ciclo de descongelación manual y automático.

Modelos ACTIVA AB 311, AB 511 y AB 711



Construidos en acero inoxidable AISI 304.

- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC con densidad 40 Kg/m³.
- Funcionamiento con gas refrigerante ecológico R404 libre de CFC.
- Interior del abatidor de acero inoxidable AISI 304 con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, previstas para GN y EN 60 x 40 para modelo AB 711
- Entrada de las gastronorm por el lado 530 mm.
- Pies regulables en altura de acero inoxidable AISI 304.
- Incorpora una bandeja recogedora de condensación.
- Asa tirador de la puerta de acero inoxidable AISI 304.
- Panel de mandos con teclas sensitivas muy prácticos e intuitivos.
- Con sonda TAC controlando la temperatura.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Rendimiento por ciclo Kg	Potencia	P.V.P. Rec. €
AB 311	0820168	655 x 715 x 510/530	10 / 5	230v/1Ph/50Hz /0,9 Kw	3'271.00
AB 511	0820169	798 x 700 x 835/865	15 / 9	230v/1Ph/50Hz /1,0 Kw	5'024.00
AB 711	0820170	798 x 815 x 995/1025	30 / 18	230v/1Ph/50Hz /1,3 Kw	6'286.00
En caso de necesitar grupo frigorífico refrigerado por agua, consultar precio y plazo de entrega.					

Modelos EVOX AB 1011, AB 1411 y AB 1211



- El nuevo controlador EVOX FT le permite gestionar su trabajo de una manera dinámica e intuitiva, con la versatilidad de la moderna. Es posible personalizar los parámetros de la pantalla táctil. Ciclos de trabajo, para actualizar el software y cargar programas y ciclos a medida. Gracias al puerto USB estándar se pueden descargar los datos de trabajo para el protocolo H.A.C.C.P. con extrema facilidad.

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC con densidad 40 Kg/m³.
- Funcionamiento con gas refrigerante ecológico R404 libre de CFC.
- Interior del abatidor de acero inoxidable AISI 304 con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, previstas para GN y EN 60 x 40 para modelos AB 1211, AB 1811 y AB 1121.
- Entrada de las gastronorm por el lado 530 mm.
- Pies regulables en altura de acero inoxidable AISI 304.
- Incorpora una bandeja recogedora de condensación.
- Asa tirador de la puerta de acero inoxidable AISI 304.
- Panel de mandos con teclas sensitivas muy prácticos e intuitivos.
- Con sonda TAC controlando la temperatura.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Rendimiento por ciclo Kg	Potencia	P.V.P. Rec. €
AB 1011	0820171	798 x 808 x 1810/1850	40 / 25	400V/3Ph+N/50Hz/ 3,5 Kw	10'511.00
AB 1411	0820172	798 x 808 x 1810/1850	40 / 25	400V/3Ph+N/50Hz/ 3,5 Kw	12'800.00
AB 1221	0820173	1030 x 1045 x 1810/1850	50 / 30	400V/3Ph+N/50Hz/ 3,5 Kw	14'400.00

En caso de necesitar grupo frigorífico refrigerado por agua, consultar precio y plazo de entrega.

Con grupo remoto



- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC con densidad 80 Kg/m³.
- Funcionamiento con gas refrigerante ecológico R404 libre de CFC.
- Interior del abatidor de acero inoxidable AISI 304 con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Panel de mandos con teclas sensitivas muy prácticos e intuitivos.
- Con sonda TAC controlando la temperatura.
- Con grupo frigorífico remoto refrigerado por aire de dimensiones 1120 x 680 x 700 mm. para el AB 2011 y 1130 x 785 x 730 mm. para el AB 2021.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Rendimiento por ciclo Kg	Potencia	P.V.P. Rec. €
AB 2011	0820173	1150 x 1155 x 2170	80 / 50	400V/3Ph+N/50Hz/ 4,8 Kw	22'229.00
AB 2021	0820175	1250 x 1275 x 2170	100 / 60	400V/3Ph+N/50Hz/ 5,0 Kw	30'117.00
ABP 2011	0820176	1180 x 1250 x 2170	80 / 50	400V/3Ph+N/50Hz/ 4,8 Kw	24'581.00
ABP 2021	0820177	1280 x 13700 x 2170	100 / 60	400V/3Ph+N/50Hz/ 5,0 Kw	33'064.00

En caso de necesitar grupo frigorífico refrigerado por agua, consultar precio y plazo de entrega.

ENVASADORAS AL VACÍO



23



La técnica del envasado al vacío requiere de maquinaria que asegure su correcta aplicación.

Las envasadoras Soberana van preparadas con los últimos avances para aprovechar al máximo las ventajas del sistema, tanto en envasado de productos frescos, como en la cocción al vacío.

- Construidas en Acero Inox 304.
- Cuba interior redondeada construida en acero Inox 304.
- Panel de mandos digital con el proceso de envasado automático.
- Soldadura mediante pistón neumático.
- Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegura un perfecto sellado.
- Bomba de Vacío Busch.
- Visor de nivel de aceite en la parte posterior de la máquina.
- Atmósfera progresiva para la entrada de aire en la cámara de forma gradual.
- Todas las maquinas vienen preparadas para inyección de gas inerte.
- Sistema de autolimpieza de la Bomba.
- Posibilidad de utilizar hasta 50 programas.



Modelo	Referencia	Medidas interiores	Medidas exteriores	Capacidad Bomba	Longitud soldadura	Numero de barras	Potencia W	Tension electrica V/ Hz	P.V.P. Rec. €
EVS 108	8091007	350x350x120	410x455x440	8 m ³	340	1	440	220-230/ 50-60	2'722.00
EVS 110	8091008	450x420x180	480x560x440	10 m ³	410	1	540	220-230/ 50-60	2'992.00
EVS 120	8091009	450x420x180	480x560x440	20 m ³	410	1	750	220-230/ 50-60	3'248.00
EVS 2202B	8091010	550x470x180	610x575x440	20 m ³	450	2	750	220-230/ 50-60	4'071.00
EVS 260-40	8091015	680x470x200	800x575x1040	40 m ³	580+450	2	1120	400/ 50-60	6'204.00
EVS 260-63	8091016	680x470x200	800x575x1040	63 m ³	580+450	2	1500	400 /50-60	6'845.00
EVS 270-63	8091017	880x600x200	1000x705x1040	63 m ³	780+580	2	1500	400/ 50-60	8'387.00
EVS 270-100	8091018	880x470x200	1000x705x1040	100 m ³	780+580	2	2250	400 /50-60	9'413.00

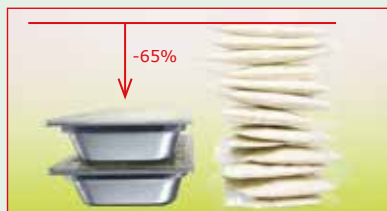
23.1 Envasadoras al vacío por tiempo

- Construidas en Acero Inox 304.
- Cuba interior redondeada construida en acero Inox 304.
- Panel de mandos digital con el proceso de envasado automático.
- Soldadura mediante pistón neumático.
- Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegura un perfecto sellado.
- Bomba de Vacío DVP.

- Visor de nivel de aceite en la parte posterior de la máquina.
- Vacuómetro.
- Regulación tiempo vacío.
- Regulación tiempo soldadura.
- Entrada atmósfera progresiva.



Modelo	Referencia	Medidas interiores	Medidas exteriores	Capacidad Bomba	Longitud soldadura	Numero de barras	Potencia W	Tension electrica V/ Hz	P.V.P. Rec. €
EVT 106	8091001	280x355x90	340x480x325	6 m ³	270	1	260	220-230/ 50-60	1'927.00
EVT 108	8091002	350x350x120	410x455x440	8 m ³	340	1	350	220-230/ 50-60	2'294.00
EVT 112	8091003	450x420x180	480x560x440	12 m ³	410	1	540	220-230/ 50-60	2'650.00
EVT 120	8091004	450x420x180	480x560x440	20 m ³	410	1	750	220-230/ 50-60	2'772.00
EVT 220	8091005	550x470x180	610x575x440	20 m ³	450	2	750	220-230/ 50-60	3'287.00
EVT 2202B	8091006	550x470x180	610x575x440	20 m ³	450	2	750	220-230/ 50-60	3'556.00
EVT 260-40	8091011	680x470x200	800x575x1040	40 m ³	580+450	2	1120	400/ 50-60	5'848.00
EVT 260-63	8091012	680x470x200	800x575x1040	63 m ³	580+450	2	1500	400 /50-60	6'492.00
EVT 270-63	8091013	880x600x200	1000x705x1040	63 m ³	780+580	2	1500	400/ 50-60	8'031.00
EVT 270-100	8091014	880x470x200	1000x705x1040	100 m ³	780+580	2	2250	400 /50-60	9'058.00



Green Vac

El sistema de envasado al vacío más versátil

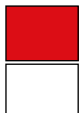
Desde la preparación de los alimentos hasta su servicio final, las versátiles cubetas Green Vac reúnen las características necesarias para convertirse en un elemento indispensable en su cocina. Reutilizables, indestructibles, fáciles de abrir y almacenar, toda una revolución en el sistema de envasado al vacío.

Green VAC



Cubetas

Tamaño	Modelo	Referencia	Medidas GN en mm.	Profundidad en mm.	P.V.P. Rec. €
(325 x 530)	NSVM11100	3779407	530 x 325	100	148.00
	NSVM11150	3779418	530 x 325	150	175.00
1/1					

Tamaño	Modelo	Referencia	Medidas GN en mm.	Profundidad en mm.	P.V.P. Rec. €
(325 x 265)	NSVM12150	3779445	325 x 265	150	111.00
					
1/2					

Tamaño	Modelo	Referencia	Medidas GN en mm.	Profundidad en mm.	P.V.P. Rec. €
(325 x 176)	NSVM13150	3779473	325 x 176	150	90.00
					
1/3					

Tapas con válvulas y juntas

Modelo	Referencia	Para cubetas	P.V.P. Rec. €
NDVM11	3779123	GN 1/1	109.00
NDVM12	3779134	GN 1/2	60.00
NDVM13	3779145	GN 1/3	50.00



SOBERANA BY RIEBER



24



Estos productos son el resultado de los acuerdos entre Soberana y la Holding Max Maier de Alemania, propietaria de las empresas Eisfink, Rieber, RKT y Alinox entre otras y que va a fabricar para Soberana una serie de productos seleccionados, con el fin de potenciar el prestigio y buen nombre de ambas marcas en el mercado internacional de la hostelería.

Frontcooking Soberana ACS

El mueble viene previsto para alojar dos ó tres módulos de cocción (ver abajo) de 380 mm. de ancho. Con posibilidad de trabajar con la parte izquierda, la parte derecha, o ambas partes. Sistema de doble extracción para poder trabajar independientemente.

acs® 1100d3, 1500d3 y 1600 O3 se suministran con protección contra salpicaduras y con elemento superpuesto ademas de cristal frontal.



acs® 1100 d3
aspiración perimetral

Módulo de cocina móvil con aspiración integrada y nicho de inserción soldado estanco. Los vapores producidos se aspiran por 3 lados y pasan a continuación por el sistema de circulación de aire patentado acs® con filtro de grasa, de zeolita y de carbón activo.



acs® 1500 d3
aspiración perimetral

Módulo de cocina móvil con aspiración integrada y nicho de inserción soldado estanco. Los vapores producidos se aspiran por 3 lados y pasan a continuación por el sistema de circulación de aire patentado acs® con filtro de grasa, de zeolita y de carbón activo.



acs® 1600 O3
aspiración perimetral de Plasma patentado

Módulo de cocina móvil con aspiración integrada y nicho de inserción soldado estanco. Los vapores producidos se aspiran por 3 lados y pasan a continuación por el sistema de plasma patentado acs® con filtro de grasa, de plasma y de carbón activo. Además, la estación de cocina está equipada con dos compartimentos de armario (estándar higiénico H3) para calentar, refrigerar o como modelo neutral.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia 400 V AC	Peso en kg	P.V.P. Rec. €
acs 1100 d3	91140117	1100 x 722 x 1100	11 kW	130	13'849.00
acs 1500 d3	91140128	1500 x 722 x 1100	22 kW	150	16'469.00
acs 1600 O3	91140141	1745 x 850 x 1225	22 kW	195	16'945.00

24.2 Accesorios Frontcooking

Accesorios Frontcooking ACS

Soberana propone varios módulos de su gama Smartline para integrar al mueble ACS, pudiendo alojar un total de 2 módulos de 380 mm. de ancho.

Modulos WOK

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica	P.V.P. Rec. €
WOK 3835	0937067	380 x 600 x 200	3,5 kW 230V 1N/AC	4'354.00
WOK 385	0937069	380 x 600 x 200	5 Kw 400V 3N/AC	5'090.00



Modulos inducción 1 zona de trabajo

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica	P.V.P. Rec. €
ID1 3835	0937059	380 x 600 x 200	3,5 kW 230V 1N/AC	3'491.00
ID1 385	0937061	380 x 600 x 200	5 Kw 400V 3N/AC	4'179.00



Modulos inducción 2 zonas de trabajo

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica	P.V.P. Rec. €
ID2 385	0937063	380 x 600 x 200	2x3,5 kW 400V 3N/AC	6'333.00
ID2 3810	0937065	380 x 600 x 200	2x5 Kw 400V 3N/AC	7'127.00



Plancha

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica	P.V.P. Rec. €
PE 38	0937011	380 x 600 x 200	4 kW 400V 2N/AC	2'936.00



Thermoports

Los Thermoports sirven para ser utilizados con el sistema Gastronorm. Aptos para llevar tanto comidas en frío como en caliente. Fabricado en material de plástico altamente resistente que permite una temperatura de uso de -20ª a + 100 ª, con una pérdida de temperatura de 1,5º por hora.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Peso Kg	P.V.P. Rec. €
100 K	85020301	370 x 645 x 308	7.20	449.00
100 KB	85020113	370 x 645 x 308	8.30	1'033.00
600 K	85020505	420 x 610 x 386	9.30	635.00
600 KB	85020507	420 x 645 x 390	11.00	1'253.00
1000 K	85020401	435 x 610 x 561	12.00	756.00
1000 KB	85020423	435 x 670 x 561	17.20	1'462.00
6000 K	85020801	645 x 790 x 560	21.00	981.00
6000 KB	85020803	645 x 790 x 560	23.00	1'948.00



24.4 Carros Hospitalarios

Carro Dispensador plataforma abierto

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
PO-SV 1/1	89020301	730 x 690 x 911	1'730.00
PO-SV 2/1	89020302	1088 x 690 x 911	2'083.00
PO-GN 2/1	89020303	880 x 690 x 911	1'674.00
PO-Q 1/1	89020304	730 x 690 x 911	1'750.00
PO-TA 1/1	89020306	500 x 700 x 911	1'629.00



Carro Dispensador plataforma cerrado

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
PG-GN 2/1	89020201	880 x 690 x 911	1'874.00
PG-SV 2/1	89020206	1040 x 690 x 911	2'614.00
PG-Q 1/1	89020202	730 x 690 x 911	1'891.00



Carro Dispensador PU caliente

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
PU-GN 2/1	89020103	990 x 690 x 911	2'914.00
PU-SV 2/1	89020102	1142 x 690 x 911	3'923.00
PU-Q 1/1	89020104	840 x 690 x 911	2'716.00



Carro Dispensador PK frio

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
PK-Q 1/1 F	89020401	1164 x 814 x 945	8'594.00



Cinta Transportadora

Soporte de la cinta, correa y motor incorporados en la estructura. Carcasa de acero inoxidable, cinta inalterable y antiestática, 295 mm de ancho, blanca. Controlador al final de la cinta, armario de distribución con caja de control, interruptor principal. Motor trifásico, regulación progresiva de 2,5 a 10,5 m/min.

Cajón con rascador de impurezas. Hasta 12 m 1 accionamiento, más de 12 m 2 accionamientos. Patas con altura regulable +/-15 mm. Distancia de las patas 2 m. Funciones: marcha/parada de la cinta/indicación de velocidad proporcional, interruptor de parada de emergencia. Interruptor de fin de carrera capacitivo al final de la cinta. Tensión nominal 3N 400 V AC 50 Hz.



Correa transportadora para la distribución de alimentos Dimensiones An x Al 500 x 900 mm

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
GSV-3	75010102	3000	11'706.00
GSV-4	75010202	4000	12'020.00
GSV-5	75010302	5000	12'740.00
GSV-6	75010402	6000	13'454.00
GSV-7	75010502	7000	13'886.00
GSV-8	75010602	8000	13'503.00
GSV-9	75010702	9000	15'452.00
GSV-10	75010802	10000	15'858.00
GSV-11	75010902	11000	17'225.00
GSV-12	75011002	12000	18'146.00
Cinta adicional para correa transportadora ZGSV-2 Dimensiones: 2300 x 500 x 900 mm	75020101		5'418.00
Cinta adicional para correa transportadora ZGSV-3 Dimensiones: 3300 x 500 x 900 mm	75020201		5'909.00

Cinta Transportadora

Soporte de los cordones, cordones y motor incorporados en la estructura. Carcasa de acero inoxidable. 4 cordones reforzados con tirantes, sin fin, inalterables por alimentos, color azul. Los cordones son guiados y accionados mediante rodillos de CNS con rodamientos de bolas y ajuste individual. Los cordones se tensan mediante rodillos motor o de inversión. Controlador al final de la cinta, armario de distribución con caja de control, interruptor principal. Motor trifásico, regulación progresiva de 2,5 a 10,5 m/min.

La cinta está preparada para conectar a la línea de alimentación eléctrica del emplazamiento, aprox. 1,5 m de largo, aprox. 850 mm desde el extremo de la cinta (en la zona del motor) partiendo del suelo. Cinta sobre patas de tubo cuadrado de acero inoxidable con tacos de pie de plástico regulables en altura +/- 30 mm. Distancia del suelo 150 mm. Tensión nominal 3N 400 V AC 50 Hz



Cinta transportadora de cordones para la distribución de alimentos Dimensiones L x An x Al 3000 x 500 x 900 mm

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	P.V.P. Rec. €
RSV-3	75010103	3000	11'810.00
RSV-4	75010203	4000	12'098.00
RSV-5	75010303	5000	12'963.00
RSV-6	75010403	6000	13'679.00
RSV-7	75010503	7000	14'329.00
RSV-8	75010603	8000	14'833.00
RSV-9	75010703	9000	16'109.00
RSV-10	75010803	10000	16'555.00
RSV-11	72010903	11000	17'319.00
RSV-12	75011003	12000	18'278.00

Cubetas Thermoplates® Antiadherentes

Fabricadas en multiplacas de acero inoxidable con aluminio en el centro (espesor total de 2,3 mm.)

Sin asas

Tamaño	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 530)	84010820	100	10	293.00
	84010821	60	6	285.00
	84010822	40	2.5	253.00
1/1				

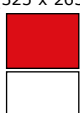
Tamaño	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 354)	84010824	100	7	248.00
	84010825	60	4	238.00
	84010826	40	2	205.00
2/3				

Tamaño	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 265)	84010828	100	5	233.00
	84010829	60	3	219.00
	84010830	40	1.5	190.00
1/2				

Con asas

Tamaño	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 530)	84010920	100	10	324.00
	84010921	60	6	313.00
	84010922	40	2.5	281.00
1/1				

Tamaño	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 354)	84010924	100	7	277.00
	84010925	60	4	267.00
	84010926	40	2	237.00
2/3				

Tamaño	Referencia	Profundidad	Capacidad litros	P.V.P. Rec. €
(325 x 265)	84010928	100	5	262.00
	84010929	60	3	254.00
	84010930	40	1.5	218.00
1/2				



K | POT® – la cocina móvil

Óptimo para regenerar elementos frío y calientes, mantener caliente, hervir, cocinar al vapor o asar a la parrilla. Viene en formato 2/3 o 1/1. Los programas predefinidos garantizan una regeneración automática. 220V AC

**Sin agua. No se pasan. Sin estrés.
Sólo un K|POT. Pasivo y activo.**

Un catering excelente ya no está unido a grandes gastos. Ahora, el k|Pot® democratiza el lujo. Sin infraestructura de cocina in situ. Sin traspaso de alimentos. Sin exquisiteces pasadas. Sin gasto energético innecesario. Sin exagerados gastos de personal. Con el k|Pot® la variedad y flexibilidad encuentran su máximo denominador común en su forma más pequeña. el k|Pot® permite todas las formas de preparación clásicas en prácticamente cualquier lugar. Ya sea un cuidadoso mantenimiento en caliente o "a la minute" en la mesa: la alimentación sana está literalmente programada.

Proximamente



el K|POT de inducción



K-POT® – 2/3 pasivo
mantener caliente/frío (sin corriente)

Aparato de sobremesa para mantener caliente o frío con pelet de refrigeración o calor GN 1/2, para Gastronorm o thermoplates® 1x GN 2/3, 2x GN 1/3 ó 4x GN 1/6.

Peso: 2,7 kg

K-POT® – 1/1 pasivo
mantener caliente/frío (sin corriente)

Aparato de sobremesa para mantener caliente o frío con pelet de refrigeración o calor GN 1/2, para thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 ó 3x GN 1/3.

Peso: 4 kg

K-POT® – 1/1-550
mantener caliente

Aparato de sobremesa para mantener caliente con regulación progresiva, para thermoplates® 1x GN 1/1, 2x GN 1/2 ó 3x GN 1/3.

Peso: 6,5 kg

Consumo nominal de corriente: 1N AC
230 V 50 Hz / 60 Hz
Potencia: 550 W

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Potencia 230 AC	P.V.P. Rec. €
K-POT 2/3 pasivo	84012037	353x380x88		213.00
K-POT 1/1 pasivo	84012001	533x380x88		312.00
K-POT 1/1 -880	84012011	533x380x88	880 W	823.00

Accesorios para K-POT 1/1 y 2/3 pasivo	Referencia	P.V.P. Rec. €
Pellet de calentamiento GN 1/2 de acero inoxidable, asimétrico	89080171	124.00
Pellet de refrigeración GN 1/2 de acero inoxidable, asimétrico	85012012	124.00

24.8 Thermoports de acero

Descubra la clase Premium entre los thermoport® de Rieber. El acero inoxidable tanto en el interior como en el exterior no sólo garantiza un aislamiento excepcional y cumple con ello las máximas exigencias higiénicas, sino que también ofrece una calidad perfecta. Los thermoport® de acero inoxidable pueden adquirirse como modelos de carga superior o frontal en casi cualquier tamaño y variante, tanto móviles como estacionarios.



Thermoports Calientes GN 1/1



Aislamiento intercambiable



Espacio interior soldado herméticamente

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad litros	Peso kg	Potencia Calorífica W	P.V.P. Rec. €
1400 U	85011102	492 x 769 x 793	64	42.50	763	3'513.00
1600 U	85010609	492 x 769 x 930	70	45.00	763	3'747.00
2000 U	85010708	492 x 769 x 1078	90	50.00	763	4'692.00
3000 U	85010808	592 x 769 x 1448	130	63.00	763	4'774.00

Carros Banquetes

Carro Caliente en acero inoxidable , cuerpo y puertas aislados con doble pared, armario con acanaladuras embutidas sin juntas para rejillas de acero inoxidable o cubetas GN, distancia de guías de 115 ó 70 mm, se puede adquirir con calefacción o refrigeración, modelos con distancia de guías de 115 mm. Con calefacción: Calefacción por circulación de aire, regulación por termostato de + 30 °C a +100 °C.



Guías embutidas



BKW 1 x 2/1 GN caliente

Peso total en vacío: 120 kg

Nº máx. de rejillas de acero inoxidable GN
2/1: 11 ó 18



BKW 2 x 2/1 GN caliente

Peso total en vacío: 200 kg

Nº máx. de rejillas de acero inoxidable GN
2/1: 2 x 11 ó 2 x 18

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Peso kg	Potencia	P.V.P. Rec. €
BKW 1x 2/1	88230104	777 x 837 x 1712	120.00	1N 230 V AC, 50/60 Hz.	7'772.00
BKW 2x 2/1	88230203	1490 x 837 x 1712	200.00	1N 230 V AC, 50/60 Hz.	8'965.00

Carros Refrigerados

Carro Caliente en acero inoxidable , cuerpo y puertas aislados con doble pared, armario con acanaladuras embutidas sin juntas para rejillas de acero inoxidable o cubetas GN, distancia de guías de 115 ó 70 mm, se puede adquirir con calefacción o refrigeración, modelos con distancia de guías de 115 mm. Con refrigeración: Refrigeración por aire de circulación, regulación por termostato de - 12 °C a + 8 °C.



Guías embutidas



BKW- KF 1 x 2/1 GN frio

Peso total en vacío: 150 kg

Nº máx. de rejillas de acero inoxidable GN
2/1: 11 ó 18

BKW - KF2 x 2/1 GN frio

Peso total en vacío: 215 kg

Nº máx. de rejillas de acero inoxidable GN
2/1: 2 x 11 ó 2 x 18

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Peso kg	Potencia	P.V.P. Rec. €
BKW-KF 1x 2/1	88230402	802 x 884 x 1755	150.00	1N 230 V AC, 50/60 Hz.	11'993.00
BKW-KF 2x 2/1	88230401	1487 x 883 x 1755	215.00	1N 230 V AC, 50/60 Hz.	14'029.00

SOBERANA HOSTELERIA

Servicio Asistencia Técnica **SAT** Empresas homologadas

ANDALUCÍA OCCIDENTAL

SEVILLA / CÓRDOBA / MÁLAGA
CÁDIZ / HUELVA

ALFASAT

Tel.: 954 952 501

E-mail: alfasat@ono.com

BALEARES

MALLORCA / MENORCA / IBIZA

UNIFRIO

Tel.: 971 475 253

E-mail: info@unifrio.com.es

CANARIAS

ISLAS CANARIAS

Tel: 928 184 110

E-mail: jaime.hernandez@soberana.es

CASTILLA-LEÓN

LEÓN / ASTURIAS / ZAMORA / PALENCIA
VALLADOLID / SALAMANCA

MIGUEL ROMO HOSTELERIA S.L.

Tel.: 653 296 248

E-mail: misromo@hotmail.com

JOSÉ LUIS DÍEZ ÁLVAREZ

Tel.: 987 235 068

E-mail: jldaleon@gmail.com

CATALUÑA

BARCELONA / TARRAGONA / LÉRIDA /
GERONA

SAT CENTRAL

Tel.: 935 707 266

E-mail: sat@soberana.es

TECLEVEL

Tel.: 931 917 060

E-mail: satmates@gmail.es

CENTRO

MADRID / GUADALAJARA / TOLEDO

FOODSAT S.L.

Tel.: 917 972 926

E-mail: avisos@foodsats.es

LEVANTE

VALENCIA / ALICANTE / CASTELLÓN
MURCIA

TOR-MOL S.L.

Tel.: 961 495 394

E-mail: tormol@tormol.es

SAT FRIGUS

Tel.: 965 431 690

E-mail: administracion@satfrigus.es

NAVARRA

NAVARRA

IGOA HOSTELERIA

TEL: 619 248 192

E-mail: esteban@igoahosteleria.com

NOROESTE

LA CORUÑA / LUGO / ORENSE /
PONTEVEDRA

RAMSAT, S.L.

Tel.: 981 747 461

E-mail: ramsat@ramsatsl.com

NORTE

VIZCAYA / GUIPÚZCOA / ÁLAVA
BURGOS / CANTABRIA

MAMSAF HOSTELERIA S.L.

Tel.: 944 105 189

E-mail: mansaf@eukalnet.net

SOBERANA HOSTELERIA

OFICINAS REGIONALES DE VENTA

ANDALUCÍA OCCIDENTAL

Móvil: 687 854 770
Tel. pedidos: 93 570 72 66
E-mail: juan.noguera@soberana.es

PAIS VASCO/CANTABRIA/RIOJA/NAVARRA

Móvil: 687 775 104
Tel. Pedidos: 93 570 72 66
E-mail: tomas.rodriguez@soberana.es

ANDALUCIA ORIENTAL

Tel. pedidos: 93 570 72 66
E-mail: pedidos@soberana.es

GALICIA/ASTURIAS/CASTILLA Y LEON

Móvil: 629 380 554
Tel. Pedidos: 93 570 72 66
E-mail: jesus.valino@soberana.es

CANARIAS

Móvil: 609 107 686
Tel. Pedidos: 93 570 72 66
E-mail: jaime.hernandez@soberana.es

MADRID/CASTILLA LA MANCHA/EXTREMADURA

Móvil: 629 871 875
Tel. Pedidos: 93 570 72 66
E-mail: jose.sevilla@soberana.es

CATALUÑA/ARAGON/BALEARES/ANDORRA

Móvil: 629 871 874
Tel. Pedidos: 93 570 72 66
E-mail: sergi.coronas@soberana.es

COMUNIDAD VALENCIANA/ MURCIA

Móvil: 629 616 090
Tel. Pedidos: 93 570 72 66
E-mail: ricardo.lopez@soberana.es

EXPORT

Tel. Pedidos: 93 570 72 66
E-mail: pedidos@soberana.es

APUNTES

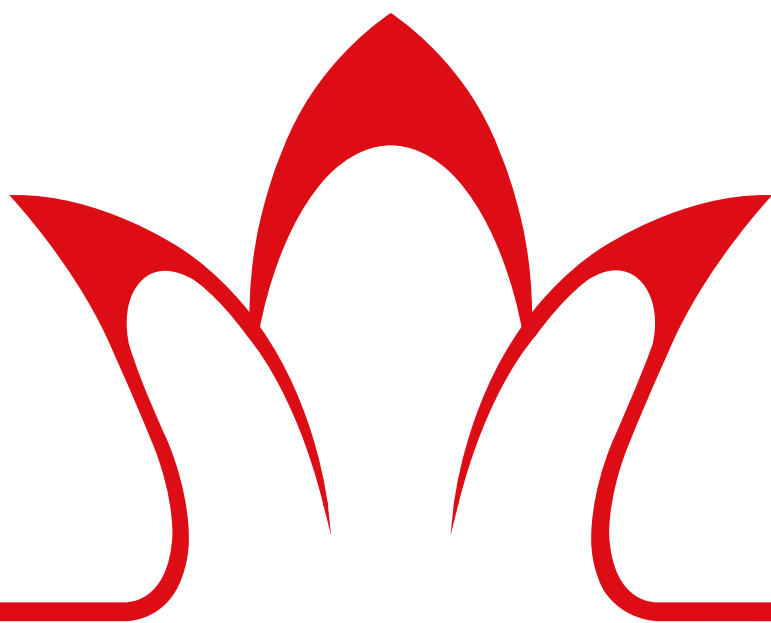
Handwriting practice lines consisting of 30 horizontal dotted lines.

APUNTES

Handwriting practice lines consisting of 30 horizontal dotted lines.

APUNTES

Handwriting practice lines consisting of 30 horizontal dotted lines.



Soberana España, S.L.

C./ Congost 10 Mollet del Vallés
08450 - Barcelona
Spain

Tel.: 93 570 72 66
Fax: 93 570 38 63
info@soberana.es
www.soberana.es