



# **TARIFA**

**Marzo 2026**

## **Nuevas Gamas**

**Hornos Combinados**

**Refrigeración**

**Lavado**







## HORNOS COMBINADOS

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| POWER LINE. Orange Vision          |    |
| Gas                                | 7  |
| Eléctricos                         | 9  |
| PROFESSIONAL LINE. Orange Vision + |    |
| Gas                                | 13 |
| Eléctricos                         | 24 |
| STAR LINE. Blue Vision             |    |
| Gas                                | 19 |
| Eléctricos                         | 21 |

## REFRIGERACIÓN

|                       |    |
|-----------------------|----|
| MESAS REFRIGERADAS    |    |
| Conservación          | 25 |
| Congelación           | 27 |
| BASES REFRIGERADAS    |    |
| Conservación          | 29 |
| ARMARIOS REFRIGERADOS |    |
| Conservación          | 30 |

## LAVADO

|                      |    |
|----------------------|----|
| LAVAVAJILLAS         |    |
| Electromecánicos     | 33 |
| Digitales            | 34 |
| Capota               | 35 |
| Lavautensilios       | 37 |
| TÚNELES DE LAVADO    |    |
| Compactos y Estándar | 39 |



**NUEVA GAMA**

**HORNOS COMBINADOS**

Gas y Eléctricos

# POWER LINE - PROFESSIONAL LINE - STAR LINE

## Características Generales de las 3 Líneas de Hornos

- Aire caliente 30 – 300 °C.
- Mixto 30 – 300 °C.
- Vapor 30 – 130 °C.
- Bio vapor (baja temperatura) 30 – 98 °C.
- Cocción nocturna.
- Arranque automático.
- Opción de tiempo de cocción en continuo.
- Sistema avanzado de generación de vapor.
- Regeneración/banqueting.
- Cocción a baja temperatura.
- Inversión de giro de la turbina.
- 7 Velocidades de turbina.
- Parada automática de la turbina.
- Bandejas de carga transversal.
- Software VisionCombi.
- 6 tamaños, eléctricos / gas. Sistema de generación de vapor. Avanzado de inyección directa (consultar opción de boiler).
- Puerta con triple cristal.
- Maneta de puerta maciza.
- Puerta con bisagras a izquierda para los tamaños 623, 611, 1011 Montaje obligatorio en fábrica.
- Apertura de puerta con paso de seguridad.
- AISI 304 y 316 acero inoxidable.
- Bandeja de acero recogedora debajo de la puerta.
- Doble entrada de agua.
- WSS (Sistema de Ahorro de agua).
- Guías removibles con distancia de 65 mm.
- Puerto USB.
- Conectividad con el sistema de gestión de energía de la cocina.
- SDS (Sistema de Diagnostico SAT).



# HORNOS COMBINADOS



# POWER LINE

## Orange Vision

- **Panel de Mandos:** Led alfanumérico con botones táctiles.
- **Sonda Corazón Opcional:** 1 Punto.
- **Válvula de tiro controlada electrónicamente Opcional.** Obtén texturas crujientes y colores agradables.
- **Tiempo de Ventilador Opcional.** 3 Pasos para una mayor uniformidad y cocción suave.
- **Registros HACCP:** Análisis de los puntos críticos de cocción.
- **Lavado Automático:** Limpieza automática de bajo coste.
- **Ducha Manual Opcional**





| MODELO        | DIMENSIONES     | CAPACIDAD      | POTENCIA | PVP          |
|---------------|-----------------|----------------|----------|--------------|
| <b>O611iG</b> | 933 x 786 x 821 | 6 x GN 1/1 + 1 | 13 kW    | <b>9.425</b> |

Temperatura 30-300°C.



| MODELO         | DIMENSIONES      | CAPACIDAD       | POTENCIA | PVP           |
|----------------|------------------|-----------------|----------|---------------|
| <b>O1011iG</b> | 933 x 1046 x 821 | 10 x GN 1/1 + 1 | 22,5 kW  | <b>11.825</b> |

Temperatura 30-300°C.



| MODELO         | DIMENSIONES       | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|----------------|-------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O1221iG</b> | 1111 x 1343 x 961 | 12 x GN 2/1 | 45 kW    | <b>21.145</b> |

Temperatura 30-300°C.



| MODELO         | DIMENSIONES      | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|----------------|------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O2011iG</b> | 948 x 1804 x 834 | 20 x GN 1/1 | 45 kW    | <b>22.195</b> |

Temperatura 30-300°C.



| MODELO         | DIMENSIONES       | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|----------------|-------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O2021iG</b> | 1156 x 1815 x 963 | 20 x GN 2/1 | 78 kW    | <b>30.600</b> |

Temperatura 30-300°C.







3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO       | DIMENSIONES     | CAPACIDAD  | POTENCIA | PVP          |
|--------------|-----------------|------------|----------|--------------|
| <b>O623i</b> | 683 x 602 x 586 | 6 x GN 2/3 | 5 kW     | <b>5.890</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO       | DIMENSIONES     | CAPACIDAD      | POTENCIA | PVP          |
|--------------|-----------------|----------------|----------|--------------|
| <b>O611i</b> | 933 x 786 x 821 | 6 x GN 1/1 + 1 | 10.9 kW  | <b>6.800</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO       | DIMENSIONES       | CAPACIDAD  | POTENCIA | PVP           |
|--------------|-------------------|------------|----------|---------------|
| <b>O621i</b> | 1121 x 826 x 1018 | 6 x GN 2/1 | 18,6 kW  | <b>10.535</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO        | DIMENSIONES      | CAPACIDAD       | POTENCIA | PVP          |
|---------------|------------------|-----------------|----------|--------------|
| <b>O1011i</b> | 933 x 1046 x 821 | 10 x GN 1/1 + 1 | 18.6 kW  | <b>9.815</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO        | DIMENSIONES        | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|---------------|--------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O1021i</b> | 1121 x 1086 x 1018 | 10 x GN 2/1 | 26.6 kW  | <b>14.305</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO        | DIMENSIONES       | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|---------------|-------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O1221i</b> | 1111 x 1343 x 961 | 12 x GN 2/1 | 36.9 kW  | <b>17.945</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO        | DIMENSIONES      | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|---------------|------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O2011i</b> | 948 x 1804 x 834 | 20 x GN 1/1 | 36.9 kW  | <b>18.795</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO        | DIMENSIONES       | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|---------------|-------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O2021i</b> | 1150 x 1841 x 952 | 20 x GN 2/1 | 58.9 kW  | <b>25.535</b> |

Temperatura 30-300°C.

# HORNOS COMBINADOS



# PROFESSIONAL LINE

## Orange Vision+

- **Panel de Mandos:** Táctil de 7" con tecnología de respuesta rápida.
- **Función de Aprendizaje:** Guarda los ajustes al final del cocinado y recupéralos cuando quieras.
- **Últimos 10:** Proceso de cocción fácil de volver a utilizar con un sólo toque.
- **Ecologic:** Mantén el consumo bajo control.
- **Sonda Corazón Opcional:** 1 Punto.
- **Válvula de tiro controlada electrónicamente Opcional:** Obtén texturas crujientes y colores agradables.
- **Tiempo de Ventilador:** 3 Pasos para una mayor uniformidad y cocción suave.
- **Registros HACCP:** Análisis de los puntos críticos de cocción.
- **Lavado Automático:** Limpieza automática de bajo coste.
- **Ducha Manual Opcional**
- **Conectividad LAN**





| MODELO         | DIMENSIONES     | CAPACIDAD      | POTENCIA | PVP           |
|----------------|-----------------|----------------|----------|---------------|
| <b>O611iG+</b> | 933 x 786 x 821 | 6 x GN 1/1 + 1 | 13 kW    | <b>10.195</b> |

Temperatura 30-300°C.



| MODELO          | DIMENSIONES      | CAPACIDAD       | POTENCIA | PVP           |
|-----------------|------------------|-----------------|----------|---------------|
| <b>O1011iG+</b> | 933 x 1046 x 821 | 10 x GN 1/1 + 1 | 22,5 kW  | <b>12.815</b> |

Temperatura 30-300°C.



| MODELO          | DIMENSIONES       | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|-----------------|-------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O1221iG+</b> | 1111 x 1343 x 961 | 12 x GN 2/1 | 45 kW    | <b>22.320</b> |

Temperatura 30-300°C.



GAS

# PROFESSIONAL LINE

Orange Vision+



| MODELO          | DIMENSIONES      | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|-----------------|------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O2011iG+</b> | 948 x 1804 x 834 | 20 x GN 1/1 | 45 kW    | <b>22.980</b> |

Temperatura 30-300°C.



| MODELO          | DIMENSIONES       | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|-----------------|-------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O2021iG+</b> | 1156 x 1815 x 963 | 20 x GN 2/1 | 78 kW    | <b>32.010</b> |

Temperatura 30-300°C.





3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO        | DIMENSIONES     | CAPACIDAD  | POTENCIA | PVP          |
|---------------|-----------------|------------|----------|--------------|
| <b>O623i+</b> | 683 x 602 x 586 | 6 x GN 2/3 | 5 kW     | <b>6.395</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO        | DIMENSIONES     | CAPACIDAD      | POTENCIA | PVP          |
|---------------|-----------------|----------------|----------|--------------|
| <b>O611i+</b> | 933 x 786 x 821 | 6 x GN 1/1 + 1 | 10.9 kW  | <b>7.850</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO        | DIMENSIONES       | CAPACIDAD  | POTENCIA | PVP           |
|---------------|-------------------|------------|----------|---------------|
| <b>O621i+</b> | 1121 x 826 x 1018 | 6 x GN 2/1 | 18,6 kW  | <b>12.070</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO         | DIMENSIONES      | CAPACIDAD       | POTENCIA | PVP           |
|----------------|------------------|-----------------|----------|---------------|
| <b>O1011i+</b> | 933 x 1046 x 821 | 10 x GN 1/1 + 1 | 18.6 kW  | <b>10.845</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO         | DIMENSIONES        | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|----------------|--------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O1021i+</b> | 1121 x 1086 x 1018 | 10 x GN 2/1 | 26.6 kW  | <b>16.255</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO         | DIMENSIONES       | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|----------------|-------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O1221i+</b> | 1111 x 1343 x 961 | 12 x GN 2/1 | 36.9 kW  | <b>18.810</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO         | DIMENSIONES      | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|----------------|------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O2011i+</b> | 948 x 1804 x 834 | 20 x GN 1/1 | 36.9 kW  | <b>20.075</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO         | DIMENSIONES       | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|----------------|-------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>O2021i+</b> | 1150 x 1841 x 952 | 20 x GN 2/1 | 58.9 kW  | <b>27.450</b> |

Temperatura 30-300°C.

# HORNOS COMBINADOS



# STAR LINE

## Blue Vision

- **Panel de Mandos:** Táctil de 8" con tecnología de respuesta rápida.
- **MyVision:** Menús personalizados con todo lo que necesitas justo en la pantalla principal.
- **Pictogramas:** Toma la foto de un plato y ponla en la pantalla principal.
- **AHC:** Control Automático de la Humedad.
- **Multibandeja:** Selecciona el tiempo en cada bandeja según el producto.
- **Easy Cooking:** Indicaciones del sistema para facilitar el trabajo.
- **Cocción Delta T:** Cocción avanzada para reducir las mermas en carnes.
- **Cook & Hold:** Mantenga la temperatura de servicio.
- **Golden Touch:** Acabado dorado y crujiente con un sólo toque.
- **Multitarea:** Trabaja con la pantalla durante la cocción.
- **Función de Aprendizaje:** Guarda los ajustes y recupéralos cuando quieras.
- **Últimos 10:** Proceso de cocción fácil de volver a utilizar con un sólo toque.
- **Ecologic:** Mantén el consumo bajo control.
- **Sonda Corazón:** 6 Puntos.
- **Válvula de tiro electrónica:** Obtén texturas crujientes y colores agradables.
- **Tiempo de Ventilador:** 3 Pasos para una mayor uniformidad y cocción suave.
- **Registros HACCP:** Análisis de los puntos críticos de cocción.
- **Lavado Automático:** Limpieza automática de bajo coste.
- **Ducha Manual Opcional**
- **Conectividad LAN**





| MODELO        | DIMENSIONES     | CAPACIDAD      | POTENCIA | PVP           |
|---------------|-----------------|----------------|----------|---------------|
| <b>B611iG</b> | 933 x 786 x 821 | 6 x GN 1/1 + 1 | 13 kW    | <b>12.145</b> |

Temperatura 30-300°C.



| MODELO         | DIMENSIONES      | CAPACIDAD       | POTENCIA | PVP           |
|----------------|------------------|-----------------|----------|---------------|
| <b>B1011iG</b> | 933 x 1046 x 821 | 10 x GN 1/1 + 1 | 22,5 kW  | <b>16.275</b> |

Temperatura 30-300°C.



| MODELO         | DIMENSIONES       | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|----------------|-------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>B1221iG</b> | 1111 x 1343 x 961 | 12 x GN 2/1 | 45 kW    | <b>26.740</b> |

Temperatura 30-300°C.





| MODELO         | DIMENSIONES      | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|----------------|------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>B2011iG</b> | 948 x 1804 x 834 | 20 x GN 1/1 | 45 kW    | <b>27.295</b> |

Temperatura 30-300°C.



| MODELO         | DIMENSIONES       | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|----------------|-------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>B2021iG</b> | 1156 x 1815 x 963 | 20 x GN 2/1 | 78 kW    | <b>37.030</b> |

Temperatura 30-300°C.





3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO       | DIMENSIONES     | CAPACIDAD  | POTENCIA | PVP          |
|--------------|-----------------|------------|----------|--------------|
| <b>B623i</b> | 683 x 602 x 586 | 6 x GN 2/3 | 5 kW     | <b>7.875</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO       | DIMENSIONES     | CAPACIDAD      | POTENCIA | PVP          |
|--------------|-----------------|----------------|----------|--------------|
| <b>B611i</b> | 933 x 786 x 821 | 6 x GN 1/1 + 1 | 10.9 kW  | <b>9.705</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO       | DIMENSIONES       | CAPACIDAD  | POTENCIA | PVP           |
|--------------|-------------------|------------|----------|---------------|
| <b>B621i</b> | 1121 x 826 x 1018 | 6 x GN 2/1 | 18,6 kW  | <b>15.180</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO        | DIMENSIONES      | CAPACIDAD       | POTENCIA | PVP           |
|---------------|------------------|-----------------|----------|---------------|
| <b>B1011i</b> | 933 x 1046 x 821 | 10 x GN 1/1 + 1 | 18.6 kW  | <b>13.370</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO        | DIMENSIONES        | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|---------------|--------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>B1021i</b> | 1121 x 1086 x 1018 | 10 x GN 2/1 | 26.6 kW  | <b>20.045</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO        | DIMENSIONES       | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|---------------|-------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>B1221i</b> | 1111 x 1343 x 961 | 12 x GN 2/1 | 36.9 kW  | <b>20.415</b> |

Temperatura 30-300°C.



3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO        | DIMENSIONES      | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|---------------|------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>B2011i</b> | 948 x 1804 x 834 | 20 x GN 1/1 | 36.9 kW  | <b>22.115</b> |

Temperatura 30-300°C.

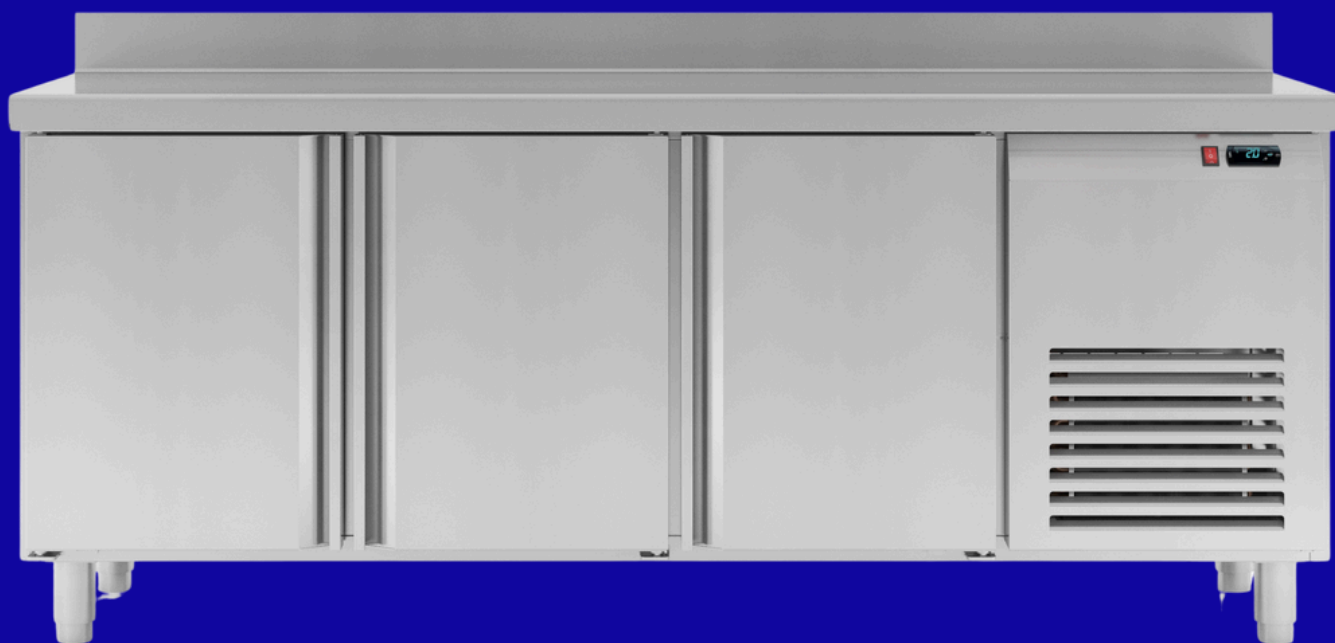


3N~/380-415 V/50-60 Hz

| MODELO        | DIMENSIONES       | CAPACIDAD   | POTENCIA | PVP           |
|---------------|-------------------|-------------|----------|---------------|
| <b>B2021i</b> | 1150 x 1841 x 952 | 20 x GN 2/1 | 58.9 kW  | <b>30.630</b> |

Temperatura 30-300°C.

# REFRIGERACIÓN



# MESAS REFRIGERADAS

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, excepto trasera, ofrecido como opcional. Chapa de 1 mm de espesor.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático. Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior LED incluida en todos los modelos con puertas de cristal. Led RGB opcional.
- Estantes interiores de varilla electrosoldada con recubrimiento de pintura. Resistencia máxima 10 kg.
- Patas en tubo de acero inoxidable ajustables en altura 140-210 mm.
- Equipo extraíble para sustitución, mantenimiento o reparación.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de descarche de serie, excepto modelos de equipo remoto.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía con display LED.
- Cajoneras inoxidable refrigeradas desmontables sobre guías telescópicas con sistema de autocierre.
- Temperatura de trabajo a 43°C ambiente, equipo tropicalizado de serie.





| MODELO         | DIMENSIONES  | CAPACIDAD | CONSUMO | PVP          |
|----------------|--------------|-----------|---------|--------------|
| <b>MBR1500</b> | 1498x620x880 | 245 l     | 235 W   | <b>2.425</b> |

Conservación -2 + 8°C. 2 Estantes.



| MODELO         | DIMENSIONES  | CAPACIDAD | CONSUMO | PVP          |
|----------------|--------------|-----------|---------|--------------|
| <b>MBR2000</b> | 1990x600x850 | 380 l     | 238W    | <b>2.905</b> |

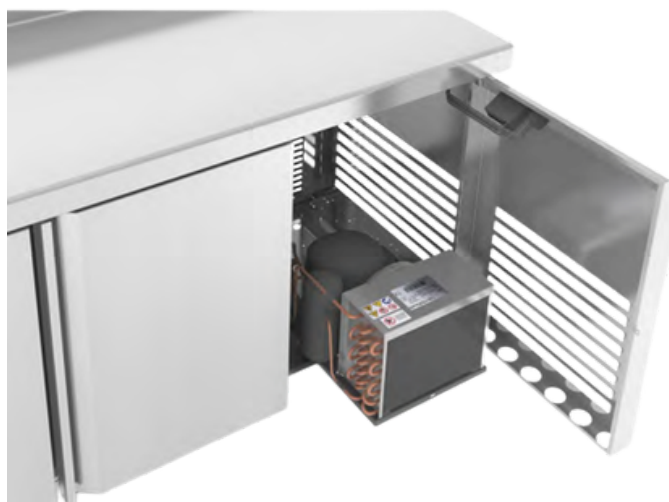
Conservación -2 + 8°C. 3 Estantes.



| MODELO         | DIMENSIONES  | CAPACIDAD | POTENCIA | PVP          |
|----------------|--------------|-----------|----------|--------------|
| <b>MBR2500</b> | 2482x600x850 | 516 l     | 340 W    | <b>3.425</b> |

Conservación -2 + 8°C. 4 Estantes.

### Equipo extraíble para sustitución





**GASTRONORM**

| MODELO         | DIMENSIONES  | CAPACIDAD | CONSUMO | PVP          |
|----------------|--------------|-----------|---------|--------------|
| <b>MGR1500</b> | 1498x700x850 | 255 l     | 235 W   | <b>2.800</b> |

Conservación -2 + 8°C. 2 Estantes.

**GASTRONORM**

| MODELO         | DIMENSIONES  | CAPACIDAD | CONSUMO | PVP          |
|----------------|--------------|-----------|---------|--------------|
| <b>MGR2000</b> | 1990x700x850 | 399 l     | 238W    | <b>3.310</b> |

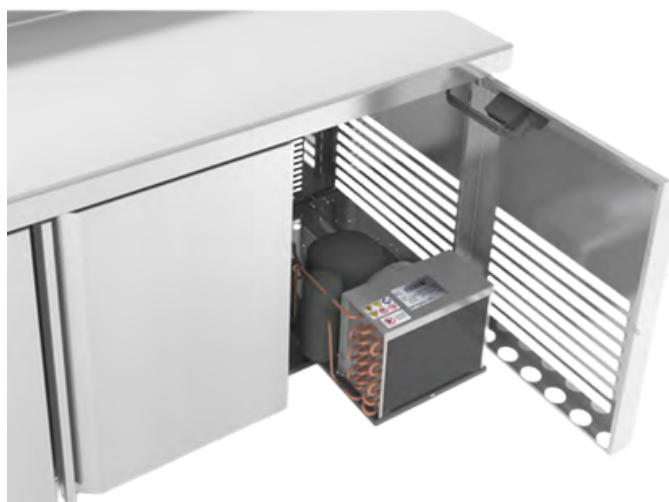
Conservación -2 + 8°C. 3 Estantes.

**GASTRONORM**

| MODELO         | DIMENSIONES  | CAPACIDAD | POTENCIA | PVP          |
|----------------|--------------|-----------|----------|--------------|
| <b>MGR2500</b> | 2482x700x850 | 543 l     | 340 W    | <b>3.915</b> |

Conservación -2 + 8°C. 4 Estantes.

## Equipo extraíble para sustitución





| MODELO         | DIMENSIONES  | CAPACIDAD | CONSUMO | PVP          |
|----------------|--------------|-----------|---------|--------------|
| <b>MBC1500</b> | 1498x600x850 | 245 l     | 535 W   | <b>3.100</b> |

Congelación -20 -15°C. 2 Estantes.



| MODELO         | DIMENSIONES  | CAPACIDAD | CONSUMO | PVP          |
|----------------|--------------|-----------|---------|--------------|
| <b>MBC2000</b> | 1990x600x850 | 380 l     | 548W    | <b>2.905</b> |

Congelación -20 -15°C. 3 Estantes.



### GASTRONORM

| MODELO         | DIMENSIONES  | CAPACIDAD | POTENCIA | PVP          |
|----------------|--------------|-----------|----------|--------------|
| <b>MGC1500</b> | 1498x700x850 | 255 l     | 535 W    | <b>3.650</b> |

Congelación -20 -15°C. 2 Estantes.



### GASTRONORM

| MODELO         | DIMENSIONES  | CAPACIDAD | POTENCIA | PVP          |
|----------------|--------------|-----------|----------|--------------|
| <b>MGC2000</b> | 1990x700x850 | 399 l     | 548 W    | <b>4.275</b> |

Congelación -20 -15°C. 3 Estantes.





### GASTRONORM

| MODELO           | DIMENSIONES  | CAPACIDAD | CONSUMO | PVP          |
|------------------|--------------|-----------|---------|--------------|
| <b>MGR1600BC</b> | 1600x700x600 | 222 l     | 262 W   | <b>2.845</b> |

Conservación -2 + 8°C. 2 Estantes.



### GASTRONORM

| MODELO           | DIMENSIONES  | CAPACIDAD | CONSUMO | PVP          |
|------------------|--------------|-----------|---------|--------------|
| <b>MGR2000BC</b> | 2000x700x600 | 311 l     | 491 W   | <b>3.440</b> |

Conservación -2 + 8°C. 3 Estantes.

## Diferentes opciones de cajones y puertas



# ARMARIOS REFRIGERADOS

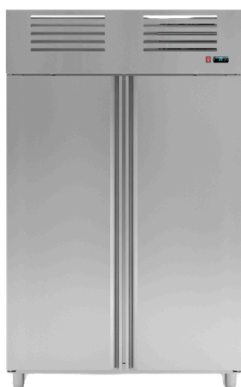
## Conservación



### GASTRONORM

| MODELO        | DIMENSIONES  | CAPACIDAD | CONSUMO | PVP          |
|---------------|--------------|-----------|---------|--------------|
| <b>ARG700</b> | 700x890x2020 | 622 l     | 194 W   | <b>2.890</b> |

Conservación -2 + 8°C. 4 Estantes.

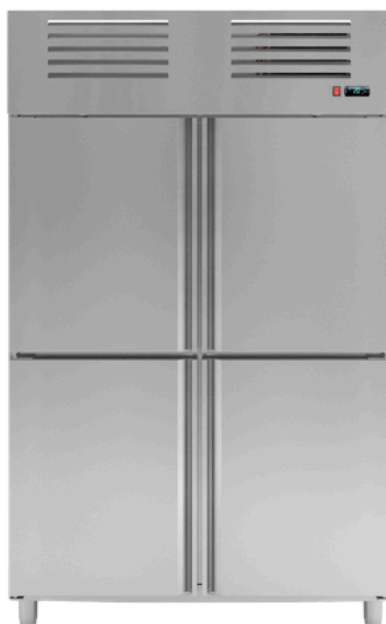


### GASTRONORM

| MODELO         | DIMENSIONES   | CAPACIDAD | CONSUMO | PVP          |
|----------------|---------------|-----------|---------|--------------|
| <b>ARG1400</b> | 1400x890x2020 | 1356 l    | 890 W   | <b>4.460</b> |

Conservación -2 + 8°C. 8 Estantes.

Diferentes opciones de puertas. Opción Congelación.



# LAVADO





# LAVAVAJILLAS

- Lavado a presión.
- Aclarado garantizado.
- Bajo consumo energético.
- 2 ciclos de lavado, regulables: Invierno y verano.
- Visor de temperatura.
- Micro puerta.
- Antiparasitario.
- Perforado para toma de detergente.
- Doble filtro.
- Válvula anti-retorno.
- Cableado preparado para bomba desagüe automático y dosificador de jabón.
- Brazos con difusores.
- Termostop en modelos trifásicos.
- Modelos con descalcificador incorporado.
- El kit de bomba de desagüe es común a todos los modelos.
- La válvula anti-retorno evita que: El calderín se vacíe y contamine el agua de la red con químicos. Se queme la resistencia.





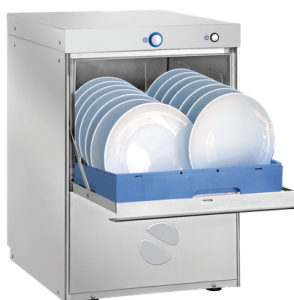
| MODELO        | DIMENSIONES | VASOS | POTENCIA | PVP          |
|---------------|-------------|-------|----------|--------------|
| <b>E-1500</b> | 430x500x630 | 24    | 3.2 kW   | <b>1.720</b> |

Dotación 2 cestos de vasos.



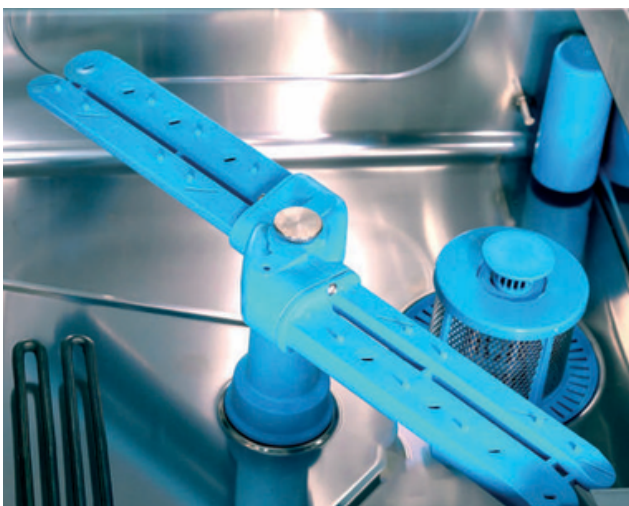
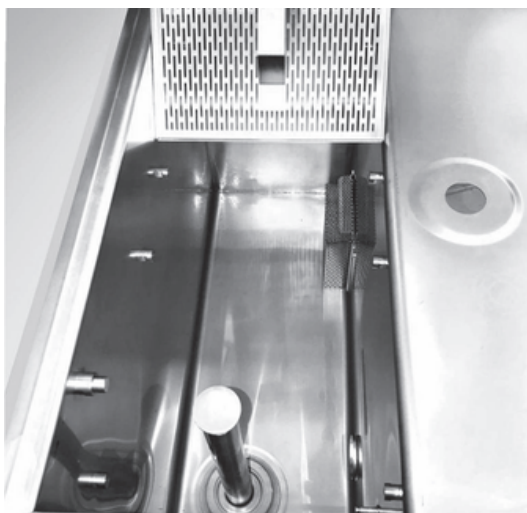
| MODELO        | DIMENSIONES | VASOS | POTENCIA | PVP          |
|---------------|-------------|-------|----------|--------------|
| <b>E-2000</b> | 450x510x680 | 27    | 3.2 kW   | <b>1.920</b> |

Dotación 2 cestos de vasos.



| MODELO       | DIMENSIONES | VASOS-PLATOS | POTENCIA | PVP          |
|--------------|-------------|--------------|----------|--------------|
| <b>E-500</b> | 580x600x820 | 30 - 32      | 3.7 kW   | <b>2.475</b> |

Dotación 1 cesto de vasos. 1 cesto de platos.





230V F+N 50Hz

| MODELO          | DIMENSIONES | VASOS-PLATOS | POTENCIA | PVP          |
|-----------------|-------------|--------------|----------|--------------|
| <b>MP-2000V</b> | 450x510x680 | 27-25        | 3.2 kW   | <b>2.170</b> |

Dotación 2 cestos de vasos. Insertador de platillos y cubiertos.



230V F+N 50Hz

| MODELO         | DIMENSIONES | VASOS-PLATOS | POTENCIA | PVP          |
|----------------|-------------|--------------|----------|--------------|
| <b>MP-500V</b> | 580x600x820 | 30 -32       | 4.0 kW   | <b>2.845</b> |

Dotación 2 cestos de vasos. Insertador de platillos y cubiertos.



230V F+N - 400V 3F+N 50Hz

| MODELO         | DIMENSIONES | VASOS-PLATOS | POTENCIA | PVP          |
|----------------|-------------|--------------|----------|--------------|
| <b>MP-600V</b> | 580x600x820 | 30 - 32      | 5.3 kW   | <b>3.040</b> |

Dotación 2 cestos de vasos. Insertador de platillos y cubiertos.





**Electromecánico.** 230V F+N - 400V 3F+N 50Hz

| MODELO     | DIMENSIONES     | VASOS-PLATOS | POTENCIA | PVP          |
|------------|-----------------|--------------|----------|--------------|
| <b>E-6</b> | 640x700x140/190 | 40 - 41      | 7.1 kW   | <b>4.710</b> |

Dotación 1 cesto de vasos. Insertador de platillos y cubiertos.



**Digital.** 230V F+N - 400V 3F+N 50Hz

| MODELO       | DIMENSIONES      | VASOS-PLATOS | POTENCIA | PVP          |
|--------------|------------------|--------------|----------|--------------|
| <b>MP-6V</b> | 640x700x140/ 189 | 40 - 41      | 6.8 kW   | <b>5.380</b> |

Dotación 1 cesto de vasos. Insertador de platos, platillos y cubiertos.



**Digital.** 230V F+N - 400V 3F+N 50Hz

| MODELO       | DIMENSIONES      | VASOS-PLATOS | POTENCIA | PVP          |
|--------------|------------------|--------------|----------|--------------|
| <b>MP-9V</b> | 640x700x140/ 189 | 40 - 41      | 9.8 kW   | <b>5.510</b> |

Dotación 1 cesto de vasos. Insertador de platos, platillos y cubiertos.

Opcional. Condensador de vahos.







400V 3N 50Hz

| MODELO        | DIMENSIONES   | CESTAS/H | POTENCIA | PVP          |
|---------------|---------------|----------|----------|--------------|
| <b>LUD-56</b> | 719x782x1.727 | 30       | 10.5 kW  | <b>9.650</b> |

Altura Cestas: 55x61 cm.  
Altura Copas: 60-80 cm.  
Altura Platos: 60-80 cm



400V 3N 50Hz

| MODELO         | DIMENSIONES  | CESTAS/H | POTENCIA | PVP           |
|----------------|--------------|----------|----------|---------------|
| <b>LUD-56P</b> | 719x782x1927 | 30       | 10.5 kW  | <b>10.870</b> |

Altura Cestas: 55x61 cm.  
Altura Copas: 60-80 cm.  
Altura Platos: 60-80 cm



400V 3N 50Hz

| MODELO        | DIMENSIONES   | CESTAS/H | POTENCIA | PVP           |
|---------------|---------------|----------|----------|---------------|
| <b>LUD-70</b> | 853x857x1.959 | 30       | 18.7 kW  | <b>15.285</b> |

Altura Cestas: 70x70-132x70 cm.  
Altura Copas: 80 cm.  
Altura Platos: 80 cm.



400V 3N 50Hz

| MODELO         | DIMENSIONES     | CESTAS/H | POTENCIA | PVP           |
|----------------|-----------------|----------|----------|---------------|
| <b>LUD-130</b> | 1.465x857x1.959 | 30       | 15.9 kW  | <b>24.000</b> |

Altura Cestas: 70x70-132x70 cm.  
Altura Copas: 80 cm.  
Altura Platos: 80 cm.







# TÚNELES DE LAVADO

## COMPACTOS

| MODELO         | DIMENSIONES      | CESTAS / H | CUBA | CESTA | POTENCIA | PVP           |
|----------------|------------------|------------|------|-------|----------|---------------|
| <b>TAC-50</b>  | 1.150x770x1.615. | 160        | 70 l | 50X50 | 23.2 kW  | <b>16.020</b> |
| <b>TAC-50P</b> | 1.968x770x1.615. | 270        | 70 l | 50X50 | 30.2 kW  | <b>24.900</b> |



## ESTÁNDAR

| MODELO         | DIMENSIONES      | CESTAS / H | CUBA | CESTA | POTENCIA | PVP           |
|----------------|------------------|------------|------|-------|----------|---------------|
| <b>TAE-50</b>  | 1.701x770x1.615. | 200        | 70 l | 50X50 | 21 kW    | <b>22.525</b> |
| <b>TAE-50P</b> | 2.519x770x1.615  | 270        | 70 l | 50X50 | 25 kW    | <b>31.190</b> |



# TÚNELES DE LAVADO

---

## Tecnologías

**-FABRICACIÓN MODULAR:** Fácil desmontaje dividiendo la máquina en sus diferentes componentes, para permitir que pase por puertas o pasillos angostos.

**-ALTURA DE CARGA 45CM:** El incremento en la altura útil de lavado permite lavar objetos de mayores dimensiones como bandejas, cajas y diversos utensilios.

**-FABRICACIÓN DE DOBLE PARED:** Reduce el ruido y la pérdida de calor; las puertas son de doble pared con aislamiento térmico y acústico.

**-FABRICACIÓN PROCLEAN:** Facilita la limpieza de la máquina al acabar la jornada. Cámara de lavado sin tubos interiores, cuba estampada, sistema de doble y triple filtro de suciedad del agua, con recogida de basura.

**-FILTROS DE CUBA INTEGRABLES:** Facilita el escurrimiento de los residuos sólidos, y por un cesto que recoge dichos residuos.

**-FILTRADO SECUENCIAL:** Filtrado progresivo del agua de lavado que elimina todas las partículas con un diámetro superior a 1mm.

**-ARRASTRE DE LA CESTA CON GUÍAS LATERALES:** Asegura un mejor lavado de la zona central de la cesta desde abajo y facilita el acceso a las cubas para su limpieza.

**-ACLARADO CONSTANTE PRORINSE:** Garantiza una presión y un caudal constante del agua de aclarado sean cuales sean las condiciones del suministro.

# CONDICIONES GENERALES DE VENTA

## PEDIDOS

Los pedidos se confirmarán siempre por escrito, indicando el tipo de gas al que van a funcionar los aparatos, así como su fecha prevista de entrega. REPAGAS no realiza reservas de material. Será imposible anular el pedido una vez se haya expedido el material. Cualquier pedido de material especial (no estándar) deberá acompañarse de su pago para considerarse en firme. Tampoco se aceptarán anulaciones de pedidos de equipos especiales o a medida del cliente una vez haya comenzado su fabricación.

## PRECIOS

Los precios indicados en esta tarifa son de "venta al público" y se entienden para aparatos "Franco fábrica" ubicados en nuestras instalaciones de Humanes de Madrid y resto de Delegaciones. REPAGAS se reserva el derecho a modificarlos así como a variar las especificaciones del material sin previo aviso. Sobre los precios de Tarifa se cargarán los impuestos correspondientes.

## ENVÍOS Y PORTES

Los portes serán pagados por cuenta de REPAGAS cuando las mercancías viajen por nuestros medios y Agencias de Transporte. En cualquier otro caso, por urgencia del cliente, reexpedición del material desde nuestras Delegaciones o, si así lo comunica la empresa, serán portes debidos. Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador debiendo ser verificadas en el momento de su entrega, especialmente si el envío se realiza a través de los medios y Agencias de Transporte habituales de la empresa y presenta algún tipo de desperfecto; en tal caso el cliente deberá efectuar la correspondiente reclamación a la agencia de transporte, reseñando en el albarán el desperfecto observado. Si no pudiera verificarse en el momento de la entrega, se indicará en el albarán "conforme salvo examen" y si hubiera reclamación posterior debe hacerse en el plazo máximo autorizado de las 24 horas siguientes a la entrega de dicha mercancía.

## DEVOLUCIONES

Cualquier devolución de material deberá ser previamente autorizada por REPAGAS y éste deberá ir con su embalaje original y no haber sido probado o usado. No se admitirán devoluciones de ningún tipo de máquina transcurridos 15 días desde su envío. Todos los gastos generados incluidos los portes serán por cuenta del cliente.

## GARANTÍA

Los aparatos serán garantizados contra todo defecto de fabricación. Esta garantía cubre la sustitución de piezas defectuosas durante un año, exceptuando componentes eléctricos. REPAGAS no se responsabiliza de los posibles daños o perjuicios que pudieran ocasionarse. Todos los distribuidores deberán tener su propio servicio técnico. REPAGAS está a su disposición para formar, comunicar y facilitar cuantas instrucciones necesiten.

## REPUESTOS Y ACCESORIOS

Todos los repuestos y accesorios serán enviados contra-reembolso a portes debidos. Los repuestos en garantía deberán ser devueltos a Fábrica previa consulta en el plazo de 30 días, indicando el número de serie de fabricación del aparato, así como el número de factura y la fecha de venta del mismo. Una vez verificados se abonarán/repondrán los que procedan.

## FORMAS DE PAGO

- Primer pedido: pago anticipado.
- Posteriores operaciones: una vez obtenida la clasificación del cliente se fijará la forma de pago.
- Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato, acumulando todos los gastos que haya generado. Las incidencias supondrán el bloqueo inmediato de la cuenta del cliente.

## VIGENCIA

Esta Tarifa de Precios es sólo de uso para profesionales, entra en vigor desde la fecha de su publicación y anula a todas las anteriores.

## LITIGIO

A tales efectos únicamente serán competentes los Tribunales de Madrid (España).

# DELEGACIONES

## CATALUÑA

ALVA COMERCIAL  
Enric Serra.  
Avda. Egara 73, Local 3  
08192 – SANT QUIRZE DEL VALLES  
Teléfono Móvil: 610 422 129  
enricserra@alvacomercial.com  
BARCELONA

## EXTREMADURA

MANUEL PÉREZ GUIADO  
Polígono industrial La Avionera  
C/ 1 de Mayo – Parcela 8.  
Tel.: 924 45 35 32  
manuel@representacionesmpg.com  
06490 – Puebla de la Calzada  
BADAJOZ

## ISLAS BALEARES

MARÍA ANTONIA GARI  
Parcelación Son Reus III.  
C/ C, 3  
Móvil: 639 646 848  
magari2109@gmail.com  
07120 – Palma de Mallorca  
MALLORCA

## ISLAS CANARIAS

TECNYHOSTEL CANARIAS, S.L.  
Urbanización El Sebadal  
C/ Arequipa, 10 – Bajo.  
CP:35008  
Tel.: 928 47 40 30  
info@tecnhostelcanarias.com  
www.tecnhostelcanarias.com  
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

## LEVANTE

C.E.G. REPRESENTACIONES DE  
HOSTELERÍA, S.L.  
Polígono Industrial Les Vinyes  
C/ Els Genovesos, 12  
Tel.: 96 287 29 79  
irene@cegrepresentaciones.es  
46711 – Miramar  
VALENCIA

## ANDALUCÍA

GSC TASK FORCE  
FRANCISCO ORTEGA RIVAS  
Calle San Isidro, nº35-bajo  
Tel.: 637 81 83 65  
andalucia@repagas.com  
04700 – El Ejido  
ALMERIA

## GALICIA Y ASTURIAS

LUIS ALBERTO ESTÉVEZ  
C/ Fotógrafo José Gil, 8 – Bajo.  
Móvil: 671 090 610  
luis.estevez@ndmaquinaria.com  
www.ndmaquinaria.com  
36209 – Vigo  
PONTEVEDRA

## CENTRO

Madrid, Ávila, Segovia, Guadalajara,  
Cuenca, Toledo y Ciudad Real.  
Avenida Cid Campeador, 73  
Barrio de El Cid  
Móvil: 670 765 175  
representadl@gmail.com  
28600 – Navalcarnero  
MADRID

## ARAGÓN

LUIS MIGUEL AZOFRA  
Móvil: 620 313 989  
lmazofra@repagas.com

## CASTILLA LEÓN

LUIS MIGUEL AZOFRA  
Móvil: 620 313 989  
lmazofra@repagas.com

## NORTE

ÓSCAR RODRÍGUEZ  
Móvil: 611 757 592  
o.rodriguez@repagas.com

## PORTUGAL

GUALTER MANUEL FONSECA  
GOUVEIA  
Urbanização alto do rio lote E 1.9  
Rua do botão, 3750-170 Águeda  
Tel: +351 915 145 861  
gualter71gouveia@gmail.com

## ALEMANIA

DEUTSCHLAND.  
COMMITES BUSINESS  
DEVELOPMENT AGENCY  
Ruhrallee 9, 12. Etage  
Dortmund D-44139  
Deutschland  
+49 (0)231 5869 48 03

## FRANCIA

Mohsine Elasri  
77173  
France  
Móvil: +34 664 330 669



## F Á B R I C A - O F I C I N A S - E X P O S I C I Ó N

Avda. de Fuenlabrada, 12

28970 Humanes de Madrid (Madrid)

Teléfono +34 916 048 244

[www.repagas.com](http://www.repagas.com) - [info@repagas.com](mailto:info@repagas.com)

