Sudimp

ABRIL

2022

TARIFA y

NOVEDADES

FORMAS DE PAGO:
- Contado anticipado 2%.
- Contado mediante giro a 20 días f.f. 1%.
- A crédito 30, 60 días f.f. para cantidades superiores a 400 € (I.V.A. no incluido).
- A crédito 30 días f.f. para cantidades inferiores a 400 € (I.V.A. no incluido).

IVA:
- No incluido. Se cargará en factura.

PRECIOS:
- Los vigentes en la fecha del pedido.
- SUDIMP, S.L. se reserva el derecho de modificar los precios y especificaciones del material sin previo aviso.
- SUDIMP, S.L. no se responsabiliza de los errores tipográficos de imprenta, así como de los posibles cambios en las características y datos técnicos de los productos.

PORTES:
- Los portes desde nuestros almacenes de Sevilla hasta destino, serán pagados siempre por la agencia de transportes designada por SUDIMP, S.L..
- Todas las irregularidades que se produzcan por razón del transporte, es decir, pérdidas, roturas o malos tratos, deberán reclamarse al transportista en destino, eximiéndose SUDIMP, S.L. de cualquier responsabilidad y en un plazo de 24 horas. No obstante deben poner en el albarán del transportista "PENDIENTE DE REVISIÓN".

ACCESORIOS:
- Los pedidos de repuestos se servirán contra-reembolso, abonándose en cuenta los que se encuentren en garantía y siempre a portes debidos.

GARANTIA:
- Los aparatos serán garantizados contra todo defecto de fabricación. Esta garantía cubre la sustitución de piezas defectuosas durante un año, indicando siempre el nº de matrícula de la máquina. En ningún caso los posibles daños o perjuicios que podrían ocasionarse. Quedan excluidos de la garantía los componentes de vidrio, plástico y tubos fluorescentes, así como el mal uso o manipulación indebida. Los gastos, portes, embalajes, al amparo de la garantía, serán por cuenta del distribuidor.
- Las partes eléctricas, según la normativa internacional, no tiene garantía, ya que las alteraciones de voltaje son incontrolables.
- La garantía dada por SUDIMP, S.L. no puede, en ningún caso, comprometer su responsabilidad, ni dar lugar a una demanda de indemnización.
- Las Piezas se enviarán con cargo, una vez devueltas y enviadas a fábrica para su análisis, comprobando su anomalía, se procederá al abono correspondiente.

SERVICIO TECNICO:
- Todos los distribuidores deberán tener su servicio técnico adecuado.

DEVOLUCIONES DE MAQUINARIAS:
- Cualquier devolución de máquinas deberá ser previamente autorizada por SUDIMP, S.L.
- No se admitirán devoluciones de ningún tipo de máquinas después de 15 días de su envío, y éstas deberán ir con su embalaje original y no haber sido probadas ni usadas. Debe remitirse a portes PAGADOS.

OBSERVACIONES:
- Todo impago deberá ser liquidado de inmediato, acumulando todos los gastos que haya generado.

JURISDICCIÓN:
- Los tribunales competentes de Sevilla.

ESTA TARIFA ANULA TODAS LAS ANTERIORES

FRIO

ARMARIOS DE SERVICIO - PAGS. 2-3

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - VERTICAL - SERIE SE-200 - BLANCO E INOX. - PUERTA CIEGA
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - VERTICAL - SERIE SU-400 - BLANCO - PUERTA CIEGA
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - VERTICAL - SERIE SE-400 Y 600 - BLANCO - PUERTA CIEGA
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - VERTICAL - SERIE SE-400 Y 600 - INOX. - PUERTA CIEGA
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PARA PASTELERÍA - SERIE SO-500 - INOX. - PUERTA CIEGA
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - GN 2/1 - SERIE SO-600 - BLANCO - PUERTA CIEGA
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - GN 2/1 - SERIE SO-600 - INOX. - PUERTA CIEGA
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN INOX. - VERTICAL - SERIE SE-700 - PUERTA CIEGA
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - SERIE SD-125 - INOX. - PUERTA CIEGA
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN INOX. - VERTICAL - SERIE SE-700 - PUERTA CIEGA
ARMARIOS REFRIGERADOS Y MANTENIMIENTO DE CONGELADOS - GASTRONORM GN 2/1 - INOX - SERIE SE

ARMARIOS EXPOSITORES - ARMARIOS PARA VINOS - PAGS. 3-4

ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SOBREMOSTRADOR - SERIE SS - PUERTA CRISTAL - BLANCO - LA BARI
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SERIE SE-200 - BLANCO E INOX. - PUERTA CRISTAL
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN "ECO" - SERIE SU-400 - BLANCO - PUERTA CRISTAL - LA BARI
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - SERIE SU-400 - BLANCO - PUERTA CRISTAL - LA BARI
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SERIE SU-400 - BLANCO - PUERTA CRISTAL - LA BARI
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SERIE SE-600 - BLANCO E INOX. - PUERTA CRISTAL
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - GN 2/1 - SERIE SO-600 - BLANCO - PUERTA CRISTAL
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SERIE SE-700 - INOX - PUERTA CRISTAL
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN - SERIE SD-125 - INOX. - PUERTA CRISTAL
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SERIE SU - BLANCO - PUERTA CRISTAL
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - PUERTA CRISTAL - NEGRO/ACERO
ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO PARA VINOS - VERTICAL - SERIE 400 - SU - PUERTA CRISTAL - LA BARI
ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO PARA VINOS - SERIE SO - PUERTA CRISTAL

MESA REFRIGERADA - PAGS. 5-6

MESA REFRIGERADA - SERIE SE-600 - INOX.
MESA REFRIGERADA CON FREGADERO - SERIE SE-600 - INOX.
MESA REFRIGERADA CON CAJONES - SERIE SE-600 - INOX.
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SERIE SU-700 - BLANCO - PUERTA CRISTAL - LA BARI
MESA REFRIGERADA FRENTE MOSTRADOR - SERIE SE-600 - INOX.
MESA REFRIGERADA - GASTRONORM- SERIE SE - GN 1/1
MESA REFRIGERADA - GASTRONORM - CON FREGADERO - SERIE SE - GN 1/1 - INOX.
MESA REFRIGERADA - GASTRONORM - CON CAJONES - SERIE SE - GN 1/1 - INOX.
MESA REFRIGERADA - GASTRONORM - SERIE SE-700 - GN 1/1 - DE ALTURA 600 MM - INOX.
MESAS REFRIGERADAS GN - SERIE SE-800 - PASTELERÍA
MESAS REFRIGERADAS GN - SERIE SE-800 - CON PUERTAS PASANTES - CENTRAL
MESA REFRIGERADA PARA PIZZERÍA - INOX. - SERIE SM - LA BARI
MESA REFRIGERADA PARA ENSALADA - INOX. - SERIE SM - LA BARI
ENFRIADOR DE BOTELLAS - SERIE "ECO"

MUEBLE NEUTRO - PAG. 7

MESA CAFETERA Y ESTANTERÍA - INOX. - SERIE SE
MESA DE TRABAJO MURAL
FREGADEROS Y SOPORTE - SERIE 600-700

CONGELADORES - CONSERVADORAS - PAG. 7

CONGELADOR HORIZONTAL - ABATIBLE - CUBA ALUMINIO - SERIE SU - LA BARI
CONSERVADORA TAPAS CORREDERAS CRISTAL - SERIE SU - LA BARI

VITRINAS REFRIGERADA - ENFRIADORES DE TAPAS
VITRINAS PARA INGREDIENTES - PAGS. 8-9

VITRINA EXPOSITORA - SERIE SD-8
VITRINA EXPOSITORA - SERIE SD-9
VITRINA EXPOSITORA - SERIE SD-9P
VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA - SERIE SGN
VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA - SERIE SER - LA BARI
VITRINA MURAL REFRIGERADA - SERIE SS - LA BARI
VITRINA EXPOSITORA - INGREDIENTES-PIZZERÍA - SERIE SM - LA BARI
EXPOSITOR REFRIGERADO DE ALIMENTOS - SERIE SE - BANDEJA FRÍA

ARMARIOS DE SERVICIO

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - VERTICAL - SERIE SE-200 - BLANCO E INOX. - PUERTA CIEGA				
	3 3 3 3	SAGB-200-R SAGI-200-R SAGB-200-C SAGI-200-C		Parrillas plastificadas pequeñas. Parrillas plastificadas grandes.
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - VERTICAL - SERIE SU-400 - BLANCO - PUERTA CIEGA				
	4 4	USS-374-DTK-BK UDD-370-DTK-BK		Parrillas plastificadas (USS-374).
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - VERTICAL - SERIE SE-400 Y 600 - BLANCO - PUERTA CIEGA				
	5 5 5 5	SAGB-400-R SAGB-600-R SAGB-400-C SAGB-600-C		Parrilla superior 415 x 507 mm. Parrilla inferior 225 x 507 mm. Parrilla superior 650 x 525 mm. Parrilla inferior 650 x 330 mm. Cesta (unidad).
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - VERTICAL - SERIE SE-400 Y 600 - INOX. - PUERTA CIEGA				
	6 6 6 6	SAGI-400-R SAGI-600-R SAGI-400-C SAGI-600-C		Parrilla superior 415 x 507 mm. Parrilla inferior 225 x 507 mm. Parrilla superior 650 x 525 mm. Parrilla inferior 650 x 330 mm. Cesta (unidad).
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PARA PASTELERÍA - SERIE SO-500 - INOX. - PUERTA CIEGA				
	7 7	ATP-500-APO ATP-500-ANPO		Parrillas 605 x 400 mm. Bandejas 600 x 400 mm. Cesta (unidad).
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - GN 2/1 - SERIE SO-600 - INOX. - PUERTA CIEGA				
	9 9	ATG-600-APO ATG-600-ANPO		Parrillsa 650 x 530 mm. Bandejas 600 x 400 mm. Cesta (unidad).
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN INOX. - VERTICAL - SERIE SE-700 - PUERTA CIEGA				
	10 10 10	SAPS-701 SAPS-702 SANS-701		Parrillas plastificadas. Cesta (unidad).
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - SERIE SD-125 - INOX. - PUERTA CIEGA				
	11 11 11 11	SASD-125 SASND-125 SASD-125-3 SASD-125-4		Parrilla adicional. Set adicional guías. Set 4 ruedas.

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN INOX. - VERTICAL - SERIE SE-700 - PUERTA CIEGA

Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
12	SAPS-1402		Parrillas plastificadas.
12	SAPS-1403		Cesta (unidad).
12	SAPS-1404		
12	SANS-1402		

ARMARIOS REFRIGERADOS Y MANTENIMIENTO DE CONGELADOS - GASTRONORM GN 2/1 - INOX - SERIE SE

Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
15	SAPG-711		Parrillas plastificadas.
15	SAPG-1402		Cesta (unidad).
15	SANG-711		
15	SANG-1402		

ARMARIOS EXPOSITORES - ARMARIOS PARA VINOS

ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SOBREMOSTRADOR - SERIE SS - PUERTA CRISTAL - BLANCO - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Armario de refrigeración 1 puerta cristal.
- Exterior blanco prepintado.
- Interior blanco.
- Ventilación interior (roll bond).
- Frío estático.
- 1 estante de 386x220 mm.
- 2 estantes de 386x330 mm.
- Luz interior.

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Refrig.	Capacidad (l)	Tensión (v/Hz)	Temperatura (°C)
SC-110	475x517x1017	R-290a	100	220/50	0 /+10

ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SERIE SE-200 - BLANCO E INOX. - PUERTA CRISTAL

Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
18	SAGB-200-R-PV		Parrilla pequeña.
18	SAGI-200-R-PV		Parrilla grande.

ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN "ECO" - SERIE SU-400 - BLANCO - PUERTA CRISTAL - LA BARI

Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
19	USS-374-DTKE		Parrillas plastificadas.
19	USS-374-DTKLE		

ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - SERIE SU-400 - BLANCO - PUERTA CRISTAL - LA BARI

Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
20	USS-374-DTK		Parrillas plastificadas.
20	UDD-370-DTK		

ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - SERIE SU-400 - BLANCO - PUERTA CRISTAL - LA BARI

Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
21	USS-374-DTKL		Parrillas plastificadas.
21	UDD-370-DTKL		

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SERIE SU-400 - BLANCO - PUERTA CRISTAL - LA BARI				
	22	USS-374-D2K		Parrilla plastificada.
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SERIE SE-600 - BLANCO E INOX. - PUERTA CRISTAL				
	23 23	SAGB-600-R-PV SAGI-600-R-PV		Parrilla plastificada.
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - GN 2/1 - SERIE SO-600 - BLANCO - PUERTA CRISTAL				
	24	ATG-600-NPV		Parrilla plastificada. Cesta (unidad).
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SERIE SU-700 - BLANCO - PUERTA CRISTAL - LA BARI				
	25 25	USS-1000-DSCL USS-1200-DSCL		Parrilla plastificada. Set soporte parrilla (4).
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SERIE SE-700 - INOX - PUERTA CRISTAL				
	26	SAPS-1402-C		Parrillas plastificadas.
ARMARIO DE REFRIGERACIÓN - SERIE SD-125 - INOX. - PUERTA CRISTAL				
	27	SASVD-125		Parrilla adicional. Set adicional guías. Set 4 ruedas.
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - SERIE SU - BLANCO - PUERTA CRISTAL				
	28	USS-1500-D3K		Parrillas plastificadas.
ARMARIO EXPOSITOR DE REFRIGERACIÓN - PUERTA CRISTAL - NEGRO/ACERO				
	29 29 29	SGN-126-H SGN-220-HS SGN-320-HS		Parrillas cromadas.
ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERADO PARA VINOS - VERTICAL - SERIE 400 - SU - PUERTA CRISTAL - LA BARI				
	30	USS-374-DTK-SRP		Estante de madera.

MESA REFRIGERADA

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
MESA REFRIGERADA - SERIE SE-600 - INOX.				
	33 33 33	SMPS-150 SMPS-200 SMPS-250		Parrilla adicional.
MESA REFRIGERADA CON FREGADERO - SERIE SE-600 - INOX.				
	35 35 35	SMPSF-150 SMPSF-200 SMPSF-250		Parrilla central. Parrilla extremo. Soporte de 3 niveles.
MESA REFRIGERADA CON CAJONES - SERIE SE-600 - INOX.				
	36 36 36 36 36 36 36 36 36	SMPS-150-2C SMPS-150-4C SMPS-200-2C SMPS-200-4C SMPS-200-6C SMPS-250-2C SMPS-250-4C SMPS-250-6C SMPS-250-8C		Parrilla central. Parrilla extremo. Soporte de 3 niveles.
MESA REFRIGERADA FRENTE MOSTRADOR - SERIE SE-600 - INOX.				
	37 37 37	SFMPS-150 SFMPS-200 SFMPS-250		Parrilla central. Parrilla extremo. Soporte de 3 niveles.
MESA REFRIGERADA - GASTRONORM- SERIE SE - GN 1/1				
	39 39 39	SMPG-135 SMPG-180 SMPG-225		Parrilla GN 1/1. Par de guías.
MESA REFRIGERADA - GASTRONORM - CON FREGADERO - SERIE SE - GN 1/1 - INOX.				
	41 41 41	SMPGF-135 SMPGF-180 SMPGF-225		Parrilla GN 1/1. Par de guías.
MESA REFRIGERADA - GASTRONORM - CON CAJONES - SERIE SE - GN 1/1 - INOX.				
	42 42 42 42 42 42 42 42 42	SMPG-135-2C SMPG-135-4C SMPG-180-2C SMPG-180-4C SMPG-180-6C SMPG-225-2C SMPG-225-4C SMPG-225-6C SMPG-225-8C		Parrilla GN 1/1. Par de guías.
MESA REFRIGERADA - GASTRONORM - SERIE SE-700 - GN 1/1 - DE ALTURA 600 MM - INOX.				
	43 43 43 43 43 43	SMPGB-135 SMPGB-180 SMPGB-225 SMPGB-135-3C SMPGB-180-5C SMPGB-225-7C		

MESAS REFRIGERADAS GN - SERIE SE-800 - PASTELERÍA

NOVEDAD

-Encimera en acero inox.con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
-Mesas refrigeradas pastelería euronorma de 600 X 400 serie 800.
-Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inox.
-Interior en acero inox. y con uniones curvas para facilitar su limpieza.
-Puertas con tirador incorporado en acero inox. y bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
-Contrapuertas embutidas en acero inox para un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución.
-Estantes interiores de varillas plastificadas de fácil desmontaje para su limpieza.
-Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
-Pies de acero inox. regulables en altura.
-Desagüe en el interior.
-Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
-Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
-Evaporador estático.
-Evaporación automática del gua del desescarche.
-Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC con una densidad de 40kg/m^3.
-Interruptor luminoso de marcha-paro.
-Control electrónico de la temperatura con visor digital.
-Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
-Bajo pedido se pueden fabricar con puertas de cristal, sin encimera, con grupo frigorífico a izquierda o a distancia.
-En los modelos con puertas de cristal incorporan luz LED.

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (ºC)	Potencia (kw)	Tensión (v/Hz)	Nº de Puertas	Refrig.
SMPP-150	1492x800x850	-2 / +8	0,22	230 1+N/50	2	R-290
SMPP-200	2017x800x850	-2 / +8	0,30	230 1+N/50	3	R-290
SMPP-250	2542x800x850	-2 / +8	0,30	230 1+N/50	4	R-290

MESAS REFRIGERADAS GN - SERIE SE-800 - CON PUERTAS PASANTES - CENTRAL

NOVEDAD

-Encimera en acero inox.con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
-Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inox.
-Interior en acero inox. y con uniones curvas para facilitar su limpieza.
-Puertas con tirador incorporado en acero inox. y bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
-Contrapuertas embutidas en acero inox para un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución.
-Estantes interiores de varillas plastificadas de fácil desmontaje para su limpieza.
-Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
-Pies de acero inox. regulables en altura.
-Desagüe en el interior.
-Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
-Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
-Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
-Evaporación automática del gua del desescarche.
-Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC con una densidad de 40kg/m^3.
-Interruptor luminoso de marcha-paro.
-Control electrónico de la temperatura con visor digital.
-Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (ºC)	Potencia (kw)	Tensión (v/Hz)	Nº de Puertas	Refrig.
SMPGC-135	1342x778x850	-2 / +8	0,249	230 1+N/50	2	R-290
SMPGC-180	1792x778x850	-2 / +8	0,249	230 1+N/50	3	R-290
SMPGC-225	2242x778x850	-2 / +8	0,332	230 1+N/50	4	R-290

MESA REFRIGERADA PARA PIZZERÍA - INOX. - SERIE SM - LA BARI

44	PZ-2600-TN-LB	**Expositor Ingredientes**	Parrilla.
44	PZ-3600-TN-LB	VRX-1500-380 NO INCLUIDO (Pág. 8)	Par de guías.
		VRX-2000-380 NO INCLUIDO (Pág. 8)	

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADA - INOX. - SERIE SM - LA BARI

45	S-901	Parrilla.
45	S-903-TOP	Par de guías.
45	PS-200	
45	PS-300	

ENFRIADOR DE BOTELLAS - SERIE "ECO"

46	SEBE-100-G	Separador vertical plastificado.
46	SEBE-150-G	
46	SEBE-200-G	
46	SEBE-100-I	
46	SEBE-150-I	
46	SEBE-200-I	

MUEBLE NEUTRO

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
MESA CAFETERA Y ESTANTERÍA - INOX. - SERIE SE				
	48	SMAC-1060		
	48	SMAC-1560		
	48	SMAC-2060		
	48	SESMA-1060		
	48	SESMA-1560		
	48	SESMA-2060		
MESA DE TRABAJO MURAL				
	49	MMD-106		
	49	MMD-126		
	49	MMD-156		
	49	MMD-206		Entrepaño (metro lineal).
	49	MMD-107		
	49	MMD-127		
	49	MMD-157		
	49	MMD-207		

	Pág.	Modelo	Sólo Fregadero	Fregadero+Bastidor	Fregadero +Bastidor/H.L	Observaciones
FREGADEROS Y SOPORTE - SERIE 600-700						
	50	FSD-1260-ED/EI				
	50	FSD-1660-ED/EI				
	50	FSD-2060-ED/EI				
	50	FSD-1270-ED/EI				
	50	FSD-1670-ED/EI				
	50	FSD-2070-ED/EI				
	50	FSD-1260/HL-ED/EI				
	50	FSD-1660/HL-ED/EI				
	50	FSD-2060/HL-ED/EI				
	50	FSD-1270/HL-ED/EI				
	50	FSD-1670/HL-ED/EI				
	50	FSD-2070/HL-ED/EI				

CONGELADORES Y CONSERVADORAS

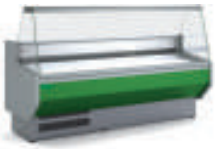
	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios	
CONGELADOR HORIZONTAL - ABATIBLE - CUBA ALUMINIO - SERIE SU - LA BARI					
	52	UDD-660-BK		**Dimensiones ext. (mm)**	**Dimensiones int. (mm)**
	52	UED-280-A++		984x700x895	820x440x455/705
	52	UED-380-A++		1284x700x895	1120x440x455/705
	52	UED-480-A++		1504x700x895	1340x440x455/705
CONGELADOR HORIZONTAL - ABATIBLE - CUBA ALUMINIO - SERIE SU - LA BARI					
	53	UDD-600-BK		Cestilla.	
CONSERVADORA TAPAS CORREDERAS CRISTAL - SERIE SU - LA BARI					
	56	UDD-300-SC			
	56	UDD-400-SC		Cestilla.	
	56	UDD-500-SC			
	56	UDD-600-SC		**Dimensiones ext. (mm)**	**Dimensiones int. (mm)**
	56	UDD-805-SC		2500x629x950	2380x510x715

VITRINAS REFRIGERADA - ENFRIADORES DE TAPAS
VITRINAS PARA INGREDIENTES

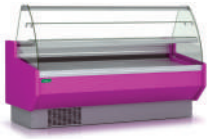
VITRINA EXPOSITORA - SERIE SD-8

	Pág.	Modelo	Mod. R	Mod. C	Opción Estante Cris.	Opción Plano Exp. en Acero	Opción Cierre Plexi
	59	SVED-8-10-R/C					
	59	SVED-8-13-R/C					
	59	SVED-8-15-R/C					
	59	SVED-8-20-R/C					
	59	SVED-8-25-R/C					

VITRINA EXPOSITORA - SERIE SD-9

	Pág.	Modelo	Mod. C con reserva	Opción Estante Cris.	Opción Plano Exp. en Acero	Opción Cierre Plexi
	60	SVED-9-10-C				
	60	SVED-9-13-C				
	60	SVED-9-15-C				
	60	SVED-9-20-C				
	60	SVED-9-25-C				
	60	SVED-9-30-C				

VITRINA EXPOSITORA - SERIE SD-9P

	Pág.	Modelo	Mod. RR	Mod. C	Opción Cierre Plexi
	61	SVEPD-9-10-RR/C			
	61	SVEPD-9-13-RR/C			
	61	SVEPD-9-15-RR/C			
	61	SVEPD-9-20-RR/C			
	61	SVEPD-9-25-RR/C			

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA - SERIE SGN

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inox.
- Compresor Secop.
- Termostato de temperatura Dixell.
- Luz interior LED.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Resistencia antivaho en cristal frontal.
- Dotación: 2 estantes cristal movibles.

Accesorios

Estante cristal Mod. 1200.
Soporte estante Mod. 1200.
Estante cristal Mod. 1500.
Soporte estante Mod. 1500.

Pág.	MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Nº Estantes	Temperatura (ºC)	Gas Refrig.	Cristal
62	SGN-1200-RF2	1200x730x1200	400	2	2/8	R-290	Recto
62	SGN-1200-CF2	1200x730x1200	400	2	2/8	R-290	Curvo
62	SGN-1500-RF2	1500x730x1200	505	2	2/8	R-290	Recto
62	SGN-1500-CF2	1500x730x1200	505	2	2/8	R-290	Curvo

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA - SERIE SER - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Interior y exterior acero inoxidable .
- Respetuoso con el medio ambiente, libre de CFC, aislamiento de poliuretano de 37/45 kg/m^3 de densidad con 60 mm de espesor .
- Panel de control digital.
- Función de descongelación automática.
- Refrigerante R134a, R404a.
- 4 ruedas, dos de las cuales se pueden girar en todos los sentidos.
- Cristal frontal plano.
- Estantes de vidrio.
- Iluminación LED estándar.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Temperatura (ºC)	Tensión (v/Hz)	Peso (kg.)
SPDLB-1000-R	1000x700x1300	0 / +4	220-240/50-60	140
SPDLB-1200-R	1200x700x1300	0 / +4	220-240/50-60	170
SPDLB-1500-R	1500x700x1300	0 / +4	220-240/50-60	200

VITRINA MURAL REFRIGERADA - SERIE SS - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Acero inoxidable 201basic.
- 3 estantes regulables.
- Compresor Secop.
- Termostato digital Dixell.
- Luz LED.
- Cortina.
- Sistema de refrigeración ventilada.

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Refrig.	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Temperatura (ºC)
700-OC	700x670x1900	R-290	980	220/50	+2 /+8

VITRINA EXPOSITORA - INGREDIENTES-PIZZERÍA - SERIE SM - LA BARI

64	VRK-38120-V/SS			
64	VRK-38150-V/SS			
64	VRK-38180-V/SS			
64	VRK-38200-V/SS			

EXPOSITOR REFRIGERADO DE ALIMENTOS - SERIE SE - BANDEJA FRÍA

65	EXA-6			
65	EXA-8			

LAVADO

LAVAVASOS - LAVAVAJILLAS - PAG. 11

LAVAVASOS - LA BARI 35

LAVAVASOS - LA BARI 40

LAVAVAJILLAS - LA BARI 50

LAVAVAJILLAS - LA BARI 1500 - CAPOTA

LAVAVASOS DIGITAL - LA BARI 40

LAVAVAJILLAS DIGITAL - LA BARI 50

LAVAVAJILLAS DIGITAL - LA BARI 1510 - CÚPULA

LAVAVASOS - LAVAVAJILLAS

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
LAVAVASOS - LA BARI 35				
	67	LA BARI-35		Cesta vasos 35x35. Cestilla cubiertos. Dispensador de detergente. Dispensador de abrillantador.
LAVAVASOS - LA BARI 40				
	68 68	LA BARI-40 LA BARI-40-BD		Cesta vasos 40x40. Cestilla cubiertos. Cesta platos 40x40. Dispensador de detergente. Dispensador de abrillantador.
LAVAVAJILLAS - LA BARI 50				
	69 69 69	LA BARI-50 LA BARI-50-T LA BARI-50-BD		Cesta vasos 50x50. Cesta platos 50x50. Cestilla cubiertos. Dispensador de detergente. Dispensador de abrillantador.
LAVAVAJILLAS - LA BARI 1500 - CAPOTA				
	70	LA BARI-1500-C		Cesta vasos 50x50. Cesta platos 50x50. Dispensador de detergente. Dispensador de abrillantador.
LAVAVASOS DIGITAL - LA BARI 40				
	71	LA BARI-40-D		Cesta vasos 40x40. Cesta platos 40x40. Cestilla cubiertos.
LAVAVAJILLAS DIGITAL - LA BARI 50				
	72 72	LA BARI-50M-D LA BARI-50T-D		Cesta vasos 50x50. Cesta platos 50x50. Cestilla cubiertos.
LAVAVAJILLAS DIGITAL - LA BARI 1510 - CÚPULA				
	73	LA BARI-1510-D		Cesta vasos 50x50. Cesta platos 50x50. Cestilla cubiertos.

FIAMMA

COCCIÓN Y VARIOS - PAGS. 13-14

DESINFECTADOR DE CUCHILLOS - FIAMMA

EXTERMINADOR DE INSECTOS - FIAMMA

FREIDORA ELÉCTRICA SOBREMOSTRADOR - FIAMMA

FREIDORA ELÉCTRICA SOBREMOSTRADOR TRIFÁSICA - FIAMMA

GRILL ELÉCTRICO - FIAMMA

GRILL ELÉCTRICO VITROCERÁMICO - FIAMMA

PLANCHA A GAS - "ECO" - FIAMMA

PLANCHA A GAS - "ECO" - CON HORNILLO - FIAMMA

PLANCHA A GAS SNACK Y CROMO DURO - FIAMMA

PLANCHA ELÉCTRICA - FIAMMA

PLANCHA ELÉCTRICA CROMO DURO - FIAMMA

SALAMANDRA - FIAMMA

TERMO PARA LECHE - FIAMMA

FIAMMA

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
DESINFECTADOR DE CUCHILLOS - FIAMMA				
	159	AEF-15.30		
EXTERMINADOR DE INSECTOS - FIAMMA				
	159 159	M-30-5-I C-30-6-I		
FREIDORA ELÉCTRICA SOBREMOSTRADOR - FIAMMA				
	107 107	FF-10-NV FF-10+10-NV		Cestilla 10L (220x250x104).
FREIDORA ELÉCTRICA SOBREMOSTRADOR TRIFÁSICA - FIAMMA				
	107 107 107 107	FF-10-TR-NV FF-10+10-TR-NV FF-15-TR-NV FF-15+15-TR-NV		Cestilla 10L (220x250x104). Cestilla 15L (285x285x118). Cestilla pequeña (2) para 15L.
GRILL ELÉCTRICO - FIAMMA				
	137 137 137 137 137 137 137 137 137 137	GR-4-2 GR-4-1L GR-4-1LTL GR-6-2 GR-6-1L GR-6-1LTL GR-8-2 GR-8-2L GR-8-2LTL GRM-2		
GRILL ELÉCTRICO VITROCERÁMICO - FIAMMA				

CARACTERÍSTICAS GENERALES

-Calentamiento súper rápido (en menos de 5 minutos).
- Bajo consumo de energía.
- Placa vitrocerámica de alta calidad y muy resistente.
- Fácil de limpiar.
- OPCIONAL: Antisalpicaduras.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones del Vidrio (mm)	Dimensiones Area Calentada de Trabajo (mm)	Temperatura (°C)	Tensión (v/Hz)	Peso N/B (kg.)
GRV-CG6GG-C/C	470x445x245	370x250	340x220	0 - 250	230/1-50	15,5 / 17,5
GRV-CG6SS-L/L	470x445x245	370x250	340x220	0 - 250	230/1-50	15,5 / 17,5

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios

PLANCHA A GAS - "ECO" - FIAMMA

	125	GGP-6.4	
	125	GGP-6.6	
	125	GGP-6.8	
	125	GGP-6.10	

PLANCHA A GAS - "ECO" - CON HORNILLO - FIAMMA

	126	GGP-6.4F	
	126	GGP-6.6F	
	126	GGP-6.8F	

PLANCHA A GAS SNACK Y CROMO DURO - FIAMMA

	127	GGP-15.6	
	127	GGP-15.8	
	127	GGP-15.10	
	127	GGP-15.6-CR/T	
	127	GGP-15.8-CR/T	
	127	GGP-15.10-CR/T	

PLANCHA ELÉCTRICA - FIAMMA

	120	EGP-15.6	
	120	EGP-15.8	
	120	EGP-15.10	

PLANCHA ELÉCTRICA CROMO DURO - FIAMMA

	121	EGP-15.6-CRD	
	121	EGP-15.8-CRD	
	121	EGP-15.10-CRD	

SALAMANDRA - FIAMMA

	138	SEF-450-I	
	138	SEF-650-I	

TERMO PARA LECHE - FIAMMA

	139	TLF-6	

La Bari

LA BARI - PAGS. 16-26

BAÑO MARÍA GASTRONORM SOBREMESA - ELÉCTRICO - (CON Y SIN GRIFO) - LA BARI
BAÑO MARÍA - "ECO" - LA BARI
BARBACOA - LA BARI
CALIENTA PLATOS - LA BARI
COCEDORES DE PASTA - LA BARI
FRY-TOP - CROMO DURO - SERIE 600 SER - LA BARI
COCINA SOBREMOSTRADOR CON BANCADA - SERIE 600 SER - LA BARI
COCINA - A GAS - SERIE 600 SER - LA BARI
COCINA SOBREMOSTRADOR - A GAS - SERIE 700 SER - LA BARI
FRY-TOP SOBREMOSTRADOR - A GAS - CROMO DURO - SERIE 700 SER - LA BARI
BARBACOA SOBREMOSTRADOR - A GAS - SERIE 700 SER - LA BARI
MESA CON PUERTAS - SERIE 700 SER - LA BARI
COCINA - A GAS - SERIE 700 SER - LA BARI
FREIDORA DE MUEBLE - A GAS - SERIE 700 SER - LA BARI
CREPES ELÉCTICO - LA BARI
ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS - LA BARI
ESTERILIZADOR DE UTENSILIOS - LA BARI
FOGONES INDUSTRIALES - LA BARI
FOGONES INDUSTRIALES - ALTO RENDIMIENTO - LA BARI
FREIDORA ELÉCTRICA - "ECO" - LA BARI
FREIDORA ELÉCTRICA - "ECO" - CON GRIFO - LA BARI
FREIDORA ELÉCTRICA - "ECO" - PARA PASTELERÍA - CON GRIFO - LA BARI
FREIDORA ELÉCTRICA - SOBREMOSTRADOR - IMPERIAL - LA BARI
FREIDORA ELÉCTRICA - SOBREMOSTRADOR - TRIFÁSICA - LA BARI
FREIDORA ELÉCTRICA DE MUEBLE - TRIFÁSICA - LA BARI
FREIDORA ELÉCTRICA DE MUEBLE PARA PASTELERÍA - LA BARI
GOFRERA - LA BARI
GRILL ELÉCTRICO - LA BARI
HORNO MINI PIZZA - LA BARI
HORNO DE CINTA PARA PIZZA - LA BARI
PLANCHA ELÉCTRICA - LA BARI
PLANCHAS ELÉCTRICAS RCN - LA BARI
PLANCHA ELÉCTRICA "ECO" - LA BARI
PLANCHA A GAS - LA BARI
PLANCHAS A GAS RCN - LA BARI
PLANCHA A GAS "ECO" - LA BARI
SALAMANDRA - LA BARI
TOSTADOR ELÉCTRICO - LA BARI
TOSTADOR DE CINTA - HORIZONTAL Y VERTICAL - LA BARI
FOGON INDUSTRIAL - GRAN CAPACIDAD - LA BARI
SHAWARMA - A GAS - LA BARI

LA BARI

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
BAÑO MARÍA GASTRONORM SOBREMESA - ELÉCTRICO - (CON Y SIN GRIFO) - LA BARI				
	146 146 146	BMG-1115-LB BMG-1115-GR-LB BMG-2115-GR-LB		

	Pág.	Modelo	Observaciones	
BAÑO MARÍA - "ECO" - LA BARI				
	147 147	BM BMG		
BARBACOA - LA BARI				
	129 129 129	SB-35 SB-60 SB-90		Bolsa piedra volcánica

CALIENTA PLATOS - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Modelos para 60 y 120 platos.
- Estructura de acero inoxidable.
- Interruptor de ON/OFF con luz indicadora.
- Termostato regulable.
- Resistencia blindada "Incoloy".
- Estantes extraibles.
- Pies ajustables y antideslizantes.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad	Potencia (w)	Tensión (v)	Peso (kg)
SAP-60-LB	400x460x860	3 Estantes (60 platos)	750	230	25
SAP-120-LB	780x460x860	6 Estantes (120 platos)	1500	230	42

COCEDORES DE PASTA - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Grifo de agua para llenado.
- Grifo de desagüe en la parte delantera.
- Interruptor ON/OFF y luces indicadoras para indicación "ON".
- Termostato de seguridad con reinicio manual.
- Termostato de regulación (hasta 110 °C) e indicadores luminosos para mostrar el funcionamiento del termostato.
- Micro interruptor de seguridad para evitar el funcionamiento del panel de control cuando se retira la estructura.
- Resistencia blindada "Incoloy".
- Cestas de alambre y malla fina en acero inoxidable AISI 304.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v)	Dimensiones cestillas (mm)	Peso (kg)
SCP-7-L-LB	270x460x370	3200	230	125x95x135 x3	7
SCP-77-L-LB	535x460x370	2x3200	230	125x95x135 x6	13

FRY-TOP - CROMO DURO - SERIE 600 SER - LA BARI

SAM-1050-CRD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

NOVEDAD

- **Llama piloto.**
- Válvula de seguridad con termopar.
- Zonas de calentamiento independientes.
- Diseño ergonómico.
- Sistema de encendido **piezo eléctrico** para cada quemador.
- Quemadores tubulares especialmente diseñados para garantizar una cocción homogénea en todas las superficies de la placa.
- Cajón recogegrasas extraible.
- Placa en **CROMO DURO**.

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Quemadores	Potencia (kw)	Peso (kg)
SAM-550-CRD	550x600x300	1	7	40
SAM-750-CRD	750x600x300	2	14	60
SAM-1050-CRD	1050x600x300	3	21	80

COCINA SOBREMOSTRADOR CON BANCADA - SERIE 600 SER - LA BARI

SOG-03-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Parrilla de hierro.
- Válvula de seguridad y termopar.
- Disponible en gas butano y natural.
- Patas regulables.
- De fácil limpieza.

NOVEDAD

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (kw)	Peso (kg)	Quemadores
SOG-02-LB	1000x600x850	14,32	35	2
SOG-03-LB	1500x600x850	21,48	48	3

COCINA - A GAS - SERIE 600 SER - LA BARI

SERKUZ-03-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

NOVEDAD

- Construida en acero inoxidable.
- Válvula de seguridad con termopar.
- Parrilla superior de hierro. Gran resistencia.
- Disponible en gas butano y natural.
- Piezzo eléctrico y llama piloto.
- Horno GN 2/1 e independiente.
- Parrilla GN 2/1 extraíble.
- Patas regulables en acero inoxidable.
- De fácil limpieza.

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Quemadores	Potencia (kw)	Peso (kg)
SERKUZ-02-LB	1000x600x850	2 + H	23	70
SERKUZ-03-LB	1500x600x850	3 + H	31,5	90

COCINA SOBREMOSTRADOR - A GAS - SERIE 700 SER - LA BARI

NOVEDAD

SER-7080-G

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Válvula de seguridad con termopar.
- **Llama piloto.**
- Parrilla superior de hierro de gran resistencia.
- Patas ajustables en altura.
- De fácil limpieza.
- Opcional: Mueble (Pág. 19).

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Quemadores	Potencia (kw)	Peso (kg)
SER-7040-G	400x700x300	2	10	24
SER-7080-G	800x700x300	4	20	44
SER-70120-G	1200x700x300	6	30	57

FRY-TOP SOBREMOSTRADOR - A GAS - CROMO DURO - SERIE 700 SER - LA BARI

NOVEDAD

SER-7060-G/CRG

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Placa de cocción lisa.
- **Grifo termostático.**
- Termostato ajustable entre 50-300 °C.
- Patas ajustables en altura.
- Distribución uniforme de la temperatura en la superficie de cocción.
- Dispone de cajón recogegrasas.
- De fácil limpieza.
- Placa en **CROMO DURO**.
- Opcional: Mueble (Pág. 19).

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Quemadores	Potencia (kw)	Peso (kg)
SER-7040-G/CRD	400x700x300	1	7	41
SER-7060-G/CRD	600x700x300	1	10,5	62
SER-7080-G/CRD	800x700x300	2	14	72

BARBACOA SOBREMOSTRADOR - A GAS - SERIE 700 SER - LA BARI

SER-7080-LG

NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Válvula de seguridad con termopar.
- **Llama piloto.**
- Parrilla superior de hierro fundido de gran resistencia.
- Cajón recogegrasas.
- Patas ajustables en altura.
- De fácil limpieza.

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (kw)	Peso (kg)
SER-7040-LG	400x700x300	7	50
SER-7080-LG	800x700x300	14	95

MESA CON PUERTAS - SERIE 700 SER - LA BARI

SER-7080-MP

NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Larga durabilidad.
- Para productos de la serie 700.
- Patas ajustables en altura.
- Puertas incorporadas.

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Peso (kg)
SER-7040-MP	400x700x550	14
SER-7080-MP	800x700x550	22
SER-70120-MP	1200x700x550	30

NOVEDADES 2022 - SERIE 700

COCINA - A GAS - SERIE 700 SER - LA BARI

SER-12070-KG

NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Válvula de seguridad con termopar.
- Parrilla superior de hierro fundido de gran resistencia.
- **Llama piloto y piezo eléctrico horno.**
- Horno con termostato ajustable entre 100-300 °C.
- Horno GN 2/1.
- Horno independiente, con bandeja extraible GN 2/1.
- Patas ajustables en altura.
- De fácil limpieza.

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Quemadores	Potencia (kw)	Peso (kg)
SER-8070-KG	800x700x850	4+H	25,9	130
SER-12070-KG	1200x700x850	6+H	35,9	150

FREIDORA DE MUEBLE - A GAS - SERIE 700 SER - LA BARI

SER-8070-GM

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad 100-180 °C.
- **Llama piloto.**
- Patas ajustables en altura.
- Cuba monoblock.

NOVEDAD

Accesorios
- 2 ½ cestillas

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (kw)	Capacidad (l)	Peso (kg)
SER-4070-GM	400x700x850	9	18	42
SER-8070-GM	800x700x850	18	36	68

CREPES ELÉCTICO - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

NOVEDAD

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)
SERK-40-S	460x532x190	1500
SERK-40-D	900x532x190	3000

ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura de acero inoxidable.
- Bombilla germicida UV-C para eliminar bacterias y virus.
- Temporizador mecánico 0-120 minutos.
- Micro-interruptor de seguridad para asegurar que las lámparas UV-C se apaguen cuando se abre la puerta del armario.
- Luz indicadora de funcionamiento.
- Porta cuchillos extraible para facilitar la limpieza.
- Puertas con ventanas que protegen de los rayos UV-C.
- Puerta con cerradura (llave incluida).

NOVEDAD

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v)	Peso (kg)
SEF-20-F-LB	500x150x560	15	230	6
SEF-40-F-LB	970x150x560	30	230	11

ESTERILIZADOR DE UTENSILIOS - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

NOVEDAD

- Estructura de acero inoxidable.
- Bombilla germicida UV-C para eliminar bacterias y virus.
- Rejilla de protección de vidrio de lámpara UV-C.
- Interruptor principal ON/OFF.
- Temporizador mecánico 0-120 minutos para garantizar la esterilización de una amplia gama de virus y bacterias.
- Piloto de indicación de funcionamiento.
- Micro-interruptor de seguridad para cortar la radiación UV-C cuando se abre la puerta para evitar cualquier exposición a la radiación.
- Puerta completamente sellada con goma aislante para garantizar que no se emita radiación UV al exterior.
- Puerta con ventana de vidrio que permite una vista completa del área interna.
- Estantes tubulares robustas para soportar hasta 25 kg. (armario simple) y 50 kg. (armario doble).
- Manija de puerta ergonómica.
- Pies ajustables.
- Accesorios: bandejas de plástico estándar.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Tensión (v)
SAE-UV-1P-LB	644x644x1830	60	230
SAE-UV-2P-LB	1248x644x1830	120	230

FOGONES INDUSTRIALES - LA BARI

P.V.P.

131	F-1G-LB
131	F-2G-LB
131	F-2GE-LB
131	F-2GX-LB
131	F-3G-LB
131	F-4G-LB
131	F-4GE-LB

Juego de: regulador, goma y par de abrazaderas.

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios

FOGONES INDUSTRIALES - ALTO RENDIMIENTO - LA BARI

131	F-1G-AR-LB
131	F-2G-AR-LB
131	F-3G-AR-LB
131	F-4G-AR-LB

QUEMADOR
ALTO RENDIMIENTO

Juego de: regulador, goma y par de abrazaderas.

FREIDORA ELÉCTRICA - "ECO" - LA BARI

FI-44-S-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

NOVEDAD

- Construida en acero inoxidable.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato regulable hasta 190 °C.
- Termostato de seguridad con reinicio manual.
- Depósito interior integrado de acero inoxidable con marca de nivel de aceite, máx. y min.
- Pies de goma antideslizantes.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia/Tensión (w/v)	Ref. Interna	Dimensiones cestillas (mm)	Peso (kg)
FI-4-S-LB	180x410x315	3000/230	-	120x215x120	4
FI-7-C-LB	270x410x315	3500/230	Contactor	195x215x120	6
FI-44-S-LB	360x410x315	2x3000/230	-	120x215x120	7
FI-77-C-LB	535x410x315	2x3500/230	Contactor	195x215x120	11
FI-47-LB	450x410x315	2200/230-3200/230	-	120x215x120/195x215x120	11

FREIDORA ELÉCTRICA - "ECO" - CON GRIFO - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

NOVEDAD

- Construida en acero inoxidable.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato regulable hasta 190 °C.
- Interruptor de ON/OFF para corte de energía general con luz indicadora.
- Depósito interior integrado de acero inoxidable con marca de nivel de aceite, máx. y min.
- Pies de goma antideslizantes.
- Microinterruptor de seguridad, para evitar que el panel de control funcione al sacarlo de la cuba.
- ½"grifo con sistema de seguridad.
- Salida de aceite en el fondo de la cubeta para un drenaje eficiente, equipada con filtro anti-residuos.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia/Tensión (w/v)	Ref. Interna	Dimensiones cestillas (mm)	Peso (kg)
FI-7-GC-LB	270x460x370	3500/230	Contactor	195x215x120	7
FI-10-GC-LB	325x500x370	4500/230	Contactor	255x255x120	9
FI-10-GTC-LB	325x500x370	7500/230	Contactor	255x255x120	10
FI-77-GC-LB	535x460x370	2x3500/230	Contactor	195x215x120	13
FI-1010-GC-LB	655x500x370	2x4500/230	Contactor	255x255x120	17
FI-1010-GTC-LB	655x500x370	2x7500/230	Contactor	255x255x120	19

FREIDORA ELÉCTRICA - "ECO" - PARA PASTELERÍA - CON GRIFO - LA BARI

FI-16-GPT-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

NOVEDAD

- Construida en acero inoxidable.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato regulable hasta 190 °C.
- Termostato de seguridad con reinicio manual.
- Interruptor de ON/OFF para corte de energía general con luz indicadora.
- Depósito interior integrado de acero inoxidable con marca de nivel de aceite, máx. y min.
- Pies de goma antideslizantes.
- Microinterruptor de seguridad, para evitar que el panel de control funcione al sacarlo de la cuba.
- ½"grifo con sistema de seguridad.
- Salida de aceite en el fondo de la cubeta para un drenaje eficiente, equipada con filtro anti-residuos.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia/Tensión (w/v)	Tensión	Dimensiones cestillas (mm)	Peso (kg)
FI-16-GPT-LB	530x460x370	9000/400	Trifásica	470x250x110	12
FI-30-GPT-LB	650x670x370	15000/400	Trifásica	575x445x110	20

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios

FREIDORA ELÉCTRICA - SOBREMOSTRADOR - IMPERIAL - LA BARI

105	FK-6-LB		Cestilla 6L (195x215x110).
105	FK-66-LB		Cestilla 7L (195x215x110).
105	FKG-7-LB		Cestilla 10L (255x255x110).
105	FKG-77-LB		
105	FKG-10-LB		
105	FKG-100-LB		

FREIDORA ELÉCTRICA - SOBREMOSTRADOR - TRIFÁSICA - LA BARI

106	FKGT-10-LB		Cestilla 10L (255x255x110).
106	FKGT-100-LB		

FREIDORA ELÉCTRICA DE MUEBLE - TRIFÁSICA - LA BARI

108	FKGMT-10-LB	7500x400v	
108	FKGMT-10+10-LB	15000x400v	
108	FKGMT-16-LB	9000x400v	
Novedad	FKGMT-30-LB	18000x400v	Nuevo modelo de mueble 30 Lts.

FREIDORA ELÉCTRICA DE MUEBLE PARA PASTELERÍA - LA BARI

109	FKGPMT-16-LB	9000x400v	Nuevo modelo de mueble para pastelería 30 Lts.
Novedad	FKGPMT-30-LB	18000x400v	

GOFRERA - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)
SERKW-TE	311x382x220	2000

GRILL ELÉCTRICO - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)
SER-8-E	280x320x245	1300
SER-16-E	400x353x250	1800
SER-20-E	500x371x245	2500

HORNO MINI PIZZA - LA BARI

113	PO-2.01-PI-LB		
113	PO-3.02-PI-LB		
113	PO-3.03-PI-LB		
113	PO-2.01-PV-LB		
113	PO-3.02-PV-LB		
113	PO-3.03-PV-LB		

HORNO DE CINTA PARA PIZZA - LA BARI

SHPM-375-LB

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable.
- Regulación de velocidad de la cinta.
- Regulación independiente de potencia superior e inferior.
- Termómetro analógico.
- Interruptor giratorio ON/OFF.
- Pies ajustables.

NOVEDAD

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Diámetro	Potencia (w)	Tensión (v)	Peso (kg)
SHPT-375-L-LB	1690x615x310	Pizza 35 Ø	6000	400	45

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios

PLANCHA ELÉCTRICA - LA BARI

Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
119	SPE-406-L-LB		
119	SPE-606-L-LB		
119	SPE-806-L-LB		
119	SPE-406-RC-LB		
119	SPE-606-RC-LB		
119	SPE-806-RC-LB		
119	SPE-410-RC-LB		
119	SPE-610-RC-LB		
119	SPE-810-RC-LB		

PLANCHAS ELÉCTRICAS RCN - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

NOVEDAD

- Parrilla eléctrica lisa y ranurada con revestimiento cerámico antiadherente.
- Totalmente construida en acero inoxidable.
- Acabado cepillado / escocés.
- Zonas de calefacción independientes (nº de zonas según modelo).
- Interruptores de encendido / apagado independientes para controlar la fuente de alimentación principal y las luces indicadoras para la indicación de "ON".
- Termostato de regulación independientes (hasta 300 °C) y luces indicadoras para mostrar el funcionamiento del termostato.
- Pies ajustables.
- Equipo diseñado y fabricado de acuerdo con las normas CE.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones placa (mm)	Potencia/Tensión (w/v)	Características	Peso (kg)
SPE-410-RCN-LB	400x460x285	390x400	3000/230	Ranurada	20
SPE-610-RCN-LB	600x460x285	590x400	4500/230	1/2Lisa - 1/2Ranurada	25
SPE-810-RCN-LB	800x460x285	790x400	6000/400	1/3Ranurada - 2/3Lisa	30

PLANCHA ELÉCTRICA "ECO" - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

NOVEDAD

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)
SER-50-E	500x454x250	2500
SER-70-E	700x454x250	2800

PLANCHA A GAS - LA BARI

Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
124	SPG-406-L-LB		
124	SPG-606-L-LB		
124	SPG-806-L-LB		
124	SPG-406-RC-LB		
124	SPG-606-RC-LB		
124	SPG-806-RC-LB		
124	SPG-410-RC-LB		
124	SPG-610-RC-LB		
124	SPG-810-RC-LB		

PLANCHAS A GAS RCN - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

NOVEDAD

- Parrilla de gas lisa y ranurada con revestimiento cerámico antiadherente.
- Totalmente construida en acero inoxidable.
- Acabado cepillado / escocés.
- Zonas de calefacción independientes (nº de zonas según modelo).
- Quemador de llama autoestabilizado, controlado por válvula de seguridad termopar.
- Quemador con llama piloto y mechero.
- Agujero en el panel frontal para encendido manual, en caso de falla del encendedor.
- Bordes laterales para protección contra salpicaduras.
- Cajón extraible para recoger grasa.
- Diseñado para operar con Butano (G30), Propano (G31) y Gas Natural (G20), con inyectores para modificación según normas.
- Entrada de gas trasera, para optimizar el espacio.
- Pies ajustables.
- Equipo construido y certificado con marca CE.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones placa (mm)	Potencia (w)	Características	Peso (kg)
SPG-410-RCN-LB	400x450x310	390x400	3400	Ranurada	19
SPG-610-RCN-LB	600x450x310	590x400	5500	1/2Lisa - 1/2Ranurada	28
SPG-810-RCN-LB	800x450x310	790x400	8250	1/3Ranurada - 2/3Lisa	36

PLANCHA A GAS "ECO" - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

NOVEDAD

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)
SER-50-G	500x454x250	4050
SER-70-G	700x454x250	4050

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
SALAMANDRA - LA BARI				
	138	SLI-45-LB		
	138	SLI-65-LB		
TOSTADOR ELÉCTRICO - LA BARI				
	141	THS-LB		
	141	THD-LB		
	141	THD-T-LB	Con Temporizador	
	141	THE-LB		
	Novedad	STV-3-LB		
TOSTADOR DE CINTA - HORIZONTAL Y VERTICAL - LA BARI				
	142	STTH-210-LB		
	Novedad	STTH-375-LB		
	142	STTV-210-LB		
	142	STTV-280-LB		
	Novedad	STTV-375-LB		

FOGON INDUSTRIAL - GRAN CAPACIDAD - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construido en acero inoxidable.
- Bandeja recojedora de residuos en acero inoxidable.
- Disponible en gas butano y natural.
- Sistema de seguridad.
- Quemadores de alta potencia.
- De fácil limpieza.

NOVEDAD
DISPONIBLE
A PARTIR DE JUNIO

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Quemadores	Potencia (kw)	Peso (kg)
SYOG-02-LB	600x700x850	2	15	40

SHAWARMA - A GAS - LA BARI

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Cubierta de quemadores en acero inoxidable.
- Motor situado en la parte superior (reversible).
- Espada regulable.
- Plato y espada en acero inoxidable.
- Gas butano o natural.
- Válvula de seguridad.

NOVEDAD
DISPONIBLE
A PARTIR DE JUNIO

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (kw)	Peso (kg)	Quemadores
SDG-04-LB	550x600x1060	12,5	24	4

VARIOS

MAGNUS - PAG. 28
FREIDORA ELÉCTRICA DE MUEBLE - MAGNUS - SNACK
FREIDORA ELÉCTRICA DE MUEBLE - MAGNUS - S.750
FREIDORA A GAS DE MUEBLE - MAGNUS - SNACK
FREIDORA A GAS DE MUEBLE - MAGNUS - S.750
HORNO MICROONDAS - MAGNUS

XTS - PAGS. 28-29
HORNOS-PIZZA - ELÉCTRICOS - LINEA SMALL - XTS
HORNOS-PIZZA - ELÉCTRICOS - LINEA BASIC - XTS
HORNOS-PIZZA - ELÉCTRICOS - LINEA E-START - XTS
HORNOS-PIZZA - A GAS - LINEA GAS - XTS
AMASADORA - SERIE SL - XTS

HL - PAG. 29
BATIDORA PLANETARIA - MIXER - HL

SENCOTEL - PAG. 29
CHOCOLATERA - SENCOTEL

MAQUINARIA AUXILIAR - PAGS. 30-36
CAMPANA BASIC SNACK - SERIE 800 - MURAL Y CENTRAL
CAMPANA MONOBLOCK SNACK - SERIE 800 - MURAL Y CENTRAL
CORTADORA DE FIAMBRES "PROFESIONAL" - VOLANO
CORTADORA DE FIAMBRES AUTOMÁTICA
CORTADORA DE FIAMBRES
CORTADORA DE FIAMBRES ”PROFESIONAL”
CORTADORA DE FIAMBRES MOD. "ECO" - LA BARI
CORTADORA DE MOZZARELLA - FAMA
CORTAVERDURAS
CUTTER
RALLADOR (Grattugia)
CUBETA GASTRONORM INOX
ENVASADORA AL VACÍO - SERIE E
COCCIÓN SOUS VIDE
TERMOSELLADORA DE BARQUETAS
EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS - ACID
EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS - AUTOMÁTICO
PICADORA DE CARNE - TS
PICADORA DE CARNE - TI
PICADORA - "ECO" - LA BARI
SIERRA HUESOS
MIXER - LINEA 250-V.F. - 250-V.V. - FAMA
MIXER Y COMPONENTES - LINEA FM-300-V.V. / FM-400-V.V. / FM-500-V.V. - FAMA
ACCESORIOS - MIXER - LINEA FM-300-V.V. / FM-400-V.V. / FM-500-V.V. - FAMA
CARACTERÍSTICAS - MIXER - LINEA FM-300-V.V. / FM-400-V.V. / FM-500-V.V. - FAMA

VARIOS

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
FREIDORA ELÉCTRICA DE MUEBLE - MAGNUS - SNACK				
	110 110	FE-15-M FE-15+15-M		Cestilla 15L.
FREIDORA ELÉCTRICA DE MUEBLE - MAGNUS - S.750				
	110 110	FE-20-M FE-20+20-M		Cestilla 20L.
FREIDORA A GAS DE MUEBLE - MAGNUS - SNACK				
	111 111	FG-15-M FG-15+15-M		Cestilla 15L.
FREIDORA A GAS DE MUEBLE - MAGNUS - S.750				
	111 111	FG-20-M FG-20+20-M		Cestilla 20L.
HORNO MICROONDAS - MAGNUS				
	112 112 112 **Novedad**	SMW-25.9 SMW-25.10 SMW-34.14 SMW-34.21		
HORNOS-PIZZA - ELÉCTRICOS - LINEA SMALL - XTS				
	114 114	SF1/40-500 SF2/40-500		
HORNOS-PIZZA - ELÉCTRICOS - LINEA BASIC - XTS				
	115 115	BASIC-4 BASIC-44		
HORNOS-PIZZA - ELÉCTRICOS - LINEA E-START - XTS				
	116 116 116 116	E-START-4 E-START-44 E-START-6L E-START-66L		
HORNOS-PIZZA - A GAS - LINEA GAS - XTS				
	117 117 117	SG-4 SG-6 SG-9		

AMASADORA - SERIE SL - XTS

SL-22

SL-33

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura pintada.
- Cuba, espiral y rejilla de protección en acero inoxidable.
- Máquinas con ruedas.
- Timer.
- Perno rompe-masa.
- Cabezal y cuba fija, aptas para todo tipos de masas.
- Temporizador (excepto SL-10).
- Disponible con motor de dos velocidades.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia Motor (hp)	Tensión (v/Hz)	Masa por Ciclo (kg)	Capacidad Cuba (kg)	Peso (kg)
SL-10	300x550x620	0,5	230-400/50	8	10	41
SL-22	400x700x680	1	230-400/50	18	22	65
SL-33	450x740x730	1,5	230-400/50	25	33	70
SL-42	510x840x780	2	230-400/50	33	42	94
SL-53	560x880x830	2,5	230-400/50	42	53	95
SL-62	560x880x830	2,5	230-400/50	50	62	97

BATIDORA PLANETARIA - MIXER - HL

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquina para uso profesional.
- Fabricada en aluminio.
- Cuba en acero inoxidable.
- Transmisión por engranaje.
- Accesorios: Pala, varilla batidora y sinfín.

MODELO	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Velocidad (r.p.m.)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso Neto/Bruto (kg)
SHL-B20	550x510x920	20	94/140/333	750	220/50	56/74
SHL-B30	550x510x920	25	94/140/333	1100	220/50	63/83

CHOCOLATERA - SENCOTEL

CHOCOLUX-5

CHOCOLUX-10

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Las chocolateras están concebidas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc...) y en especial chocolate al que le aseguran siempre una densidad y cremosidad perfectas.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Termostato regulable para la temperatura deseada.
- Grifo exclusivo antiobstrucción.
- Caldera de acero inoxidable aislada térmicamente.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas, con señalador de nivel de agua.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Peso b/n (kg)	Capacidad (l)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)
CHOCOLUX-5	ø 260x470	7/6	5	1000	220/50
CHOCOLUX-10	ø 260x550	7/6	10	1000	220/50

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
CAMPANA BASIC SNACK - SERIE 800 - MURAL Y CENTRAL			**Nº de Filtros**	**TURBINAS**
	149	BASIC Pared 1000x730x700	2	7/7 4M 1/5 c.v. 9/9 4M 1/2 c.v. 9/9 6M 1/3 c.v. 9/9 4M 3/4 c.v. 10/10 4M 3/4 c.v. 10/10 6M 1/3 c.v. *- Ventiladores centrífugos de doble aspiración con motor directo.*
	149	BASIC Pared 1500x730x700	3	
	149	BASIC Pared 2000x730x700	4	
	149	BASIC Pared 2500x730x700	5	
	149	BASIC Central 1500x1400x700	6	
	149	BASIC Central 1500x2100x700	6	
	149	BASIC Central 2000x1400x700	8	
	149	BASIC Central 2000x2100x700	8	
	149	BASIC Central 2500x1400x700	10	Filtros (unidad)
	149	BASIC Central 2500x2100x700	10	*- 49x49 cms., en acero inoxidable, no incluido en el precio de la campana.*
CAMPANA MONOBLOCK SNACK - SERIE 800 - MURAL Y CENTRAL			**Filtros**	**CAJAS DE VENTILACIÓN**
	150	MONOBLOCK Pared (con motor) 1000x730x700	2	9/9 4M 1/3 c.v. 9/9 4M 1/2 c.v. 10/10 4M 1/3 c.v. 10/10 4M 3/4 c.v. 12/12 6M 1 c.v. Mon. 12/12 6T 1,5 c.v. Trif. *- SCADTM: Unidades de ventilación aisladas acústicamente y equipadas con ventiladores de doble aspiración.*
	150	MONOBLOCK Pared (con motor) 1500x730x700	3	
	150	MONOBLOCK Pared (con motor) 1500x730x700	3	
	150	MONOBLOCK Pared (con motor) 2000x730x700	4	
	150	MONOBLOCK Pared (con motor) 2500x730x700	5	
	150	MONOBLOCK Central (con motor) 1500x1400x700	6	
	150	MONOBLOCK Central (con motor) 1500x2100x700	6	
	150	MONOBLOCK Central (con motor) 2000x1400x700	8	
	150	MONOBLOCK Central (con motor) 2000x2100x700	8	Filtros (unidad)
	150	MONOBLOCK Central (con motor) 2500x1400x700	10	*- 49x49 cms., en acero inoxidable, no incluido en el precio de la campana.*
	150	MONOBLOCK Central (con motor) 2500x2100x700	10	

CORTADORA DE FIAMBRES "PROFESIONAL" - VOLANO

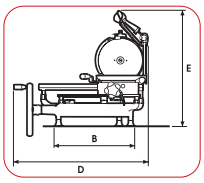
SF-300-VOLANO + PIE-300-VOLANO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

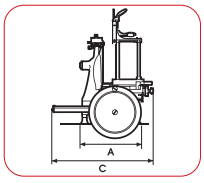
- **Cortadora de fiambres vertical, para uso profesional, completamente mecánica de uso manual.**
- Especialmente indicada para cortar todo tipo de fiambres, embutidos, quesos,…
- Construida en **aluminio y acero**, con acabado lacado de color rojo vivo.
- **Sistema mecánico de transmisión** mediante combinación de **engranajes y cadena** que permite el giro sincronizado y simultáneo de la cuchilla y desplazamiento y presión del carro hacia la cuchilla al accionar el volante.
- **Incorpora afilador de fácil utilización** que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- Cuchilla de acero especial, templada y afilada.
- Brazo especialmente **articulado** para adaptarse a todo tipo de productos y diferentes tamaños, con fijación de posición.
- Incorpora bandeja recoge-residuos en la parte inferior de la zona de corte y anillo de protección para la cuchilla.
- Superficie de plástico alimentario para la recogida del producto cortado.
- Protecciones de seguridad para el usuario.
- **Regulador del espesor de corte** muy sensible que permite realizar un ajuste decimal de 0 a 2 mm.
- Fácil limpieza e higiene.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo a las directivas europeas CE.
- **Pie soporte** de columna **opcional**, con el mismo acabado de pintura de color rojo vivo, **se suministra por separado**.

Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.

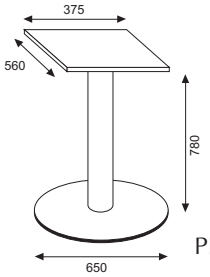
Regulador del espesor del corte de alta precisión.



SF-300



SF-300



PIE-300-VOLANO

DIMENSIONES

MODELO	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
SF-300-VOLANO	340	400	600	720	740

MODELO	Dimensiones Totales (mm)	ø Cuchilla (mm)	Capacidad Corte (mm)	Espesor Corte (mm)	Recorrido del Carro (mm)	Peso (N/B)
SF-300-VOLANO	600x900x740	300	230x190	0 a 2	255	46
PIE-300-VOLANO	-	-	-	-	-	72

CORTADORA DE FIAMBRES AUTOMÁTICA

NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida con una aleación de aluminio tratada con oxidación anódica.
- La base para la automatización de la máquina es de acero inoxidable y está equipada con un dispositivo de contador de cortes.
- El movimiento del carro es automático con velocidad fija y carrera variable del carro.
- Tiene una cuchilla de tercera generación como estándar, que es adecuada para el corte de carne y queso. La regulación del grosor de 0 a 16 es muy sensible y permite un ajuste decimal.

Accesorios
Pomo Metalizado SF-350-IP-CE Automática

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Tensión (v/Hz)	Diámetro Cuchilla (mm)	r.p.m.	Espesor de Corte (mm)	Motor Ventilado
SF-350-IP-CE (Automática)	115-220-240/50-60	350	260	0-16	Sí

	Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios

CORTADORA DE FIAMBRES

Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
152	SF-220-CE		**Accesorios**
152	SF-250-R-CE		Pomo Metalizado (SF-220-CE)
152	SF-300-R-CE		Pomo Metalizado (SF-250-R-CE)
			Pomo Metalizado (SF-300-R-CE)

CORTADORA DE FIAMBRES "PROFESIONAL"

Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
153	SF-300-IP-CE		**Accesorios**
153	SF-350-IP-CE		Pomo Metalizado (SF-300-IP-CE)
			Pomo Metalizado (SF-350-IP-CE)

CORTADORA DE FIAMBRES MOD. "ECO" - LA BARI

Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
154	220-ECO-CE-LB		
154	250-ECO-CE-LB		
154	300-ECO-CE-LB		

CORTADORA DE MOZZARELLA - FAMA

Pág.	Modelo	Observaciones	Accesorios
155	TMC (Monofásica)		Cono nº 1 - F2282
155	TMC (Trifásica)		Cono nº 2 - F2280
			Cono nº 3 - F2281
			Cono nº 4 - F2182

	Pág.	Modelo	

CORTAVERDURAS

HLC-300

DISCOS

- D20 - D12 - D10 - D8. (cubitos)
- T10 - T8 - T6. (corte francés)
- H10 - H8. (hoja de corte)
- HU2.5 - HU4 - HU8 - HU10. (cuchilla juliana)
- H14. (hoja de corte)
- E1 - E-2 - E5. (hoja de corte)
- H7. (hoja de rejilla)
- H4. (hoja de rejilla)
- H3. (hoja de rejilla)
- P4. (hoja de corte)
- P2. (hoja de corte)

NOVEDAD JULIO

CUTTER

157	C1-3L
157	C2-5L
157	C3-8L

- Variador de velocidad (solo mod. C2-5L y C3-8L).
- Cuchilla standard.
- Cuchilla diferente (para mayonesas, cremas, etc).

RALLADOR (Grattugia)

157 RALLADOR (Grattugia)

CUBETA GASTRONORM INOX

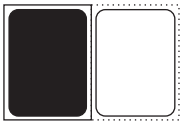
1/1

530 x 325 mm.

Ref.	H (mm)	Lts.
110.201	20	3
110.401	40	5,1
110.651	65	9,2
111.001	100	14,2
111.501	150	21,3
112.001	200	28,4

1/2

325 x 265 mm.

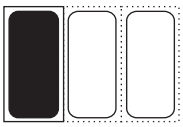


Ref.	H (mm)	Lts.
120.401	40	2
120.651	65	4,1
121.001	100	6,6
121.501	150	9,7
122.001	200	12,7

1/3

325 x 176 mm.

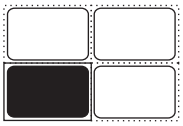
* Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.



Ref.	H (mm)	Lts.
130.401*	40	1,5
130.651	65	2,5
131.001	100	4,1
131.501	150	5,8
132.001	200	7,9

1/4

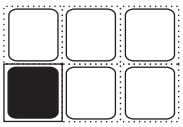
265 x 162 mm.



Ref.	H (mm)	Lts.
140.651	65	1,8
141.001	100	2,8
141.501	150	4,1
142.001	200	5,6

1/6

176 x 162 mm.



Ref.	H (mm)	Lts.
160.651	65	1,0
161.001	100	1,6
161.501	150	2,4
162.001	200	3,5

Tapa Normal

Ref.	Mod.
110.000	1/1
120.000	1/2
130.000	1/3
140.000	1/4
160.000	1/6

Perfiles Divisorios

Para realizar cualquiercomposición con las cubetas gastronorm

Ref.	Mod.	L cm.
111.111	1/1	53
122.222	1/2	32,5

ENVASADORA AL VACÍO - SERIE E

VAKSIC-10-E

VAKSIC-10-E. Serie 340

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 300 mm.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

VAKSIC-20-2A-E. Serie 410

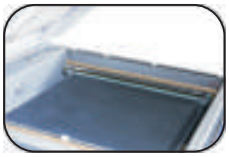
- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 400 mm.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

VAKSIC-20-2AE

Ideal para aplicaciones profesionales

VAKSIC- E

Simplicidad Profesional y eficiencia económica.
El lanzamiento de la nueva serie de envasadoras de vacío serie VAKSIC E vienen a completar la gama de envasadoras al vacío controlada por tiempo de sobremesa. Se trata de una nueva variante que se suma a la gama actual de envasadoras de sobremesa con la finalidad de ofrecer a los usuarios que buscan una alternativa competitiva en precio, una opción asequible con las funciones básicas de una envasadora y con la fiabilidad de la gama Vaksic. Esta gama presenta mejoras sustanciales en el proceso de fabricación, que se traducen en un producto profesional, simple y eficiente.



Mod.VAKSIC-20-2A-E: INCLUIDAS 2 BARRAS DE SOLDADURA

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones Cámara (mm)	Capacidad bomba (m^3/h)	Nº Barras Soldadadura	Longitud Soldad. (mm)	Potencia (w)
VAKSIC-10-E	400x480x442	345x380x120	10	1	300	370
VAKSIC-20-2AE	510x579x537	440x445x180	20	2	400+400	750

COCCIÓN SOUS VIDE

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SOUS-VIDE-30. Sous Vide portátil

- Sistema de cocción sous vide portátil con capacidad de hasta 25 litros.
- Permite un control preciso y constante de la temperatura. La cocción Sous Vide preserva la humedad de los alimentos, resaltando texturas y sabores.
- Construido en acero inoxidable.
-Panel de control electrónico muy fácil de utilizar.
- El sistema de sujeción que lo hace compatible con todo tipo de contenedores, cubetas gastronorm, ollas, etc.
- Control del nivel del agua. Incorpora alarma en caso de bajo nivel de agua.
- El sistema de circulación de agua y la potencia empleada en el sistema calentamiento permite una uniformidad de la temperatura en el contenedor.
- Por su diseño y tamaño permite su transporte y almacenaje.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad (l)	Rango Temp (°C)	Potencia (w)
SOUS-VIDE-30	153x64x330	30	5-99	1500

TERMOSELLADORA DE BARQUETAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Termoselladora eléctrica para el envasado de alimentos en barquetas y sellado mediante soldadura de film a la barqueta por calor.
- Modelo compacto de reducido tamaño para su fácil ubicación y uso.
- Construida en acero inoxidable. Sellado y corte simultáneo del film.
- Cuenta con un sistema de frenado de retroceso del film que facilita su utilización.
- Incluye 2 moldes en aluminio con junta de silicona para la sujeción de las barquetas:1 barqueta por ciclo de 192 x 137 mm (medidas exteriores), 2 barquetas por ciclo de 137 x 95 mm (medidas exteriores).
- El molde con capacidad de 2 barquetas incorpora una guía central que facilita el corte del film entre ambas.
- Se suministra con bobina de fi lm de 300 metros de longitud, Ø 160 mm y de 150 mm de ancho.
- La profundidad máxima de la barqueta es de 90 mm.

MODELO	Dimensiones (mm)	Tensión (w)	Potencia (w)
STSB-150	227x505x180/445	230/1/N - 50/60 Hz	450
SBFT-150	Bobina de film transparente (ancho 150 mm) longitud de 150 m		

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS - ACID

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Carrocería construida en material anti-corrosión.
- Sistema de palanca (homologado).
- Palanca de material irrompible.
- Componentes internos inoxidables (304).
- Sistema de puesta en marcha automático al presionar la palanca.
- Todos los componentes con posibilidad de limpieza en lavaplatos 90 °C.
- Incorpora jarra recogedora de zumo en material irrompible.
- Motor dimensionado para no subir la temperatura interna del aparato (exprimir las naranjas siempre a temperatura ambiente).
- Tiempo máximo de funcionamiento continuo: 30 min.
- Paro/marcha versión estándar: automático.
- Piña y colador en acero inoxidable.
- Colores naranja y plata (silver).

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Voltaje (v/Hz)	R.p.m.	Peso (kg)
ACID-1	180x280x380	570	220/50	1300	10
ACID-1-P	180x280x380	570	220/50	1300	10

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS - AUTOMÁTICO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

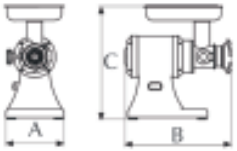
- Estructura en acero inoxidable y frontal en acrílico.
- Superficie lisa, anticorrosiva y de fácil limpieza.
- Diseño elegante y compacto.
- Interruptor resistente al agua, cubierto con dispositivo de seguridad.
- Elevada eficiencia, separación automática del zumo y los residuos.
- Sistema con engranajes automático.

MODELO	Dimensiones exteriores (mm)	Potencia (w)	Voltaje (v/Hz)	Diámetro Naranja	Peso N/B (kg)
CITRON 150	420x350x770	200	230/1-50	60-80	42/49

PICADORA DE CARNE - TS

TS-12

TS-22



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Con cuerpo de **aluminio** y **acero inoxidable**.
- **Motor auto-ventilado de gran potencia.**
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Grupo picador en aluminio, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante, completamente desmontable para una fácil limpieza e higiene del aparato.
- Todos los modelos incorporan tolva, bandeja de recogida de acero inoxidable y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.

Con bandeja de recogida en acero inoxidable incorporada.

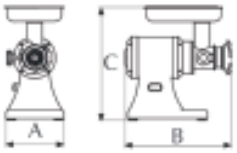
Interruptor marcha-paro con relé.

MODELO	Dimensiones AxBxC (mm)	Boca salida ø (v)	Tolva de entrada (mm)	Bandeja de recogida (mm)	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (kg/h)	Peso (kg)	Potencia (w/hp)	Tensión (v)
TS-12	220x380x440	70	250x200x50	250x200x50	210	200	19	750/1	230/1N-50Hz
TS-22	240x440x470	82	340x250x50	300x200x50	140	300	24	1100/1,5	230/1N-50Hz

PICADORA DE CARNE - TI

TI-22

TI-32



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- **Con cuerpo de acero inoxidable 18/8 y motor auto-ventilado de gran potencia**.
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Grupo picador en aluminio para los modelos TI-12 y TI-22 , con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante.
- **Modelo TI-32 con conjunto de boca y grupo de corte fácilmente desmontable. Incorpora grupo de boca y grupo picador totalmente en acero inoxidable**.
- Fácil limpieza e higiene de todos los elementos en contacto con la carne.
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida** de **acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.
- Todas las picadoras incorporan de dotación cuchilla y disco.
- Diámetro de **orificio de salida estándar de 6 mm**.
- Diámetro de entrada en todas las picadoras: 50 mm.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.

Bandeja de recogida en acero inox.

Modelo TI-32 con boca fácilmente desmontable para su limpieza.

MODELO	Dimensiones AxBxC (mm)	Boca salida ø (v)	Tolva de entrada (mm)	Bandeja de recogida (mm)	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (kg/h)	Peso (kg)	Potencia (w/hp)	Tensión (v)
TI-22-M	250x460x430	82	340x250x50	300x200x50	140	300	25	1100/1,5	230/1N-50Hz
TI-22-T	250x460x430	82	340x250x50	300x200x50	140	300	25	1100/1,5	400/3-50Hz
TI-32-M	540x350x530	98	400x350x50	300x250x50	140	400	35	1500/2	230/1N-50Hz
TI-32-T	540x350x530	98	400x350x50	300x250x50	140	400	35	1500/2	400/3-50Hz

PICADORA - "ECO" - LA BARI

164 HM-12-N

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricada en aluminio anodizado y acero inoxidable.
- Bandeja y boca en acero inoxidable.
- Cuerpo en aluminio anodizado.
- Incorpora cuchilla y rejilla.
- De uso para bares, restaurantes etc.
- Fácil para su uso y limpieza.

SIERRA HUESOS

165 HLS-1650A

- Fabricado en acero inoxidable y aluminio.
- Guarda cinta.
- Tope para corte alimento.
- Interruptor térmico de encendido y apagado.

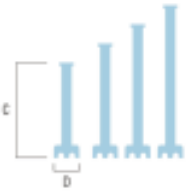
MIXER - LINEA 250-V.F. - 250-V.V. - FAMA

FM-250-V.F.
+ FM-250

FM-250-V.V.
+ FM-250

FM-250

FAFLM



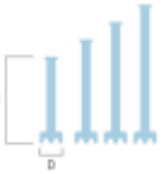
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Maquina fabricada para uso profesional.
- Cuerpo en plástico alimentario con diseño innovador.
- Máquina de bajo peso y fácil de utilizar.
- Motor ventilado.
- Protección térmica.
- Sistema electrónico para regular la velocidad.
- Cogida de conexión en polímero de alta resistencia.
- Mezclador y batidor disponibles.
- Aparato certificado.
- Norma CE.
- Fabricado en ITALIA.

MODELO	Long. B (mm)	Long. C (mm)	Long. D (mm)	Long. E (mm)	Long. F (mm)	Velocidad (r.p.m.)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Litros
FM-250-VF (cuerpo motor)+FM-250 (mezclador)	285	270	75	-	-	15000	250	230/50-60	-
FM-250-VV (cuerpo motor)+FM-250 (mezclador)	285	270	75	-	-	-	-	-	20
FAFLM **Brazo Batidor**	-	-	-	290	90	-	-	-	-
FM-250 **(mezclador)**	-	270	-	-	-	-	-	-	-

MIXER Y COMPONENTES - LINEA FM-300-V.V. / FM-400-V.V. / FM-500-V.V. - FAMA

FM-300-VV FM-400-VV FM-500-VV



FAFL

FM-300-L

FM-400-L

FM-500-L

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Maquina fabricada para uso profesional.
- Cuerpo en plástico alimentario con diseño innovador.
- Máquina de bajo peso y fácil de utilizar.
- Motor ventilado.
- Protección térmica.
- Empuñadura ergonómica para una mayor facilidad en su manejo.
- Display de cristal liquido.
- Regulación hasta 9 velocidades.
- Sistema electrónico para regular la velocidad y la potencia.
- Mezclador disponible en 3 medidas: 300-400-500.
- Aparato certificado.
- Norma CE.
- Fabricado en ITALIA.

MODELO	Longitud Cuerpo Motor (mm)	Velocidad (r.p.m.)	Potencia (w)	Tensión (v/Hz)	Peso b/n (kg)
FM-300-VV (cuerpo motor)	350	2000-9000-Máx.13000	300	230/50-60	1,8/2,1
FM-400-VV (cuerpo motor)	350	2000-9000-Máx.15000	400	230/50-60	2,1/2,4
FM-500-VV (cuerpo motor)	350	2000-9000-Máx.15000	500	230/50-60	2,4/2,7

MODELO	Longitud C (mm)	Longitud D (mm)	Longitud E (mm)	Longitud F (mm)	Litros	Peso b/n (kg)
FM-300-L **(mezclador)**	340	85	-	-	30/50	0,85/1,15
FM-400-L **(mezclador)**	440	85	-	-	50/80	1/1,3
FM-500-L **(mezclador)**	540	85	-	-	80/100	1,2/1,5
FAFL **(batidor)**	-	-	330	120	40	0,8/1,1

ACCESORIOS - MIXER - LINEA FM-300-V.V. / FM-400-V.V. / FM-500-V.V. - FAMA

MODELO	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Dimensiones Embalaje (mm)
FSPC (soporte pared)	0,30	0,45	400x125x110
FSP-400 (soporte olla ø 400 mm.)	1,95	2,10	470x350x130
FSP-600 (soporte olla ø 600 mm.)	2,15	2,30	810x310x130
FSP-800 (soporte olla ø 800 mm.)	2,35	2,50	-
FSP-1000 (soporte olla ø 1000 mm.)	2,65	2,80	-
FSP-1200 (soporte olla ø 1200 mm.)	2,75	2,90	-

CARACTERÍSTICAS - MIXER - LINEA FM-300-V.V. / FM-400-V.V. / FM-500-V.V. - FAMA

BATIDOR EN ACERO INOX. DESMONTABLE

FÁCIL Y RÁPIDA COGIDA (INSTALACIÓN)

DISPLAY DIGITAL CON REGULADOR HASTA 9 VELOCIDADES

TUBO Y CAMPANA EN ACERO INOXIDABLE

CUCHILLA EN ACERO INOX. FÁCILMENTE SUSTITUIBLE

COGIDA DE POLÍMERO