



10.1 COCCIÓN / COOKING / COUSSION / KÜCHENMACHINEN 284

PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION UNITS / PLAQUE INDUCTION / INDUKTIONSEPLATTEN	286
PLACAS INDUCCIÓN MANTENEDORAS / WARMING INDUCTION UNITS / PLAQUE INDUCTION DE MAINTIEN TEMPÉRATURE/ WARMEHALTE-INDUKTIONSPLATTE	289
FREIDORAS / FRYEIRS / FRITEUSES / FRITEUSEN	293
HORNOS Y MICRO-ONDAS / OVENS & MICRO-WAVES / FOURS ET MICRO-ONDES / OFEN UND MIKROWELLEN	295
CREPERA & GOFRERA / CREPE & WAFFLE EQUIPMENT / CRÊPIÈRE & GAUFRIER / CREPES & WAFFEL	297

10.2 TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO / TOASTEURS & CONTACT GRILLS / TOASTER ET GRILL DE CONTACT / TOASTER - KONTACKGRILL 298

TOSTADORAS / TOASTERS / TOASTEURS / TOASTER	298
GRILL DE CONTACTO / CONTACT GRILL / GRILL DE CONTACT / KONTAKTGRILL	304

10.3 PROCESADORES DE ALIMENTOS / FOOD PROCESSORS / ROBOTS MULTIFONCTION / LEBENSMITTELMASCHINE 305

BATIDORAS PLANETARIAS / MIXERS / MÉLANGEURS / MIXERS	306
CORTA FIAMBRES / SLICING MACHINES / TRANCHEURS / AUFSCNITTMASCHINE	307
BRAZOS TRITURADORES / STICK BLENDERS / BRAS MIXEURS / MIXER	308
BATIDORAS / BLENDERS / MIXEURS/ MIXER	311

10.4 MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA / FOOD WARMING EQUIPMENT APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN 323

RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / APPAREIL DE REMISE EN TEMPÉRATURE / RETHERMALISIER	326
BAÑOS MARÍA / BAIN MARIE / BAIN-MARIE / WASSERBAD	330
LÁMPARAS MANTENEDORAS / HEATING LAMPS / LAMPE CHAUFFANTE / WÄRMELAMPEN	336
ARMARIOS CALIENTES / HOT BANQUET TROLLEYS / ARMOIRES CHAUDES / WARMHALTESCHRANKE	341

10.5 MAQUINARIA HELADERÍA / ICE-CREAM MACHINES / TURBINES À GLACE / EISMASCHINEN 344

PLACAS INDUCCIÓN / INDUCTION HOBS / PLAQUES INDUCTION / INDUKTIONSFELDER

LA NUEVA FORMA DE COCINAR: MÁS EFICIENTE, MÁS
RAPIDA, MÁS SEGURA Y MÁS PRECISA /

THE NEW WAY OF COOKING: MORE EFFICIENT,
FASTER, SAFER AND MORE PRECISE /

LA NOUVELLE MANIÈRE DE CUISINER : PLUS EFFICACE,
PLUS RAPIDE, PLUS SÛRE ET PLUS PRÉCISE /

DIE NEUE FORM ZU KOCHEN: EFFIZIENTER, SCHNELLER,
SICHERER UND PRÄZISER

1 RAPIDEZ / SPEED / RAPIDITÉ / SCHNELLIGKEIT

SIENDO TRANSMITIDO DIRECTAMENTE A LA OLLA,
EL CALOR, SE CONCENTRA DONDE SE NECESITA
AHORRANDO ENERGÍA Y, OBTIENIENDO, TIEMPO /

AS HEAT IS DIRECTLY TRANSMITTED TO THE PAN,
IT WILL BE CONCENTRATED WHERE IT IS NEEDED,
SAVING BOTH ENERGY AND TIME /

LA CHALEUR ÉTANT TRANSMISE DIRECTEMENT À
LA CASSEROLE, ELLE SE CONCENTRE LÀ OÙ ELLE
EST NÉCESSAIRE EN ÉCONOMISANT DE L'ÉNERGIE
ET, BIEN SÛR, DU TEMPS /

DA DIE HITZE DIREKT AUF DEN TOPF ÜBERTRAGEN
WIRD DIESE KONZENTRIERT UND SO ENERGIE UND
NATÜRLICH ZEIT GESPART

2 PRECISIÓN / PRECISION / PRÉCISION / PRÄZISION

GRACIAS A SU SENSIBILIDAD, LAS PLACAS DE INDUCCIÓN
CONCEDEN AL COCINERO UNA CAPACIDAD DE CONTROL
INCOMPARABLE CON LAS COCINAS TRADICIONALES /

THANKS TO THEIR SENSITIVITY, INDUCTION HOBS GIVE THE
CHEF AN UNBEATABLE ABILITY TO CONTROL THE HEAT
WHEN COMPARED TO TRADITIONAL HOBS /

GRÂCE À LEUR SENSIBILITÉ, LES PLAQUES À INDUCTION
OFFRENT AU CUISINIER UNE CAPACITÉ DE CONTRÔLE SANS
COMPARAISON AVEC LES CUISINIÈRES TRADITIONNELLES /

DANK IHRER SENSIBILITÄT BIETEN DIE INDUKTIONSPLETTEN
DEM KOCH EINE UNVERGLEICHLICHE KONTROLLE
GEGENÜBER TRADITIONELLER HERDE



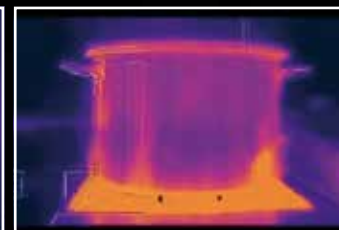
COCINA DE INDUCCIÓN /
INDUCTION HOB /
CUISINIÈRE À INDUCTION /
INDUKTIONSHERD



COCINA DE GAS /
GAS HOB /
CUISINIÈRE À GAZ /
GASHERD



COCINA DE INDUCCIÓN /
INDUCTION HOB /
CUISINIÈRE À INDUCTION /
INDUKTIONSHERD



COCINA DE GAS /
GAS HOB /
CUISINIÈRE À GAZ /
GASHERD

3

EFICIENCIA ENERGÉTICA / ENERGY EFFICIENT / EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE / ENERGIEEFFIZIENZ

EL CAMPO ELECTROMAGNÉTICO PRODUCIDO POR LAS PLACAS DE INDUCCIÓN TRANSMITE EL CALOR DIRECTAMENTE A LA PIEZA EVITANDO LA DISPERSION DE ENERGÍA QUE SE GENERA COCINANDO CON GAS /

THE ELECTROMAGNETIC FIELD PRODUCED BY INDUCTION HOB'S TRANSMITS THE HEAT DIRECTLY TO THE PAN, AVOIDING THE DISPERSAL OF ENERGY THAT HAPPENS WHEN COOKING WITH GAS /

LE CHAMP ÉLECTROMAGNÉTIQUE PRODUIT PAR LES PLAQUES À INDUCTION TRANSMET LA CHALEUR DIRECTEMENT À LA PIÈCE EN ÉVITANT LA DÉPERDITION D'ÉNERGIE GÉNÉRÉE QUAND ON CUISINE AU GAZ /

DAS ELEKTROMAGNETISCHE FELD, DAS DURCH DIE INDIKTIONSPLATTEN ENTSTEHT, ÜBERTRÄGT DIE HITZE DIREKT AUF DEN TOPF. SO WIRD EINE HITZESTREUUNG, DIE BEI GASHERDEN AUFTTRIT, VERMIEDEN

4

SEGURIDAD / SAFETY / SÉCURITÉ / SICHERHEIT

SIN UNA PIEZA ESPECIFICA QUE ACTIVE EL CAMPO MAGNÉTICO, LAS PLACAS DE INDUCCIÓN NO SE CALIENTAN /

WITHOUT ANYTHING ON THE HOB TO ACTIVATE THE MAGNETIC FIELD, THE INDUCTION HOB'S DO NOT HEAT UP /

À DÉFAUT D'UNE PIÈCE ADAPTÉE CAPABLE D'ACTIVER LE CHAMP MAGNÉTIQUE, LES PLAQUES NE CHAUFFENT PAS /

OHNE EIN SPEZIALTEIL, DAS DAS MAGNETFELD AKTIVIERT, ERWÄRMEN SICH DIE INDUKTIONSPLATTEN NICHT



mirage® INDUCTION

100

Niveles de potencia /
Power levels /
Niveaux de puissance /
Leistungsstufen

1-180 min

Temporizador /
Timer /
Minuterie /
Timer

LED

Pantalla /
Display /
Ecran
Display

Memoria de temperatura – permite usar el último ajuste de temperatura programado. Cuadro de selección de temperatura y potencia /

Temperature memory — powers up to the last used temperature setting. Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment /

Mémoire de température – offre la possibilité d'utiliser le dernier réglage de température. Cadran de réglage avant-gardiste permettant un réglage rapide de la température et de la puissance /

Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet. Hochmoderne Wählscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe.

Resistente caja de acero inoxidable con superficie cerámica 100% sellada /
Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability /

Boîtier inox solide avec une surface supérieure à 100 % en céramique afin de garantir de une durée de vie plus longue /

Robustes Edelstahlgehäuse mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit.

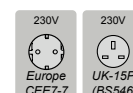


59650 Placa inducción / Induction cooker / Plaque induction / Induktionskochplatten

CE



REF	Ø Mâx cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
59650	36	230	1800	7,8	EU	50/60	1
59651	36	230	1800	7,8	UK	50/60	1

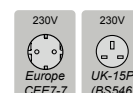


59601 Placa inducción encastrable / Drop in induction cooker / Plaque induction encastrable / Einsetzbare Induktionsplatte

CE



REF	Ø Mâx cm	cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
59601	36	34 x 30	230	1800	7,8	EU	50/60	1
59602	36	34 x 30	230	1800	7,8	UK	50/60	1



Control con ajuste de alta velocidad para nivel de potencia y temperatura. Cuerpo resistente de acero inoxidable con superficie cerámica. Memoria de temperatura, permite utilizar el último ajuste de temperatura usado.

Cutting-edge dial control with high-speed power and temperature level adjustment. Tough stainless steel case with 100% framed ceramic top for durability. Temperature memory — powers up to the last used temperature setting.

Cadran de réglage à la pointe de la technique permettant le réglage rapide de la température et de la puissance. Boîtier inox solide avec dessus 100 % céramique pour plus de durabilité. Mémoire de température – monte au dernier réglage de température utilisé.

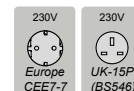
Hochmoderne Wählscheibenbedienung mit Hochgeschwindigkeitseinstellung der Leistungs- und Temperaturstufe. Robustes Edelstahlgehäuse mit zu 100 % gerahmtem Oberteil verbessert die Haltbarkeit. Temperaturspeicher – beim Einschalten wird die zuletzt verwendete Temperatureinstellung wieder verwendet.

69543 Placa inducción / Induction cooker / Plaque induction / Induktionskochplatten

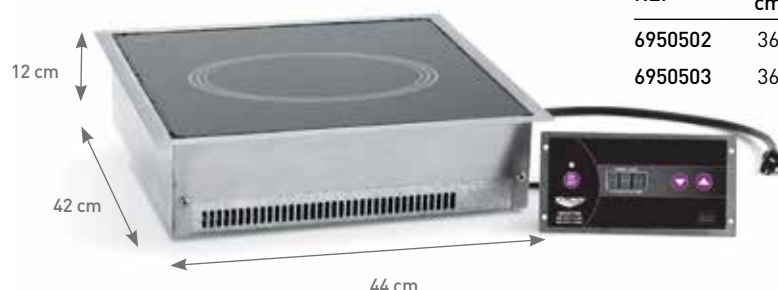
CE



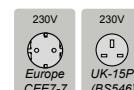
REF	Ø M _{ax} cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
6954302	36	208-240	2600	10,8	EU	50/60	1
6954303	36	208-240	2600	10,8	UK	50/60	1

**69505** Placa inducción encastrable / Drop in induction cooker /
Plaque induction encastrable / Einsetzbare Induktionskochplatten

CE



REF	Ø M _{ax} cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
6950502	36	240	3000	14,6	EU	50/60	1
6950503	36	240	3000	14,6	UK	50/60	1

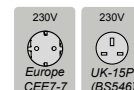
**69547** Placa inducción doble / Double induction plate / Plaque à induction double / Doppel-Induktionskochplatte

CE

N



REF	Ø cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
6954702	30 x 2	208-240	3800	15,8	EU	50/60	1
6954703	30 x 2	208-240	3800	15,8	UK	50/60	1

Placas inducción estándar / Standard Induction /
Plaque induction standard / Induktionsplatten standard**P688065** Placa de inducción wok / Wok induction cooker / Plaque à induction wok / Induktionskochfeld wok

CE

N



REF	Ø cm	V	W	Hz	ENCH. PLUG	Hz	
P688.065	36/40	220-240	3100	50	EU	50/60	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Temperatura 60-240 °C. 4 ventiladores.

St/steel housing. Timer (0-180 minutes). LED display. Temperatures: 60-240 °C. 4 fans.

Corps en acier inoxydable. Minuteur (0-180 minutes). Ecran LED. Températures: 60-240 °C. 4 ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer (0-180 Minuten). LED Display. Temperaturbereich von 60-240 °C. 4 Kühlventilatoren.



WOKS P. 52, 57

P15078 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15.078	26	220 - 240	3500	50/60	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED con control táctil. Regulador de temperatura 1-10 (500-3500W). Rango temperatura 60-240 °C. Cuatro ventiladores de refrigeración.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Touch control. 1-10 Power level (500-3500W). Temperatures: 60-240 °C. Four fans.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Tactile. 1-10 Niveau de puissance (500-3500W). Températures: 60-240 °C. Quatre ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer. Timer (0-180 Minuten). LED Display mit Touch control. Temperaturregler 1-10 (500-3500W). Temperaturbereich von 60-240 °C. 4 Kühlventilatoren.

P15072 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15.072	26	230	3500	50/60	1

Cuerpo en acero inoxidable. Mando digital de tiempo de 0-180 minutos. Temperatura de 60-240 °C. Potencia de 500-3500 W. 4 Ventiladores.

St/Steel housing. Digital regulation of time 0-180 minutes, thermostat 60-240 °C and power 500-3500 W. 4 Fans.

Corps en acier inoxydable. Minuterie digitale de 0-180 minutes. Température de 60-240 °C. Puissance: 500-3500 W. 4 Ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Digitale Timersteuerung von 0-180 Minuten. Temperatur von 60-240 °C. Leistung von 500-3500 W. 4 Kühlventilatoren.

P15079 Placa de inducción / Induction cooker / Plaque à induction / Induktionskochfeld



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15.079	26	230	3500	50/60	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Rango temperatura 60-240 °C. Un ventilador de refrigeración.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C. One fan.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Températures: 60-240 °C. Un ventilateur.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer von 0-180 Minuten. LED Display. Temperaturbereich von 60-240 °C. 1 Kühlventilator.

P15077 Placa de inducción pequeña / Induction cooker / Plaque induction petite / Kleines induktionskochfeld



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15.077	26	230	2000	50/60	1

Cuerpo en plástico. Con panel control táctil LC D. Reloj temporizador (0-180 minutos). Rango temperaturas: 60-240 °C.

Plastic housing with touch control LCD panel. Timer (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C.

Corps en plastique avec écran LCD tactile. Minuteur (0-180 minutes). Températures: 60-240 °C.

Gehäuse aus Plastik. Touch Control LC D Bildschirm. Timer (0-180 Minuten). Temperaturbereich von 60-240 °C.



INDUCTION



MIRAGE®

INDUCTION

BUFET CALENTADORES INDUCCIÓN / BUFFET INDUCTION WARMER / BUFFET RECHAUD INDUCTION / BÜFFET-INDUKTIONS-RECHAUD

Mantener la comida caliente durante el servicio.
Low wattage to keep food warm during serving.
Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.
Geringer Wattverbrauch zum Warmhalten der Speisen beim Servieren.

Parte superior de cristal templado negro.
Tempered, black glass top.
Plateau en verre noir trempé.
Haube aus schwarzem gehärtetem Glas.

Con 4 ajustes de potencia. Indicadores luminosos LED en el panel de control.
Touch control, 4 power settings. LED indicator lights on control panel & glass.
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance. Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.
Touch Control mit 4 Stufen. LED-Anzeigeleuchten auf Steuerpanel und Glas.

Conecte hasta 3 placas a la vez.
Connect up to 3 units together with interconnect cords.
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.
Schließen Sie bis zu 3 Geräte mit einer Weiterverbindungs-Geräteanschlussleitung an.

595027502 Placa inducción mantenedora de temperatura / Buffet induction warmer / Plaque induction de maintien température / Warmehalte-Induktionsplatte



INDUCTION



REF	mm	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
595027502	400 x 400 x 80	230	300	1,30	EU	50/60	1
595027503	400 x 400 x 80	230	300	1,30	UK	50/60	1
595087502	600 x 400 x 80	230	375	1,63	EU	50/60	1
595087503	600 x 400 x 80	230	375	1,63	UK	50/60	1

595087502
595087503



595027502
595027503



10.1 MANTENEDORES DE TEMPERATURA / WARMING EQUIPMENT / MAINTENANCE DE TEMPÉRATURE / WARMHALTEMASCHINEN

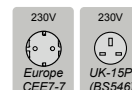


59641 Placa inducción mantenedora de temperatura encastrable / Drop in warmer / Plaque induction de maintien température encastrable / Einsetzbare Warmhalte-Induktionsplatte



REF	Ø MÀX cm	cm*	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
59641	36	34 x 30	230	650	2,8	EU	50/60	1
59642	36	34 x 30	230	650	2,8	UK	50/60	1

* Encastrable / Drop in / Encastrable / Einsetzbare



Placa de inducción encastrable 59641 + encimera de diseño / Drop-in induction plate 59641 + design countertop Plaque à induction encastrable 59641 + plan de conception / Einbau-Kochplatte 59641 + Design-Arbeitsplatte



Negro / Black / Noir / Schwarz



Granito / Granite / Granite / Granit



Crema / Cream / Crème / Creme



Blanco / White / Blanc / Weiß

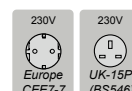
REF	Nº PLACA / WARMER / PLAQUE / PLATTE	cm	ESPEJOR / THICKNESS / EPAISSEUR / DICKE mm	ENCH. PLUG	
5960820I	1	45,7 x 61	4	EU	1
5960845I	1	45,7 x 61	4	EU	1
5960835I	1	45,7 x 61	4	EU	1
5960810I	1	45,7 x 61	4	EU	1
5960920I	2	91,4 x 61	4	EU	1
5960945I	2	91,4 x 61	4	EU	1
5960935I	2	91,4 x 61	4	EU	1
5960910I	2	91,4 x 61	4	EU	1

UK: Llame a su representante de ventas para obtener el numero de artículo correcto.
Los juegos incluyen placas de inducción y plantillas aptas para inducción.

UK: Call your sales rep for the correct item number.
The kits includes Drop-in warmer and glass template.

UK: Contactez le service commercial pour obtenir la reference de l'article.
Les Kits incluent des rechauds a induction et des gabarits speciaux induction.

UK: Rufen Sie Ihren zustandigen Vertriebspartner fur korrekten Artikelnummern.
Diese Kits beinhalten induktionswärmer und induktionsgeeignete Schablonen.







Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadoras y zona fría.
Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.
Temperatura variable hasta 190 °C.
Las cubas llevan asas entrantes móviles (15070, 15071, 15000, 15001).

The deep fat fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone.
The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.
Variable temperature control up to 190 °C.
Removable inner pan with recessed handles (15070, 15071, 15000, 15001).

Les friteuses sont équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, des voyants lumineux et une zone froide.
Resistance amovible pour faciliter le nettoyage.
Température variable jusqu'à 190 °C.
Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles (15070, 15071, 15000, 15001).

Fritteuse hergestellt ausgestattet mit EGO-Thermostat, ein Sicherheitsthermostat, Kontrolllichter und kalte Zone.
Zur besseren Reinigung lassen sich die Hitzelemente einfach herausnehmen und zusammenbauen.
Variable Temperatur bis 190 °C.
Die Frittierkörbe werden mit abnehmbaren Griffen geliefert (15070, 15071, 15000, 15001).

P15070 Freidora 5 lts / 5 lts fryer /
Friteuse 5 lts / 5 Liter FritteuseINOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	
P15.070	5,00	230	2000	50/60	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 21 x 14 x 12,5 cm

P15071 Freidora 5+5 lts / 5+5 lts fryer /
Friteuse 5+5 lts / 5+5 Liter FritteuseINOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	
P15.071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2000	50/60	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 21 x 14 x 12,5 cm

P15000 Freidora 8 Lts / 8 Lts Fryer /
Friteuse 8 Lts / 8 Liter FritteuseINOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	
P15.000	8,00	230	3250	50/60	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

P15001 Freidora 8+8 Lts / 8+8 Lts Fryer /
Friteuse 8+8 Lts / 8+8 Liter FritteuseINOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	
P15.001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3250	50/60	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

P15002 Freidora 8 Lts con grifo de vaciado /
8 Lts fryer with drainage tap /
Friteuse 8 Lts avec robinet vidange /
8 Liter Fritteuse mit AblaufhahnINOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	
P15.002	8,00	230	3250	50/60	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm

P15003 Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado /
8+8 Lts fryer with drainage tap /
Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange /
8+8 Liter Fritteuse mit AblaufhahnINOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	
P15.003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3250	50/60	1

Medida cesta / Basket size / Mesure panier / Frittierkorbgröße 24 x 18 x 14 cm



P688010 Microondas profesional "magnetron" / "magnetron" professional micro - waves /
Four micro - ondes professionnel "magnetron" / Professionelle "magnetron" Mikrowelle

OUTPUT 1800 W

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	Lts	Kg	DIM INT / INNER SIZES / DIM. INT. / INNENMASSE cm	V	W	Hz	
P688.010	30,00	35	39 x 37 x 19	230	2.800	50	1

**2 magnetrones / 2 magnetrons /
2 magnétrons / 2 Magnetrones****10 Programas. 3 Velocidades. Programa descongelación
10 Program options. 3 Speeds. Defrost system
10 Programmes. 3 Puissances. Décongélation
10 verschiedenen Programmen. Drei Geschwindigkeiten****Contiene / Contents / Livré:**Fuente cerámica + bandeja 39x37 cm
Ceramic plate + tray of 39x37 cm
Plaque céramique + plaque 39x37 cm
Keramische Platte +Zwischentablett von 39x37 cm.**WM090E** Microondas / Micro-waves / Micro-ondes / MikrowelleINOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	Lts	DIM INT / INNER SIZES / DIM. INT. / INNENMASSE cm	V	W	Hz	
WM090E	25,00	31 x 30 x 20	220-240	1.000	50	1

Output / Ausgangsleistung: 1.000 W

10 botones programables.
100 programas distintos.
3 tipos de cocinado. 5 niveles de potencia.
Operaciones programables y manuales.
Botones táctiles con Braille.
Luz interior.
Tiempo máx. de cocción: 60 minutos.

10 programmable memory pads.
100 memory capability.
3-stage cooking. 5 power levels.
Programmable and manual operations.
Touch control keypad with Braille.
Interior oven light.
60-minute max cook time.

10 boutons programmables.
100 mémoires de capacité.
3 types de cuisson. 5 niveaux de puissance.
Opérations programmables et manuelles.
Boutons tactiles avec braille.
Lumière intérieure.
60 minutes: Temps max. de cuisson.

10 programmierbare Tastknöpfe.
100 Kapazitätsspeicher. 3 Kocharten.
5 Leistungsstufen.
Programmierbare und manuelle Operationen.
Tastknöpfe auf Braille.
Innenbeleuchtung.
Maximale Kochzeit: 60 Minuten.

P15080 Microondas combi / Combi micro - wave / Four micro - ondes / Kombi - MikrowelleNUEVO MODELO /
NEW MODEL /
NOUVEAU MODÈLE /
NEUES MODELL

REF	Lts	Dim int / Inner sizes / Dim. int. / Innenmasse cm	V	Max W	Hz	
P15.080	25,0	33,5 x 33,5 x 17	230	1.950	50	1

Input: 1.400 W
Output: 900 W
Grill: 1.950 W
Convección / Convection / Konvektion: 1.950 WØ plato giratorio / glass round dish /
Plateau tournant / Drehplatte 27 cmFunciones: descongelar, gratinar y calentar
Functions: defrosting, baking and heating
Fonctions: décongeler, gratter et chauffer
Funktionen: Auftauen, überbacken und erhitzen**10**Niveles de potencia / Power levels /
Niveaux de puissance / Leistungsstufen

P15035 Horno multifuncional de convección / Convection oven /
Four à air pulse / Multifunktioneller Konvektionsbackofen



REF	REJILLA / GRILL / GRILLE / ROST	V	W	
P15.035	43 x 32	230	2.670	1

4 rejillas incluidas / 4 grids included / 4 grilles incluses / 4 Roste inklusive

Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass.

Avec minuterie, voyants lumineux, thermostat (max. 300 °C), thermostat de sécurité et avec double vitre. mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double.

Timer, Kontrollleuchten, Thermostat (max. 300 °C), Sicherheitsthermostat und Doppelglas gegen Verbrennungen.

P688085 Hervidor de arroz / Rice cooker / Cuiseur à riz / Reiskocher



Ref: P688.085

REF	Ø cm	CAPACIDAD ARROZ / RICE CAPACITY / RIZ CAPACITE / REIS KAPAZITÄT KG	Lts	H cm	V	W	Hz	
P688.085	46	3,0	5,40	40	220-230	1.950	50/60	1
P688.087	56	6,1	8,20	40	220-240	2.500	50/60	1



Ref: P688.087

P15036 Salamandra con parte superior regulable / Salamander with adjustable top /
Salamandre hauteur réglable / Salamander mit regulierbarem Oberteil



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Grill cm	V	W	Hz	
P15.036	44 x 33	230	3.000	50/60	1

Con bandeja limpieza, rejilla cromada móvil y regulador de temperatura /

With dripping tray, heavy chrome-plated grid and adjustable temperature switch /

Avec tiroir de propreté, grille chromée amovible et régulateur de température

Mit Reinigungsblech, herausnehmbaren Chromrost und Temperaturregler.

P15075 Crêpera / Crêpe maker / Crêpière / Crêpe

Termostato / Thermostat / Thermostat / Thermostat :

Temp. Max 300 °C



REF	Ø cm	cm	V	W	Hz	
P15.075	40	45 x 49	230	3000	50/60	1

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas. Indicador temperatura, cajón y espátula.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon. Témoin de contrôle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/warming tray and batter spreader.

Rostfreier Stahl und Platten aus Teflon- Gusseisen. Temperaturanzeige, Schublade und Spachtel.

WW180E / WW200E**Gofrera profesional / Heavy - duty waffle maker /
Gaufrier professionnelle / Professionelles Waffeleisen**

Ø 18 cm / H 2,5 cm
Gofre / Waffle /
Gaufre / Waffel

REF	Cap. Max.	Max. U DÍA / DAY / JOURNÉE / TAG	TIPO / TYPE	Ø cm	V	W	Hz	
WW180E	25 u/h	100	sencilla/ single	19,5	230	1.200	50/60	1
WW200E	50 u/h	200	doble/ double	19,5 x 2	230	1.400	50/60	1

Ref. WW180E



Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Formen mit dreifacher Antihaftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

WWCM180E**Máquina profesional para hacer conos de galleta / Professional machine for making waffle cones /
Machine professionnelle pour faire des cônes en biscuit / Gewerbliche Maschine zur Herstellung von Waffeltüten**

3 mm
Espesor conos galleta / Waffle cones thickness /
Epaisseur cônes biscuit / Waffeltüten dicke

REF	Cap. Max.	Tipo/Type	Ø cm	V	W	Hz	
WWCM180E	60 u/h	sencilla/ single	19	230	1200	50/60	1



Ref. CAC121

INCLUIDO / INCLUDED /
INCLUS / INKLUSIV



Resistente base de fundición. Placas con triple capa antiadherente. Indicadores de "encendido", "listo para cocer" y "listo para comer".

Résistant base en fonte. Plaques à triple couche anti-adhérente. Voyants "allumage", "prêt à cuire" et "prêt à manger".

Durable cast-iron base. Plates with triple non-stick layer. "Power on", "ready to cook" and "ready to eat" indicators.

Solides Gusseisengestell. Dreifach-antihaftbeschichtete Platten. Signalleuchten: "ein", "kochbereit" und "gar/essfertig".



**Ahorre hasta un 75% de energía* /
Save up to 75% energy* /
Économisez jusqu'à 75% d'énergie*
Sparen Sie bis zu 75% Energie***

TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA

La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

*La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.

GRILLE-PAIN CONVOYEURS

La convection forcée et les résistances à quartz énergétiquement efficaces offrent un grillage uniforme et rapide.

*La fonction Stand by permet d'économiser 75% d'énergie aux moments de faible demande.

CONVEYOR TOASTERS

Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

* The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.

DURCHLAUFSTOASTER

Durch die erzwungene Konvektion und die energieeffizienten Quarzwiderstände kann eine gleichförmige und schnelle Bräunung erreicht werden.

* Die Stand by-Funktion spart 75% Energie für Momente mit geringerer Nachfrage.

CT4-3600W Tostadora continua / Conveyor toaster / Grille - pain à convoyeur / Durchlaufstoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	
CT4-2301000	230	3.600	50/60	15	35 x 46	60	1



Entregado sin clavija.
Delivered without plug (stripped ends).
Livré sans prise.
Lieferung ohne Stecker.

Dispone de control de velocidad y temperatura.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Speed and temperature control.
Replaceable quartz resistance.

Avec contrôle de la vitesse et température.
Résistances à quartz remplaçables.

Geschwindigkeits- und Temperaturregung.
Austauschbare Quarzwiderstände.

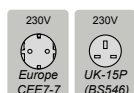
1.000

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

CT4-2800W Tostadora continua / Conveyor toaster / Grille - pain à convoyeur / Durchlaufstoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	
CT4-23080002	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36	60	EU	1
CT4-23080003	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36	60	UK	1



Dispone de control de velocidad y temperatura.
Resistencias de cuarzo recambiables.

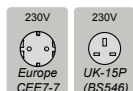
Speed and temperature control.
Replaceable quartz resistance.

Avec contrôle de la vitesse et température.
Résistances à quartz remplaçables.

Geschwindigkeits- und Temperaturregung.
Austauschbare Quarzwiderstände.

450-800

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

CT2-1500W Tostadora continua / Conveyor toaster / Grille - pain à convoyeur / Durchlaufstoaster**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	
CT2-23035002	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36	41	EU	1
CT2-23035003	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36	41	UK	1

Dispone de control de velocidad.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Speed control.
Replaceable quartz resistance.

Avec contrôle de la vitesse.
Résistances à quartz remplaçables.

Geschwindigkeitssteuerung.
Austauschbare Quarzwiderstände.

350
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

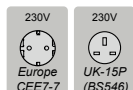
**HORNO CINTA / CONVEYOR HEATING OVEN /
FOUR CHAUFFANT À BANDE / FÖRDERBAND-AUFWÄRMOFEN**

Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.

Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.

Conçue pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace.

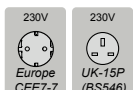
Zum Erwärmen von Snacks aller Art und zum Schmelzen von Käse auf eine schnelle und effiziente Weise. Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl mit Geschwindigkeits- und Temperatur-Steuervorrichtung sowohl oberhalb als auch unterhalb des Förderbands. Enthält Krümelauffangschale. Durch sein Umluftsystem und die Möglichkeit, die Bandhöhe einzustellen, werden eine gleichmäßige Bräunung und eine höhere Energieeffizienz sichergestellt. Um Platz zu sparen, können mit einem Zubehöriteil zwei Geräte gleichzeitig montiert werden.

S02-2800W Horno calentador de cinta / Conveyor heating oven /
Four chauffant à bande / Förderband-Aufwärmofen**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	
S02-23010.5	230	2800	50	13,3	34 x 104	41	EU	1

26,7 cm
Ancho de cinta / Belt width /
Largeur de la bande / Bandbreite

3,8 - 7,6 cm
Altura entrada ajustable /
Adjustable entrance height /
Hauteur de l'entrée réglable /
Einstellbare Eintrittshöhe

S02-3600W Horno calentador de cinta / Conveyor heating oven /
Four chauffant à bande / Förderband-Aufwärmofen**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	
S02-23014.5	230	3600	50	13,3	39 x 103,5	51	EU	1

36,8 cm
Ancho de cinta / Belt width /
Largeur de la bande / Bandbreite

3,8 - 7,6 cm
Altura entrada ajustable /
Adjustable entrance height /
Hauteur de l'entrée réglable /
Einstellbare Eintrittshöhe

Tostadoras Estándar / Standard Toasters /
Toasteurs Standard / Toasters Standard**P15042** Tostadora continua / Conveyor toaster / Toasteur convoyeur / Durchlauf toaster**INOX - ST/STEEL**
EDELSTAHL**500**Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

REF	V	W	Hz	
P15.042	230	2.240	50/60	1

El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200) y 3 hileras (tipo 300).

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surroundings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows for toast, 200 type and 3 rows, 300 type.

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances contrôlées indépendamment. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La Largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200 et 3 rangées, type 300.

Die Farbe der Toasts kann durch die Geschwindigkeit des Laufbands bestimmt werden, sowie durch die oberen als auch durch die unteren Heizelementen, welche unabhängig von einander kontrolliert werden können. Das Gerät ist komplett isoliert um die Umgebungstemperatur minimal zu beeinflussen. Ein/ Aus Schalter mit extra Standby Position. Die Breite des Laufbands erlaubt 2 Toastreihen (Typ 200) y 3 Toastreihen (Typ 300).

CTS1000E**Tostadora comercial de servicio pesado con transportador / Heavy - Duty Commercial Conveyor Toaster /**
Grille - pain à convoyeur à usage intensif / Kommerzieller Hochleistungs - Durchlauf toaster**450**Rebanadas por hora / Slices per hour /
Tranches heure / Scheiben pro Stunde

REF	V	W	A	Hz	
CTS1000E	230	2700	11,25	50/60	1

Pre-calentamiento ultra rápido de 5 minutos.
Ancha abertura de 5 cm para tostar rebanadas gruesas y panecillos.
Modo de espera para ahorrar energía.
Transportador con velocidad variable. Permite tostar por una sola cara.

Ultra-fast, 5-minute heat-up time.
Large 5 cm opening accommodates thick breads and bagels.
Energy-saving standby function
Conveyor speed control to suit all toasting preferences.
Allows toasting on one side only.

Mise à température rapide (5 minutes).
Ouverture de 5 cm, pour les tranches épaisses.
Mode veille pour économiser de l'énergie.
Convoyeur à vitesse variable. Permet de griller d'un seul côté.

Ultra schnelle Vorerhitzung von 5 Minuten. Öffnungshöhe von 5 cm zum Toasten von dicken Scheiben und Brötchen. Energiesparende Standby Funktion.
Laufband mit regulierbarer Geschwindigkeit.
Einseitiger Toaster.

P15038 Tostadora / Sandwich toaster / Toasteur / Sandwichtoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



80-100

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

REF	V	W	Hz	
P15.038	230	1700	50/60	1

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quartz.

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and quartz heating elements.

Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 4 Quarzrohre.

Se entregan con 3 pinzas para sandwich /
Delivered with 3 sandwich tongs /
Livrées avec 3 pinces à sandwich /
Lieferung mit 3 Sandwichzangen



P15039 Tostadora / Sandwich toaster / Toasteur / Sandwichtoaster

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL



120-130

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

REF	V	W	Hz	
P15.039	230	3000	50/60	1

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 9 tubos de cuarzo.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 9 tubes quartz.

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 9 quartz heating elements.

2 Ebenen. Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 9 Quarzrohre.

Se entregan con 6 pinzas para sandwich /
Delivered with 6 sandwich tongs /
Livrées avec 6 pinces à sandwich /
Lieferung mit 6 Sandwichzangen



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

PINZA DE PAN DE MADERA / WOODEN BREAD SPOON /
PINCE À PAIN EN BOIS / HOLZBROTZANGE

P. 478

IDEA!

Ideal para manipular las tostadas /
Ideal for handling toast /
Idéal pour manipuler le pain grillé /
Ideal zum Servieren von Toasts



P15040 / P15041**Tostadora / Toaster / Toasteur / Toaster**

**NUEVO MODELO /
NEW MODEL /
NOUVEAU MODÈLE /
NEUES MODELL**

REF	RANURAS / SLOTS / FENTES / SCHLITZE	V	W	Hz	
P15.040	4	230	1.800	50/60	1
P15.041	6	230	2.500	50/60	1

Ref. P15.040

120

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde



Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía
para decidir la cantidad de
rebanadas a tostar.
2 ó 4 (ref.15040) / 3 ó 6 (ref.15041).
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to
decide how many slices to toast.
2 or 4 (ref.15040) / 3 or 6
(ref.15041).
With timer.
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur
pour choisir le nombre de
tranches à griller:
2 ou 4 (ref. 15040) / 3 ou 6 (ref.
15041).
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Hergestellt aus rostfreiem Stahl.
Mit energiesparendem Schalter
um die Anzahl der zu toastenden
Scheiben zu bestimmen. 2 oder
4 (Art.Nr.15040) / 3 oder 6 (Art.
Nr.15041). Mit Timer.
Schlitz: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Ref. P15.041

180

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

**WCT708E****Tostadora de servicio mediano de 4 rebanadas / 4 - Slice Medium - Duty Toaster /
Grille - pain à usage moyen / 4 Scheiben Mittelleistungs Toaster****225**

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

REF	RANURAS / SLOTS / FENTES / SCHLITZE	V	W	A	Hz	
WCT708E	4	230	1800	7,8	50/60	1

3,5 x 13,5 x 13,5 cm

Ranura / Slot / Fente / Schlitz

Con expulsión automática /
With pop up system /
Avec éjection automatique /
Automatischer Auswurf





Planchas de fundición.
*Ranuras arriba y abajo.
Bandeja y recoge jugos.
Borde antisalpicaduras.
Luces piloto.
Termostato ajustable hasta 300 °C.

Cast iron griddle plates.
*Both plates with parallel grooves.
Large drip tray.
High turned-up spatter rim.
Indicator lights.
Adjustable thermostat to 300 °C.

Plaque en fonte.
*Rainures en bas et en haut.
Tiroir de propreté.
Bourdure anti projections haute.
Voyants lumineux.
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

Grillplatten aus Gusseisen.
*Rillen oben und unten.
Fettauffangschale.
Seiten mit Antispritzschutz.
Kontrollleuchten.
Einstellbares Thermostat bis 300 °C.



Ref. P818.000
Incluido en el precio / Included on the price /
Inclus dans le prix / Inklusiv im Preis

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

MOLDE HUEVO SANDWICH CUADRADO /
SQUARED EGG MOULD /
MOULE À OEUUF CARRÉ /
RECHTECKIGE SPIEGELEIERFORM



P. 119

P15004 Grill de contacto "SOLO COMPACT" / "SOLO COMPACT" Contact grill / Grill de contact "SOLO COMPACT" / "SOLO COMPACT" Kontaktgrill

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	Hz	
P15.004*	22 x 23	230	1800	50/60	1

P15005 Grill de contacto "SOLO GRANDE" / "SOLO GRANDE" Contact grill / P15006 Grill de contact "SOLO GRANDE" / "SOLO GRANDE" Kontaktgrill

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	Hz	
P15.005*	32 x 21	230	2200	50/60	1
P15.006	32 x 21	230	2200	50/60	1

P15007 Grill de contacto "DUETTO COMPACT" / "DUETTO COMPACT" Contact grill / P15008 Grill de contact "DUETTO COMPACT" / "DUETTO COMPACT" Kontaktgrill

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	Hz	
P15.007*	47 x 23	230	3600	50/60	1
P15.008	47 x 23	230	3600	50/60	1

P15009 Grill de contacto "DUETTO GRANDE" / "DUETTO GRANDE" Contact grill / Grill de contact "DUETTO GRANDE" / "DUETTO GRANDE" Kontaktgrill



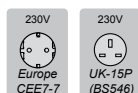
REF	Superficie de cocción / Cooking surface / Surface de cuisson / Grillplattenfläche cm	V	W	Hz	
P15.009*	2 x (32 x 21)	2x230	2x2200	50/60	1



BATIDORAS PLANETARIAS / MIXERS / MÉLANGEURS / MIXERS

Engranajes y ejes de acero de fundición permiten
alargar la vida del producto y proporcionan un
funcionamiento más silencioso/
Gears and shafts are made of heat-treated alloy
steel for long life and quieter operation/
Engrenages et arbres en acier allié traité
à la chaleur pour une longue durée et un
fonctionnement plus silencieux/
Zahnräder und Wellen aus wärmebehandeltem
legiertem Stahl gewährleisten eine lange
Lebensdauer und einen leiseren Betrieb

Acción de batido elíptico /
Planetary mixing action
Mélangeur planétaire /
Planetenrad-Misch-getriebe /



Incluye / Comes with / Livré avec / Standardausstattung:



Batidor varilla /
Wire Wishk /
Fouet à fil /
Schlagbesen



Gancho para masa /
Dough hook /
Crochet de pâte /
Knethaken



Espátula /
Spatula /
Spatule /
Schaber



Bol acero inoxidable /
S/Steel mixing bowl /
Bol mélangeur en acier inoxydable /
Edelstahl-Mischschüssel



Paro automático por sobre calentamiento /
Thermal overload protection automatically
shuts off mixer to protect from damage
Arrêt automatique par la surchauffe /
Wärmeüberlastschutz schaltet den Mixer
zur Schadens-verhütung automatisch aus

Temporizador digital 30 minutos, con paro
automático con señal acústica /
30 minute digital timer with automatic stop
and audible shutoff signal /
Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt
automatique et signal d'arrêt sonore /
30-Minuten-Digitalzeituhr mit automatis-
chem Stopp und akustischem Abschaltsignal

Velocidades de mezcla constantes
independientemente del volumen /
Consistent mixing speeds regardless
of volume/
Vitesses de mélange uniformes, quel
que soit le volume /
Gleichmäßige, von der Menge una-
abhängige Mischgeschwindigkeiten

Protección Seguridad /
Safety guard /
Protecteur de sécurité /
Schutzblende

Construcción extra robusta /
Heavy-duty construction /
Construction robuste /
Stark belastbare Ausführung

4075502

**Amasadora sobre mesa / Countertop Mixers /
Mélangeurs de comptoir / Arbeitsflächen-Mixer**



1/3 HP / 250 W / 3 A

REF	Lts.	cm (W X D X H)	VELOCIDAD / SPEED / VITESSE / GESCHWINDIGKEIT	V	ENCHUFE / PLUG / PRISE / STECKER	
4075502	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	Europe	1
4075503	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	UK	1
4075602	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	Europe	1
4075603	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	UK	1



4075503

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	
Batidor varilla / Wire Wishk / Fouet à fil / Schlagbesen		
XMIX0705	6.6	1
40762	9.5	1
Gancho para masa / Dough hook / Crochet de pâte / Knethaken		
XMIX0704	6.6	1
40763	9.5	1

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	
Espátula / Spatula / Spatule / Schaber		
XMIX0703	6.6	1
40764	9.5	1
Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel		
XMIX0702	6.6	1
40761	9.5	1

Panel de control digital para simplificar el
cambio de velocidades mientras la unidad
está funcionando

Digital control panel to make easy speed
shifts while unit is running.

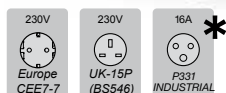
Panneau de commande numérique pour
faciliter les changements de vitesse pendant
le fonctionnement de l'appareil

Digitalbedienfeld ermöglicht einfache
Drehzahländerungen bei laufendem Gerät

4075702 Amasadora de pié / Floor-Bench mixers / Mélangeurs au sol-sur plan de travail / Boden-Tisch-Mixer



4075702



REF	Lts.	cm (W X D X H)	VELOCIDAD / SPEED / VITESSE / GESCHWINDIGKEIT	V	HP	W	A	ENCHUFE / PLUG / PRISE / STECKER	
4075702	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	Europe	1
4075703	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	UK	1
4075802	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	Europe	1
4075803	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	UK	1
4075902	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1120	11	Europe	1
4075903	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1120	11	UK	1
4076002	57	70 x 76 x 142	3	220-230	2,0	1500	16	Europe	1
4076003*	57	70 x 76 x 142	3	220-230	2,0	1500	16	UK	1

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	
Batidor varilla / Wire Wishk / Fouet à fil / Schlagbesen		
40766	19	1
40770	28	1
40774	38	1
40778	57	1
Gancho para masa / Dough hook / Crochet de pâte / Kneithaken		
40767	19	1
40771	28	1
40775	38	1
40779	57	1

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR (LTS)	
Espátula / Spatula / Spatule / Schaber		
40768	19	1
40772	28	1
40776	38	1
40780	57	1
Bol acer / Mixing bowl / Bol mélangeur / Mischschüssel		
40765	19	1
40769	28	1
40773	38	1
40777	57	1

P15089 / P15090 / P15091 Cortadora eléctrica de fiambres / Electric slicing machine / Trancher électrique / Elektrische Aufschnittmaschine



Cuerpo: aluminio pintado.
Body: painted aluminium.
Corps: aluminium peint.
Körper : Aluminiumbeschichtet.

REF	V	Hz	W	Ø CUCHILLA BLADE LAME MESSER cm	ESPEJOR CORTE SLICER THICKNESS ÉPAISSEUR DE COUPE SCHNITTBREITE mm	Dim cm	Kg	
P15.089	230	50	120	22	0-9	48 x 40 x 37	14,8	1
P15.090	230	50	150	25	0-9	48 x 40 x 37	16,0	1
P15.091	230	50	250	30	0-11	59 x 38 x 43	22,6	1

Ref. P15.090

Ø 25 cm
Cuchilla / Blade /
Lame / Messer



Ref. P15.091

Ø 30 cm
Cuchilla / Blade /
Lame / Messer



Ref. P15.089

Ø 22 cm
Cuchilla / Blade /
Lame / Messer



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

GEL LUBRICANTE SANITARIO /
SANITARY GEL LUBRICANT /
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE /
MEDIZINISCHES GLEITGEL



P. 136



Lleve a cabo cualquier tarea de mezclado/licuado con los brazos trituradores portátiles Waring Commercial. Desde el versátil modelo QuickStik hasta el modelo de servicio pesado de 1 HP Big Stix, estos brazos trituradores son herramientas básicas para las cocinas más atareadas de hoy. Con varillas de 17.75 a 53.5 cm, permiten procesar desde 11.5 hasta 200 litros a la vez. Las cuchillas multifunción de acero inoxidable garantizan un licuado homogéneo, y el cómodo mango ofrece mayor control. ¡Licue, bata, mezcle y haga purés sin esfuerzo gracias a Waring!

Power through any mixture with the portable handheld Waring Commercial Immersion Blenders. From the versatile QuikStik to the heavy-duty 1 HP Big Stix, these are essential tools for today's busy kitchens. The shaft sizes range from 17.75 cm to 53.5 cm with capacities from 11.5 to 200 liters. The all-purpose stainless steel blades ensure smooth, consistent blending, and the comfort grips keep the user in control. Blend, whisk, mix, purée and whip with Waring!

Mixez en toute facilité grâce aux mixeurs Waring Commercial. Du plus pratique (le QuikStik) au plus puissant (le Big Stix de 1 HP), ce sont des outils essentiels pour les cuisines modernes. Leurs pieds de 17,75 à 53,5 cm permettent de mixer 11,5 à 200 L à la fois. Leurs lames en acier inoxydable garantissent des résultats homogènes. Leurs poignées ergonomiques offrent un maximum de confort. Mixez, fouettez, mélangez et réduisez en purée sans effort grâce à Waring !

Leistungsstarkes Mixen und Verflüssigen mit den Stabmixern Waring Commercial. Von dem vielseitigen Modell QuickStik bis hin zum robusten 1 HP Big Stick sind diese Stabmixer heutzutage ein wesentliches Werkzeug der vielbeschäftigten modernen Küchen. Mit Stablängen von 17,75 bis 53,5 cm kann man von 11,5 bis 200 Liter auf einmal bearbeiten. Die Multifunktionsmesser aus rostfreiem Stahl garantieren ein homogenes Zerkleinern und die bequemen Griffe bieten eine gute Kontrolle. Verflüssigen, Mixen und Pürieren Sie mühelos mit Waring!



Brazo triturador de servicio pesado Big Stix / Heavy-Duty Big Stix / Bras mixeur à usage intensif Big Stix / Einarmiger Hochleistungsstabmixer Big Stix

Bloque motor universal adaptable a todos los brazos y batidores. Motor de servicio pesado de 1 HP (potencia de entrada máxima). Velocidad variable. 18 000 RPM a velocidad alta (1600 RPM con los batidores). Función de encendido continuo. Acoplamientos (bloque-motor y varilla) reemplazables por el usuario. Cómodo mango cubierto de caucho y empuñadura auxiliar, para mayor control y seguridad. Varilla de acero inoxidable sellada, removible y apta para lavavajillas.

Universal power pack fits all shafts and whisk attachments. 1 peak input HP heavy-duty motor. Variable speed operation. 18,000 RPM on high (1,600 for whipping paddles). Continuous ON feature. User-replaceable couplings on power pack and shaft. Rubberized comfort grip and second handle for safe and controlled operation. Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe.

Bloc-moteur universel adaptable à tous les pieds et fouets. Moteur haute performance de 1 HP (puissance d'entrée maximale). Vitesse variable. 18.000 tr/mn à haute vitesse (1 600 tr/mn avec les fouets). Marche continue. Accouplements (bloc-moteur et pied) faciles à changer. Poignée caoutchoutée et poignée auxiliaire, pour davantage de confort et de sécurité. Pied hermétique en acier inoxydable, amovible et compatible lave-vaisselle.

Universeller Motorblock geeignet für alle Stablängen und Halter. Hochleistungsmotor von 1 HP (max. Eingangsleistung). Variable Geschwindigkeit. Max. 18.000 U/min (1.600 U/min. Rührbesen). Funktion Dauerbetrieb. Durch Kopplung (Motorblock - Stab) vom Benutzer austauschbar. Bequemer Griff mit Kautschukbeschichtung und Hilfsgriff bieten eine höhere Kontrolle und Sicherheit. Stab aus versiegeltem rostfreiem Stahl, austauschbar und Spülmaschinen geeignet.



WSBPPCE Bloque motor / Power Pack Bloc-moteur / Motorblock

REF	W	Hz	
WSBPPCE	1 HP / 750 W	50/60	1

WSB50ST WSB55ST WSB60ST WSB65ST WSB70ST



Varilla / Shaft / Pied / Stab

REF	Varilla extraíble / Removable Shaft / Pied amovible / Abnehmbarer Stab	Capacidad / Capacity / Capacité / Kapazität	
WSB50ST	30,5 cm	40 L	1
WSB55ST	35,5 cm	60 L	1
WSB60ST	40,5 cm	100 L	1
WSB65ST	45,5 cm	140 L	1
WSB70ST	53,5 cm	200 L	1

WSBPPCE
+WSB50ST

30,5 cm / 40 L



WSBPPCE
+WSB55ST

35,5 cm / 60 L



WSBPPCE
+WSB60ST

40,5 cm / 100 L



WSBPPCE
+WSB65ST

45,5 cm / 140 L



WSBPPCE
+WSB70ST

53,5 cm / 200 L





INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

WSB2W

Accesorio batidor / Whisk Attachment / Fouets / Rührbesen Zubehör

REF	L cm	
WSB2W	25,5	1

Caja de engranaje de fundición, para mejor desempeño.

Engrenage en acier moulé, pour des performances optimales.

Die-cast gears for optimal performance.

Gegossenes Getriebegehäuse für eine bessere Performenz.



LOW: 17.000 RPM
HIGH: 18.000 RPM

WSB40E

Brazo triturador de servicio mediano / Quik Stik Plus / Medium-Duty Quik Stik Plus / Bras mixeur Quick Stik Plus à usage moyen / Stabmixer mittlerer Gebrauch Quik Stik Plus

REF	Hz	
WSB40E	50/60	1

Motor de servicio pesado de ½ HP, con 2 velocidades/370 W.
Varilla fija de 25.5 cm.
Capacidad de 23 litros .
230V, 50 Hz, 1.5 A.
Homologado CE y RoHS.

Puissant moteur de ½ HP, à deux vitesses/370 W.
Pied fixe de 25,5 cm.
Capacité de 23 litres.
230V, 50 Hz, 1,5A.
Homologué CE et RoHS.

½ HP, 2-speed.
heavy-duty motor/370 W.
25.5 cm fixed shaft.
23-liter capacity.
230 volts, 50 Hz, 1.5.
amps. CE, RoHS.

Ochleistungsmotor von ½ HP, mit 2 Geschwindigkeiten /370 W. Fester Stab von 25.5 cm. Bearbeitungsvermögen 23 Liter. 230 V, 50 Hz, 1,5 A, Zertifiziert mit CE und RoHS.



LOW: 14.500 RPM
HIGH: 15.000 RPM

WSB33XE

Brazo triturador de servicio ligero Quik Stik / Light-Duty Quik Stik / Bras mixeur Quick Stik à usage léger / Stabmixer leichter Gebrauch Quik Stik

REF	Hz	
WSB33XE	50/60	1

Motor de alta eficacia, con dos velocidades.
Varilla fija de 17.75 cm.
Capacidad de 11.5 litros.
230V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W.
Homologado CE y RoHS.

Moteur hautement efficace à deux vitesses.
Pied fixe de 17,75 cm.
Capacité de 11,5 litres.
230V, 50 Hz, 0,4A, 175 W.
Homologué CE et RoHS.

2-speed high-efficiency motor.
17.75 cm fixed shaft.
11.5-liter capacity.
230 volts, 50 Hz, 0.4 amps,
175 W. CE, RoHS.

Motor mit hoher Leistung und zwei Geschwindigkeiten und festem Stab von 17.75 cm Länge. Bearbeitungsvermögen 11.5 Liter. 230 V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W. Zertifiziert mit CE und RoHS





UNA BATIDORA DE VASO PARA CADA NECESIDAD /
A BLENDER FOR EVERY NEED /
UN BLENDER POUR TOUS LES BESOINS /
EIN STANDMIXER FÜR JEDES BEDÜRFNIS



Batidora de vaso para cócteles
Bar Blender
Blender de bar
Barcocktailstandmixer



Batidoras de vaso profesionales
NuBlend Commercial Blenders
Blenders professionnels NuBlend
NuBlend professioneller
Standmixer



Torq Series



Batidoras de vaso de servicio pesado
Heavy Duty Blenders
Blenders haute puissance
Hochleistungsstandmixer



Batidoras de vaso de 4 L
4-Liter Food Blenders
Blenders de 4 L
4 Liter Standmixer

BLADE

Torq
2.0

PREP XTREME

BEBIDAS POR DÍA / DRINKS PER DAY / BOISSONS - JOUR / GETRÄNKE PRO TAG

1 – 25

25 – 49

50 – 74

75 +

100 +

USO Y SERVICIO / USAGE AND APPLICATION TYPE / UTILISATION / GEBRAUCH UND EINSATZMÖGLICHKEIT

Preparación de bebidas
Servicio ligero a mediano

Preparación de alimentos y
bebidas
Servicio ligero a mediano

Preparación de alimentos y bebidas
Servicio mediano a pesado

Preparación de
bebidas y alimentos
Servicio pesado

Preparación de alimentos
Servicio pesado

Light to Medium
Beverage Prep

Light to Medium Food
and Beverage Prep

Medium to Heavy Food and
Beverage Prep

Heavy Food and
Beverage Prep

Heavy Food Prep

Préparation de boissons
Usage léger à moyen

Préparation de boissons et
culinaire, usage léger et moyen

Préparation de boissons et
préparation culinaire
Usage moyen à intensif

Préparation de boissons et
préparation culinaire Usage
intensif

Préparation culinaire Usage
intensif

Zubereitung von Getränken
Gering- oder
Mittelgebrauch

Zubereitung von Lebensmittel
und Getränken
Gering- oder Mittelgebrauch

Zubereitung von Lebensmittel und
Getränken
Mittel- und Vielgebrauch

Zubereitung von Lebensmittel
und Getränken Vielgebrauch

Zubereitung von Lebensmittel
Vielgebrauch

IDEAL PARA / GREAT FOR USE IN / TYPES DE COMMERCE / IDEAL FÜR

Bares

Bares, restaurantes
pequeños y heladerías

Bares, restaurantes
y heladerías

Heladerías, cafeterías,
restaurantes, bares,
establecimientos de cuidado de
la salud, escuelas, instituciones

Restaurantes grandes,
establecimientos de cuidado de
la salud, escuelas, instituciones

Bars

Bars, Small Restaurants,
Smoothie Shops

Bars, Restaurants,
Smoothie Shops

Smoothie Shops, Coffee Shops,
Restaurants, Bars, Healthcare,
Schools, Institutions

Large Restaurants, Healthcare,
Schools, Institutions

Bars

Bars, petits restaurants,
commerces de jus de fruits frais

Bars, restaurants, commerces de
jus de fruits frais

Bars/Commerces de jus de
fruit, salons de thé, restaurants,
centres de remise en forme,
établissements scolaires ou
médicaux, institutions

Restaurants, brasseries,
établissements scolaires ou
médicaux, institutions

Bars

Bars, kleine Restaurants und
Eisdielen

Bars, Restaurants und Eisdielen

Eisdielen, Bsitros, Restaurants,
Bars, Wellnesseinrichtungen,
Schulen, Institute

Grosse Restaurants,
Wellnesseinrichtungen, Schulen,
Institute

APLICACIONES RECOMENDADAS / RECOMMENDED APPLICATIONS / IDÉAL POUR LA PRÉPARATION DE / IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG VON

Bebidas heladas, batidos
de fruta, margaritas y
mucho más

Cócteles helados, batidos de
helado, salsas frías y calientes,
aderezos y más

Margaritas, daiquiris,
granitas, salsas, sopas y más

Batidos de fruta, bebidas de café
helado, cócteles helados, salsas,
aderezos, sopas, postres, aliños
y mucho más

Aliños, salsas, aderezos,
sopas y más

Frozen Drinks, Smoothies,
Margaritas and More

Frozen Cocktails, Ice Cream
Drinks, Dips, Salsas, Sauces
and More

Margaritas, Daiquiris,
Granitas, Sauces, Soups and more

Fruit Smoothies, Iced
Coffee Drinks, Frozen Cocktails,
Salsas, Sauces, Soups, Desserts,
Dressings and more

Dressings, Salsas, Sauces,
Soups and More

Milkshakes, boissons
glacées, cocktails,
Margaritas, etc.

Boissons glacées, milkshakes,
cocktails, sauces, etc.

Margaritas, Daiquiris,
Granitas, sauces, soupes, etc.

Smoothies, café glacé, cocktails
glacés, sauce, crèmes, soupes,
desserts, vinaigrettes, etc.

Vinaigrettes, sauces, crèmes,
soupes, etc.

Gefrorene Getränke,
Fruchtcocktails, Magaritas
und vieles mehr

Eiscocktails, Eishakes, kalte und
heisse Sossen, Dressings und
vieles mehr

Magaritas, Daiquiris, Granitas,
Sossen, Suppen und vieles mehr

Fruchtcocktails, gefrorene
Kaffeegetränke, Eiscocktails,
Sossen, Nachtisch, Dressings
und vieles mehr

Dressing, Sossen, Suppen und
vieles mehr



Las batidoras de vaso profesionales Waring Commercial son herramientas esenciales para cualquier bar o restaurante. Esta línea clásica siempre logra resultados profesionales, gracias a características profesionales: resistentes jarras de alta capacidad de acero inoxidable, copoliéster sin bisfenol-A o cristal; potentes motores de hasta 1120W y cuchillas de acero inoxidable que siempre logran resultados rápidos y homogéneos. ¡Pique hielo y prepare bebidas en tan sólo segundos con las potentes licuadoras profesionales Waring Commercial!

The staple in any bar or restaurant, the Waring Commercial Blender consistently delivers a professional blend. This classic product line offers a variety of sizes, styles and capacities in durable stainless, BPA-free copolyester, or glass containers. Powerful, professional motors with up to 1120W HP drive stainless steel cutting blades for quick, consistent results. Crush ice in seconds and make drinks instantly with the power of Waring Commercial!

Les blenders Waring Commercial sont les outils de base par excellence pour tout type de bar ou restaurant. Disponibles en plusieurs tailles et styles (acier inoxydable, copolyester sans BPA, verre), ces outils classiques sont équipés de puissants moteurs professionnels jusqu'à 1120W et de couteaux en acier inoxydable, pour des résultats rapides et homogènes. Broyez de la glace et préparez des boissons en quelques secondes grâce aux puissants bols mixeurs Waring Commercial!

Die professionellen Standmixer von Waring Commercial sind essentielle Werkzeuge für jede Bar oder Restaurant. Die klassische Produktlinie bietet immer professionelle Ergebnisse, dank seiner professionellen Eigenschaften:

Resistente Behälter von grossem Fassungsvermögen aus rostfreiem Stahl, Glas oder Copolyester ohne Bisfenol-A (BPA); leistungsstarken Motoren von bis zu 1120W und messer aus rostfreiem Stahl, die immer für ein schnelles und homogenes Ergebnis sorgen. Zerkleinern Sie Eis und bereiten Sie Getränke in Sekundenschnelle mit den leistungsstarken Mixern von Waring Commercial!

BB340E

Batidora de vaso comercial Blade Series / Blade Series Commercial Blender / Mixeur à jarre commerciale Blade Series / Gewerblicher Standmixer Blade Series

BLADE



21.700 RPM - 3,6 A



25-49

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



REF	V	W	Hz	
BB340E	220-240	1 HP / 750 W	50/60	1

Jarra copoliéster.
Controles electrónicos: Alto, Bajo,
Apagado y Pulso.
Con temporizador de cuenta
regresiva de 99 segundos.

Copolyester.
Contrôle électronique: Haut, Bas,
Arrêt et Pulse.
Avec minuteur de 99 secondes

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse electronic
controls.
With 99-second countdown timer.

Copolyester.
Elektronische Kontrolle: High,
Low, Off und Puls.
Mit 99 Sekunden Countdown
Timer.

BB300E

Batidora de vaso comercial Blade Series / Blade Series Commercial Blender / Mixeur à jarre commerciale Blade Series / Gewerblicher Standmixer Blade Series

BLADE



21.700 RPM - 3,6 A



25-49

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



REF	V	W	Hz	
BB300E	220-240	1 HP / 750 W	50/60	1

Jarra copoliéster.
Controles mecánicos: Alto, Bajo,
Apagado y Pulso.

Bol en copolyester.
Interrupteurs à bascule: Haut, Bas,
Arrêt et Pulse.

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse toggle
switches.

Behälter aus copolyester.
Mechanische Kontrolle: High, Low,
Off und Puls.

CAC132

Jarra / Container / Bol / Karaffen

REF	Lts	
CAC132	1,40	1

Apilable / Stackable / Empilable / Stapelbar



BB255E

Batidoras de vaso para cócteles básicas / Basic Bar Blenders / Blenders de bar / Basis Cocktail Mixer



21.000 RPM - 2,2 A



1-25

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



REF	Lts	V	W	Hz	
BB255E	1,30	220-240	3/4 HP / 550 W	50/60	1

2 velocidades. Resistente cuchilla
de acero inoxidable de dos piezas.
Acoplamiento de goma reforzado
con metal y reemplazable por el
usuario.
BB255E: Jarra copoliéster.

2 vitesses. Couteau 2 pièces
robuste et en acier inoxydable.
BB255E: Bol en copolyester.

2 speeds. Rugged, two-piece
stainless steel cutting blade.
User-replaceable, metal-
reinforced rubber drive coupling.
BB255E: Copolyester container.

2 geschwindigkeiten. Zweiteilige
robuste Edelstahl Klingen
BB255E: Behälter aus copolyester.



**TODO LO QUE NECESITAS
SABER PARA EQUIPAR
TU COCINA/**



EVERYTHING YOU NEED
TO KNOW TO EQUIP
YOUR KITCHEN/

TOUT CE QUE VOUS AVEZ
BESOIN DE SAVOIR POUR
ÉQUIPER VOTRE CUISINE/

ALLES WAS SIE WISSEN
MÜSSEN, UM IHRE KÜCHE
ZU AUSSTATTEN

TORQ 2.0

Tapa para alimentos/
líquidos calientes de vinilo
con tapón extraíble.

Vinyl lid for hot food/
beverage blending and
removable center cap
that locks into place or
can be removed to feed
ingredients while blending.

Couvercle en vinyle pour
aliments/liquides chauds
avec bouchon doseur
amovible.

Deckel für heiße
Lebensmittel/
Flüssigkeiten aus Vinyl
mit abnehmbaren
Verschlusskopf.

Jarra apilable transparente
de 1.4 L resistente, de
servicio pesado y de calidad
profesional. Diseño
único, para máxima eficacia y
rendimiento.

1.4L clear-view stackable jar
– commercial
grade, heavy-duty and
breakresistant.
Uniquely shaped for maximum
efficiency and performance.

Bol transparent empilable de
1,4 L résistant,
à usage intensif et de qualité
professionnelle.
Spécialement conçu pour
maximiser l'efficacité et le
rendement.

1,4 l stapelbarer transparenter
Behälter, resistent gegen
häufigen Gebrauch und mit
professioneller Qualität.
Einzigartiges Design für
höchste Effizienz und Leistung.

Resistente cuchilla de acero
inoxidable con robustas piezas
de acero, hechas para durar
pero reemplazables por el
usuario. Su forma "agresiva"
ha sido especialmente
diseñada para este vaso y
es capaz de picar hielo al
instante.

Heavy-duty stainless steel
blade with solid steel blending
assembly – built to last but
completely user-replaceable.
This aggressive blade design is
configured specifically for this
jar and is engineered to crush
ice instantly.

Couteau en acier inoxydable
avec pièces en acier massif
construits pour durer mais
remplaçables par l'utilisateur.
Couteau "agressif"
spécialement conçu pour le bol
et capable de broyer la glace
instantanément.

Resistente Messer aus
rostfreiem Stahl mit robusten
Stahlteilen, gemacht für
Langlebigkeit aber auch durch
den Benutzer austauschbar.
Die "aggressive" Form ist
speziell für den Behälter
disignt und ist in der Lage Eis
sehr schnell zu crashen.

Controles HI/LO/STOP/
PULSE con temporizador
de cuenta progresiva de
60 segundos (modelos
sin temporizador también
disponibles) – Las
batidoras de vaso Margarita
Madness® Elite vienen
equipadas con tres tipos de
controles: mecánicos,
electrónicos y electrónicos
con temporizador.

HI/LO/STOP/PULSE controls
with 60-second countdown
timer (non-timer versions
available) – the Margarita
Madness Elite Series
Blenders feature three
control styles – a simple
toggle switch control,
electronic keypad and
electronic keypad with
60-second countdown timer.

Commandes HAUT/BAS/
ARRÊT et PULSE avec
minuteur de 60 secondes
(modèles sans minuteur
également disponibles). Les
bols mixeurs de la série
Margarita Madness Elite sont
disponibles en trois styles :
commandes mécaniques,
commandes électroniques
ou commandes
électroniques avec minuteur
de 60 secondes.

HI/LO/STOP/PULSE
Kontrolle
mit 60 Sekunden Countdown.
(Modelle ohne Timerfunktion
auch erhältlich) – Die Mixer
Margarita Madness® Elite
sind ausgestattet mit 3
verschiedenen Kontrollen:
Meschanisch, Elektronisch
oder Elektronisch mit
Timerfunktion.

Base resistente y compacta
con potente motor de 2
HP/1490 vatios y cojinete
amortiguador removible para
facilitar la limpieza.

Heavy-duty base with
powerful 2 HP, 1490W motor
– this amazing combination
makes for big power yet
small foot print and includes
a removable jar pad for easy
cleanup.

Boitier résistant et compact
avec puissant moteur
de 2 HP/1490W et coussin
amortisseur amovible
pour faciliter le nettoyage.

Resistente und kompakte
Basis mit einem
leistungsstarkem
Motor von 2 HP, 1490W
und mit abnehmbarer
Stossdämpfungseinheit zur
einfachen Reinigung



TORQ 2.0

2 HP / 1490 W
24.500 - 27.000 RPM - 6,1 A

1,4 Lts

Jarra.
Container.
Bol.
Karaffen.



Capaz de preparar 3 margaritas de 470 ml en 8 segundos o menos.
Blend three 470 ml margaritas in 8 seconds or less.
Permet de préparer 3 margaritas de 470 ml en 8 secondes ou moins.
Fähig 3 margaritas von 470 ml in 8 oder weniger Sekunden herzustellen

50-74

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



TBB145E

**Batidora de vaso Torq / Torq blender /
Blender Torq / Mixer der Torq**

REF	Lts	V	W	Hz	
TBB145E	1,40	220-240	2 HP / 1400 W	50/60	1

Controles mecánicos clásicos.
Classic toggle switch.
Interrupteur à bascule.
Klassischer.



TBB160E

**Batidora de vaso Torq / Torq blender /
Blender Torq / Mixer der Torq**

REF	Lts	V	W	Hz	
TBB160E	1,40	220-240	2 HP / 1400 W	50/60	1

Controles electrónicos con temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos.
Electronic keypad with 60-second countdown timer.
Contrôle électronique avec minuteur de 60 secondes.
Elektronische Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown Timer.





Con potencia máxima de hasta 3½ HP/2600W, las batidoras de vaso de alta potencia de la serie Xtreme de Waring Commercial dan una potente ventaja a cualquier negocio. Logran impecables resultados y ofrecen mayor versatilidad, gracias a características únicas como temporizador integrado y velocidad variable hasta 30 000+ RPM. Con duraderas jarras de acero inoxidable o copoliéster sin bisfenol A (BPA) y controles electrónicos o mecánicos fáciles de usar, son perfectas para todas sus tareas de preparación de bebidas y alimentos.

Waring Commercial heavy-duty 3½ peak HP/2600W Blenders give every commercial environment a high-powered advantage. With 30,000+ RPM and models with built-in timers and variable speeds, these high-performance blenders produce flawless results every time. The durable BPA-free copolyester or stainless steel containers with simple touchpads or toggles are perfect for anything from food prep to smoothies!

Les blenders de la gamme Xtreme, équipés de moteurs de 3½ HP/2600W, sont un atout de taille pour les professionnels de la restauration. Dotés de caractéristiques uniques (moteurs à vitesse variable de 30.000+ tr/mn, minuteur sur certains modèles), ces puissants appareils permettent de toujours obtenir des résultats optimaux. Équipés de bols en copolyester sans PBA ou en acier inoxydable et de contrôles électroniques ou interrupteurs à bascule, ils sont parfaits pour toutes les tâches de préparation d'aliments et de boissons.

Mit der Höchstleistung von bis zu 3½ HP/2600W, geben die Xtreme Hochleistungsstandmixer von Waring Commercial jedem Geschäft einen aussagekräftigen Vorteil. Sie bieten unschlagbare Ergebnisse und eine hohe Vielseitigkeit, dank seiner einzigartigen Eigenschaften mit einem integrierten Timer und einer regulierbaren Geschwindigkeit von bis zu 300.000+ U/min. Mit langlebigen Behältern aus Edelstahl oder Copolyester ohne Bisphenol A (BPA) und einer elektronischen oder mechanischen Kontrolle für die einfache Handhabung, eignen sie sich perfekt für alle Aufgaben der Getränke und Lebensmitt zubereitung.

ROBUSTO MOTOR DE 3½ HP/2600W
VELOCIDAD SUPERIOR A 30 000 RPM COJINETE
AMORTIGUADOR DE UNA PIEZA,
EXTRAIBLE Y APTO PARA LAVAVAJILLAS

HEAVY-DUTY 3.5 PEAK/2600W HP MOTOR
BLADE SPEED OF OVER 30,000 RPM
ONE-PIECE DISHWASHER-SAFE
REMOVABLE JAR PAD

MOTEUR HAUTE PERFORMANCE DE 3½
HP/2600W VITESSE SUPÉRIEURE À 30 000 TR/
MN COUSSIN AMORTISSEUR D'UNE PIÈCE,
AMOVIBLE ET COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE

ROBUSTER MOTOR 3½ HP/2600W
HÖCHSTGESCHWINDIGKEIT ÜBER 30 000 U/MIN
STOSSDÄMPEREINHEIT AUS EINEM STÜCK
AUSSTAUHBAR UND SPÜLMASCHINEN
GEEIGNET



Cojinete amortiguado de una sola pieza extraíble y apto para lavavajillas.
One-piece dishwasher-safe removable jar pad.
Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle.
Stossdämpfereinheit aus einem Stück.



45.000 RPM

+75

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



MX1500XTXSEE

REF	Lts	W	
MX1500XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1

4 botones programables para preparar bebidas
Pantalla LCD con retroiluminación azul, para mayor comodidad
Contador de bebidas con total y total diario
Velocidad variable
Función de pulso con control de velocidad programable
Con recinto de insonorización.

Quatre boutons programmables pour la préparation des boissons
Écran numérique avec rétro-éclairage
Compteur qui affiche le total de préparations du jour et le grand total
Vitesse variable
Double fonction PULSE avec vitesse programmable
Avec système d'insonorisation.

4 reprogrammable beverage stations
LCD display with blue backlight for easy viewing and program selection
Daily and total drink counter display
Adjustable speed controls
Dual PULSE feature with reprogrammable speed control.
With sound enclosure.

Station mit 4 programmierbaren Knöpfen zur Getränkezubereitung.
LCD Display mit blauer Beleuchtung, für die einfache Handhabung.
Gesamt- und Tageseinheitenzähler.
Variable Geschwindigkeit
PULSE Funktion mit programmierbarer Geschwindigkeit.
Gehäuse mit Geräuschisolierung.



20.000 RPM

+75

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



MX1200XTXEE

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /
Hi-Power Variable Speed Blender /
Blender haute puissance à vitesse variable /
Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit

REF	Lts	W	
MX1200XTXEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1

Cojinete amortiguador de una pieza, extraíble y apto para lavavajillas.
Jarras y recintos de insonorización disponibles.

Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle. Bols et systèmes d'insonorisation disponibles.

One-piece dishwasher-safe removable jar pad. All units available with the following jars and sound enclosures.

Stossdämpfereinheit aus einem Stück, austauschbar und spülmaschinengeeignet. Behälter und Gehäuse mit Geräuschisolierung erhältlich.



IDEA!

Ideal para amasar masa de pan, montar claras, licuar sopas y batidos y mucho más.
Ideal for whipped egg whites, soups, smoothies and everything in between.

Idéal pour pain aux blancs d'œufs en neige, soupes, milk-shakes et plus encore.

Idéal für durchzuführen, Durchkneten von Teigmassen, Eiweiss schlagen, Suppen verflüssigen, Mischen und vieles mehr.



45.000 RPM

+75

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



MX1100XTXSEE

REF	Lts	W	
MX1100XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1

Controles electrónicos fáciles de limpiar con funciones de ENCENDIDO/APAGADO, ALTO, BAJO, PAUSA y PULSO. Temporizador electrónico de cuenta regresiva de 30 segundos. Con recinto insonorización.

Easy-to-clean electronic membrane keypad with simple ON/OFF, HIGH, LOW, STOP and PULSE controls. 30-second electronic countdown timer. With sound enclosure.

Contrôle électronique facile à nettoyer avec boutons MARCHÉ/ ARRÊT, HAUT, BAS, PAUSE et PULSE. Minuteur électronique de 30 secondes. Avec système d'insonorisation.

Elektronische Kontrolle einfach zu reinigen mit Funktionen ON/OFF, HIGH, LOW, STOP und PULSE. Elektronischer Timer mit 30 Sekunden Countdown Funktion. Gehäuse mit Geräuschisolierung



30.000 RPM

+75

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag



MX1000XTXEE / MX1000XTPEE

REF	Lts	W	
MX1000XTXEE	2,00	3,5 HP / 2600 W	1
MX1000XTPEE	1,40	3,5 HP / 2600 W	1

Sencillos controles mecánicos: ALTO/BAJO/APAGADO y PULSO.

Simple HIGH, LOW, OFF and PULSE paddle switches.

Interrupteurs à bascule HAUT/ BAS/ARRÊT et PULSE.

Einfache mechanische Kontrolle: HIGH, LOW, OFF und PULSE.

ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU:



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

V I O L E T
C O L L E C T I O N
+ P. 104



CAC95I / CAC95I-10



Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.



CAC93XI / CAC93XI-10



Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.



SE1000

Compatible con todas las batidoras de vaso Waring® Commercial Xtreme de 2 L

Commercial Xtreme. Retrofits all blenders in Waring® Commercial Xtreme Series - 2 L containers

Compatible avec tous les blenders de 2 L de la gamme Waring® Commercial Xtreme

Geeignet für alle 2 L. Standmixer Waring® Commercial Xtreme.



SE500

Compatible con todas las batidoras de vaso Waring® Commercial Xtreme de 1.4 L

Retrofits all blenders in Waring® Commercial Xtreme Series - 1,4 L containers

Compatible avec tous les blenders 1,4 L de la gamme Waring® Commercial Xtreme.

Geeignet für alle 1,4 l. Standmixer Waring® Commercial Xtreme.



REF	L	
CAC95I	2	1
CAC95I-10	2	1

REF	L	
CAC93XI	1,4	1
CAC93XI-10	1,4	1

REF	
SE1000	1

REF	
SE500	1



CB15VE

**Batidora de vaso 4 litros / 4-Liter food blender /
Bol mixeur 4 litres / Standmixer mit 4 Liter Behälter**

28000 RPM - 16 A



+100

Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

Jarra de acero inoxidable con asas
y tapa de caucho.
Cojinete amortiguador de una
pieza, apto para lavavajillas.
Controles de velocidad variable (no
se muestra).

Stainless steel container with two
handles and rubberized lid.
Dishwasher-safe one-piece jar pad
for easy cleaning.
Variable speed controls (not
shown).

Bol en acier inoxydable avec anses
et couvercle caoutchouté.
Coussin amortisseur d'une pièce,
compatible lave-vaisselle.
Contrôle de vitesse variable (non
représenté).

Behälter und Griffe aus rostfreiem
Stahl und Deckel aus Kautschuk.
Stossdämpfereinheit aus einem
Stück für Spülmaschinen geeignet.
Variable Geschwindigke-
itskontrolle (nicht gezeigt).

CBL10



Tapa para líquidos calientes.
Hot blending lid.
Couvercle pour liquides chauds.
Deckel für heiße Flüssigkeiten.

IDEA!

Ideal para hospitales y grandes comunidades /
Ideal for hospitals and large /
Idéal pour les hôpitaux et les grandes communautés /
Ideal für Krankenhäuser und Großgemeinschaften

REF	Lts	V	W	Hz	
CB15VE	4,0	230	3,75 HP / 2800W	50	1
CAC72	Jarra / Container / Bol / Behälter				1
CBL10					1



6001X Licuadora de servicio pesado / Heavy-Duty Juice Extractor / Centrifugeuse à usage intensif / Hochleistungs Entsafter

3600 RPM - 1,4 A



REF	V	W	Hz	
6001X	230	330	50/60	1



Cuchilla flotante de acero inoxidable, para extraer el zumo y eliminar la pulpa rápidamente.

Stainless steel blade speeds up juice flow with faster distribution of pulp.

Lame flottante en acier inoxydable qui extrait le jus rapidement, réduisant ainsi la quantité de pulpe.

Messer aus rostfreiem Stahl, zum schnellen Entsaften und Fruchtfleischentfernung.

8,00 - 10,00 L

Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation /
Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung

WKS800E Afilador de cuchillos comercial / Commercial Knife Sharpener Aiguseur électrique commercial / Kommerzieller Messerschärfer



REF	V	W	Hz	A	
WKS800E	230	25	50/60	0,1	1



Dos ruedas de afilar (fino/grueso) y una rueda de pulir.

Afila a un ángulo de 18-22°, el ángulo recomendado por los fabricantes de cuchillos. La rueda de pulir gira en dirección opuesta para remover las asperezas en el filo del cuchillo de manera óptima y lograr un pulido más efectivo

Two grinding wheels (fine/coarse), one stropping wheel.

Grinds at 18-22° angles — optimum angles recommended by knife manufacturers. Stropping wheel also operates in reverse direction, allowing for a more efficient removal of burrs and polishing of the blade.

Deux meules d'affûtage (grains fins/grossiers) et une meule de polissage.

Aiguise à un angle de 18-22°, l'angle recommandé par les fabricants de couteaux. La meule de polissage tourne dans les deux sens, pour un meilleur affilage.

Zwei Schärfräder (fein/grob) und ein Polierrad. Schärfwinkel 18-22°, von den Messerhersteller empfohlen.

Das Polierrad dreht sich in der entgegengesetzten Richtung, um die Schärfrückstände optimal zu entfernen und um eine effiziente Polierung zu erreichen.



MAQUINARIA /
EQUIPMENT /
EQUIPEMENT

Guía de selección: calentadores y retermalizadores /
Rethermalizer and Warmer: selection guide /
Guide de sélection: appareils de remise à température et appareils de maintien à température /
Rethermalisierer und Speisenwärmer im Vergleich Auswahlübersicht

RETERMALIZADORES / RETHERMALIZERS / AP. DE REMISE EN TEMPÉRATURE / RETHERMALISIERER

Diseñado para calentar y mantener alimentos a la temperatura deseada. Incluso permite calentar comidas salidas directamente del refrigerador en menos de 90 minutos.

Aplicación
Rethermaliza alimentos fríos.
Mantiene calientes los alimentos.

Designed to take a container of prepared food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.

Application
Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.

Conçu pour chauffer un aliment préparé congelé jusqu'à la température de service en moins de 90 minutes.

Application
Remise à température des aliments réfrigérés. Tenir les aliments chauffés.

Ausgelegt, um einen Behälter mit gekühlten zubereiteten Speisen in weniger als 90 Minuten auf Temperatur zu bringen.

Anwendung
Aufwärmen von gekühlten Speisen. Halten der Temperatur von aufgewärmten Speisen.

INDUCTION 3D	RETRO	CAYENNE	CAYENNE
			
✓	✓	✓	✓
-	-	-	-
800	800	800	1000
-	-	✓	✓
-	✓	✓	✓
-	-	✓	✓
✓	-	-	-
6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	20
✓	✓	✓	✓

CALENTADORES / WARMERS / CHAUD / SPEISEWÄRMER

Diseño para mantener calientes las comidas preparadas.

Designed to hold heated prepared foods.

Conçu pour contenir des aliments préparés et chauffés.

Ausgelegt auf das Halten der Temperatur von aufgewärmten zubereiteten Speisen.

Aplicación

Mantiene calientes los alimentos.

Application

Hold Heated Food.

Application

Tenir les aliments chauffés.

Anwendung

Halten der Temperatur von aufgewärmten Speisen.

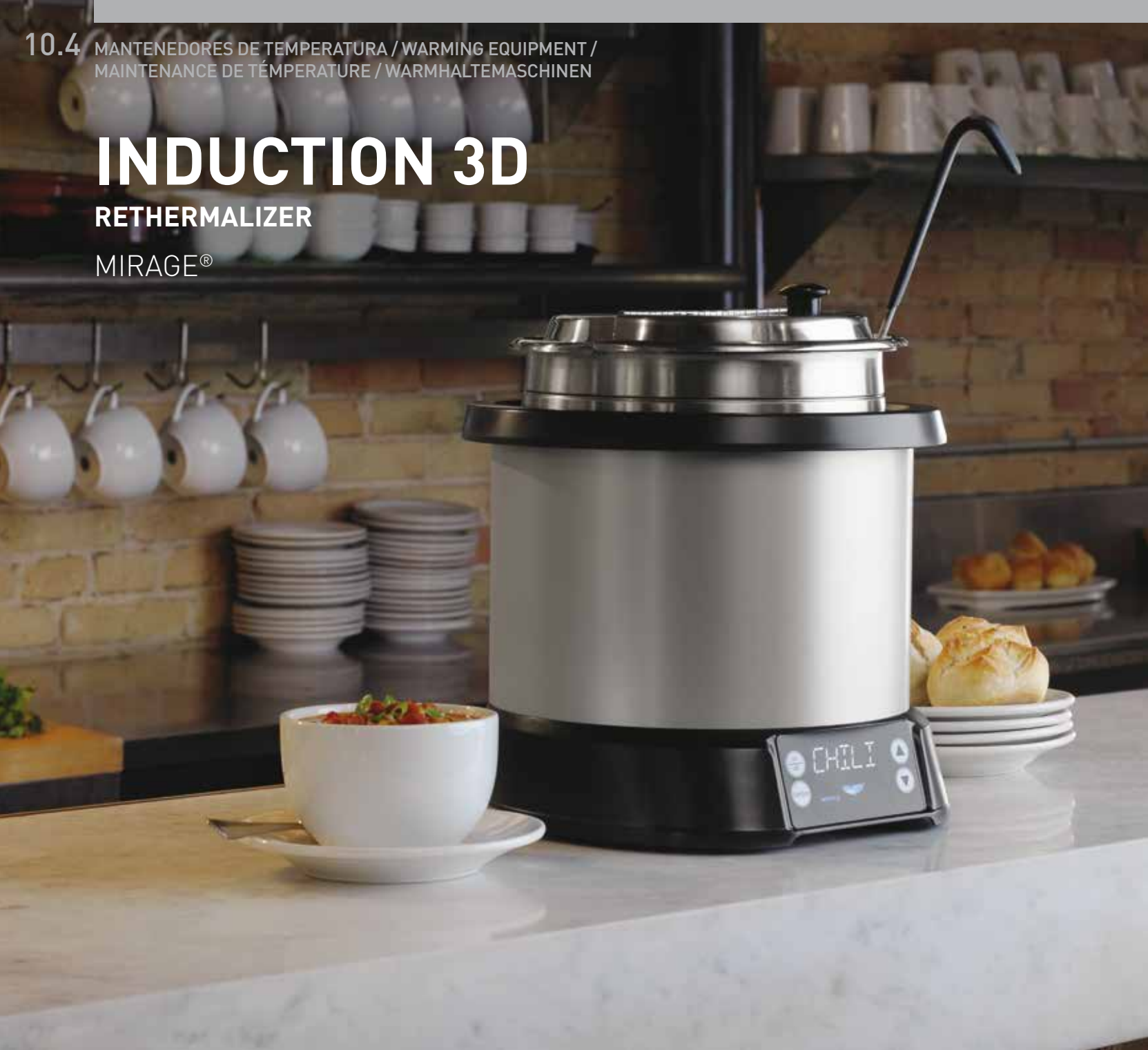
OLLA ELÉCTRICA / SOUP KETTLE / MARMITE CHAUD / ELEKTRISCHER BUFFERTOP	BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN MARIE / WASSERBAD	CHAFING DISH	BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN MARIE / WASSERBAD
			
-	-	-	-
✓	✓	✓	✓
400	1200	-	-
-	-	-	-
✓	✓	✓	✓
-	-	-	-
-	-	-	●
10	20	9	3,10 - 5,00
✓	✓	-	-

● Con placas de inducción / With induction hob /
Sur plaque induction / Mit Induktionskochplatte

INDUCTION 3D

RETHERMALIZER

MIRAGE®



Inducción 3D de bajo consumo (inferior a 180 W), sin necesidad de utilizar agua.
Tiempo de rethermalización rápido (50-60 min).
Los alimentos no necesitan ser precalentados.
Directamente del congelador al Rethermalizador.
Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

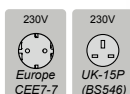
Low power, 3D induction (less than 180 W), without the need to use water.
Rapid heating time (50-60 min).
Food does not need to be pre-heated.
Directly from the freezer to the Rethermalizer.
Pre-selection menu and precise temperature regulator.

Induction 3D basse consommation (inférieure à 180 W), sans nécessité d'utiliser de l'eau.
Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).
Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.
Directement du congélateur au rethermalisateur.
Menu de présélection et régulateur de température précis.

3D-Induktion mit niedrigem Stromverbrauch (weniger als 180 W), Verwendung von Wasser nicht erforderlich.
Schnelle Rethermalisierungszeit (50 - 60 Min.).
Die Speisen brauchen nicht vorgewärmt werden.
Direkt vom Tiefkühler in den Rethermalisierer.
Vorauswahl-Menü und Regler für präzise Temperatureinstellung.

7470210 Retermalizador de inducción Mirage® / Mirage® Induction Rethermalizers / Appareil de remise en température à induction Mirage® / Mirage® Induktions Rethermalisierer

CE



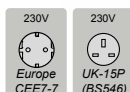
REF	L	cm (Ø x H)	PROF. cm	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
7470210	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1
7470240	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1
7470310	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1
7470340	6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1
74110210	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1
74110240	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1
74110310	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1
74110340	10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1

Natural / Natural / Naturel / Naturfarben

Rojo / Red / Rouge / Rot

74702D Retermalizador de inducción Mirage® encastrable / Mirage® Drop-In Induction / Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage® / Mirage® Einbau-Induktionswärmer

CE



1,8 m



1,5 m



REF	L	cm (Ø x H)	PROF. cm	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
74702D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1
74703D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1
741102D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1
741103D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1

Drop-In / Drop-In / Encast. / Einbau

88184 Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D / Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction Rethermalizers / Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D / Behälter geeignet für Mirage® 3D Rethermalizer



REF	L	PARA OBERTURA FITS OPENING cm	PROF. cm	
88184	6,6	21,6	20,8	6
88204	10,4	26,7	20,8	6

47488 Tapa con visagra y orificio / Lid with hinge / Couvercle / Deckel

CE



REF	PARA FOR	Ø cm	
47488	78184 / 88184	24,0	6
47490	78204 / 88204	28,7	6

Retro



El Retermalizador Retro calienta los productos con agua, como cualquier baño maría. Calienta la comida fría hasta una temperatura deseada en menos de 90 minutos.

El elemento de base cerámica garantiza un arranque rápido y un rendimiento uniforme. El cuerpo exterior no se calienta durante el uso del Retermalizador. Los cacillos se venden por separado.

Retro Rethermalizer unit heats products with water, like any bain marie. Heats food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.

Ceramic base element ensures a fast start-up and consistent performance. Heavy duty exterior body ensures the unit remains cool to the touch while operating. Ladles sold separately.

L'unité de remise à la température Retro chauffe les produits avec de l'eau, comme tout bain marie. Chauffe les aliments d'un état réfrigéré à une température en moins de 90 minutes.

L'élément de base en céramique garantit un démarrage rapide et une performance homogène. L'extérieur ultra-robuste garantit que l'appareil reste frais au toucher tout en fonctionnant.

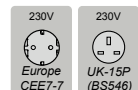
Der Retro Rethermalisierer erhitzt Speisen mit Wasser wie im Wasserbad. Er erhitzt gekühlte Speisen in weniger als 90 Minuten.

Keramik-Grundelement garantiert ein schnelles Aufwärmen beim Einschalten und eine gleichmäßige Leistung. Strapazierbare Ummantelung gewährleistet, dass das Gerät sich während des Betriebs kalt anfühlt.

7217 Retermalizadores Estilo Retro / Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers / Marmite de remise en température Rétro / Retro-Suppenkessel-Rethermalisierer

Retro CE

-  Natural /
Natural /
Naturel /
Naturfarben
-  Manzana verde /
Green apple /
Pomme verte /
Grüner Apfel
-  Rojo /
Red /
Rouge /
Rot
-  Blanco perla /
Blanc cassé /
Pearl white /
Perlweiß
-  Negro /
Black /
Noir /
Schwarz



Ø 31 cm
Ø Max. 42 cm

REF		L	VOLT. CA / AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
7217810		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217910		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217835		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217935		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217850		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217950		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217855		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217955		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217860		6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217960		6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217310		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217410		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217335		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217435		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217350		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217450		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217355		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217455		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217360		10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217460		10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1

4980 Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool-Touch® / One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool-Touch® Handles / Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool-Touch® / Einteilige Ergo Grip™ Schöpflöffel mit Kool-Touch® Griffen



REF	ml	BOL/ BOWL Ø cm	TOTAL cm	*cm	
4980322	88,7	7,3	33,3	27,6	6
4980422	118,3	7,9	33,3	27,6	6
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	6
4980822	236,6	10,3	36,2	29,2	6

*Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa /

*Length from bowl bottom to bend in handle /

*Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche /

*Länge von der Unterseite der Höhlung bis zur Krümmung im Griff

Construcción de una sola pieza en
acero inoxidable.
Asas revestidas de plástico que
resisten el calor hasta 82° C.

One-piece construction.
Stainless steel.
Plastic-coated handles are heat
resistant to 82° C.

Construction monobloc Inox.
Manches plastifiés résistant à 82 °C.

Einteilige Ausführung.
Präzise Schöpfteilmessungen.
Kunststoffbeschichtete Griffe sind bis
82 °C hitzebeständig.

46527

Tapa con visagra y orificio /
Lid with hinge /
Couvercle /
Deckel

Retro CE



REF	Ø cm	
46527	24,0	6

46407-2 / 46311-2

Cubetas para rethermalizadores Retro /
Inserts for Retro rethermalizers /
Conteneur pour appareil de remise de température Retro /
Behälter für Retro rethermalizer



REF	L	
46407-2	6,60	1
46311-2	10,40	1



BAÑO MARÍA / BAIN MARIES / BAIN-MARIE / WASSERBAD

Cuerpo de resina reforzada con fibra termofijada auto aislante.
Máxima eficiencia energética. Fácil de limpiar.

Thermoset Fiber-Reinforced Resin Well Selfinsulating.
Maximum energy efficiency. Easy to clean.

Compartiment en résine thermodurcie renforcée Isotherme.
Rendement énergétique maximal. Nettoyage facile.

Faserverstärkte Duroplast-Wanne Selbstisolierend. Maximale
Energieeffizienz. Einfach zu reinigen.

Borde superior diseñado para evitar goteos y drenar la humedad.

Upper rim designed to prevent drips and to drain off the moisture.

Bordure supérieure conçue pour éviter l'égouttement et drainer l'humidité.

Der obere Rand ist darauf ausgelegt, Tropfenbildung zu verhindern und Feuchtigkeit abzuleiten.

Calentador con cúpula usa hasta un 25% menos de energía. La superficie antiadherente evita la acumulación de comida, facilitando la limpieza y prolongando la vida útil. Resistencia incrustada que alarga la vida útil y ayuda a difundir mejor el calor. Concentra la energía dentro del recipiente; produce vapor rápidamente.

Dome Heater. Uses up to 25% less energy. Non-stick surface prevents scale build-up for easy cleaning and longer operating life. Cast-in heating element for longer service life and greater energy transfer. Concentrates energy into the well – producing steam quickly.

Élément chauffant avec dôme qui utilise jusqu'à 25 % d'énergie en moins La surface anti-adhésive empêche l'accumulation de dépôts calcaires pour faciliter le nettoyage et prolonger la durée de vie Élément chauffant moulé pour prolonger la durée de service et augmenter le transfert d'énergie Concentre l'énergie dans le compartiment ; produit rapidement de la vapeur.

Haubenheizung Verbraucht bis zu 25 % weniger Energie. Antihaftoberfläche verhindert Kalkablagerungen, vereinfacht das Reinigen u. gewährleistet eine längere Nutzungsdauer Eingegossenes Heizelement stellt längere Nutzungsdauer und besseren Energietransfer sicher Konzentriert die Energie in der Wanne für eine schnelle Dampferzeugung.

Termostato de tubo capilar, suministra energía solamente cuando es necesario, para alcanzar la temperatura deseada.

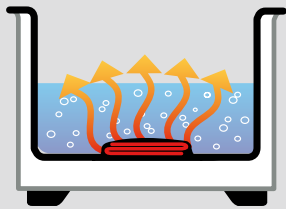
Capillary tube thermostat, provides energy only when it is required to reach the desired temperature.

Thermostat à tube capillaire, il fournit de l'énergie que lorsque c'est nécessaire pour atteindre la température souhaitée.

Ein Thermostat mit Kapillarrohr liefert Energie nur bei Bedarf, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

Pies antideslizantes / Non-skid Feet /
Pieds antidérapants / Rutschsichere Standfüße





SIN VENTILACIONES
NO VENTS
SANS VENTILATION
KEINE ENTLÜFTUNGSÖFFNUNGEN



ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY
TRÈS ÉCOÉNERGÉTIQUE
HOHE EFFIZIENZ

SISTEMA DE CALENTAMIENTO DE CONTACTO DIRECTO / DIRECT CONTACT HEATING SYSTEM / SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR CONTACT DIRECT / DIREKTKONTAKT-HEIZSYSTEM

**La última palabra en rendimiento y eficiencia / The ultimate in performance and efficiency /
Performance et efficacité maximales / Ultimative Leistung und Effizienz**

La resistencia está en contacto directo con el agua, transfiriendo el calor de una forma más eficiente. Esto se combina con el exclusivo cuerpo de resina reforzada, permitiendo un máximo aislamiento y máxima eficiencia energética. No necesita ventilación.

L'élément chauffant est en contact direct avec l'eau afin de permettre un transfert de la chaleur le plus efficace possible. De plus, le compartiment exclusif de Vollrath en résine thermodurcie renforcée offre une isolation supérieure rendant possible un rendement écoénergétique maximum. La conservation de chaleur est telle qu'il est inutile d'utiliser des éventails.

The heating element is in direct contact with the water for the most efficient heat transfer possible. This is coupled with Vollrath's exclusive Thermoset fiber-reinforced resin well, which provides superior insulation for maximum energy efficiency. So much heat is saved that there is no need for vents.

Das Heizelement befindet sich in direktem Kontakt mit dem Wasser und gewährleistet dadurch einen möglichst effizienten Wärmetransfer. In Verbindung mit Vollraths exklusiver, faserverstärkter Duroplast-Wanne ist für eine hervorragende Isolierung und damit eine maximale Energieeffizienz gesorgt. Es wird so viel Wärme gespart, dass keine Entlüftungsöffnungen notwendig sind.



Mayor capacidad de agua reducen los costos de mano de obra. Mejoran la calidad de la comida manteniendo el máximo calor húmedo.

Increased Water Capacity. Reduce labor costs. Improve food quality by maintaining maximum moist heat.

Capacité d'eau supérieure ayant pour conséquence une diminution des frais de main-d'oeuvre Amélioration de la qualité des aliments grâce au maintien d'un maximal de chaleur humide.

Erhöhtes Wasservolumen Arbeitskosten werden gesenkt. Durch Aufrechterhaltung eines Maximums an feuchter Wärme wird die Speisenqualität verbessert.

Exterior más fresco concentra el calor dentro del receptáculo, no en la superficie exterior ni en el reborde.

Cooler Exterior Concentrates heat inside the well, not to the outside surface and rim.

Extérieur plus frais qui concentre la chaleur à l'intérieur du compartiment et non sur la surface extérieure ou sur le rebord.

Kühlere Außenausführung Konzentriert die Wärme in der Wanne, nicht aber an den Außenflächen oder am Rand.

Cable eléctrico con salida inferior se adapta a la ubicación de la toma de corriente para una instalación segura. Permite controlar la ubicación en 360°. Largo estándar del cable de 183 cm.

Low positioning of electrical cord outlet adapts to the location of the power socket for safe installation. Allows the location to be controlled 360°. Standard cable length of 183 cm.

Câble d'alimentation muni d'une sortie située à la base S'adapte à la prise de courant pour une installation sûre. Permet le positionnement des commandes à 360 degrés. Câble d'une longueur standard de 183 cm.

Unten aus dem Gerät austretendes Netzkabel Lässt sich der Steckdosenposition anpassen und ermöglicht so eine sichere Installation Ermöglicht eine 360-Grad Platzierung des Steuerteils. 183 cm langes Standardkabel.

CAYENNE®



72522 Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve / Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer /
Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne® / Runde Cayenne® Heat 'N Serve-Rethermalisierer



800 W - 3,5 A
230 V



HS-11

REF	cm (Ø x H)	L	V	W	ENCH. PLUG	
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	1

Con recipiente interior y tapa con visagra /
With inset, hinged cover /
Avec conteneur et couvercle /
Mit Einsatz, Scharnierdeckel.

78184 Recipiente interior / Insert container /
Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne® / Einsatzbehälter



REF	PARA FOR	Ø cm	AL cm	L	
78184	72518*	24,0	20,8	6,6	6
78204	72522	28,7	20,8	10,4	6

*Cubeta no apta para Inducción /
*Not induction-ready insert /
*Conteneur non Induction /
Behälter nicht für Induktion geeignet.

47488 Tapa con visagra y orificio / Lid with hinge / Couvercle / Deckel



REF	PARA FOR	Ø cm	
47488	78184 / 88184	24,0	6
47490	78204 / 88204	28,7	6

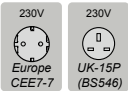


**Retermalizador Cayenne® Heat'N'Serve 1/1 Gastronorm /
Rethermalizer Cayenne® Heat'N'Serve full size /
Appareils de remise en temp. Cayenne® Heat'N Serve 1/1 Gastronorme /
Cayenne® Heat'N Serve-Rethermalisierer in Standardgröße**

72630



1.000 W - 4,3 A
230 V



REF	PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm	ENCH. PLUG	
72630	16,8	EU	1
72550	16,8	UK	1

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante.
Máxima eficiencia energética. Control de termostato /

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum
energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /

Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour
un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /

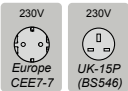
Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale
Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

72620

**Calentador Cayenne® 1/1 Gastronorm / Warmer Cayenne® 1/1 Gastronorm /
Chauffer Cayenne® 1/1 Gastronorme / Wasserbad 1/1 Gastronorm Cayenne®**



700 W - 3,0 A
230 V



REF	PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm	ENCH. PLUG	
72620	16,8	EU	1
72553	16,8	UK	1

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante.
Máxima eficiencia energética. Control de termostato /

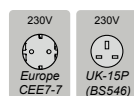
Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum
energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /

Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour
un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /

Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale
Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

72958 Cayenne® Calentador con drenaje / Cayenne® Warmer with Drain / Réchaud Cayenne® avec vidange / Cayenne® Speisenwärmer mit Ablauf

CE 1.200 W - 5,2 A
230 V



REF	PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm	ENCH. PLUG	
72959	16,5	EU	1
72958	16,5	UK	1

Recipiente de acero inoxidable pulido serie 300. Con válvula de drenaje. Capacidad para cubetas de tamaño completo y fraccionales, hasta 10 cm de profundidad.

300 series brushed stainless steel well. Drain valve. Holds up to 10 cm deep pans — full and fractional sizes.

Compartment en inox brossé série 300. Robinet d'évacuation. Bacs d'une profondeur maximale de 10 cm — grande taille et fractions de taille.

Gebürstete Edelstahlwanne, 300er Serie. Ablaufventil. Nimmt bis zu 10 cm tiefe Schalen auf — Standard- und Bruchteilgrößen.

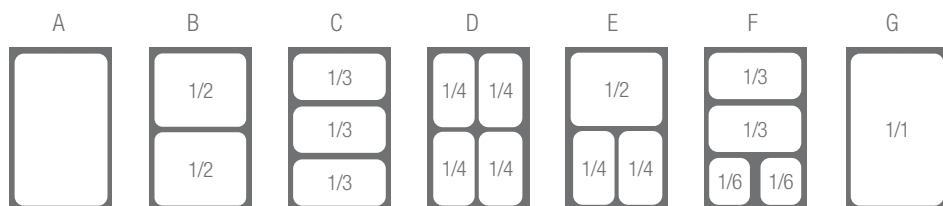
P15014 / P15020 Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo desagüe / Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drainage tap / Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorme avec robinet de vidange / Wasserbad 1/1 Gastronorm / Wasserbad 1/1 Gastronorm mit Ablaufhahn

CE +30 °C
+90 °C



REF	TIPO / TYPE	V	W	Hz	
P15014	A	230	1200	50/60	1
P15020	A	230	1200	50/60	1

Termostato / Thermostat



Sin cubetas / Without bags / Sans bacs / Ohne Behälter

Max H 100 mm

P9100 Olla eléctrica para buffet / Soup kettle / Marmite buffet chaud / Elektrischer Buffettopf

CE

Cuerpo de aluminio con baño epoxy.

External aluminium body with epoxy coating.

Corps en aluminium laque epoxy.

Aluminiumkörper mit Epoxybeschichtung.



REF	mm	L	
P910.008	340 x 390	10,0	1

Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Cuve intérieure en acier inox. capacité 10 lts.

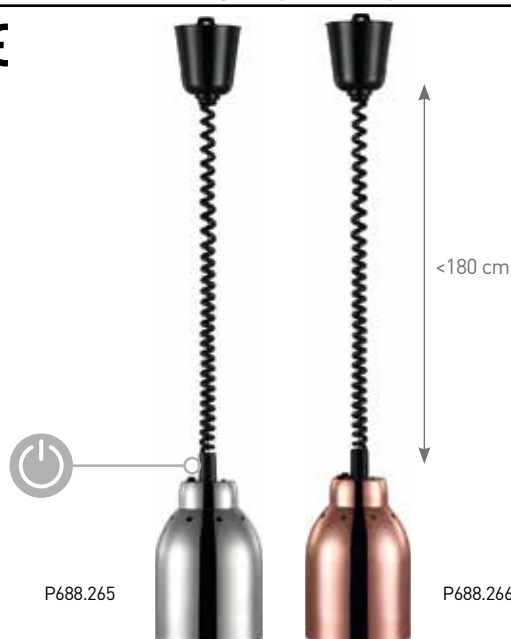
Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.

Temperaturkontrolle. Kotrollleuchten. Deckel Thermostat regulierbar Heizelement 400W, 1,9 A, 230V, 50/60 Hz. Edelstahldeckel. Innenbehälter aus Edelstahl mit Fassungsvermögen von 10 Liter.



MAQUINARIA /
EQUIPMENT /
EQUIPMENT

P688265 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade / Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe



REF		Ø cm	V	W	Hz	
P688.265	Inox / St/Steel / Edelstahl	23	230	250	50/60	1
P688.266	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	23	230	250	50/60	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

Cable extensible hasta 180 cm.
Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.
Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.
Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P6880 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade / Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe



REF	Ø cm	V	W	Hz	
P688.045	23	230	250	50/60	4

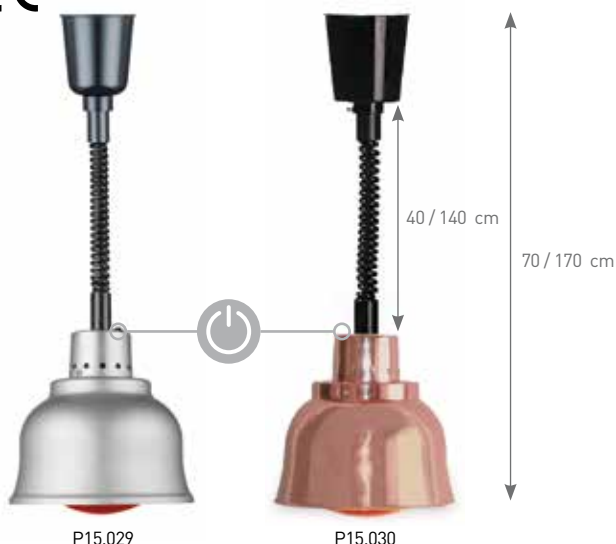
Aluminio. Con interruptor. Se entrega sin lámpara. Cable extensible hasta 180 cm.

Aluminium avec interrupteur. Livraison sans ampoule. Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.

Aluminium with on/off switch. Delivered without bulb. Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.

Aluminium. Mit Schalter. Lieferung ohne Birne. Auseinanderziehbares Kabel bis 180 cm.

P15029 / P15030 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp / Abat - jour pour lampe chauffante infra-rouge / Wärmelampe



REF	Ø cm	V	W	Hz	
P15.029	23	230	250	50/60	1
P15.030	23	230	250	50/60	1

Cable extensible
Rise&fall cable
Cable extensible
Festes Kabel

Se entrega con lámpara roja
Delivered with red bulb
Livraison avec ampoule rouge
Lieferung mit roter Lampe

Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionamiento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 140 cm).

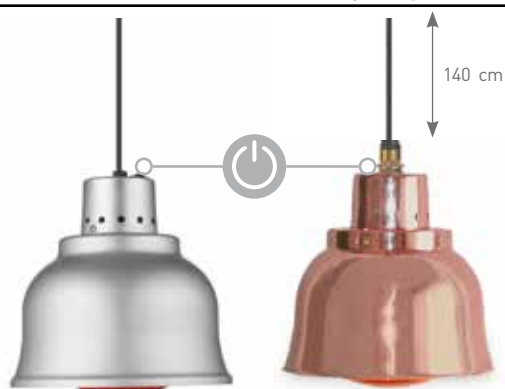
Aluminium ou cuivre. Avec interrupteur. Mise en service rapide. Chaleur pénétrante sans coaguler la surface des sauces, etc. Facile à installer. Livraison avec ampoule (250 W max). Avec cable extensible (max. 140 cm).

Aluminium or copper. With on/off switch. It gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces, gravies, etc. Simple to install. Delivered with bulb (250 W max). Cable with rise and fall mechanism (max. 140 cm).

Aluminium oder Kupfer. Mit Schalter. Schnelles Einschalten und verteilt eine durchdringende Wärme ohne die Oberfläche der Sossen zu verbrennen. Einfache Installation. Lieferung mit Birne (250 W max). Mit ausziehbares Kabel (máx. 140 cm).

P15031 / P15032 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp / Abat - jour pour lampe chauffante infra - rouge / Wärmelampe

CE



REF. P15.031

REF. P15.032

REF	Ø cm	V	W	Hz	
P15.031	23	230	250	50/60	1
P15.032	23	230	250	50/60	1

Cable fijo
Fixed cable
Cable fixe
Festes Kabel

250 W

Se entrega con bombilla roja.
Delivered with red bulb.
Livraison avec ampoule rouge.
Lieferung mit roter Lampe.

Aluminio o cobre.
Aluminium or copper.
Aluminium ou cuivre.
Aluminium oder Kupfer.

P688260 Lámpara mantenedora de comida caliente con mármol / Heat shade with marble / Abat - jour pour lampe chauffante avec marbre / Wärmelampe mit marmor

CE



P688.260

P688.261

REF		cm	H cm	V	W	Hz	
P688.260	Inox / St/Steel / Edelstahl	50 x 45	70	230	250	50/60	1
P688.261	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	50 x 45	70	230	250	50/60	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

P688250 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade / Abat - jour pour lampe chauffante / Wärmelampe

CE



P688.250

P688.251

REF		Ø cm	H cm	V	W	Hz	
P688.250	Inox / St/Steel / Edelstahl	24	70	230	250	50/60	1
P688.251	Cobre / Copper / Cuivre / Kupfer	24	70	230	250	50/60	1

Bombilla no incluida.
Bulb not included.
Ampoule non comprise.
Glühbirne nicht inklusive.

**P5080 Lámpara mantenimiento comida caliente con soporte mesa / Heat shade with table support /
Lampe chauffante avec support / Wärmelampe mit Tischständer**



REF	cm	V	W	Hz	
-----	----	---	---	----	--

P508.015	22 x 22 x 65	230	250	50/60	1
----------	--------------	-----	-----	-------	---

Lámpara adaptada para mantener caliente todos platos. Estructura compuesta de lámpara infrarojos con base en acero inoxidable. Bombilla roja (250 W) incluida en el precio.

Appliance adapted to heat and keep warm snacks and ready meals. Structure is composed by an infrared lamp with a stainless steel base. Delivered with red bulb (250 W).

Lampe adaptée pour maintenir au chaud tous vos plats. Structure composée par lampe infrarouge avec base en inoxydable. Livrée avec ampoule rouge (250 W).

Lampe geeignet zum Warmhalten von allen Speisen. Struktur zusammengebaut aus Infrarotbirne mit Gehäuse aus rostfreien Stahl. Rote Birne (250 W) im Preis inklusive.

**P688600 Placa caliente con lámpara mantenedora de comida caliente / Heating plate with heat shade /
Plaque chauffante avec abat-jour pour lampe chauffante / Heizplatte mit Wärmelampe**

REF	Tipo / Type	cm	H cm	V	W	
-----	-------------	----	------	---	---	--

P688.600	1 x 1/1	38 x 58	57	230	400	1
P688.620	2 x 1/1	73 x 58	57	230	800	1



P688.600



P688.620

150 W

Bombilla incluida.
Bulb included.
Ampoule comprise.
Glühbirne inklusive.

Acrílico / Acrylic /
Acrylique / Acryl

Termostato regulable hasta 90 °C.
Adjustable thermostat up to 90 °C.
Thermostat réglable jusqu'à 90 °C.
Thermostat regulierbar bis 90 °C.

Vitro-cerámica.
Glass-ceramic.
Vitrocéramique.
Kochfelder.

P15033 / P15034 Bombilla / Bulb only / Ampoule seule / Ersatzbirnen



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	W	
-----	-------------------------------------	---	--

P15.033	rojo / red / rouge / Rot	175	1
P710.205	rojo / red / rouge / Rot	250	1
P15.034	blanco / white / blanc / Weiss	175	1
P710.206	blanco / white / blanc / Weiss	250	1

ESTACIÓN BUFFET TRINCHANTE / CONTOURED CARVING STATION / STATION DE DÉCOUPAGE CONCAVE / GEWELLTE TRANCHIERSTATION

NSF

2 x 175 W (Ref. P15033 / P15034)

Lámparas calentadoras dobles.
Dual heat lamps.
Deux lampes chauffantes.
Zwei Heizlampen.

Pantallas de aluminio para disipar el calor /
Spun aluminum shades for heat dissipation /
Abat-jour en aluminium repoussé pour
dissiper la chaleur /
Schirme aus gedrehtem Aluminium zur
Wärmeabfuhr.

Protección contra aliento con vidrio templado
transparente /
Clear tempered glass customer breath guard /
Pare-haleine en verre trempé transparent /
Durchsichtiger Kundenatemschutz aus
gehärtetem Glas

Marco de acero cromado
altamente resistente /
Heavy-duty steel frame, chrome-plated /
Cadre en acier chromé extra-robuste /
Strapazierfähiger Stahlrahmen,
verchromt.

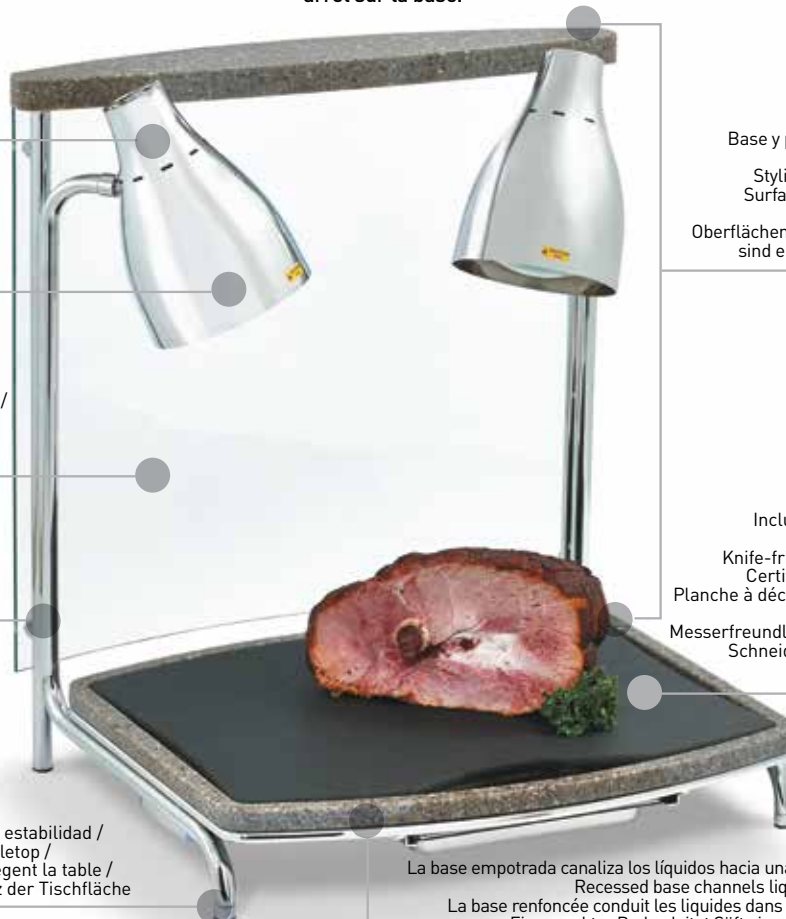
Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad /
Rubber feet provide stability and protect tabletop /
Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table /
Gummifüße sorgen für Stabilität und Schutz der Tischfläche

Atractiva estación trinchante (para
carnes) con lámparas calentadoras.
Interruptor iluminado de encendido/
apagado en la base.

Station de découpage attrayante
disposant de lampes pour plus
de chaleur durant le service.
Interrupteur lumineux de marche/
arrêt sur la base.

Attractive Carving Station with lamps
for additional heat while serving.
On/off lighted switch on base.

Attraktive Tranchierstation mit
Lampen für zusätzliche Wärme beim
Servieren.
Ein/Aus-Schalter an der Basis.



Base y parte superior elegantes con
superficie lisa /
Stylish solid surface base & top /
Surface pleine esthétique (base et
dessus) /
Oberflächen, Schneidfläche und Oberteil
sind elegant und solide ausgeführt

Incluye tabla de corte, apta para
Certificación NSF /
Knife-friendly, dishwasher safe NSF
Certified cutting board included /
Planche à découper certifiée NSF incluse;
apte pour le lave-vaisselle /
Messerfreundliches, spülmaschinenfestes
Schneidbrett mit NSFZertifizierung
inbegriffen.

La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable /
Recessed base channels liquids into removable drip pan /
La base renfoncée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes /
Eingesenkter Boden leitet Säfte in entnehmbare Abtropfwanne ab

46671 Estación buffet trinchante / Contoured Carving Station / Station de découpage concave / Gewellte Tranchierstation



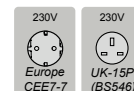
P15.033

Incluye 2 bombillas de infrarrojos
2 Infrared bulb included
Inclus 2 ampoules infrarouges
Inklusive 2 Infrarot-Lampe



REF	mm	VOLT. CA / AC	ENCH. PLUG	Hz	
46671	610 x 559 x 686	230	EU	50/60	1
46672	610 x 559 x 686	230	UK	50/60	1

Bombilla de infrarrojos / Infrared bulb /
Ampoule infrarouge / Infrarot-Lampe



Cable / Cord / Cordon / Kabel
L: 1,8 m.

25154 Tabla corte para estación buffet trinchante / Contoured carving station cutting board only / Planche à découper de station de découpage concave seule / Schwarzes, konturiertes Schneidbrett nur für Fleisch



REF	mm		Hz	
25154	541 x 425 x 12,7	Negro / Black	50/60	1

P15073 / P15074 Placa caliente / Heating plate / Plaque chauffante / Heizplatte



REF	mm	V	W	Hz	
P15.073	600 x 400	230	600	50/60	1
P15.074	530 x 325	230	600	50/60	1

(gastronorm 1/1)

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 °C. Con interruptor central y piloto de control.

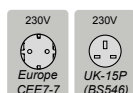
Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 °C. Interrupteur central et voyant de contrôle.

18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C. With on / off switch and indicator light.

Hergestellt aus Edelstahl 18/10. Thermostat regulierbar bis 75 °C. Mit zentralem Schalter und Kontrollleuchten.

46110

Elemento eléctrico universal para chafing dish / Universal electric chafing heater / Résistance électrique pour chafers / Universelle Rechaud-Elektroheizung



REF	PARA / FOR	V	W	A	ENCH. PLUG	
46110	EU	230	120/230	1.0	EU	1
46115	UK	230	120/230	1.0	UK	1

Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar. Sized to fit standard fuel opening.

Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard. Abmessungen sind kompatibel mit den Öffnungen für Standardbenzin.

P9500

Elemento eléctrico para chafing dish / Electric heating unit for chafing dish / Corps de chauffe pour chafing dish / Elektrisches Element für chafing dish

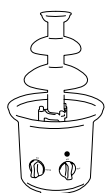


REF	W	
P950.000	240	1

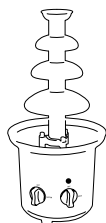
Para / For / Pour / Für: P379.065, P387.065

P15096 / P15097

Fuente Fondue chocolate / Chocolate fountain / Fontaine à chocolat / Schokoladenbrunnen



Ref. P15.096



Ref. P15.097

REF	ml	NIVELES / LEVELS / NIVEAUX / EBENEN	V	Hz	Ø cm	H cm	W	
P15.096	700	3	230	50	21	38,0	250	1
P15.097	1200	4	230	50	23	45,0	250	1

Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura y un regulador de velocidad. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

Corps et composants en acier inoxydable. Régulateur température et vitesse. Très facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

St/Steel body and parts. Temperature and speed control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Gehäuse und Teile aus rostfreiem Stahl. Eingebauter Temperatur- und Geschwindigkeitsregler. Einfach auseinander zu nehmen und zu reinigen. Regulierbarer Fuss für einen stabilen Stand.

P15010

Baño maría chocolate / Chocolate warmer / Chauffe-chocolat / Wasserbad



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10
Temp. Max 40 °C



REF	UNIDADES / UNITS / UNITÉS / EINHEIT	Lts	V	W	
P15.010	1	3,50	230	250	1

IDEA!

Especial chocolate
Special chocolate
Spécial chocolat
Spezial Schokolade

Nueva gama de carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 °C.

New range of heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 °C.

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquets et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualité maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 °C.

Neue Produktpalette von Warmhalteschränken für Banketts und Catering, um die Küche dem Kunden anzunähern, um ihm eine maximale Qualität und eine Speisenslieferung von über 65 °C zu versichern.

UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / EVEN CIRCULATION OF HOT AIR / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD / EINHEITLICHE HEISSLUFTZIRKULATION

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

La circulation d'air chaud est uniforme et constant grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.

Einheitliche und konstante Heissluftzirkulation dank eines einzigartigen Systems, welches den Kontakt der Behälter mit den Böden oder Wänden unmöglich macht.



1

AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA / ROCKWOOL INSULATION / ISOLATION EN LAINE DE ROCHE / ISOLIERUNG MIT STEINWOLLE

+ DURADERO

Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ AHORRO ENERGÉTICO

Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ HIGIÉNICO

Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+ LONG LASTING

Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.

+ ENERGY SAVING

Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.

+ HYGIENE

With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

+ DURABLE

Isolation thermique en laine de roche pour éviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile de l'armoire.

+ HYGIÉNIQUE

Grâce au système exclusif de glissières monobloc (sans soudures) le nettoyage intérieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Grâce à l'extraordinaire système d'isolation thermique, la température souhaitée s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

+ LANGLEBIGKEIT

Hitzeisolierung durch Steinwolle, welche eine Hitzedeformierung ausschliesst und die Gebrauchsdauer verlängert.

+ ENERGIEERSPARNIS

Dank des aussergewöhnlichen Isolierungssystems lässt sich die gewünschte Temperatur schnell erreichen und sie wird für einen längeren Zeitraum beibehalten.

+ HYGIENE

Mit dem Einschubführungssystem Monoblock (ohne Verschweissungen) ist die Reinigung des Inneren besser, einfacher und schneller.

2

CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / KAPAZITÄT

Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1. Para platos hasta diámetro 31 cm.
 Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1. For dishes up to 31 cm diameter.
 Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1. Pour des assiettes jusqu'à 31 cm diamètre.
 Einschubführungen Monoblock (ohne Verschweissungen) für Roste aus rostfreiem Stahl und Gastronormbehälter 2/1 und 1/1. Für Teller bis zu einem Diameter 31 cm.

FÁCIL MANEJO / EASY HANDLING / MANUPULATION AISÉE / EINFACHE HANDHABUNG

Asas posteriores.
Ruedas pivotantes & 360°.
Dos con freno

Back side handles.
Rotating wheels 360°.
Front wheels with brakes

Poignées postérieures.
Roues pivotantes 360°.
Roues avant avec freins

Griffe hinten.
Räder 360° drehbar.
Zwei mit Bremsen.

3

BLOQUE CALÓRICO / HEAT BLOCK / BLOC CHAUFFANT / HITZEBLOCK

Extraíble sin necesidad de
herramientas. Termostato regulador
temperatura 0 °C a 100 °C.
Recipiente humidificador integrado.

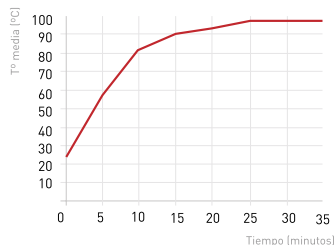
Extractable without the need of tools
Thermostat for regulation of
temperature 0 °C to 100 °C. Provided
with humidification container.

Amovile sans besoin d'outils.
Thermostat régulateur de
température 0 °C - 100 °C. Bac
humidification intégré.

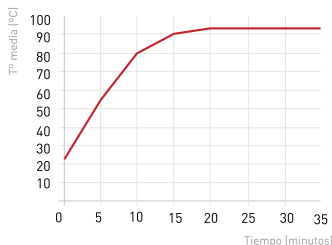
Auseinandernehmbar ohne
den Bedarf von Werkzeugen.
Regulierbares Thermostat
von 0 °C a 100 °C. Integrierter
Behälterluftbefeuchter.

P810

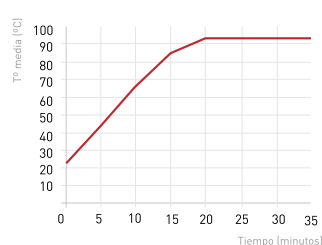
Ref. P81.000



Ref. P81.010



Ref. P81.020



REF	Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse	Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen	W	V	
P81.000	GN 2/1	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	3000	230 V II	1
P81.010	GN 2/1	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	3000	230 V II	1
P81.020	GN 2/1	40 GN 2/1 - 80 GN 1/1	4000	230 V II	1



P15027 / P15028 **Calentador de platos / Hot cupboards /**
Chauffe - assiettes / Tellerwärmer



+35 °C
 +85 °C

REF	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERKAPAZITÄT	V	W	
P15.027	60	230	750	1
P15.028	120	230	1250	1

Ref. P15.027



MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
41 x 38 x 66,5 cm

Calentadores de platos Cater Chef. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente.
Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraíbles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated.
With thermostat and switch with indicator light, removable and ajustable shelves. Door with heavy duty hinges.
Diameter max. plates 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très résistantes. Diametre max. assiettes 32 cm.

P15.028



MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
70 x 35 x 80 cm

Tellerwärmer Cater Chef aus rostfreiem Stahl, Doppelwändig, komplett wärmeisoliert. Mit Thermostat und Schalter mit Kontrollleuchten. Innere Einlegeböden regulierbar und herausnehmbar. Türen mit verstärkten Scharnieren. Max. Teller diameter 32 cm.

**HELADO SOFT / SOFT ICE-CREAM /
GLACE À L'ITALIENNE / SOFTAEIS UND FROZEN YOGURT**

SERIE / SERIES / SÉRIE / SERIE	111	131	231	411	431	144	AUTOVEND
							
ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / ALIMENTATION / BEFÜLLUNG	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	BOMBA / PUMP / POMPE / PUMPE	BOMBA / PUMP / POMPE / PUMPE	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT
SABORES / FLAVOURS / PARFUMS / GESCHMACKSRI- CHTUNGEN	1	2+1	2+1	1	2+1	SOFT+ MILKSHAKE	2+1 +TOPPINGS
TIPO / TYPE / TYPE / TYP	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT



**BEBIDAS FRÍAS Y GRANIZADOS / COLD & FROZEN BEVERAGE /
BOISSONS FROIDES ET GRANITÉS / KALTGETRÄNKE UND SLUSH EIS**

SERIE / SERIES / SÉRIE / SERIE	118*	112	122	212	412	157	257	218	328
ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / ALIMENTATION / BEFÜLLUNG	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	BOMBA / PUMP / POMPE / PUMPE	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT
SABORES / FLAVOURS / PARFUMS / GESCHMACKSRI- CHTUNGEN	1	1	2	1	1	1	1	1	2
TIPO / TYPE / TYPE / TYP	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT

**HELADORA CUSTARD / CUSTARD ICE-CREAM /
GLACES CUSTARD / CREMEEIS UND EISCREMES**

SERIE / SERIES / SÉRIE / SERIE	101 	202 	303 
ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / ALIMENTATION / BEFÜLLUNG	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT	GRAVEDAD / GRAVITY / GRAVITÉ / SCHWERKRAFT
SABORES / FLAVOURS / PARFUMS / GESCHMACKSRI- CHTUNGEN	1	2	3
TIPO / TYPE / TYPE / TYP	SOBREMESA / COUNTERTOP / DE COMPTOIR / TISCHGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT	SUELO / FLOOR / AU SOL / STANDGERÄT

SOLUCIONES PARA LA HELADERÍA /

ICE-CREAM AND
BEVERAGE SOLUTIONS /

SOLUTIONS POUR
GLACIERS /

SPEISEEIS-
LÖSUNGEN /



Para más detalles descargar
catálogo Stoelting en

For mor details please download
Stoelting catalogue from

Pour plus amples détails, veuillez
télécharger le catalogue Stoelting sur

Für weitere Informationen laden
Sie den Stoelting Katalog herunter

www.pujadas.es



Máquina de gravedad de sobremesa, un sabor /
Single flavor counter-top, gravity /
Machine à gravité de comptoir, un parfum /
Tischgerät mit Schwerkraftbefüllung, eine Geschmacksrichtung

E111 / F111



1

SABOR /
FLAVOR /
PARFUM /
GESCHMACKSRICHTUNG

REF	PRODUCCIÓN / PRODUCTION / PRODUCTION / PRODUKTION		CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / KAPAZITÄT (L)		REFRIGERACIÓN / REFRIGERATION / REFRIGÉRATION / KÜHLUNG	V / HZ / FASE	
	L/H	CONES/H	CUBA / CONTAINER / CUVE / BEHÄLTER	CILINDRO / CYLINDER / CYLINDRE / ZYLINDER			
E111X-302I-A	19	175	11,35	2,46	Aire / Air	220 / 50 / I	1
F111X-302I2	30	289	11,35	3,22	Aire / Air	220 / 50 / I	1

Los datos en la tabla tienen carácter indicativo /
The data in the table is for indication only /
Les données du tableau sont indiquées à titre informatif /
Die in der Tabelle aufgeführten Daten sind Richtwerte

Otras combinaciones, consultar /
Ask for other versions /
Autres combinaisons, nous consulter /
Andere Kombination bitte anfragen



GRAVEDAD / GRAVITY /
GRAVITÉ / SCHWERKRAFT

AISI 304

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL BODY /
CORPS EN ACIER INOXIDABLE
GEHÄUSE AUS EDELSTAHL

PUERTA TRANSPARENTE /
TRANSPARENT DOOR /
PORTE TRANSPARENTE /
TRANSPARENTE TÜR



DEPÓSITO / HOPPER /
REVEROIR / DIE SPEICHER

SISTEMA DE CONTROL INTELLITEC™ /
INTELLITEC™ CONTROL SYSTEM /
SYSTÈME DE CONTRÔLE INTELLITEC™ /
INTELLITEC™ KONTROLLSYSTEM



3/4 HP POTENCIA / POWER /
PUISSANCE / LEISTUNG



E111 **3.550 Btu / hr** F111 **5.450 Btu / hr**
COMPRESOR / COMPRESSOR /
COMPRESSEUR / KOMPRESSOR

SOBREMESA /
COUNTERTOP /
DE COMPTOIR /
TISCHGERÄT



VENTAJAS / ADVANTAGES / AVANTAGES / VORTEILE

ESPAÑOL

Máquina de helado soft compacta capaz de soportar las condiciones más exigentes de demanda y temperatura gracias a su sistema de refrigeración de alta eficiencia. El sistema Intellitec controla la máquina para obtener los mejores resultados de consistencia y durabilidad. Válvulas autónomas que aseguran usar la máxima cantidad de producto y evitar mermas. Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad. Diseñada para una limpieza fácil y rápida. Posibilidad de convertirla en un modelo de suelo con la FS.

ENGLISH

Compact soft ice cream machine able to withstand the most exacting conditions of demand and temperature thanks to its high efficiency refrigeration system. The Intellitec system controls the machine in order to obtain the best results in consistency and durability. Self-closing valves that ensure the maximum product yield and avoid wastage. Lower maintenance costs due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability. Designed for quick and easy cleaning. Possibility of converting it into a floor-standing model using the floor.

FRANÇAIS

Machine à glace à l'italienne / soft compacte capable de résister aux conditions les plus exigeantes en matière de température et de demande grâce à son système de réfrigération de haut rendement. Le système Intellitec contrôle la machine pour obtenir les meilleurs résultats en termes de consistance et de durabilité. Valves autonomes qui permettent d'utiliser une quantité maximale de produit et qui évitent les pertes. Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur plus grande durabilité. Conçu pour un nettoyage rapide et facile. Possibilité de le convertir en modèle de sol avec la FS.

DEUTSCH

Kompakte Softeismaschine, die dank ihres hocheffizienten Kühlsystems für starke Beanspruchung und anspruchsvolle Temperaturen geeignet ist. Das Intellitec-System kontrolliert die Maschine, um die besten Ergebnisse für Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit zu erzielen. Autonome Ventile, um die maximale Produktmenge zu nutzen und Verluste zu vermeiden. Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandsfähigkeit. Einfache und schnelle Reinigung. Kann mit FS in ein Standgerät verwandelt werden.

Máquina de gravedad de sobremesa, dos sabores /
Twin twist, counter-top, gravity /
Machine à gravité de comptoir, deux parfums + mélange /
Tischgerät mit Schwerkraftbefüllung, zwei Geschmacksrichtungen + kombiniert

E131 / F131**2+1**

SABOR /
FLAVOR /
PARFUM /
GESCHMACKSRICHTUNG
+
COMBINADO /
COMBINED /
COMBINÉ /
KOMBINIERT

REF	PRODUCCIÓN / PRODUCTION / PRODUCTION / PRODUKTION		CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / KAPAZITÄT (L)		REFRIGERACIÓN / REFRIGÉRATION / REFRIGERATION / KÜHLUNG	V / HZ / FASE	
	L/H	CONES/H	CUBA / CONTAINER / CUVE / BEHÄLTER	CILINDRO / CYLINDER / CYLINDRE / ZYLINDER			
E131X-302I2	32	300	11,35 x 2	2,46	Aire / Air	220 / 50 / I	1
F131X-302I2	44	415	11,35 x 2	3,22	Aire / Air	220 / 50 / I	1

Los datos en la tabla tienen carácter indicativo /
The data in the table is for indication only /
Les données du tableau sont indiquées à titre informatif /
Die in der Tabelle aufgeführten Daten sind Richtwerte

Otras combinaciones, consultar /
Ask for other versions /
Autres combinaisons, nous consulter /
Andere Kombination bitte anfragen



GRAVEDAD / GRAVITY /
GRAVITÉ / SCHWERKRAFT

AISI 304

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL BODY /
CORPS EN ACIER INOXIDABLE
GEHÄUSE AUS EDELSTAHL

PUERTA TRANSPARENTE /
TRANSPARENT DOOR /
PORTE TRANSPARENTE /
TRANSPARENTE TÜR



DEPÓSITO / HOPPER /
REVOIR / DIE SPEICHER

SISTEMA DE CONTROL INTELLITEC2™ /
INTELLITEC2™ CONTROL SYSTEM /
SYSTÈME DE CONTRÔLE INTELLITEC2™ /
INTELLITEC2™ KONTROLLSYSTEM



2 x 3/4 HP POTENCIA / POWER /
PUISSANCE / LEISTUNG



E131 **8.600 Btu / hr** F131 **12.000 Btu / hr**
COMPRESOR / COMPRESSOR /
COMPRESSEUR / KOMPRESSOR

SOBREMESA /
COUNTERTOP /
DE COMPTOIR /
TISCHGERÄT

VENTAJAS / ADVANTAGES / AVANTAGES / VORTEILE**ESPAÑOL**

Máquina de helado Soft de 2 sabores y combinado compacta capaz de soportar las condiciones más exigentes de demanda y temperatura gracias a su sistema de refrigeración de alta eficiencia. El sistema IntelliTec2 dispone de una pantalla LCD que muestra como operar la máquina. Válvulas autónomas que aseguran usar la máxima cantidad de producto y evitar mermas. Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad. Diseñada para una limpieza fácil y rápida. Posibilidad de convertirla en un modelo de suelo con la FS.

ENGLISH

Compact soft ice cream machine with 2 single flavors or in combination, able to withstand the most exacting conditions of demand and temperature thanks to its high efficiency refrigeration system. The IntelliTec2 system has an LCD screen that shows how to operate the machine. Self-closing valves that ensure the maximum product yield and avoid wastage. Lower maintenance cost due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability. Designed for quick and easy cleaning. Possibility of converting it into a floor model with the Floor Stand.

FRANÇAIS

Machine de glace à l'italienne / soft 2 saveurs et mélange compacte capable de résister aux conditions les plus exigeantes en matière de demande et de la température grâce à son système de réfrigération à haut rendement. Le système IntelliTec2 possède un écran LCD indiquant comment utiliser la machine. Valves autonomes qui permettent d'utiliser une quantité maximale de produit et qui évitent les pertes. Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur plus grande durabilité. Conçue pour un nettoyage rapide et facile. Possibilité de la convertir en modèle au sol avec le FS.

DEUTSCH

Kompakte Softeismaschine mit 2 Geschmacksrichtungen + kombiniert, die dank ihres hocheffizienten Kühlsystems für starke Beanspruchung und anspruchsvolle Temperaturen geeignet ist. Das IntelliTec2-System bietet einen LED-Bildschirm, der den Maschinenbetrieb anzeigt. Autonome Ventile, um die maximale Produktmenge zu nutzen und Verluste zu vermeiden. Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandsfähigkeit. Kann mit FS in ein Standgerät verwandelt werden.

Máquina de gravedad de suelo, dos sabores /
Twin twist, floor, gravity /
Machine à gravité au sol, deux parfums + mélange /
Standgerät mit Schwerkraftbefüllung, zwei Geschmacksrichtungen + kombiniert

F231



2+1

SABOR /
FLAVOR /
PARFUM /
GESCHMACKSRICHTUNG
+
COMBINADO /
COMBINED /
COMBINÉ /
KOMBINIERT

REF	PRODUCCIÓN / PRODUCTION / PRODUCTION / PRODUKTION		CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / KAPAZITÄT (L)		REFRIGERACIÓN / REFRIGÉRATION / REFRIGERATION / KÜHLUNG	V / HZ / FASE	
	L/H	CONES/H	CUBA / CONTAINER / CUVE / BEHÄLTER	CILINDRO / CYLINDER / CYLINDRE / ZYLINDER			
F231X-302I2P	44	424	11,35 x 2	3,22	Aire / Air	220 / 50 / I	1

Los datos en la tabla tienen carácter indicativo /
The data in the table is for indication only /
Les données du tableau sont indiquées à titre informatif /
Die in der Tabelle aufgeführten Daten sind Richtwerte

Otras combinaciones, consultar /
Ask for other versions /
Autres combinaisons, nous consulter /
Andere Kombination bitte anfragen



WIFI
VERSION



GRAVEDAD / GRAVITY /
GRAVITÉ / SCHWERKRAFT

PUERTA TRANSPARENTE /
TRANSPARENT DOOR /
PORTE TRANSPARENTE /
TRANSPARENTE TÜR

AISI 304

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL BODY /
CORPS EN ACIER INOXIDABLE
GEHÄUSE AUS EDELSTAHL



DEPÓSITO / HOPPER /
RÉSERVOIR / DIE SPEICHER

SISTEMA DE CONTROL INTELLITEC2™ /
INTELLITEC2™ CONTROL SYSTEM /
SYSTÈME DE CONTRÔLE INTELLITEC2™ /
INTELLITEC2™ KONTROLLSYSTEM



3/4 HP POTENCIA / POWER /
PUISSANCE / LEISTUNG



12.000 Btu / hr
COMPRESOR / COMPRESSOR /
COMPRESSEUR / KOMPRESSOR

SUELO /
FLOOR /
AU SOL /
STANDGERÄT

VENTAJAS / ADVANTAGES / AVANTAGES / VORTEILE

ESPAÑOL

El Control ECM y el Sistema de Refrigeración de Alta Eficiencia aseguran la mayor calidad de producto con el menor coste energético. Overrun ajustable para dar la consistencia deseada al helado. Válvulas autónomas que aseguran usar la máxima cantidad de producto y evitar mermas. Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad. Diseñada para una limpieza fácil y rápida. Puerta transparente que permite al cliente ver el producto.

ENGLISH

The ECM Control and the High Efficiency Refrigeration System ensure the highest product quality with the lowest energy cost. Adjustable overrun gives the desired consistency to the ice cream. Self-closing valves ensure the maximum product yield and avoid wastage. Lower maintenance cost due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability. Designed for quick and easy cleaning. Transparent door that allows the customer to see the product.

FRANÇAIS

Le contrôle ECM et le Système de Réfrigération à Haute Efficacité garantissent la plus haute qualité de produit avec le coût énergétique le plus bas. Overrun réglable pour donner la consistance souhaitée à la glace. Valves autonomes qui permettent d'utiliser une quantité maximale de produit et qui évitent les pertes. Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur plus grande durabilité. Conçue pour un nettoyage facile et rapide. Porte transparente qui permet au client de voir le produit.

DEUTSCH

Die ECM-Steuerung und das hocheffiziente Kühlsystem garantieren höchste Produktqualität bei geringsten Energiekosten. Verstellbarer Overrun für die gewünschte Eiskonsistenz. Autonome Ventile, um die maximale Produktmenge zu nutzen und Verluste zu vermeiden. Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandsfähigkeit. Einfache und schnelle Reinigung. Transparente Tür, damit der Kunde das Produkt sehen kann.

Máquina de gravedad sobremesa de un sabor + bebidas frías /
Counter top, gravity-fed soft-serve ice cream and milkshake machine /
Machine à gravité de comptoir un parfum + boissons froides /
Eismaschine mit Schwerkraft-Einspeisung, Thekeneinheit, eine Geschmackssorte + kalte Getränke

F144/SF144



1+1

SABOR /
FLAVOR /
PARFUM /
GESCHMACKSRI-
CHTUNG
+
BATIDO /
SHAKE /
SHAKE /
SHAKE

REF	PRODUCCIÓN / PRODUCTION / PRODUCTION / PRODUKTION		CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / KAPAZITÄT (L)		REFRIGERACIÓN / REFRIGÉRATION / KÜHLUNG	V / HZ / FASE	
	L/H	CONES/H	CUBA / CONTAINER / CUVE / BEHÄLTER	CILINDRO / CYLINDER / CYLINDRE / ZYLINDER			
F144X-30212	26-42	320	11,35 x 2	3,22 x 2	Aire / Air	220 / 50 / I	1
SF144X-30212	26-42	320	11,35 x 2	3,22 x 2	Aire / Air	220 / 50 / I	1

Los datos en la tabla tienen carácter indicativo /
The data in the table is for indication only /
Les données du tableau sont indiquées à titre informatif /
Die in der Tabelle aufgeführten Daten sind Richtwerte

Otras combinaciones, consultar /
Ask for other versions /
Autres combinaisons, nous consulter /
Andere Kombination bitte anfragen



GRAVEDAD / GRAVITY /
GRAVITÉ / SCHWERKRAFT

PUERTA TRANSPARENTE /
TRANSPARENT DOOR /
PORTE TRANSPARENTE /
TRANSPARENTE TÜR

AISI 304

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL BODY /
CORPS EN ACIER INOXIDABLE
GEHÄUSE AUS EDELSTAHL



DEPÓSITO / HOPPER /
REVOIR / DIE SPEICHER /

SISTEMA DE CONTROL INTELLITEC2TM /
INTELLITEC2TM CONTROL SYSTEM /
SYSTÈME DE CONTRÔLE INTELLITEC2TM /
INTELLITEC2TM KONTROLLSYSTEM



2 x 3/4 HP POTENCIA / POWER /
PUISSANCE / LEISTUNG



12.000 Btu / hr
COMPRESOR / COMPRESSOR /
COMPRESSEUR / KOMPRESSOR

SOBREMESA /
COUNTERTOP /
DE COMPTOIR /
TISCHGERÄT

SF144

Incluye batidora /
Includes blender /
Batteur inclus /
Mit Mixer

F144

VENTAJAS / ADVANTAGES / AVANTAGES / VORTEILE

ESPAÑOL

Máquina que combina un cilindro para helado Soft y un segundo cilindro que refrigera y dispensa batidos con la que se pueden ofrecer a los clientes los productos por separado o combinados. La gama SF incluye una batidora de alta capacidad que ahorra tiempo de preparación. Ideal para todo tipo de negocios que no disponen de un gran espacio y quieren ofrecer una gran variedad de productos a sus clientes. Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad. Diseñada para una limpieza fácil y rápida.

ENGLISH

Machine that combines a cylinder for Soft-serve ice cream and a second cylinder that refrigerates and dispenses milkshakes which means the products can be offered to the customers separately or combined. The SF range includes a high capacity blender that saves preparation time. Ideal for all types of businesses that do not have a large floor space and wish to offer a wide variety of products to their customers. Lower maintenance cost due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability. Designed for quick and easy cleaning.

FRANÇAIS

Machine qui combine un cylindre pour glace à l'italienne et un deuxième cylindre qui réfrigère et distribue des milk-shakes, avec laquelle les produits peuvent être proposés aux clients séparément ou combinés. La gamme SF comprend un batteur haute capacité qui permet de gagner du temps de préparation. Idéal pour tous les types d'entreprises qui ne disposent pas d'un grand espace et veulent offrir une grande variété de produits à leurs clients. Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur plus grande durabilité. Conçue pour un nettoyage rapide et facile.

DEUTSCH

Maschine mit einem Zylinder für Softeis und einem zweiten Zylinder zur Kühlung und Dosierung von Shakes, um den Kunden die Produkte getrennt oder kombiniert anzubieten. Die SF-Reihe umfasst einen Hochleistungsmixer, der Zubereitungszeit spart. Ideal für alle Geschäftsmodelle, die über wenig Platz verfügen und ihren Kunden eine große Produktvielfalt anbieten wollen.

E112

Dispensador de un sabor de sobremesa, capacidad media /
Counter top. Shake or slush freezer, medium capacity /
Distributeur de boisson, de comptoir, capacité moyenne /
Eisspender, eine Geschmackssorte, Thekeneinheit, mittlere Kapazität



1
SABOR /
FLAVOR /
PARFUM /
GESCHMACKSRICHTUNG

REF	PRODUCCIÓN / PRODUCTION / PRODUCTION / PRODUKTION		CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / KAPAZITÄT (L)		REFRIGERACIÓN / REFRIGÉRATION / REFRIGERATION / KÜHLUNG	V / HZ / FASE	1
	L/H	CONES/H	CUBA / CONTAINER / CUVE / BEHÄLTER	CILINDRO / CYLINDER / CYLINDRE / ZYLINDER			
E112X-302	68-45	-	13,73	4,73	Aire / Air	220 / 50 / I	1



GRAVEDAD / GRAVITY /
GRAVITÉ / SCHWERKRAFT

PUERTA TRANSPARENTE /
TRANSPARENT DOOR /
PORTE TRANSPARENTE /
TRANSPARENTE TÜR

AISI 304

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL BODY /
CORPS EN ACIER INOXIDABLE
GEHÄUSE AUS EDELSTAHL



DEPÓSITO / HOPPER /
RÉSERVOIR / DIE SPEICHER



1/3 HP POTENCIA / POWER /
PUISSANCE / LEISTUNG



6.000 Btu / hr

COMPRESOR / COMPRESSOR /
COMPRESSEUR / KOMPRESSOR

SOBREMESA /
COUNTERTOP /
DE COMPTOIR /
TISCHGERÄT

VENTAJAS / ADVANTAGES / AVANTAGES / VORTEILE

ESPAÑOL

Máquina dispensadora de batidos, bebidas granizadas, smoothies o cocktails de gran capacidad. Sistema de alarma de nivel de mezcla baja. Menor coste de mantenimiento por la menor cantidad de partes de desgaste y su mayor durabilidad. Dispone de modo limpieza automática.

ENGLISH

Large capacity machine for dispensing milkshakes, frozen drinks, smoothies or cocktails. Low mix level alarm system. Lower maintenance costs due to the lower number of parts prone to wear and their greater durability. It has an automatic cleaning mode.

FRANÇAIS

Distributeur grande capacité de milk-shakes, de boissons granités de smoothies ou de cocktails. Le système IntelliTec2 possède un écran LCD qui montre comment utiliser la machine. Système d'alarme de faible niveau de mélange. Coût de maintenance réduit en raison du nombre réduit de pièces d'usure et de leur grande durabilité. Il dispose d'un mode nettoyage automatique.

DEUTSCH

Verkaufsautomat für Shakes, Slush Eis-Getränke, Smoothies oder Cocktails mit hoher Kapazität. Das IntelliTec2-System bietet einen LED-Bildschirm, der den Maschinenbetrieb anzeigt. Hinweisssystem für niedrigen Füllstand. Geringere Wartungskosten durch weniger Verschleißteile und höhere Widerstandsfähigkeit. Einfache und schnelle Reinigung.

**Dispensador de un sabor de sobremesa, capacidad media / Counter top. Shake or slush
freezer, medium capacity /**
Distributeur de boisson, de comptoir, capacité moyenne /
Eisspender, eine Geschmackssorte, Thekeneinheit, mittlere Kapazität

F112**1**

SABOR /
FLAVOR /
PARFUM /
GESCHMACKSRICHTUNG

REF	PRODUCCIÓN / PRODUCTION / PRODUCTION / PRODUKTION		CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / KAPAZITÄT (L)		REFRIGERACIÓN / REFRIGÉRATION / KÜHLUNG	V / HZ / FASE	
	L/H	CONES/H	CUBA / CONTAINER / CUVE / BEHÄLTER	CILINDRO / CYLINDER / CYLINDRE / ZYLINDER			
F112X-302	91-68	-	20,35	8,04	Aire / Air	220 / 50 / I	1

 GRAVEDAD / GRAVITY /
GRAVITÉ / SCHWERKRAFT

PUERTA TRANSPARENTE /
TRANSPARENT DOOR /
PORTE TRANSPARENTE /
TRANSPARENTE TÜR

AISI 304

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL BODY /
CORPS EN ACIER INOXIDABLE
GEHÄUSE AUS EDELSTAHL



 DEPÓSITO / HOPPER /
REVOIR / DIE SPEICHER

 **1/3 HP** POTENCIA / POWER /
PUISSANCE / LEISTUNG

 **6.000 Btu / hr**
COMPRESOR / COMPRESSOR /
COMPRESSEUR / KOMPRESSOR

SOBREMESA /
COUNTERTOP /
DE COMPTOIR /
TISCHGERÄT

VENTAJAS / ADVANTAGES / AVANTAGES / VORTEILE**ESPAÑOL**

Máquina dispensadora de batidos,
bebidas granizadas, smoothies o
cocktails de gran capacidad.
Sistema de alarma de nivel de
mezcla baja.
Menor coste de mantenimiento
por la menor cantidad de partes de
desgaste y su mayor durabilidad.
Dispone de modo limpieza
automática.

ENGLISH

Large capacity machine for
dispensing milkshakes, frozen
drinks, smoothies or cocktails.
Low mix level alarm system.
Lower maintenance costs due to
the lower number of parts prone to
wear and their greater durability.
It has an automatic cleaning mode.

FRANÇAIS

Distributeur grande capacité de
milk-shakes, de boissons granités
de smoothies ou de cocktails Le
système IntelliTec2 possède un
écran LCD qui montre comment
utiliser la machine.
Système d'alarme de faible niveau
de mélange.
Coût de maintenance réduit
en raison du nombre réduit de
pièces d'usure et de leur grande
durabilité.
Il dispose d'un mode nettoyage
automatique.

DEUTSCH

Verkaufsautomat für Shakes,
Slush Eis-Getränke, Smoothies
oder Cocktails mit hoher
Kapazität.
Das IntelliTec2-System bietet
einen LED-Bildschirm, der
den Maschinenbetrieb anzeigt
Hinweissystem für niedrigen
Füllstand.
Geringere Wartungskosten durch
weniger Verschleißteile und
höhere Widerstandsfähigkeit.
Einfache und schnelle Reinigung.

521035 / 521030

Batidora helado / Mix-in blenders / Blenders mixeurs / Eis-Shakemschine

0-3000 RPM	REF	cm	H cm	W	Kg	
	521035	19 x 20,5	62	560	7,9	1
	521030	19 x 20,5	62	560	7,9	1



521035



521030



ESPAÑOL

Ventosas de fijación en la base

- Control de dial (521035) o control de velocidad variable operado con el pie (521030). Deja tus manos libres para una mezcla rápida y fácil
- Protección anti salpicaduras prácticamente irrompible que mantiene el área de trabajo limpia
- Esquinas interiores curvadas que facilitan la limpieza
- Ventilación forzada de aire para aumentar la vida útil del motor y del cojinete.
- Cuerto estanco fabricado en acero inoxidable.
- El motor de velocidad variable ofrece versatilidad ideal para batidos con helados.

ENGLISH

Bottom-mounted stay-in-place suction cups

- Dial Control (521035) or Foot-Operated (521030) variable-speed control leaves your hands free for quick and easy mix-in blending.
- Virtually unbreakable lexan splatter guard keeps work area neat and slides off easily for clean up
- Curved inside corners and easy-to-clean cup-saver mixing head
- Forced air ventilation for long bearing and motor life
- Attractive stainless steel cabinet
- Variable-speed blender motor offers versatility and control
- The versatile blender also doubles to make standard shakes, smoothies, freezes, and sodas

FRANÇAIS

Ventouses de fixation au bas de la machine

- Commande via molette (521035) ou commande au pied (521030) à vitesse variable de façon à avoir les mains libres pour un mélange facile et rapide.
- Pare-éclaboussures en lexan pratiquement incassable, garde la zone de travail propre et se démonte facilement pour le nettoyage
- Coins intérieurs incurvés et tête de mélange facile à nettoyer
- Ventilation forcée pour une longue durée de vie des roulements et des moteurs
- Corps en acier inoxydable élégant
- Le moteur à vitesse variable du mixeur offre polyvalence et contrôle
- Le mélangeur polyvalent permet également de réaliser des milk-shakes des smoothies, des freezes et des sodas.

DEUTSCH

Feste, bodenmontierte Saugnapfe.

- Drehzahlregelung per Wählscheibensteuerung (521035) oder Fußsteuerung lässt (521030) die Hände frei und gestattet schnelles und einfaches Mixen.
- Ein Spritzschutz aus praktisch unzerbrechlichem Lexan hält den Arbeitsbereich sauber und lässt sich zum Reinigen einfach entfernen.
- Ein Spritzschutz aus praktisch unzerbrechlichem Lexan hält den Arbeitsbereich sauber und lässt sich zum Reinigen einfach entfernen.
- Gerundete Innenkanten und einfach zu reinigender Mixerkopf, der Nöpfe spart
- forcierte Lüftung für lange Lebensdauer von Lager und Motor
- Attraktives Edelstahlgehäuse
- Mixermotor mit variabler Drehzahl für Vielseitigkeit und individuelle Steuerung
- Der vielseitige Mixer kann gleichzeitig für normale Shakes, Smoothies, Freezes und Sodas verwendet werden.

GELATO 5K CREA SC

La mantecadora más compacta totalmente automática / The most compact completely automatic ice-cream maker /
La turbine à glace la plus compacte totalement automatique / Die kompakteste vollautomatische Eismaschine

AUTOMATIC

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

70 RPM

1,25 Kg / 1,75 L

Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazität
durch zyklischen Betrieb.

12-15 min.

Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

5 Kg / 7,00 L

Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.

REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GRÖßER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	
P38.250.250	3,20	650	220-240	50	34	1



Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.



Sistema de desagüe, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.



Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Racloirs réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.



Función manual.
Manual function.
Fonction manuelle.
Manueller Betrieb.



4 programas de mantecación.
4 ice-cream making programmes.
4 programmes de malaxage.
Vier Eiszubereitungsprogramme.



4 x 4 programas de conservación.
4 x 4 conserving programmes.
4 x 4 programmes de conservation.
4 x 4 Konservationsprogramme.

**Mantecadora para producir, almacenar y distribuir helado.**

1. Produce helado de forma automática y en poco tiempo.
2. Conserva el helado dentro de la máquina.
3. Distribuir el helado directamente.

Los 4 programas de mantecación.

- Gelato clásico.
 - Gelato semi-soft.
 - Granita (Granizado).
 - Abatidor rápido de temperatura.
- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Desagüe de limpieza.
Cuerpo y pala en acero inoxidable.
Refrigeración por aire. Gas R404.

Ice-cream maker to produce, store and dispense ice-cream.

1. Quickly and automatically produce ice-cream.
2. Conserve the ice-cream inside the machine.
3. Dispense ice-cream directly.

The 4 ice-cream making programmes.

- Classic ice-cream.
- Semi-soft ice-cream.
- Granita (crystallised ice).
- Fast chiller.

Automatic density control. The blade stops automatically when the ice cream is ready.
Cleaning drain.
Stainless steel body and blade.
Air cooling. Gas R404.

Turbine à glace pour produire, conserver et distribuer des glaces.

1. Produit des glaces de façon automatique et en peu de temps.
2. Conserve la glace dans la machine.
3. Distribue directement les glaces.

Les 4 programmes de malaxage.

- Gelato classique.
 - Gelato semi-soft.
 - Granita (Granité).
 - Refroidisseur rapide de température.
- Contrôle de densité automatique. La pale s'arrête automatique quand la glace est prête.
Écoulement de nettoyage.
Corps et pale en acier inoxydable.
Réfrigération à l'air. Gaz R404.

Eismaschine für die Herstellung, Aufbewahrung und Ausgabe von Eis

1. Automatische, schnelle Eisherstellung
2. Aufbewahrung des Eis in der Maschine
3. Ausgabe des Eis direkt aus der Maschine

Die vier Eiszubereitungsprogramme

- Klassisches Eis
- Halbweiches (semi-soft) Eis
- Granita (Slush – sizilianische Eisspeise).
- Schnellfrierprogramm

Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Rührklinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
Ablaufreinigung.
Körper und Klinge aus rostfreiem Stahl.
Luftkühlung. Gas R404

GELATO 5K SC

Mantecadora / Ice-cream maker / Turbine à glace / Eismaschine

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

70 RPM



1. Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.
2. Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.
3. Sistema de desagüe, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.
4. Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Racloirs réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	
P38.240.250	3,20	600	220-240	50	34	1

Mantecadora para producir helados y sorbetes.

Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Desagüe de limpieza.
Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
Refrigeración por aire. Gas R404.

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.

Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
Drain for cleaning.
Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
Air cooled. Gas R404.

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.

Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
Écoulement de nettoyage.
Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
Réfrigération par air. Gaz R404.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets

Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
Reinigungsablauf
Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl
Luftkühlung. Gas R404.

1,25 Kg / 1,75 L

Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb.

12-15 min.

Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

5 Kg / 7,00 L

Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.

IDEA!

Ideal para los pequeños restaurantes.
Ideal for small restaurants.
Idéal pour les petits restaurants.
Ideal für kleine Restaurants.



GELATO 3K TOUCH

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

63 RPM



1. Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.
2. Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.
3. Sistema de desagüe, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.
4. Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Racloirs réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	
P38.550.250	1,70	350	220-240	50	21	1

Mantecadora para producir helados y sorbetes.

Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
Refrigeración por aire. Gas R404.

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.

Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
Air cooled. Gas R404.

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.

Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
Réfrigération par air. Gas R404.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets

Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl
Luftkühlung. Gas R404.

0,8 Kg / 1,20 L

Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb.

12-15 min.

Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

3 Kg / 4,40 L

Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

INOX - ST/STEEL

EDELSTAHL

63 RPM



1. Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.

2. Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.

3. Cubeta extraíble (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).

4. Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Racloirs amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GRÖßER BEHÄLTER L	W	V	Hz	Kg	
P36.790.250	2,50	280	220-240	50/60	20	1

Mantecedora para uso profesional.

Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.

Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable. Timer mecánico de 60 minutos. Refrigeración por aire. Gas R404.

Turbine à glace à usage professionnel.

Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.

Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable. Minuteur mécanique de 60 minutes. Réfrigération par air. Gas R404.

Ice-cream maker for professional use.

Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.

Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel. 60 minute mechanical timer. Air cooled. Gas R404.

Eismaschine für die professionelle Nutzung.

Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.

Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl. Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten. Luftkühlung. Gas R404.

1 Kg / 1,50 L

Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb.

20-30 min.

Tiempo de preparación.
Preparation time.
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

2 Kg / 3,20 L

Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
Maximierte stündliche Zubereitung.

COMPARATIVA /
COMPARISON /
COMPARATIF /
VERGLEICHGELATO 5K
CREA SCGELATO 5K
SCGELATO 3K
TOUCHGELATO CHEF 5L
AUTOMATIC

Alimentación / Power supply / Alimentation / Befüllung	220-240 V 50 Hz 650 W	220-240 V 50 Hz 600 W	220-240 V 50 Hz 350 W	220-240 V 50/60 Hz 280 W
Potencia / Power / Puissance / Leistung				
Revoluciones por minuto / Revolutions per minute / Tours par minute / Umdrehungen pro Minute	70 RPM	70 RPM	63 RPM	63 RPM
Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Behältergröße	3,20 L	3,20 L	1,70 L	2,50 L
Desagüe / Drain / Vidange / Wasserablaufsystem	✓	✓	X	X
Cubeta extraíble / Removable pail / Cuve amovible / Herausnehmbarer Behälter	X	X	✓	✓
Capacidad productiva por ciclo / Production capacity per cycle / Capacité productive par cycle / Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb	1,25 Kg / 1,75 L	1,25 Kg / 1,75 L	0,8 Kg / 1,20 L	1 Kg / 1,50 L
Tiempo de preparación / Preparation time / Temps de préparation / Zubereitungszeit	12-15 min.	12-15 min.	12-15 min.	20-30 min.
Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation / Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung	5 Kg / 7,00 L	5 Kg / 7,00 L	3 Kg / 4,40 L	2 Kg / 3,20 L
Programa de producción y conservación automática / Automatic production and preservation programme / Programme de production et conservation automatique / Programm für die automatische Produktion und Lagerung	✓	X	X	X
Dimensiones / Dimensions / Dimensions / Abmessungen	465 x 480 x 395 mm	465 x 480 x 395 mm	340 x 430 x 250 mm	450 x 320 x 315 mm
Peso neto / Net weight / Poids net / Nettogewicht	34 Kg	34 Kg	21 Kg	20 Kg

GELATO 12K

Mantecadora de suelo / Floor Ice-Cream maker / Turbine à glace au sol / Stand-Eismaschine

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
60 - 130 RPM



12K ofrece funciones avanzadas pero de fácil uso. Máquina de gran potencia con sistema de extracción frontal. Ofrece la posibilidad de cambiar la velocidad de rotación (60-130 rpm) de la pala de mezclas, controlada por un inversor electrónico y fabricada en acero inoxidable AISI 304, con rasquetas ajustable. Refrigerada por aire.

12K Highlights various advanced functions, but remains very easy to use. It is a very powerful machine with frontal production extraction system. It is possible to vary the rotation speed (60-130 rpm) of the mixing paddle. The mixing paddle motor is controlled with an electronic inverter. The AISI 304 stainless steel mixing paddle features adjustable scrapers. Air cooling.

12K offre des fonctions avancées mais faciles à utiliser. Machine d'une grande puissance avec système d'extraction frontale. Offre la possibilité de changer la vitesse de rotation (60-130 rpm) de la pale de mélange, contrôlée par un inverseur électronique et fabriquée en acier inoxydable AISI 304, avec racloirs réglables. Réfrigération par air.

12K bietet erweiterte Funktionen mit einfacher Handhabung. Hochleistungsmaschine mit Frontalentnahme. Bietet die Möglichkeit, die Rotationsgeschwindigkeit des Mixstabs zu ändern (60-130 rpm). Der Mixstab wird durch einen elektronischen Wechselrichter aus Edelstahl AISI 304 kontrolliert und ist mit verstellbaren Schabern ausgestattet. Luftkühlung.



REF	VOLUMEN CONTENEDOR / CONTAINER VOLUME / VOLUME CONTENEUR / GROSSER BEHÄLTER LTS	W	V	Hz	Kg	
P38.150.250	6,00	1300	220-240	50	74	1

2,5 KG

Capacidad productiva por ciclo.
Production capacity per cycle.
Capacité productive par cycle.
Verbesserte Produktionskapazität
durch zyklischen Betrieb.

10-12 min.

Tiempo de preparación.
Preparation time
Temps de préparation.
Zubereitungszeit.

12 Kg / 18,00 L

Preparación máxima horaria.
Maximum hourly preparation.
Préparation maximum horaire.
maximierte stündliche
Zubereitung.



Ruedas. Dos con freno.
Castors. Two with brakes.
Roulettes. Deux avec freins.
Räder. Zwei mit Bremsen.

MAQUINARIA /
EQUIPMENT /
EQUIPMENT

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL****2000 RPM**

2 velocidades (1-2 minutos).
2 speeds (1-2 minutes).
2 vitesses (1-2 minutes).
2 geschwindigkeiten (1-2 minuten).

FRIX'AIR**Emulsionador y procesador de alimentos / Food emulsifier and processor /
Émulsionneur et processeur d'aliments / Emulgator und Küchenmaschine**

REF	W	V	Hz	Kg	
P94.500.250	600	220-240	50/60	21	1

Procesador profesional que permite emulsionar, mezclar y triturar tanto alimentos congelados como frescos.

Frix'Air funciona con recipientes monodosis de 180 ml con muchas ventajas:

- Máxima higiene.
- Congelación muy rápida.
- Disponibilidad inmediata de varias preparaciones.
- Garantiza la cadena de frío.
- Ocupan poco espacio.
- Apilables.

Robot professionnel à émulsionner, mixer et mouliner des aliments surgelés ou frais.

Frix'Air fonctionne à l'aide de récipients monodose de 180 ml offrant de nombreux avantages :

- Hygiène maximum.
- Congélation très rapide.
- Disponibilité immédiate de plusieurs préparations.
- Garantit la chaîne du froid.
- Prend peu de place.
- Empilables.

Professional processor that allows emulsifying, mixing and blending of both frozen and fresh food.

Frix'Air works with 180 ml single-dose containers with many advantages:

- Maximum hygiene.
- Very quick freezing.
- Immediate availability of various preparations.
- It guarantees the cold chain.
- They take up little space.
- Stackable.

Profi-Processor, zum Emulgieren, Mischen und Zerkleinern von sowohl gefrorene und als auch frische Lebensmittel.

Frix'Air arbeitet mit 180 ml Einzelbehältern mit vielen Vorteilen:

- Maximale Hygiene.
- Sehr schnelles Einfrieren.
- Sofortige Verfügbarkeit der verschiedenen Zubereitungen.
- Gewährleistet Kühlkette.
- Raumsparend.
- Stapelbar.

IDEA!

Ideal para preparar mousses, sorbetes, helados, salsas, sopas, cócteles y aperitivos.
Ideal for preparing mousses, sorbets, ice-creams, sauces, soups, cocktails and apéritifs.
Idéal pour préparer des mousses, sorbets, glaces, sauces, soupes, cocktails et apéritifs.
Ideal für die Herstellung Mousses, Sorbets, Eis, Soßen, Suppen, Cocktails und Aperitifs.



H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

Colores / Colours / Couleurs / Farben

Cada pack contiene 10 u. de cada color.
Each pack contains 10 units of each colour.
Chaque pack contient 10 u. de chaque couleur.
Jedes Set enthält zehn Stück jeder Farbe.

**Set recipientes Frix'Air en plástico para congelador y microondas /
Set of Frix'Air plastic containers for freezers and microwaves /
Set récipients Frix'Air en plastique pour congélateur et micro-ondes /
Plastikbehälter Frix'Air zum Einfrieren und für die Mikrowelle**

REF	ml	Ø mm	H mm	
P99.00.000	180	72	95	50

Accesorios incluidos:

2 Cuchillas de acero inoxidable.
1 Cuchilla de plástico.
2 Junta protectora.
2 Lleva recipientes en acero.
5 Recipientes de plástico con tapa.
1 Desmontador de cuchilla.

Accessoires inclus :

2 lames en acier inoxydable.
1 lame en plastique.
2 joints protecteurs.
2 Muni de récipients en acier.
5 Récipients en plastique avec couvercle.
1 Outil démontage de lame.

Accessories included:

2 St/Steel blades.
1 Plastic blade.
2 Protective seals.
2 Stainless steel containers.
5 Plastic containers with lid.
1 Blade remover.

Zubehör im Lieferumfang enthalten:

2 Edelstahlklingen.
1 Kunststoffmesser.
2 Schutzstecker.
2 Stahlbehälter eingeschlossen.
5 Kunststoffbehälter mit Deckel.
1 Abnehmbare Klinge.

IDEA!

Fácil identificación y separación de diferentes preparaciones.
Easy for identification and separation of different foodstuffs.
Identification et séparation faciles des différentes préparations.
Einfaches Erkennen und Unterscheiden unterschiedlicher Zubereitungen.

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

**RACIONADOR HELADO / ICE CREAM SCOOP /
CUIILLÈRE À GLACE / EISKUNGELPORTIONIERER**

P. 238

