



# 2025

## Índice de Productos

Quemadores	3 - 4
Cazos y Peroles	5 - 7
Freidoras	8 - 9
Atemperadores	10 - 11
Cocedor de tociniños	11
Barquillero/Neuler	12
Escudilladoras	13
Armarios de Fermentación	15
Carros y Armarios	16 - 17
Mesas	18 - 19
Mobiliario metálico	19
Fregaderos	20
Ustillajes	21 - 26
Maquinaria auxiliar	27
Maquinaria principal	28 - 29
Accesorios	30 - 32
Protecciones	33



Resistencias blindadas en tubo de acero-inox. Distintas medidas para cubrir todas las necesidades: Fundir, tostar azúcar, acaramelar elaborados de crema, tostar jamón york, decorar tostado en rayas,...

Posibilidad de personalizar cualquier modelo de quemador con texto o con su logotipo para marcar sus elaboraciones.

Disponemos de soportes murales o de sobremesa para colgar los quemadores eléctricos.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>101QEL1</b>	Quemador T eléc. largo. 70x230x3. Conex. desmontable. 220 V. 1,5 KW. 1,2 Kg.	182,-
	<b>101QLC1</b>	Quemador T eléc. largo. 70x230x3. Conex. fija. 220 V. 1,5 KW. 1,2 Kg.	117,-
	<b>101QEL2</b>	Quemador T eléctrico, largo. 75x235x5. Conexión desmontable. 220 V. 2,0 KW. 1,7 Kg.	209,-
	<b>101QEL4</b>	Quemador T eléctrico, largo. 11x200. Decoración, resistencia suelta. Conexión desmontable 220 V. 1,5 KW. 0,8 Kg.	106,-
	<b>101QLC3</b>	Conexión fija 220 V. 1,5 KW. 0,8 Kg.	77,-
	<b>101QER2</b>	Quemador T eléctrico, redondo. 105 Ø. Decoración, resistencia suelta. Conexión desmontable 220 V. 1,5 KW. 1,2 Kg.	182,-
	<b>101QLC2</b>	Conexión fija 220 V. 0,9 KW. 1,2 Kg.	117,-
	<b>101QER4</b>	Quemador T eléctrico redondo. 140 Ø. Conexión desmontable. 220 V. 2,5 KW. 1,9 Kg.	<b>DESCATALOGADO TEMPORALMENTE</b>
	<b>101QELO</b>	Fabricar y soldar marca en cualquier Quemador T. (precio por le	<b>DESCATALOGADO TEMPORALMENTE</b>
	<b>102SQUM</b>	Soporte mural inoxidable para cualquier tipo de quemador.	48,-
	<b>102SQUS</b>	Soporte sobremesa inoxidable para cualquier tipo de quemador.	98,-
	<b>103CUAT</b>	Cuadro regulador automatico. Temporizador universal para quemadores.	198,-
	<b>103RC01</b>	Cable recambio conexión <u>redonda</u> . Quemador desmontable	29,-

Resistencias blindadas en tubo de acero-inox. Distintas medidas para cubrir todas las necesidades: Fundir, tostar azúcar, acarmelar elaborados de crema, tostar jamón york, decorar tostando en rayas,...

Posibilidad de personalizar cualquier modelo de quemador con texto o con su logotipo para marcar sus elaboraciones.

Disponemos de soportes murales o de sobremesa para colgar los quemadores eléctricos.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>103RC06</b>	Cable recambio conexión <u>plana</u> . Quemador <b>T</b> desmontable.	29,-
	<b>103RM04</b>	Mango recambio conexión <u>plana</u> . Quemador <b>T</b> desmontable.	59,-
	<b>103RC02</b>	Cable recambio conexión. Quemador <b>S</b> desmontable de <u>3 bornes</u>	52,-
	<b>103RC09</b>	Conexión suelta. Quemador <b>S</b> desmontable de <u>3 bornes</u>	43,-
	<b>103RM02</b>	Mango desmontable de recambio. Quemador <b>S</b> de <u>3 bornes</u>	33,-

Recipientes de cobre con interior de cromo duro y resistencias soldadas. Conexión eléctrica extraíble de silicona. Asa plastificada y mango anticalórico. Cuadro de maniobra opcional regulable para varias intensidades de calor. Para uso directo al fuego, disponemos de modelos sin electrificar.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>104CA01</b>	Cazo cobre, baño interior inoxidable. Para fuego. Mango madera. 4 lts. 1,8 Kg	304,-
	<b>104CA02</b>	Cazo cobre, baño interior inoxidable. Para fuego. Mango madera. 7,5 lts. 3 Kg	328,-
	<b>104CA04</b>	Cazo <b>T</b> , baño interior inoxidable. Eléctrico, resistencias soldadas. 4 lts. 210 Ø x 170 mm. 230 V Monofásico, 1,5 Kw. 2 Kg	684,-
	<b>104CA05</b>	Cazo <b>T</b> , baño interior inoxidable. Eléctrico, resistencias soldadas. 7,5 lts. 265 Ø. x 205 mm. 230 V Monofásico, 2 Kw. 3,2 Kg	732,-
	<b>104PE01</b>	Perol, baño interior inoxidable. Para fuego. 360 Ø x 250 mm	<b>DESCATALOGADO TEMPORALMENTE</b>
	<b>104PE02</b>	Perol, baño interior inoxidable. Para fuego. 395 Ø x 290 mm. 25 lts. 8 Kg	541,-
	<b>104PE06</b>	Perol <b>T</b> , baño interior inoxidable. Resistencias soldadas. Conexión extraíble	<b>DESCATALOGADO TEMPORALMENTE</b>
	<b>104PE08</b>	• 14 lts. 360 Ø x 250 mm, 230 V. Trifásico, 4 Kw. 7 Kg • 14 lts. 360 Ø x 250 mm, 400 V. Trifásico, 4 Kw. 7 Kg	
	<b>104PE07</b>	Perol <b>T</b> , baño interior inoxidable. Resistencias soldadas. Conexión extraíble	1.447,-
	<b>104PE09</b>	• 25 lts. 395 Ø x 290 mm, 230 V. Trifásico, 6 Kw. 9 Kg • 25 lts. 395 Ø x 290 mm, 400 V. Trifásico, 6 Kw. 9 Kg	1.447,-
	<b>104H001</b>	Hornillo de fundición para cazo o perol. Aros reducción. Homologado butano	425,-
	<b>104H002</b>	Hornillo de fundición para cazo o perol. Aros reducción. Homologado gas natural	425,-
	<b>105CUAT</b>	Cuadro eléctrico automático temporizador universal para cazo	198,-

Recipiente de cobre con interior de cromo duro y resistencias soldadas. Conexión eléctrica extraíble de silicona. Asa plastificada y mango anticalórico. Cuadro de maniobra opcional regulable para varias intensidades de calor. Para uso directo al fuego, disponemos de modelos sin electrificar.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>105CUMA</b>	Cuadro eléctrico maniobra 3 velocidades para perol	205,-
	<b>106RC01</b>	Cable recambio conexión <u>redonda</u> . Cazo desmontable	29,-
	<b>106RC06</b>	Cable recambio conexión <u>plana</u> , cazo <b>T</b>	29,-
	<b>106RC02</b>	Cable recambio conexión cazo <b>S</b> desmontable de <u>3 bornes</u>	52,-
	<b>106RC09</b>	Conexión suelta cazo <b>S</b> desmontable <u>3 bornes</u>	43,-
	<b>106RC07</b>	Cable recambio. Conexión perol <b>S</b> antiguo	243,-
	<b>106RC03</b>	Cable recambio conexión extraíble para perol <b>T</b> de 14 y 25 lts	65,-
	<b>106RC08</b>	Cable recambio perol <b>S</b> moderno <u>rosca</u>	158,-
	<b>106RC18</b>	Conector sellado perol <b>S</b> . Moderno <u>rosca</u>	89,-
	<b>106RC04</b>	Cable Esteatita, recambio conexión cazo, desmontable con cazuela de aluminio.	35,-

Recipiente de cobre con interior de cromo duro y resistencias soldadas. Conexión eléctrica extraíble de silicona. Asa plastificada y mango anticalórico. Cuadro de maniobra opcional regulable para varias intensidades de calor. Para uso directo al fuego, disponemos de modelos sin electrificar.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>106RC05</b>	Cable recambio conexión desmontable para cazo <b>S</b> 3 bornes, moderno de <u>rosca</u> .	54,-
	<b>106RC15</b>	Conector sellado cazo <b>S</b> 3 bornes, moderno de <u>rosca</u>	54,-
	<b>106RC35</b>	Tapón cazo <b>S</b> moderno <u>rosca</u>	8,-
	<b>106RC38</b>	Tapón perol <b>S</b> moderno <u>rosca</u>	14,-
	<b>106RM05</b>	Tapón goma conexión plana mango cazo <b>T</b>	19,-
	<b>106RM03</b>	Mango recambio conexión plana cazo <b>T</b>	59,-
	<b>106RM02</b>	Mango recambio desmontable para cazo <b>S</b> <u>3 bornes</u>	33,-
	<b>106DB04</b>	Baño inoxidable de recuperación interior para cazo de 4 lts. 21 Ø	152,-
	<b>106DB07</b>	Baño inoxidable de recuperación interior para cazo de 7,5 lts. 27 Ø	162,-
	<b>106DB14</b>	Baño inoxidable de recuperación interior para perol de 14 lts. 36 Ø	208,-
	<b>106DB25</b>	Baño inoxidable de recuperación interior para perol de 25 lts. 39 Ø	243,-
	<b>106DB40</b>	Baño inoxidable de recuperación interior para perol de 40 lts. 49 Ø	468,-

Fabricadas en acero inoxidable 18/8. Control de temperatura regulable. Totalmente desmontables para facilitar la limpieza general. Cuentan con accesorios de tapa o prensa para sumergir el producto a elaborar. Las freidoras de "DONNUTS" voltean y frien el producto por los dos lados, escurren y glasean.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>107FE01</b>	Freidora eléctrica 100x50. Termostato 230 V. Trifásico. 11 Kw	1.524,-
	<b>107FE02</b>	Freidora eléctrica 100x50. Termostato 400 V. Trifásico. 11 Kw	1.524,-
	<b>107FE03</b>	Freidora eléctrica 50x50. Termostato 230 V. Trifásico. 5,5 Kw	837,-
	<b>107FE04</b>	Freidora eléctrica 50x50. Termostato 400 V. Trifásico. 5,5 Kw	837,-
	<b>107FE05</b>	Freidora eléctrica 40x40. Termostato 230 V. Trifásico. 5,5 Kw	798,-
	<b>107FE06</b>	Freidora eléctrica 40x40. Termostato 400 V. Trifásico. 5,5 Kw	798,-
	<b>107FE11</b>	Freidora eléctrica 8 "DONNUTS" automática. 220 V. Trifásico. 5 Kw	1.564,-
	<b>107FE12</b>	Freidora eléctrica 8 "DONNUTS" automática. 380 V. Trifásico. 5 Kw	1.564,-
	<b>107FE21</b>	Freidora eléctrica 4 "DONNUTS" automática. 220 V. Monofásico. 2,5 Kw	1.182,-
	<b>108CD50</b>	Molde corta-"DONNETES" manual. Exterior 50 mm. Ø, interior 15 mm Ø	71,-
	<b>108CD73</b>	Molde corta-"DONNUTS" manual. Exterior 73 mm. Ø, interior 24 mm Ø	72,-
	<b>108CD99</b>	Molde corta-"DONNAS" manual. Exterior 100 mm. Ø, interior 30 mm Ø	91,-
	<b>108FE01</b>	Cesta inoxidable, malla 4 x 4 mm. Recambio freidora 100x50 cm.	275,-
	<b>108FE03</b>	Cesta inoxidable, malla 4 x 4 mm. Recambio freidora 50x50 cm.	139,-
	<b>108FE05</b>	Cesta inoxidable, malla 4 x 4 mm. Recambio freidora 40x40 cm.	135,-
	<b>108RE35</b>	Reja inoxidable malla 4 x 4 mm. para sumergir producto. 35x35 cm.	62,-
	<b>108RE45</b>	Reja inoxidable malla 4 x 4 mm. para sumergir producto. 45x45 cm.	72,-
	<b>108TF00</b>	Tapa acero inoxidable para freidora. 100x50 cms.	199,-
	<b>108TF40</b>	Tapa acero inoxidable para freidora. 40x40 cms.	94,-
	<b>108TF50</b>	Tapa acero inoxidable para freidora. 50x50 cms.	97,-
	<b>109TF80</b>	Tapa doble, acero inoxidable para freidora. 8 "DONNUTS"	167,-
	<b>108GF00</b>	Adaptar grifo a cualquier modelo de freidora para vaciado de aceite.	67,-

Fabricadas en acero inoxidable 18/8. Control de temperatura regulable. Totalmente desmontables para facilitar la limpieza general. Cuentan con accesorios de tapa o prensa para sumergir el producto a elaborar. Las freidoras de "DONNUTS" voltean y frien el producto por los dos lados, escurren y glasean .

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>108PF00</b>	Pie para freidoras de 50x50 y 40x40, mods: 107FE03, 107FE04, 107FE05 y 107FE06.	456,-
	<b>108PF02</b>	Pie para freidoras de 100x50, mods: 107FE01 y 107FE02.	651,-

Funcionamiento de resistencias en seco. Se suministran con placa lisa para conversión en mesa caliente. Posibilidad de combinar diferentes capacidades a través de cubetas gastronorm. Sin mantenimiento

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>109T000</b>	Olla eléctrica cobertura/gelatina. 5 litros. Ø 24x14 cms Termostato. 230 V. 0,6 Kw.	298,-
	<b>109T028</b>	Atemp. 60x40. 1 recipiente gastronorm. 28 lt. 230 V, 1 Kw.	535,-
	<b>109T021</b>	Atemp. 60x40. 1 recipiente gastronorm. 21 lt. 230 V, 1 Kw.	513,-
	<b>109TE01</b>	Atemp. 60x40. 1 recipiente gastronorm. 14 lt. 230 V, 1 Kw.	493,-
	<b>109TE00</b>	Atemp. 60x40. 2 recipientes gastronorm. 12+12 lt. 1 Kw	545,-
	<b>109T018</b>	Atemp. 60x40. 2 recipientes gastronorm. 9+9 lt. 1 Kw	524,-
	<b>109TE02</b>	Atemp. 60x40. 2 recipientes gastronorm. 6+6 lt. 1 Kw	503,-
	<b>109T017</b>	Atemp. 60x40. 3 recip. gastronorm. 9+4+4 lt. 230 V, 1 Kw.	535,-
	<b>109TE03</b>	Atemp. 60x40. 3 recip. gastronorm. 6+3+3 lt. 230 V, 1 Kw.	513,-
	<b>109TE16</b>	Atemp. 60x40. 4 recip. gastronorm. 4+4+4+4 lt. 230 V, 1 Kw.	535,-
	<b>109TE04</b>	Atemp. 60x40. 4 recip. gastronorm. 3+3+3+3 lt. 230 V, 1 Kw.	520,-
	<b>109TE11</b>	Atemp. 60x40. 1 recipiente redondo. 8 lt. 230 V, 1 Kw.	520,-
	<b>109TE12</b>	Atemp. 60x40. 2 recipientes redondos. 5+2 lt. 230 V, 1 Kw.	535,-
	<b>109TE23</b>	Atemp. 30x40. 1 recipiente redondo. 5 lt. 230 V, 1 Kw.	483,-
	<b>109TE24</b>	Atemp. 30x40. 1 recipiente gastronorm. 9 lt. 230 V, 1 Kw.	483,-
	<b>109TE21</b>	Atemp. 30x40. 1 recipiente gastronorm. 6 lt. 230 V, 1 Kw.	462,-
	<b>109TE25</b>	Atemp. 30x40. 2 recip. gastronorm. 4+4 lt. 230 V, 1 Kw.	493,-
	<b>109TE22</b>	Atemp. 30x40. 2 recip. gastronorm. 3+3 lt. 230 V, 1 Kw.	483,-

Funcionamiento de resistencias en seco. Se suministran con placa lisa para conversión en mesa caliente. Posibilidad de combinar diferentes capacidades a través de cubetas gastronorm. Sin mantenimiento

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>109TE90</b>	Placa caliente 60x40. Termostato 0° - 90° Monofásico. 0,9 Kw	288,-
	<b>109TE92</b>	Placa caliente 53x32. Termostato 0° - 90° Monofásico. 0,6 Kw	264,-
	<b>109TE80</b>	Conversión a doble temperatura de cualquier atemperador	+ 210,-
	<b>109TEA1</b>	Armario eléctrico de cobertura dos pisos. 855x420x617 cm	1.920,-

## Cocedor de tociniillos

Caja de acero inoxidable con capacidad para 5 lts de agua. Resistencias en seco. Se suministra con tres pisos, "parrillas" con una producción aproximada de 100 moldes de tociniillo de 3 cm de diámetro por piso. Opcionalmente disponible cubeta de 40x27x4 cm para pieza entera de tociniillo.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>111CT03</b>	Cocedor eléctrico. 3 Pisos. 50x30x26 cm. 230 V. Monofásico. Capacidad agua 5 lts. 1,8 Kw	897,-
	<b>111CU01</b>	Cubeta opcional "flan chino" para soporte bandeja, 40 x 27 x 4 cms	19,50

Aparato eléctrico monofásico o trifásico. Construido en acero inoxidable 18/8. Platos carenados con o sin dibujo, con control de temperatura regulable independiente. Montajes de 1,2,3 ó 4 platos de 200 ó 250 mm de diámetro.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>112BN01</b>	Barquillero eléctrico. Modelo 3 platos de Ø 200 mm. Monofásico/trifásico, 3,6 Kw	3.120,-
	<b>112BN03</b>	Barquillero eléctrico. Modelo 3 platos de Ø 250 mm. Monofásico/trifásico, 3,9 Kw	3.289,-
	<b>112BS02</b>	Barquillero eléctrico sobremesa. 1 plato de Ø 250 mm. Monofásico, 1,3 Kw	1.034,-
	<b>112ST02</b>	Piedra para pulir platos Barquillero/Neuler	35,-
	<b>112ST04</b>	Palillo formador madera de haya para Barquillero/Neuler	5,-
	<b>112ST00</b>	Alcuza inoxidable dosificador manual. 1,2 lt	56,-

Máquinas de pie con corte a pedal, ancho de papel 40 cms y modelo de sobremesa de corte manual, ancho de papel 37, 38 ó 40 cms. Provistas de rollo de papel reemplazable. Contrapuerta para el paso y corte de la pasta. Tolva extraíble para facilitar la limpieza. Permite obtener con rapidez y perfección, planchas de bizcocho, sequillos y melindros.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>113ES01</b>	Máquina bizcochos de pie. 3 plantillas. Rollo ancho papel 40 cm	2.104,-
	<b>113ES03</b>	Escudilladora sobremesa manual con cortapuerta. Rollo ancho papel 37 cms.	353,-
	<b>113ES05</b>	Escudilladora sobremesa manual con cortapuerta. Rollo ancho papel 38 cms.	353,-
	<b>113ES04</b>	Escudilladora sobremesa manual con cortapuerta. Rollo ancho papel 40 cms.	353,-
	<b>114BP00</b>	Bobina de papel 34 cm. x 750 mts. Máquina de pie. 16 Kg. aprox	67,80
	<b>114BP01</b>	Bobina de papel. 40 cm x 750 mts. Máquina de pie. 19 Kg. aprox	75,50
	<b>114BP02</b>	Bobina de papel. 43 cm x 750 mts. Máquina de pie. 21,5 Kg. aprox	84,30
	<b>114BP04</b>	Bobina de papel. 45 cm x 750 mts. Máquina de pie. 22 Kg. aprox	84,70
	<b>114BP03</b>	Bobina de papel. 47 cm x 750 mts. Máquina de pie. 23 Kg. aprox	85,20
	<b>114BP10</b>	Bobina de papel 30 cm. x 200 mts. Máquina de sobremesa. 3,5 Kg. aprox	16,10
	<b>114BP11</b>	Bobina de papel 37 cm. x 200 mts. Máquina de sobremesa. 4,3 Kg. aprox	20,80
	<b>114BP13</b>	Bobina de papel 38 cm. x 200 mts. Máquina de sobremesa. 4,5 Kg. aprox	21,50
	<b>114BP14</b>	Bobina de papel 39 cm. x 200 mts. Máquina de sobremesa. 4,6 Kg. aprox	21,60
	<b>114BP12</b>	Bobina de papel 40 cm. x 200 mts. Máquina de sobremesa. 4,7 Kg. aprox	21,70
	<b>113ES03</b>	Papel Kraft 60 gr. Hojas de 35 x 47. 10 Kg. 1.000 hojas aprox.	47,-
	<b>113ES05</b>	Papel Kraft 60 gr. Hojas de 34 x 60. 10 Kg. 1.000 hojas aprox.	47,-
	<b>113ES04</b>	Papel Kraft 60 gr. Hojas de 60 x 40. 10 Kg. 1.000 hojas aprox.	47,-
		Para máquina de pie o sobremesa	
	<b>114PE01</b>	• Peine escudilladora manual paso melindro	40,40
	<b>114PE02</b>	• Peine escudilladora manual paso sequillo	40,40
<b>114PE03</b>	• Peine escudilladora manual plancha bizcocho	40,40	

Acero inoxidable interior/ exterior, de fermentación controlada con tres fases programables independientes. **Conservación:** Controlando tiempo y temperatura. **Fermentación:** Controlando tiempo, temperatura y humedad. **Dormilón:** Controlando temperatura y humedad.

Guías regulables. Posición/separación entre guías: 3,5 - 7 y 10,5 cm

## Fermentación Controlada

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>115BH20</b>	Armario bajo horno. Panel digital. 20 bandejas de 60x40 cm.	5.520,-
	<b>115BH21</b>	Armario bajo horno. Panel digital. Puerta cristal. 20 bandejas de 60x40 cm.	5.650,-
	<b>Con GUÍAS para bandejas de 60x40 cm</b>		
	<b>115AD20</b>	20 bandejas. Básica. Panel digital	5.290,-
	<b>115AD22</b>	20 bandejas. Entrada agua automática. Puerta cristal. Panel digital	5.610,-
	<b>115AD23</b>	20 bandejas. Entrada agua autom. Puerta cristal. Humidificador. Panel digital	5.720,-
	<b>115DV20</b>	20 bandejas. Modelo DAVFER+. Luz interior. Panel táctil	6.040,-
	<b>115AD40</b>	40 bandejas. Básica. Panel digital	6.520,-
	<b>115AD42</b>	40 bandejas. Entrada agua automática. Puerta cristal. Panel digital	6.820,-
	<b>115AD43</b>	40 bandejas. Entrada agua autom. Puerta cristal. Humidificador. Panel digital	6.950,-
<b>115DV40</b>	40 bandejas. Modelo DAVFER+. Luz interior. Panel táctil	7.470,-	
	<b>Para CARRO de bandejas de 60x40 cm</b>		
	<b>115CD21</b>	22 bandejas. Básica. Panel digital	6.670,-
	<b>115CD22</b>	22 bandejas. Entrada agua automática. Puerta cristal. Panel digital	6.760,-
	<b>115CD23</b>	22 bandejas. Entrada agua autom. Puerta cristal. Humidificador. Panel digital	6.870,-
	<b>115DV22</b>	22 bandejas. Modelo DAVFER+. Luz interior. Panel táctil	7.420,-
	<b>115CD41</b>	44 bandejas. Básica. Panel digital	7.130,-
	<b>115CD42</b>	44 bandejas. Entrada agua automática. Puerta cristal. Panel digital	7.510,-
	<b>115CD43</b>	44 bandejas. Entrada agua autom. Puerta cristal. Humidificador. Panel digital	7.870,-
<b>115DV44</b>	44 bandejas. Modelo DAVFER+. Luz interior. Panel táctil	8.390,-	
<b>115DV46</b>	20 bandejas 80x100. Modelo DAVFER+. Luz interior. Panel táctil	8.970,-	

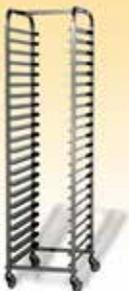
Acero inoxidable interior/externo, de fermentación controlada con tres fases programables independientes. **Conservación:** Controlando tiempo y temperatura. **Fermentación:** Controlando tiempo, temperatura y humedad. **Dormilón:** Controlando temperatura y humedad.

Guías regulables. Posición/separación entre guías: 3,5 - 7 y 10,5 cm

### Fermentación Clásica (Directa)

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>117ACF1</b>	<p>Armario de fermentación directa para capacidad 23 bandejas de 60 x 40 separación de 7 cms entre guías.</p> <p>Medidas exteriores boca 50 fondo 73 alto 200 cms. Desague posterior Resistencia calor seco de 1 kw resistencia calor humedo 1,5 kw un solo termostato analogico 0 a 90 grados. Conectado a 220 v monofasico.</p>	2.640,-
	<p><b>117AC01</b></p> <p><b>117AC11</b></p> <p><b>117AC02</b></p> <p><b>117AC22</b></p>	<p><b>BANDEJAS de 60x40 cm.</b></p> <p>Con guías regulables. Posición/separación entre guías: 3,5 - 7 y 10,5 cm. Termostato digital. Control caudal de humedad. Luz chivato de falta de agua. Defensa falta de agua en resistencia.</p> <p>Con <b>guías</b> para 20 bandejas. Entrada de agua automática. Puerta cristal</p> <p>Para <b>carro</b> con 22 bandejas. Entrada de agua automática. Puerta cristal</p> <p>Con <b>guías</b> para 40 bandejas. Entrada de agua automática. Puerta cristal</p> <p>Para <b>carro</b> con 44 bandejas. Entrada de agua automática. Puerta cristal</p>	<p>4.020</p> <p>4.020</p> <p>4.370</p> <p>4.540</p>

Carros de metal y en acero inoxidable en todas las medidas. Desmontables o fijos. De varilla o angulos. Sistema imprescindible para almacenar, cocer, etc...

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>119CA01</b>	Carro zinc desmontable. 22 bandejas 60x40. Boca 40.	240,-
	<b>119CA02</b>	Carro zinc desmontable. 22 bandejas 60x40. Boca 60.	240,-
	<b>119CA03</b>	Carro zinc desmontable. 22 bandejas 60x80. Boca 60.	362,-
	<b>119CA11</b>	Carro acero inoxidable desmontable. 22 bandejas 60x40. Boca 40.	298,-
	<b>119CA12</b>	Carro acero inoxidable desmontable. 22 bandejas 60x40. Boca 60.	298,-
	<b>119CA13</b>	Carro acero inoxidable desmontable. 22 bandejas 60x80. Boca 60.	548,-
	<b>119CA15</b>	Carro acero inoxidable fijo, soldado para horno 60x40	626,-
	<b>119CA17</b>	Carro acero inoxidable fijo, soldado para horno 60x80	678,-
	<b>119CA21</b>	Carro forrado galvanizado. 22 bandejas 60x40. Boca 40.	720,-
	<b>119CA22</b>	Carro forrado galvanizado. Electrificado. 22 bandejas 60x40. Boca 40. 220 V Monofásico, 1 Kw	830,-
	<b>119CA23</b>	Carro forrado inoxidable. 22 bandejas 60x40. Boca 40.	970,-
	<b>119CA24</b>	Carro forrado inoxidable. Electrificado. 22 bandejas 60x40. Boca 40. 220 V Monofásico, 1 Kw	1.080,-

Carros de metal y en acero inoxidable en todas las medidas. Desmontables o fijos. De varilla o angulos. Sistema imprescindible para almacenar, cocer, etc...

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>119FC01</b>	Funda carro puerta ciega con cremallera. 60x40.	85,90
	<b>119FC02</b>	Funda carro puerta transparente con cremallera. 60x40.	93,35
	<b>119FC03</b>	Funda carro puerta ciega con cierre "Velcro". 60x40.	80,60
	<b>119FC04</b>	Funda carro puerta transparente con cierre "Velcro". 60x40.	85,90
		Incremento para cualquier modelo de carro de 60x80	+30,-
	<b>1190B01</b>	Ordenador galvanizado para apilar bandejas de limpieza. Un piso	264,-
	<b>1190B02</b>	Ordenador galvanizado para apilar bandejas de limpieza. Dos pisos	360,-
	<b>1190B04</b>	Ordenador inoxidable para apilar bandejas de limpieza. Un piso	306,-
	<b>1190B05</b>	Ordenador inoxidable para apilar bandejas de limpieza. Dos pisos	398,-
	<b>119PG15</b>	Palillero galvanizado, 15 bandejas, varillas un lado	320,-
	<b>119PG30</b>	Palillero galvanizado, 30 bandejas, varillas dos lados	380,-
	<b>120BS01</b>	Burrito inoxidable, soporte peroles para todos los diámetros	287,-
	<b>120MS02</b>	Mesa galvanizada, soporte limpieza bandejas 1 hilera	298,-
	<b>120MS03</b>	Mesa soporte para montadora de nata	139,-
	<b>121AM01</b>	Armario pared inox. estante intermedio. Puertas correderas. 100x40x60 cms.	678,-
	<b>121AM02</b>	Armario pared inox. estante intermedio. Puertas correderas. 120x40x60 cms.	755,-
	<b>121AM03</b>	Armario pared inox. estante intermedio. Puertas correderas. 160x40x60 cms.	913,-
	<b>121AM04</b>	Armario pared inox. estante intermedio. Puertas correderas. 180x40x60 cms.	997,-

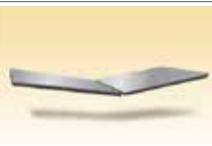
Distintos modelos trabajados en acero inoxidable 18/10.

Gran variedad de medidas y combinaciones en todas las referencias. Consúltenos y hallaremos respuesta a sus necesidades.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>121MI01</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 80x60. 85 cms. altura	520,-
	<b>121MI02</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 100x60. 85 cms. altura	520,-
	<b>121MI03</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 120x60. 85 cms. altura	528,-
	<b>121MI04</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 140x60. 85 cms. altura	597,-
	<b>121MI05</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 160x60. 85 cms. altura	605,-
	<b>121MI06</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 180x60. 85 cms. altura	698,-
	<b>121MI07</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 200x60. 85 cms. altura	726,-
	<b>121MI08</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 240x60. 85 cms. altura	851,-
	<b>121MI10</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 80x70. 85 cms. altura	541,-
	<b>121MI11</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 100x70. 85 cms. altura	541,-
	<b>121MI12</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 120x70. 85 cms. altura	555,-
	<b>121MI13</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 140x70. 85 cms. altura	651,-
	<b>121MI14</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 160x70. 85 cms. altura	658,-
	<b>121MI15</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 180x70. 85 cms. altura	775,-
	<b>121MI16</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 200x70. 85 cms. altura	782,-
	<b>121MI17</b>	Mesa inoxidable central con estante inferior. 240x70. 85 cms. altura	916,-
		<b>121MP01</b>	Mesa inox. con peto y estante inferior. 80x60. 85 cms. altura
<b>121MP02</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 100x60. 85 cms. altura	522,-
<b>121MP03</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 120x60. 85 cms. altura	539,-
<b>121MP04</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 140x60. 85 cms. altura	582,-
<b>121MP05</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 160x60. 85 cms. altura	591,-
<b>121MP06</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 180x60. 85 cms. altura	741,-
<b>121MP07</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 200x60. 85 cms. altura	749,-
<b>121MP08</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 240x60. 85 cms. altura	933,-
<b>121MP10</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 80x70. 85 cms. altura	576,-
<b>121MP11</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 100x70. 85 cms. altura	576,-
<b>121MP12</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 120x70. 85 cms. altura	594,-
<b>121MP13</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 140x70. 85 cms. altura	672,-
<b>121MP14</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 160x70. 85 cms. altura	687,-
<b>121MP15</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 180x70. 85 cms. altura	792,-
<b>121MP16</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 200x70. 85 cms. altura	847,-
<b>121MP17</b>		Mesa inox. con peto y estante inferior. 240x70. 85 cms. altura	978,-
		<b>121MS01</b>	Mesa estandard inox. 2 estantes, incluye 4 cajones y 3 depósitos. 200x100 cms.
	<b>121MS02</b>	Mesa estandard inox. 2 estantes, incluye 4 cajones y 4 depósitos. 240x100 cms.	4.284,-

Distintos modelos trabajados en acero inoxidable 18/10.

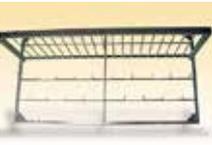
Gran variedad de medidas y combinaciones en todas las referencias. Consúltenos y hallaremos respuesta a sus necesidades.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>121MC01</b>	Cajón accesorio para mesa Modelo 121MI y 121MP. 47x64x14 cms.	195,-
	<b>121MC02</b>	Buc 4 cajones accesorio para mesa Modelo 121MI y 121MP. 53x44x59,5 cms.	628,-
	<b>121MST0</b>	Tapa practicable 2 lados, para depósito Modelo 121MSD0.	159,-
	<b>121MSD0</b>	Depósito acero inox. estandar bajo mesa Modelo 121MS. 70x42x80 cms.	472,-

## Mobiliario metálico

Distintos modelos trabajados en acero inoxidable 18/10.

Gran variedad de medidas y combinaciones en todas las referencias. Consúltenos y hallaremos respuesta a sus necesidades.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>122ES01</b>	Escurreidor mural inoxidable sobrefregadero de 110 cms	594,-
	<b>122ES02</b>	Escurreidor mural inoxidable sobrefregadero de 130 cms	646,-
	<b>122ES03</b>	Escurreidor mural inoxidable sobrefregadero de 150 cms	715,-
	<b>122ES04</b>	Escurreidor mural inoxidable sobrefregadero de 200 cms	1.165,-
	<b>122LMM0</b>	Lavamanos mural con pulsador temporizado 50x45x20	354,-
	<b>122LMM1</b>	Lavamanos mural con pulsador temporizado 40x33x20	343,-

Distintos modelos trabajados en acero inoxidable 18/10.

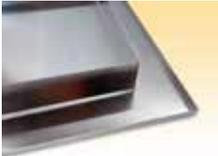
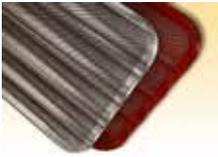
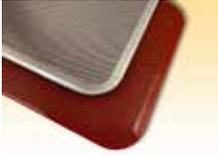
Gran variedad de medidas y combinaciones en todas las referencias. Consúltenos y hallaremos respuesta a sus necesidades.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>122</b>	Fregadero de acero inox. 18/10, cuba embutida con válvula de desagüe y tubo rebosadero incorporado. Montado sobre bastidor-soporte con estante inferior.	
	<b>122CU11</b>	Cuba de 50x40. 25 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 50x60.	633,-
	<b>122CU12</b>	Cuba de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 70x60.	708,-
	<b>122CU13</b>	Cuba de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 70x70.	745,-
	<b>122CU14</b>	Cuba de 60x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 80x70.	911,-
	<b>122CU21</b>	Cubas de 40x40. 25 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 100x60.	966,-
	<b>122CU22</b>	Cubas de 50x40. 25 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 120x60.	1.015,-
	<b>122CU23</b>	Cubas de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 130x70.	1.145,-
	<b>122CU24</b>	Cubas de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 120x70.	1.161,-
	<b>122CU25</b>	Cubas de 60x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 140x70.	1.484,-
	<b>122ED01</b>	Cubas de 40x40. 25 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 100x60.	771,-
	<b>122ED02</b>	Cubas de 50x40. 25 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 120x60.	824,-
	<b>122ED03</b>	Cubas de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 130x70.	911,-
	<b>122ED04</b>	Cubas de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 120x70.	953,-
	<b>122ED05</b>	Cubas de 60x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 140x70.	1.076,-
	<b>122ED06</b>	Cubas de 40x40. 25 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 140x60.	1.088,-
	<b>122ED07</b>	Cubas de 50x40. 25 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 160x60.	1.167,-
	<b>122ED08</b>	Cubas de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 180x60.	1.298,-
	<b>122ED09</b>	Cubas de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 180x70.	1.391,-
	<b>122ED10</b>	Cubas de 60x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 210x70.	1.788,-
	<b>122EI01</b>	Cubas de 40x40. 25 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 100x60.	769,-
	<b>122EI02</b>	Cubas de 50x40. 25 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 120x60.	824,-
	<b>122EI03</b>	Cubas de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 130x70.	911,-
	<b>122EI04</b>	Cubas de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 120x70.	953,-
	<b>122EI05</b>	Cubas de 60x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 140x70.	1.076,-
	<b>122EI06</b>	Cubas de 40x40. 25 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 140x60.	1.088,-
	<b>122EI07</b>	Cubas de 50x40. 25 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 160x60.	1.167,-
	<b>122EI08</b>	Cubas de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 180x60.	1.298,-
	<b>122EI09</b>	Cubas de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 180x70.	1.391,-
	<b>122EI10</b>	Cubas de 60x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 210x70.	1.788,-
	<b>122EM01</b>	Cubas de 50x40. 25 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 200x60.	1.400,-
	<b>122EM02</b>	Cubas de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 250x60.	1.628,-
	<b>122EM03</b>	Cubas de 50x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 250x70.	1.751,-
	<b>122EM04</b>	Cubas de 60x50. 30 cms. de fondo. Bastidor-soporte Mod. 122. de 260x70.	1.964,-

Amplia gama de artículos diversos y complementarios para facilitar su labor profesional.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>123CI20</b>	Caldero inoxidable, cónico fondo plano, con asas. Ø 20. 2 lts.	40,30
	<b>123CI25</b>	Caldero inoxidable, cónico fondo plano, con asas. Ø 25. 3 lts.	44,60
	<b>123CI30</b>	Caldero inoxidable, cónico fondo plano, con asas. Ø 30. 5 lts.	53,--
	<b>123CI35</b>	Caldero inoxidable, cónico fondo plano, con asas. Ø 35. 8 lts.	68,90
	<b>123CI40</b>	Caldero inoxidable, cónico fondo plano, con asas. Ø 40. 13 lts.	74,80
	<b>123CI45</b>	Caldero inoxidable, cónico fondo plano, con asas. Ø 45. 20 lts.	91,70
	<b>123CI50</b>	Caldero inoxidable, cónico fondo plano, con asas. Ø 50. 25 lts.	102,30
	<b>123CI60</b>	Caldero inoxidable, cónico fondo plano, con asas. Ø 60. 45 lts.	268,50
<b>123CI70</b>	Caldero inoxidable, cónico fondo plano, con asas. Ø 70. 65 lts.	328,30	
	<b>124CA20</b>	Cazo aluminio, cónico fondo plano y con mango. Ø 20. 2 lts.	36,--
	<b>124CA24</b>	Cazo aluminio, cónico fondo plano y con mango. Ø 24. 4 lts.	43,--
	<b>124CI16</b>	Cazo inoxidable, cónico fondo plano y con mango. Ø 16. 1 lt.	28,--
	<b>124CI18</b>	Cazo inoxidable, cónico fondo plano y con mango. Ø 18. 1,5 lts.	31,--
	<b>124CI20</b>	Cazo inoxidable, cónico fondo plano y con mango. Ø 20. 2 lts.	34,--
	<b>124CI22</b>	Cazo inoxidable, cónico fondo plano y con mango. Ø 22. 3 lts.	37,--
	<b>124CI24</b>	Cazo inoxidable, cónico fondo plano y con mango. Ø 24. 4 lts.	47,--
	<b>125C016</b>	Colador chino acero inoxidable. 16 Ø	18,50
	<b>125C020</b>	Colador chino acero inoxidable. 20 Ø	21,--
	<b>125C024</b>	Colador chino acero inoxidable. 24 Ø	26,--
	<b>126VD28</b>	Batidor inoxidable manual de 12 varillas delgadas. Largo 25 cms.	7,20
	<b>126VD30</b>	Batidor inoxidable manual de 12 varillas delgadas. Largo 30 cms.	8,40
	<b>126VD35</b>	Batidor inoxidable manual de 12 varillas delgadas Largo 35 cms.	9,40
	<b>126VD40</b>	Batidor inoxidable manual de 12 varillas delgadas Largo 40 cms.	9,60
	<b>126VD45</b>	Batidor inoxidable manual de 12 varillas delgadas Largo 45 cms.	11,50
	<b>126VD50</b>	Batidor inoxidable manual de 12 varillas delgadas Largo 50 cms.	11,60
	<b>126VG28</b>	Batidor inoxidable manual de 8 varillas gruesas. Largo 25 cms.	8,20
	<b>126VG30</b>	Batidor inoxidable manual de 8 varillas gruesas. Largo 30 cms.	8,58
	<b>126VG35</b>	Batidor inoxidable manual de 8 varillas gruesas. Largo 35 cms.	9,69
	<b>126VG40</b>	Batidor inoxidable manual de 8 varillas gruesas. Largo 40 cms.	10,82
	<b>126VG45</b>	Batidor inoxidable manual de 8 varillas gruesas. Largo 45 cms.	11,56
<b>126VG50</b>	Batidor inoxidable manual de 8 varillas gruesas. Largo 50 cms.	12,50	

Amplia gama de artículos diversos y complementarios para facilitar su labor profesional.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
<b>ALUMINIO</b>			
	<b>127BA01</b>	Bandeja aluminio escuadra. 60x40x1cm	12,90
	<b>127BA02</b>	Bandeja aluminio escuadra. 48x31x1 cm	9,30
	<b>127BA11</b>	Faja aro para petaca aluminio 60x40x7 alto	11,14
	<b>127BA12</b>	Faja aro para petaca aluminio 48x31x7 alto	10,40
	<b>127BA04</b>	Bandeja aluminio perforado de 5 canales longitudinales. 60x40. cm.	24,83
	<b>127BA14</b>	Bandeja aluminio perforado de 8 canales transversales. 60x80. cm.	41,10
	<b>127BA05</b>	Bandeja aluminio perforado de 5 canales. 60x40 cm. Revestimiento caucho	35,00
	<b>127BA15</b>	Bandeja aluminio perforado de 8 canales. 60x80 cm. Revestimiento caucho	54,72
	<b>127BA06</b>	Bandeja aluminio perforado plana, marco 60x40	22,84
	<b>127BA16</b>	Bandeja aluminio perforado plana, marco 60x80	41,10
	<b>127BA07</b>	Bandeja aluminio perforado plana, marco, 60x40 cm. Revestimiento caucho	33,00
	<b>127BA17</b>	Bandeja aluminio perforado plana, marco 60x80 cm. Revestimiento caucho	54,72
	<b>127BA08</b>	Bandeja aluminio embutido doble bora 60x40 cm	9,90
	<b>127BA18</b>	Bandeja aluminio embutido doble bora 60x40 cm. Revestimiento caucho	19,95
	<b>127BA09</b>	Bandeja aluminio perforado embutido doble bora 60x40 cm	11,80
	<b>127BA19</b>	Bandeja aluminio perforado embutido doble bora 60x40 . Revestimiento caucho	20,50
	<b>127BA21</b>	Bandeja aluminio al magnesio 2 escuadras para máquina limpiar 60x40, 1,5 mm	16,50
<b>ESTAÑADA</b>			
	<b>127BE01</b>	Bandeja chapa estañada. Electrolítica con bordón. 60x40 cms.	8,70
	<b>127BE02</b>	Bandeja chapa estañada. Electrolítica con bordón. 48x34 cms.	6,05
	<b>127BE04</b>	Bandeja chapa estañada para colines caucho 28x47 cms	18,30
<b>HIERRO</b>			
	<b>127BH01</b>	Bandeja hierro pavonado. Cantos doblados, esquinas soldadas. 60x40x1 cms.	12,80
	<b>127BH02</b>	Bandeja hierro pavonado. 2 cantos doblados. 60x40x1 cms.	9,30
	<b>127BH03</b>	Bandeja hierro pavonado. Embutida, doble bora. 60x40 cms.	9,30
	<b>127BH04</b>	Bandeja hierro aluminizada. Embutida, doble bora. 60x40 cms.	9,30

Amplia gama de artículos diversos y complementarios para facilitar su labor profesional.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
<b>HIERRO</b>			
	<b>127BH07</b>	Bandeja hierro 35 casquillos, madalenas 5 Ø, 60x40 cms.	32,60
	<b>127BH09</b>	Bandeja hierro 35 casquillos, madalenas 5,5 Ø 60x40 cms.	32,60
	<b>127BH11</b>	Bandeja hierro 35 casquillos, madalenas 6 Ø 60x40 cms.	32,60
	<b>127BH13</b>	Bandeja hierro 35 casquillos, madalenas 6,5 Ø 60x40 cms.	32,60
	<b>127BH15</b>	Bandeja hierro 12 casquillos hamburguesas 10,5 Ø 60x40 cms	32,60
	<b>127BH17</b>	Bandeja hierro 15 casquillos hamburguesas 10,5 Ø 60x40 cms	32,60
	<b>127BH19</b>	Bandeja hierro 12 casquillos hamburguesas 12 Ø 60x40 cms	32,60
	<b>127BH21</b>	Bandeja hierro 24 casquillos frankfurt 14x4, 60x40 cms	32,60
	<b>127BH23</b>	Bandeja hierro 15 casquillos frankfurt 16x5,3, 60x40 cms	32,60
	<b>127BH25</b>	Bandeja hierro 30 casquillos madalena valenciana 10,5x4,5, 60x40 cms	32,60
	<b>127BH27</b>	Bandeja hierro 20 casquillos madalena valenciana 12x5,5, 60x40 cms	32,60
	<b>127BH29</b>	Bandeja hierro 35 casquillos madalena cuadrada 6x6, 60x40 cms	32,60
<b>INOXIDABLE</b>			
	<b>127BI01</b>	Reja inoxidable 60x40 cms. Varilla Ø 4 mm.	21,00
	<b>127BI03</b>	Candidera inox. soldada 60x40x6	48,00
	<b>127BI05</b>	Reja inox. para escurrir 60x40x6 con patas	48,00
	<b>127BI07</b>	Bandeja exposición, inoxidable brillante, 60x40	25,40
	<b>127BI09</b>	Bandeja exposición, inoxidable brillante, 30x40	13,90
	<b>127BI11</b>	Pincho inoxidable Panettone simple, 40 cm	2,40
	<b>127BI12</b>	Pincho inoxidable Panettone simple, 60 cm	2,53
	<b>127BI13</b>	Pincho inoxidable Panettone doble, 40 cm	5,18
	<b>127BI14</b>	Pincho inoxidable Panettone doble, 60 cm	5,30

Amplia gama de artículos diversos y complementarios para facilitar su labor profesional.

**Para bandejas anodizadas en plata, oro o negro,  
existe la posibilidad de fabricación en cualquier medida necesaria**

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
<b>MOLDES</b>			
	<b>127BP40</b>	Batería pan 3 moldes con tapa. 40x12x12	81,90
	<b>127BP30</b>	Batería pan 3 moldes con tapa. 30x10x10	71,40
	<b>127BP20</b>	Batería pan 3 moldes con tapa. 20x10x10	58,80
	<b>127BP41</b>	Batería pan 3 moldes con tapa. Revestimiento de caucho. 40x12x12	123,00
	<b>127BP31</b>	Batería pan 3 moldes con tapa. Revestimiento de caucho. 30x10x10	102,90
	<b>127BP21</b>	Batería pan 3 moldes con tapa. Revestimiento de caucho. 20x10x10	87,15
	<b>127MP40</b>	Molde unitario tapa corredera 40x12x12	41,40
	<b>127MP30</b>	Molde unitario tapa corredera 30x10x10	35,40
	<b>127MP20</b>	Molde unitario tapa corredera 20x10x10	31,60
	<b>127MP41</b>	Molde unitario tapa corredera. Revestimiento de caucho. 40x12x12	48,80
	<b>127MP31</b>	Molde unitario tapa corredera. Revestimiento de caucho. 30x10x10	40,70
	<b>127MP21</b>	Molde unitario tapa corredera. Revestimiento de caucho. 20x10x10	36,50
<b>ALUMINIO ANODIZADO</b>			
	<b>127BP01</b>	Bandeja aluminio anodizado plata 60x40 cms	20,68
	<b>127BP02</b>	Bandeja aluminio anodizado plata 30x40 cms	12,00
	<b>127BP03</b>	Bandeja aluminio anodizado plata 25,5x30 cms	9,36
	<b>127BP04</b>	Bandeja aluminio anodizado plata 21x27,5 cms	8,90
	<b>127BP05</b>	Bandeja aluminio anodizado plata 17,5x25,5 cms	6,25
	<b>127BP06</b>	Bandeja aluminio anodizado plata 60x20 cms	15,61
	<b>127BP07</b>	Bandeja aluminio anodizado plata 60x15 cms	15,36
	<b>127B001</b>	Bandeja aluminio anodizado oro 60x40 cms	22,35
	<b>127B002</b>	Bandeja aluminio anodizado oro 30x40 cms	12,96
	<b>127B003</b>	Bandeja aluminio anodizado oro 25,5x30 cms	9,86
	<b>127B004</b>	Bandeja aluminio anodizado oro 21x27,5 cms	8,91
	<b>127B005</b>	Bandeja aluminio anodizado oro 17,5x25,5 cms	6,50
	<b>127B006</b>	Bandeja aluminio anodizado oro 60x20 cms	16,00
	<b>127B007</b>	Bandeja aluminio anodizado oro 60x15 cms	15,83
	<b>127BN01</b>	Bandeja aluminio anodizado negro 60x40 cms	25,12
	<b>127BN02</b>	Bandeja aluminio anodizado negro 30x40 cms	14,90
	<b>127BN03</b>	Bandeja aluminio anodizado negro 25,5x30 cms	11,38
	<b>127BN04</b>	Bandeja aluminio anodizado negro 21x27,5 cms	10,43
	<b>127BN05</b>	Bandeja aluminio anodizado negro 17,5x25,5 cms	7,84
	<b>127BN06</b>	Bandeja aluminio anodizado negro 60x20 cms	16,88
	<b>127BN07</b>	Bandeja aluminio anodizado negro 60x15 cms	15,61

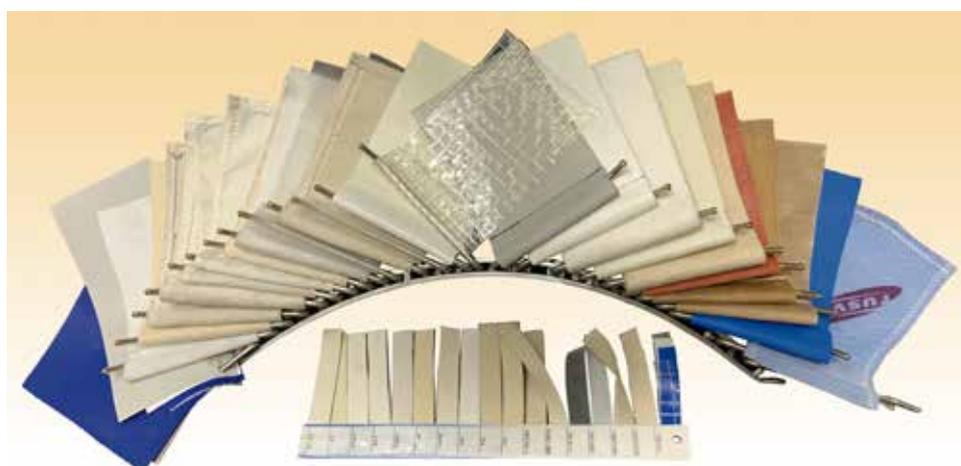
Amplia gama de artículos diversos y complementarios para facilitar su labor profesional.

**Para bandejas anodizadas en plata, oro o negro,  
existe la posibilidad de fabricación en cualquier medida necesaria**

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
<b>ALUMINIO ANODIZADO</b>			
	<b>127BN09</b>	Bandeja aluminio anodizado negro 17x59 cms. Exponedor de 7 bocadillos	19,00
	<b>127BN10</b>	Bandeja aluminio anodizado negro 10X39 cms. Exponedor de 4 bocadillos	18,20
<b>LÁMINAS DE SILICONA</b>			
	<b>127LB00</b>	M <sup>2</sup> lámina de silicona blanca, no transpirable, para pastelería.	38,50
	<b>127LB64</b>	Lámina de silicona blanca, no transpirable, para pastelería. 60x40 cms.	9,24
	<b>127LB68</b>	Lámina de silicona blanca, no transpirable, para pastelería. 60x80 cms.	18,48
	<b>127LM64</b>	Lámina teflón marrón, no transpirable, para pastelería. 60x40 cms.	6,40
	<b>127LT00</b>	M <sup>2</sup> lámina de silicona roja, transpirable, para panadería.	35,50
	<b>127LR64</b>	Lámina de silicona roja, transpirable, para panadería. 60x40 cms.	8,50
	<b>127LR68</b>	Lámina de silicona roja, transpirable, para panadería. 60x80 cms.	17,00
	<b>127LS01</b>	Clip inoxidable para sujetar láminas de silicona.	0,49

Amplia gama de artículos diversos y complementarios para facilitar su labor profesional.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>127GA01</b>	Gancho inoxidable para extracción bandejas del horno. 32 cms.	27,00
	<b>127GA02</b>	Gancho inoxidable para extracción bandejas del horno. 62 cms.	39,50
	<b>127GA03</b>	Gancho inoxidable para extracción bandejas del horno. 100 cms.	63,80
	<b>127GU01</b>	Par de guantes anti-calóricos sin malla.	29,00
	<b>127GU02</b>	Par de guantes anti-calóricos con malla.	49,80
	<b>127RC02</b>	Recubrir caucho rojo a bandeja usada 60x40	12,00
	<b>127RC04</b>	Recubrir caucho rojo a bandeja usada 60x80	16,10
	<b>127PP16</b>	Disco porta pasteles, patas plegables. 16 Ø	1,09
	<b>127PP20</b>	Disco porta pasteles, patas plegables. 20 Ø	1,42
	<b>127PP24</b>	Disco porta pasteles, patas plegables. 24 Ø	1,91
	<b>127TM64</b>	Tablero madera fenólica 60x40x1,2 cms	9,00
	<b>127TM68</b>	Tablero madera fenólica 60x80x1,2 cms	18,00
	<b>127TML1</b>	Metro lineal tela masera lino. Ancho 60 cms	7,67
	<b>127TML3</b>	Metro lineal tela masera lino cosida. Ancho 60 cms	10,20



Posibilidad de fabricar cualquier tipo de funda, lona cargador, tela masera, bolsas reposadoras, bandas laminadora, bandas divisora automática, bandas formadoras, etc. a medida para todos los modelos de máquinas de panadería y pastelería

Toda la variedad de maquinaria necesaria como complemento indispensable, para desarrollar una actividad altamente productiva y específica en el entorno profesional de la panadería y la pastelería.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>128IM04</b>	Inyectora de cubo de sobremesa. Dosificador graduable. Capacidad 3 lt.	225,-
	<b>128IM03</b>	Inyectora de cubo de sobremesa. Dosificador graduable. Capacidad 5 lt.	245,-
	<b>128IM02</b>	Inyectora de cubo de sobremesa. Dosificador graduable. Capacidad 10 lt.	270,-
	<b>128IM06</b>	Cubo recambio plástico. Capacidad: 3, 5 ó 10 lt.	6,-
	<b>128IM01</b>	Dosificador manual sobremesa. Inoxidable de 9 lt. Tres boquillas. Máx. 70 grs. 90 ML	787,-
	<b>128BS01</b>	Batidora de sobremesa Kitchen-AID. Levanta cabezal. 4,8 lt. Artisan	715,-
	<b>128BS02</b>	Batidora de sobremesa Kitchen-AID. Levanta perol. 4,8 lt. Profesional	905,-
	<b>128BS04</b>	Batidora de sobremesa. Con temporizador. Tres velocidades mecánicas. 7 lt.	1.185,-
	<b>128MN01</b>	Montadora de nata. Acero inoxidable. Monofásica. Capacidad 5 lt.	2.080,-
	<b>128MN02</b>	Montadora de nata. Acero inoxidable. Trifásica. Capacidad 5 lt.	2.080,-

Toda la variedad de maquinaria necesaria como complemento indispensable, para desarrollar una actividad altamente productiva y específica en el entorno profesional de la panadería y la pastelería.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>128AE05</b>	Amasadora espiral. 1 velocidad. Monofásica. 4,5 Kgs. de harina, 7 Kgs. masa.	1.518,-
	<b>128AE11</b>	Amasadora espiral. 1 velocidad. Monofásica. 11 Kgs. de harina, 18 Kgs. masa.	1.936,-
	<b>128AE16</b>	Amasadora espiral. 1 velocidad. Monofásica. 16 Kgs. de harina, 25 Kgs. masa.	2.255,-
	<b>128AE23</b>	Amasadora espiral. 2 velocidades. Trifásica. 23 Kgs. de harina, 38 Kgs. masa.	2.992,-
	<b>128AE32</b>	Amasadora espiral. 2 velocidades. Trifásica. 32 Kgs. de harina, 50 Kgs. masa.	4.394,-
	<b>128AM03</b>	Amasadora de brazos con pantalla protectora. 2 velocidades. 25 Kgs.	8.993,-
	<b>128AM05</b>	Amasadora de brazos con pantalla protectora. 2 velocidades. 50 Kgs.	12.983,-
	<b>128AM08</b>	Amasadora de brazos con pantalla protectora. 2 velocidades. 80 Kgs.	15.609,-
	<b>128AM10</b>	Amasadora de brazos con pantalla protectora. 2 velocidades. 125 Kgs.	19.338,-
	<b>128AM12</b>	Amasadora de brazos con pantalla protectora. 2 velocidades. 150 Kgs.	21.796,-
	<b>128BP20</b>	Batidora planetaria. Tres velocidades mecánicas. Capacidad 20 lts.	3.100,-
	<b>128BP35</b>	Batidora planetaria. Tres velocidades mecánicas. Capacidad 20/35 lts.	5.500,-
	<b>128BP60</b>	Batidora planetaria. Tres velocidades mecánicas. Capacidad 30/60 lts.	7.140,-
	<b>128BP80</b>	Batidora planetaria. Cuatro velocidades mecánicas. Capacidad 80 lts.	11.580,-
	<b>128DM01</b>	Divisora manual de sobremesa. Cuchillas acero 30 cortes x 75 grs. (mín. 20 grs)	1.840,-
	<b>128DM03</b>	Divisora manual de sobremesa con volquete. Cuchillas acero 30 cortes x 150 grs. (mín. 40 grs)	2.860,-
	<b>128DM02</b>	Divisora manual de pie. Cuchillas acero 30 cortes x 75 grs. (mín. 20 grs)	2.320,-
	<b>128DM04</b>	Divisora manual de pie con volquete. Cuchillas acero 30 cortes x 150 grs. (mín. 40 grs)	3.184,-
	<b>128DM05</b>	Divisora manual de pie con volquete. Cuchillas acero 30 cortes x 365 grs. (mín. 180 grs)	4.040,-
	<b>128DM06</b>	Divisora manual de pie con volquete. Cuchillas acero 20 cortes x 550 grs.	3.920,-
	<b>128DM07</b>	Divisora manual de pie con volquete. Cuchillas acero 15 cortes x 730 grs.	3.920,-
<b>128DM08</b>	Divisora manual de pie con volquete. Cuchillas acero 10 cortes x 1.100 grs.	3.920,-	

Toda la variedad de maquinaria necesaria como complemento indispensable, para desarrollar una actividad altamente productiva y específica en el entorno profesional de la panadería y la pastelería.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>128LM01</b>	Laminadora sobremesa. Lonas 500x900 mm sin fin. Funcionamiento manual.	4.492,-
	<b>128LM02</b>	Laminadora de pie. Lonas 600x1150 mm sin fin. Fun. mixto, manual y a pedal.	5.782,-
	<b>128M050</b>	Molino rallador. 3 tamizes: azúcar, pan, polvo de almendras o migas. 50 Kg/hora.	1.134,-
	<b>128RE01</b>	Rebanadora de pan de sobremesa. Corte 14/16/18. Ancho útil 430 mm.	3.031,-
	<b>128RE02</b>	Rebanadora de pan con pie. Corte 14/16/18. Ancho útil 430 mm.	3.295,-

Amplia gama de artículos diversos y complementarios para facilitar su labor profesional.  
Fabricamos cualquier accesorio para todas las batidoras o amasadoras existentes en el mercado , a partir de una muestra o de una referencia.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>129A010</b>	Artesa amasadora inoxidable. Ø 400. 10 Kgs.	651,-
	<b>129A015</b>	Artesa amasadora inoxidable. Ø 450. 15 Kgs.	692,-
	<b>129A020</b>	Artesa amasadora inoxidable. Ø 495. 20 Kgs.	928,-
	<b>129A025</b>	Artesa amasadora inoxidable. Ø 495. 25 Kgs.	944,-
	<b>129A030</b>	Artesa amasadora inoxidable. Ø 550. 30 Kgs.	1.039,-
	<b>129A050</b>	Artesa amasadora inoxidable. Ø 670. 50 Kgs.	1.297,-
	<b>129A070</b>	Artesa amasadora inoxidable. Ø 750. 70 Kgs.	1.569,-
	<b>129A075</b>	Artesa amasadora inoxidable. Ø 770. 75 Kgs.	1.686,-
	<b>129A080</b>	Artesa amasadora inoxidable. Ø 800. 80 Kgs.	1.729,-
	<b>129A100</b>	Artesa amasadora inoxidable. Ø 920. 100 Kgs.	2.277,-
<b>129A125</b>	Artesa amasadora inoxidable. Ø 1020. 125 Kgs.	2.641,-	
<b>129A150</b>	Artesa amasadora inoxidable. Ø 1040. 150 Kgs.	2.785,-	
	<b>131AP00</b>	Pala inoxidable para amasadora. 10 Kg. Ø 22.	284,-
	<b>131AP01</b>	Pala inoxidable para amasadora. 10 Kg. Ø 25.	284,-
	<b>131AP02</b>	Pala inoxidable para amasadora. 20 Kg. Ø 30.	342,-
	<b>131AP03</b>	Pala inoxidable para amasadora. 30 Kg. Ø 35.	378,-
	<b>131AP05</b>	Pala inoxidable para amasadora. 50 Kg. Ø 40.	414,-
	<b>131AP10</b>	Pala inoxidable para amasadora. 100 Kg. Ø 45.	518,-
	<b>131AP15</b>	Pala inoxidable para amasadora. 150 Kg. Ø 50.	588,-
<b>131AP20</b>	Pala inoxidable para amasadora. 200 Kg. Ø 55.	787,-	
	<b>131AH01</b>	Horquilla inoxidable para amasadora. 10 Kg. Ø 22.	325,-
	<b>131AH02</b>	Horquilla inoxidable para amasadora. 20 Kg. Ø 25.	336,-
	<b>131AH03</b>	Horquilla inoxidable para amasadora. 30 Kg. Ø 30.	398,-
	<b>131AH05</b>	Horquilla inoxidable para amasadora. 50 Kg. Ø 35.	462,-
	<b>131AH10</b>	Horquilla inoxidable para amasadora. 100 Kg. Ø 40.	546,-
	<b>131AH15</b>	Horquilla inoxidable para amasadora. 150 Kg. Ø 45.	693,-
<b>131AH20</b>	Horquilla inoxidable para amasadora. 200 Kg. Ø 50.	756,-	
	<b>134CI01</b>	Cazuela inoxidable divisora 30 cortes x 75 gr. Ø 240x52 mm (alto, med. interior)	175,-
	<b>134CI03</b>	Cazuela inoxidable divisora 30 cortes x 150 gr. Ø 310x64 mm (alto, med. interior)	252,-
	<b>134CI07</b>	Cazuela inoxidable divisora 30 cortes x 365 gr. Ø 413x84 mm (alto, med. interior)	328,-
	<b>134CA01</b>	Cazuela aluminio divisora 30 cortes x 75 gr. Ø 240x52 mm (alto, med. interior)	193,-
	<b>134CA03</b>	Cazuela aluminio divisora 30 cortes x 150 gr. Ø 320x64 mm (alto, med. interior)	276,-
	<b>134CA07</b>	Cazuela aluminio divisora 30 cortes x 365 gr. Ø 411x90 mm (alto, med. interior)	328,-
	<b>136CL01</b>	Cuentalitros electrónico con lector de temperatura del agua	873,-

Amplia gama de artículos diversos y complementarios para facilitar su labor profesional.  
Fabricamos cualquier accesorio para todas las batidoras o amasadoras existentes en el mercado , a partir de una muestra o de una referencia.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>128MN05</b>	inyector de aire a perol batidora para montar nata	229,-
	<b>130PB10</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 162 x 160 mm. 10 lts.	486,-
	<b>130PB12</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 250 x 280 mm. 12 lts.	486,-
	<b>130PB15</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 274 x 320 mm. 15 lts.	573,-
	<b>130PB20</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 292 x 320 mm. 20 lts.	586,-
	<b>130PB25</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 335 x 350 mm. 25 lts.	610,-
	<b>130PB30</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 350 x 350 mm. 30 lts.	699,-
	<b>130PB35</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 367 x 380 mm. 35 lts.	725,-
	<b>130PB40</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 400 x 380 mm. 40 lts.	788,-
	<b>130PB45</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 400 x 410 mm. 45 lts.	858,-
	<b>130PB50</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 400 x 450 mm. 50 lts.	920,-
	<b>130PB60</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 440 x 450 mm. 60 lts.	950,-
	<b>130PB80</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 480 x 505 mm. 80 lts.	1.285,-
<b>130PB81</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 550 x 530 mm. 100 lts.	1.475,-	
<b>130PB82</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 560 x 600 mm. 125 lts.	1.715,-	
<b>130PB83</b>	Perol batidora inoxidable. Ø 570 x 665 mm. 150 lts.	1.890,-	
	<b>131AG12</b>	Accesorio gancho amasador aluminio. 12 lts.	139,-
	<b>131AG15</b>	Accesorio gancho amasador aluminio. 15 lts.	158,-
	<b>131AG20</b>	Accesorio gancho amasador aluminio. 20 lts.	186,-
	<b>131AG25</b>	Accesorio gancho amasador aluminio. 25 lts.	199,-
	<b>131AG35</b>	Accesorio gancho amasador aluminio. 35 lts.	211,-
	<b>131AG40</b>	Accesorio gancho amasador aluminio. 40 lts.	292,-
	<b>131AG60</b>	Accesorio gancho amasador aluminio. 60 lts.	305,-
	<b>131AG80</b>	Accesorio gancho amasador aluminio. 80 lts.	415,-
	<b>131IG12</b>	Accesorio gancho amasador inoxidable. 12 lts.	273,-
	<b>131IG15</b>	Accesorio gancho amasador inoxidable. 15 lts.	273,-
	<b>131IG20</b>	Accesorio gancho amasador inoxidable. 20 lts.	305,-
	<b>131IG25</b>	Accesorio gancho amasador inoxidable. 25 lts.	326,-
	<b>131IG35</b>	Accesorio gancho amasador inoxidable. 35 lts.	342,-
	<b>131IG40</b>	Accesorio gancho amasador inoxidable. 40 lts.	384,-
	<b>131IG60</b>	Accesorio gancho amasador inoxidable. 60 lts.	474,-
	<b>131IG80</b>	Accesorio gancho amasador inoxidable. 80 lts.	642,-

Amplia gama de artículos diversos y complementarios para facilitar su labor profesional.  
Fabricamos cualquier accesorio para todas las batidoras o amasadoras existentes en el mercado , a partir de una muestra o de una referencia.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>131PA12</b>	Accesorio pala mezcladora aluminio.. 12 lts.	150,-
	<b>131PA15</b>	Accesorio pala mezcladora aluminio.. 15 lts.	172,-
	<b>131PA20</b>	Accesorio pala mezcladora aluminio.. 20 lts.	202,-
	<b>131PA25</b>	Accesorio pala mezcladora aluminio.. 25 lts.	207,-
	<b>131PA35</b>	Accesorio pala mezcladora aluminio.. 35 lts.	225,-
	<b>131PA40</b>	Accesorio pala mezcladora aluminio.. 40 lts.	260,-
	<b>131PA60</b>	Accesorio pala mezcladora aluminio.. 60 lts.	310,-
	<b>131PA80</b>	Accesorio pala mezcladora aluminio.. 80 lts.	435,-
	<b>131PI12</b>	Accesorio pala mezcladora inoxidable. 12 lts.	349,-
	<b>131PI15</b>	Accesorio pala mezcladora inoxidable. 15 lts.	371,-
	<b>131PI20</b>	Accesorio pala mezcladora inoxidable. 20 lts.	379,-
	<b>131PI25</b>	Accesorio pala mezcladora inoxidable. 25 lts.	399,-
	<b>131PI35</b>	Accesorio pala mezcladora inoxidable. 35 lts.	418,-
	<b>131PI40</b>	Accesorio pala mezcladora inoxidable. 40 lts.	521,-
	<b>131PI60</b>	Accesorio pala mezcladora inoxidable. 60 lts.	591,-
	<b>131PI80</b>	Accesorio pala mezcladora inoxidable. 80 lts.	769,-
	<b>131AB12</b>	Accesorio batidor inoxidable. Varilla de 3 mm. 12 lts.	241,-
	<b>131AB15</b>	Accesorio batidor inoxidable. Varilla de 4 mm. 15 lts.	253,-
	<b>131AB20</b>	Accesorio batidor inoxidable. Varilla de 4 mm. 20 lts.	263,-
	<b>131AB25</b>	Accesorio batidor inoxidable. Varilla de 4 mm. 25 lts.	278,-
	<b>131AB35</b>	Accesorio batidor inoxidable. Varilla de 4 mm. 35 lts.	314,-
	<b>131AB40</b>	Accesorio batidor inoxidable. Varilla de 4 mm. 40 lts.	346,-
	<b>131AB60</b>	Accesorio batidor inoxidable. Varilla de 5 mm. 60 lts.	456,-
	<b>131AB80</b>	Accesorio batidor inoxidable. Varilla de 5 mm. 80 lts.	563,-
	<b>131AB82</b>	Accesorio batidor inoxidable. Varilla de 6 mm. 100 lts.	629,-
	<b>131AB84</b>	Accesorio batidor inoxidable. Varilla de 6 mm. 125 lts.	691,-
	<b>131AB86</b>	Accesorio batidor inoxidable. Varilla de 6 mm. 150 lts.	754,-
	<b>131BE40</b>	Batidor emulsionante. Varilla de Ø 8. 40 lts.	540,-
	<b>131BE60</b>	Batidor emulsionante. Varilla de Ø 8. 60 lts.	655,-
	<b>131BE80</b>	Batidor emulsionante. Varilla de Ø 8. 80 lts.	781,-
<b>Accesorios para batidor, gancho o pala</b>			
- Con anclaje hembra o no redondo calibrado			+95,-
<b>Accesorios batidor</b>			
- Aro de refuerzo intermedio			+90,-
- Cabezal todo en inoxidable			+125,-

Emparrillados contruidos totalmente en acero inoxidable 18/8.  
Cuadro con final de carrera, stop y rearme. Maniobra a 24 V. Homologado.

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>133CP00</b>	Cuadro paro-marcha rearme maniobra. 24 V.	273,-
	<b>133CP01</b>	Cuadro paro-marcha con temporizador, rearme maniobra. 24 V.	378,-
	<b>133PA01</b>	Protector inoxidable amasadora homologado. 10 Kg. Cuadro incluido.	960,-
	<b>133PA02</b>	Protector inoxidable amasadora homologado. 20 Kg. Cuadro incluido.	1.106,-
	<b>133PA03</b>	Protector inoxidable amasadora homologado. 30 Kg. Cuadro incluido.	1.250,-
	<b>133PA05</b>	Protector inoxidable amasadora homologado. 50 Kg. Cuadro incluido.	1.590,-
	<b>133PA08</b>	Protector inoxidable amasadora homologado. 80 Kg. Cuadro incluido.	1.760,-
	<b>133PA10</b>	Protector inoxidable amasadora homologado. 100 Kg. Cuadro incluido.	2.040,-
	<b>133PA12</b>	Protector inoxidable amasadora homologado. 125 Kg. Cuadro incluido.	2.500,-
<b>133PA13</b>	Protector inoxidable amasadora homologado. 150 Kg. Cuadro incluido.	2.800,-	
	<b>133PB10</b>	Protector inoxidable batidora homologado. 10 Lts. Cuadro incluido.	664,-
	<b>133PB20</b>	Protector inoxidable batidora homologado. 20 Lts. Cuadro incluido.	664,-
	<b>133PB30</b>	Protector inoxidable batidora homologado. 30 Lts. Cuadro incluido.	788,-
	<b>133PB40</b>	Protector inoxidable batidora homologado. 40 Lts. Cuadro incluido.	820,-
	<b>133PB60</b>	Protector inoxidable batidora homologado. 60 Lts. Cuadro incluido.	1.150,-
	<b>133PB80</b>	Protector inoxidable batidora homologado. 80 Lts. Cuadro incluido.	1.208,-
	<b>133PC01</b>	Protector inoxidable cilindro refinador. 20 Kg. Cuadro incluido.	1.350,-
	<b>133PC02</b>	Protector inoxidable cilindro refinador. 50 Kg. Cuadro incluido.	1.840,-
	<b>133PD01</b>	Protector inoxidable tolva divisora normal. Cuadro incluido.	824,-
	<b>133PD02</b>	Protector inoxidable tolva divisora grande. Cuadro incluido.	1.169,-
<b>133PF01</b>	Protector inoxidable formadora de barras. Cuadro incluido.	853,-	
	<b>133PR01</b>	Protector inoxidable reja refinadora de almendras. Sin cuadro paro-marcha	122,-



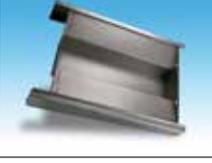
# 2025

## Índice de Recambios

Armarios de Fermentación clásica	36
Atemperador	37
Barquillero	38
Batidoras de sobremesa	39 - 40
Cazos y Peroles	41
Cocedor de tocinillos	42
Armarios de Fermentación controlada	43
Freidoras	44 - 45
Inyectora manual	46 - 48
Montadora de nata	49
Olla eléctrica	50
Cortadora de pan	51
Sierras cortadora de pan	52
Multimarca	53 - 54

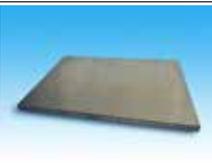
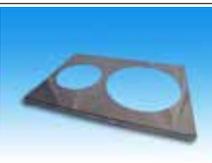
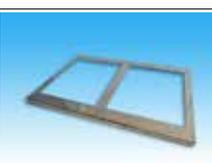
## RECAMBIOS

### RECAMBIOS PARA ARMARIOS DE FERMENTACIÓN DIRECTA "CLÁSICA"

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROAF001</b>	Resistencia calor seco, cubeta. 220 V, 1 Kw	48,-
	<b>ROAF004</b>	Resistencia vapor, modelo único. 220 V, 1,5 Kw	49,-
	<b>ROAF007</b>	Resistencia "doble m", Tipo S. 220 V, 1,3 Kw	59,-
	<b>ROAF08</b>	Interruptor luminoso	17,-
	<b>ROAF010</b>	Termostato analógico 0° 90°	29,-
	<b>ROAF012</b>	Cubeta inoxidable 24 bandejas 60x40, completa, electrificada	680,-
	<b>ROAF014</b>	Sólo cubeta inoxidable 24B 60x40	398,-

## RECAMBIOS

### RECAMBIOS ATEMPERADOR

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROAT001</b>	Resistencia 1.000 W 220V Monofásica	48,-
	<b>ROAT003</b>	Termostato analógico 0° 90°	29,-
	<b>ROAT005</b>	Piloto rojo monofásico 220V	5,50
	<b>ROAT007</b>	Interruptor monofásico 220V	14,00
	<b>ROAT009</b>	Bandeja aluminio, tapa lisa	30,50
	<b>ROAT011</b>	Bandeja aluminio, agujero/s redondos	51,50
	<b>ROAT013</b>	Bandeja aluminio, agujero/s G/N	51,50

**RECAMBIOS**

**RECAMBIOS BARQUILLERO**

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROBN001</b>	Resistencia Neuler D-19 cm 600 W 220 V Monofásica	52,-
	<b>ROBN003</b>	Resistencia Neuler D-24 cm 650 W 220 V Monofásica	58,-
	<b>ROBN011</b>	Regulador energía.	46,-
	<b>ROBN021</b>	Brazo maneta inoxidable posición superior	34,-
	<b>ROBN023</b>	Brazo maneta inoxidable posición inferior anilla	41,-
<b>RECAMBIOS BATIDORAS DE SOBREMESA</b>			
	<b>ROBS001</b>	Batidor alambre Batidora Kitchen-Aid, 3 lts.	69,-
	<b>ROBS002</b>	Pala plastificada Batidora Kitchen-Aid, 3 lts.	47,-
	<b>ROBS003</b>	Gancho plastificado Batidora Kitchen-Aid, 3 lts.	45,-
	<b>ROBS004</b>	Bol perol inoxidable Batidora Kitchen-Aid, 3 lts.	115,-
	<b>ROBS011</b>	Juego escobillas motor Batidora Kitchen-Aid	25,-
	<b>ROBS021</b>	Batidor alambre Batidora Kitchen-Aid, 4,8 lts.	69,-

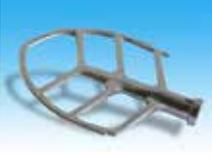
## RECAMBIOS

### RECAMBIOS BATIDORAS DE SOBREMESA

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROBS022</b>	Pala plastificada Batidora Kitchen-Aid, 4,8 lts.	47,-
	<b>ROBS023</b>	Gancho plastificado Batidora Kitchen-Aid, 4,8 lts	45,-
	<b>ROBS024</b>	Bol perol inoxidable Batidora Kitchen-Aid, 4,8 lts	125,-
	<b>ROBS041</b>	Batidor alambre. Batidora Kenwood, 6 lts.	70,-
	<b>ROBS042</b>	Batidor reforzado. Batidora Kenwood, 6 lts.	90,-
	<b>ROBS043</b>	Pala teflón gris. Batidora Kenwood, 6 lts.	52,-
	<b>ROBS044</b>	Gancho teflón gris. Batidora Kenwood, 6 lts.	52,-
	<b>ROBS045</b>	Bol perol inoxidable. Batidora Kenwood, 6 lts.aa	112,-
	<b>ROBS046</b>	Juego escobillas motor. Batidora Kenwood	25,-
	<b>ROBS061</b>	Batidor alambre Batidora 7 lts., 3 velocidades mecánicas	110,-

## RECAMBIOS

### RECAMBIOS BATIDORAS DE SOBREMESA

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROBS062</b>	Pala aluminio Batidora 7 lts., 3 velocidades mecánicas	80,-
	<b>ROBS063</b>	Gancho aluminio Batidora 7 lts., 3 velocidades mecánicas	87,-
	<b>ROBS064</b>	Bol perol inoxidable Batidora 7 lts., 3 velocidades mecánicas	119,-
	<b>ROBS066</b>	Protector plástico perol Batidora 7 lts., 3 velocidades mecánicas	86,-
	<b>ROBS068</b>	Interruptor piloto Batidora 7 lts., 3 velocidades mecánicas	35,-
	<b>ROBS070</b>	Tapa superior Batidora 7 lts., 3 velocidades mecánicas	88,-
	<b>ROBS072</b>	Carátula frontal Batidora 7 lts., 3 velocidades mecánicas	43,-
	<b>ROBS074</b>	Timer eléctrico Batidora 7 lts., 3 velocidades mecánicas	62,-

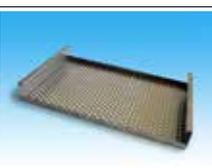
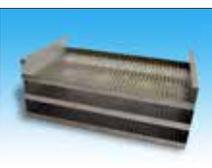
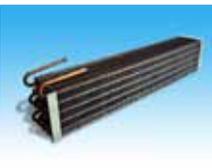
## RECAMBIOS

### RECAMBIOS CAZOS Y PEROLES

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROCP001</b>	Conmutador tres potencias cuadro perol	69,-
	<b>ROCP003</b>	Regulador energía cuadro cazo 4/7 lts.	46,-
	<b>ROCP010</b>	Asa aluminio plastificada, cazo 4/7 lts.	30,-
	<b>ROCP011</b>	Resistencia 220 V Monofásica, cazo 7,5 lts. desmontable. 2 Kw	98,-
	<b>ROCP013</b>	Recipiente aluminio cazo 7,5 lts. desmontable	216,-
	<b>ROCP021</b>	Resistencia 380 V Trifásica, perol 14 lts. 4 Kw	205,-
	<b>ROCP025</b>	Recipiente aluminio perol 14 lts. desmontable	260,-
	<b>ROCP029</b>	Desoldar y soldar resistencia, pulir interior 4 lts.	231,-
	<b>ROCP030</b>	Desoldar y soldar resistencia, pulir interior 7 lts.	258,-
	<b>ROCP031</b>	Desoldar y soldar resistencia, pulir interior perol 14 lts.	564,-
	<b>ROCP033</b>	Desoldar y soldar resistencia, pulir interior perol 25 lts.	754,-
	<b>ROCP035</b>	Desoldar y soldar resistencia, pulir interior perol 40 lts.	894,-

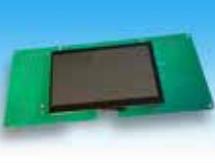
## RECAMBIOS

### RECAMBIOS COCEDOR DE TOCINILLOS

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROCT001</b>	Resistencia, 2 Kw 220 V	59,-
	<b>ROCT003</b>	Termostato analógico, de 0° a 120°	29,-
	<b>ROCT005</b>	Interruptor. Monofásico 220 V	14,-
	<b>ROCT007</b>	Piloto rojo. Monofásico 220 V	5,50
	<b>ROCT009</b>	Bandeja inoxidable pisos	66,-
	<b>ROCT011</b>	Conjunto bandejas inoxidables, 3 pisos	198,-
<b>RECAMBIOS ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA</b>			
	<b>ROFC001</b>	Contactador 2 polos	37,-
	<b>ROFC002</b>	Evaporador 20 bandejas. Fermentación controlada	199,-
	<b>ROFC003</b>	Evaporador 40 bandejas. Fermentación controlada	394,-
	<b>ROFC004</b>	Interruptor luminoso	17,-
	<b>ROFC005</b>	Placa de mandos digital 3 fases	550,-
	<b>ROFC006</b>	Placa de mandos digital 4 fases	669,-
	<b>ROFC007</b>	Carátula adhesiva placa de mandos digital	55,-
	<b>ROFC018</b>	Actualización y reparación placa de mandos digital	110,-

## RECAMBIOS

### RECAMBIOS ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROFC020</b>	Placa de mandos táctil DAVFER	870,-
	<b>ROFC007</b>	Sonda nivel agua	22,-
	<b>ROFC008</b>	Resistencia calor seco. 220 V. 0,5m Kw	36,-
	<b>ROFC009</b>	Resistencia vapor. 220 V. 0,75 Kw	58,-
	<b>ROFC010</b>	Sonda humedad	152,-
	<b>ROFC011</b>	Sonda temperatura	14,-
	<b>ROFC012</b>	Ventilador 220 V. Monofásico	36,-
	<b>ROFC013</b>	Electroválvula agua	19,-
	<b>ROFC014</b>	Cubeta inoxidable agua	117,-
	<b>ROFC015</b>	Rueda goma 360°	28,-
	<b>ROFC016</b>	Rueda goma con freno	34,-

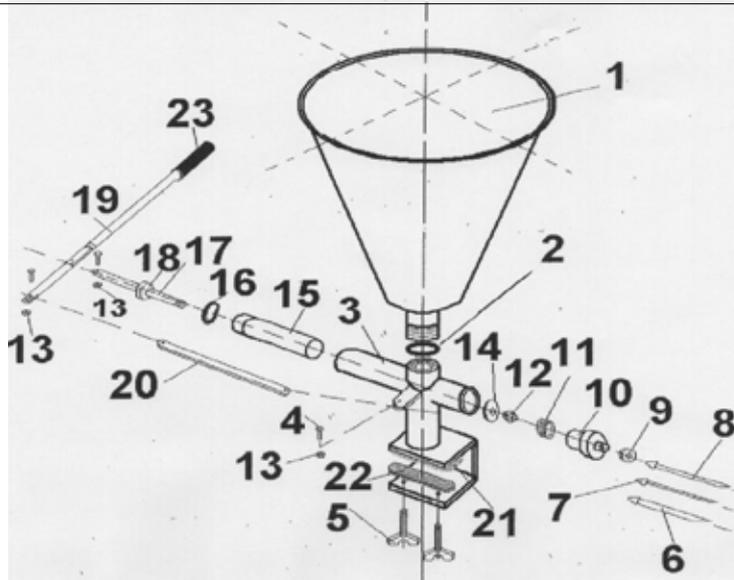
RECAMBIOS FREIDORA

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROFR000</b>	Resistencia 2 módulos (antigua) 220 V	143,-
	<b>ROFR001</b>	Resistencia 2 módulos (antigua) 380 V	143,-
	<b>ROFR002</b>	Resistencia unitaria, modelo único 220 V. 1,85 Kw	40,-
	<b>ROFR003</b>	Resistencia + cuadro completa, 220 V. Trifásica. 5,5 Kw	363,-
	<b>ROFR005</b>	Resistencia + cuadro completa, 380 V. Trifásica. 5,5 Kw	363,-
	<b>ROFR004</b>	Resistencia + cuadro completa, 220/380 V. Trifásica. 7,4 Kw	436,-
	<b>ROFR006</b>	Contactor, Trifásico 220 V	52,-
	<b>ROFR007</b>	Termostato 0° hasta 210°	29,-
	<b>ROFR008</b>	Termostato seguridad 240° Reset.	26,-
	<b>ROFR011</b>	Resistencia unitaria 8 DONNUTS 220 V. 1,7 Kw	42,-
	<b>ROFR013</b>	Resistencia + cuadro completa. 8 DONNUTS 220 V. Trifásica. 5 Kw	373,-
	<b>ROFR015</b>	Resistencia + cuadro completa. 8 DONNUTS 380 V. Trifásica. 5 Kw	373,-
	<b>ROFR021</b>	Reja 1ª volteo. 8 DONNUTS	65,-
	<b>ROFR022</b>	Reja 2ª volteo. 8 DONNUTS	65,-
	<b>ROFR023</b>	Reja 3ª escurridora. 8 DONNUTS	65,-

RECAMBIOS FREIDORA

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROFR024</b>	Reja 4ª glasear. 8 DONNUTS	65,-
	<b>ROFR025</b>	Juego 4 rejas completo. 8 DONNUTS	264,-
	<b>ROFR026</b>	Bandeja última, aluminio perforado. 8 DONNUTS	16,-
	<b>ROFR031</b>	Recipiente inoxidable cuadrado 40x40 cm	258,-
	<b>ROFR033</b>	Recipiente inoxidable cuadrado 50x50 cm	289,-
	<b>ROFR035</b>	Recipiente inoxidable rectangular 100x50 cm	410,-
	<b>ROFR041</b>	Resistencia candela. 8 DONNUTS Ø 29, 2 Kw	65,-
	<b>ROFR042</b>	Resistencia candela. 4 DONNUTS Ø 29, 1 Kw	55,-
	<b>ROFR051</b>	Recipiente inoxidable redondo, Ø 40 cm	142,-
	<b>ROFR053</b>	Recipiente inoxidable redondo, Ø 50 cm	153,-
	<b>ROFR055</b>	Cesta de escurrir redonda Ø 40 cm	58,-
	<b>ROFR057</b>	Cesta de escurrir redonda Ø 50 cm	61,-

RECAMBIOS INYECTORA MANUAL



Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROIM001</b>	R. 1 - Tolva inoxidable embudo	154,-
	<b>ROIM002</b>	R. 2 - Junta tórica embudo	2,-
	<b>ROIM003</b>	R. 3 - Chasis inoxidable	232,-
	<b>ROIM004</b>	R. 4 - Tornillo fijación palancas	7,90
	<b>ROIM005</b>	R. 5 - Tornillo fijación chasis	8,84
	<b>ROIM006</b>	R. 6 - Boquilla inoxidable Ø 10 mm	29,-
	<b>ROIM007</b>	R. 7 - Boquilla inoxidable Ø 8 mm	29,-
	<b>ROIM008</b>	R. 8 - Boquilla inoxidable Ø 6 mm	29,-
	<b>ROIM009</b>	R. 9 - Tuerca boquilla	17,50

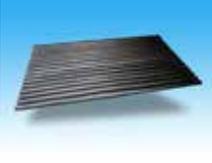
## RECAMBIOS

### RECAMBIOS INYECTORA MANUAL

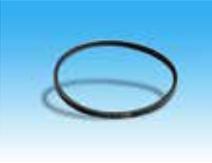
Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROIM010</b>	R. 10 - Porta-boquillas	78,88
	<b>ROIM011</b>	R. 11 - Muelle válvula	4,50
	<b>ROIM012</b>	R. 12 - Pivote muelle válvula	4,50
	<b>ROIM013</b>	R. 13 - Tuerca tornillo fijación palanca	3,14
	<b>ROIM014</b>	R. 14 - Arandela inoxidable válvula	3,35
	<b>ROIM015</b>	R. 15 - Pistón teflón	43,-
	<b>ROIM016</b>	R. 16 - Junta tórica teflón	2,-
	<b>ROIM017</b>	R. 17 - Eje inoxidable pistón teflón	75,-
	<b>ROIM018</b>	R. 18 - Tuerca eje pistón teflón	20,-
	<b>ROIM019</b>	R. 19 - Maneta cuadrada	69,50
	<b>ROIM020</b>	R. 20 - Pasamano tirante	33,40

## RECAMBIOS

### RECAMBIOS INYECTORA MANUAL

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROIM021</b>	R. 21- Goma acanalada	4,-
	<b>ROIM022</b>	R. 22 - Chaveta fijación soporte	20,-
	<b>ROIM023</b>	R. 23 - Pomo baquelita para maneta	20,-

### RECAMBIOS MONTADORA DE NATA

	<b>ROMN001</b>	Juego discos, estriado salida aire	138,-
	<b>ROMN003</b>	Pala removedora	193,-
	<b>ROMN005</b>	Pala removedora VIMAR	244,-
	<b>ROMN007</b>	Tubo + tuerca	88,-
	<b>ROMN009</b>	Correa "flender" pequeña	18,-
	<b>ROMN011</b>	Correa "flender" grande	22,-
	<b>ROMN013</b>	Correa "flender" VIMAR pequeña	21,-
	<b>ROMN015</b>	Correa "flender" VIMAR grande	28,-
	<b>ROMN017</b>	Cubeta "Copa"	355,-
	<b>ROMN019</b>	Juntas de goma, salida aire. 4 unidades	18,-
	<b>ROMN021</b>	Unidad junta de goma, salida aire.	4,50

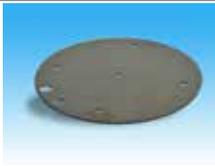
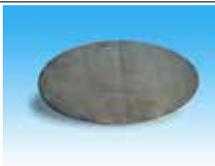
## RECAMBIOS

### RECAMBIOS MONTADORA DE NATA

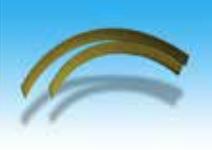
Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROMN023</b>	Litro aceite engrase compresor	42,-
	<b>ROMN025</b>	Botellita aceite engrase compresor	9,98
	<b>ROMN027</b>	Compresor aire	365,-
	<b>ROMN029</b>	Interruptor monofásico	24,26
	<b>ROMN031</b>	Interruptor trifásico	30,98
	<b>ROMN033</b>	Motor monofásico 220 V	304,50
	<b>ROMN035</b>	Motor trifásico 220 V / 380 V	195,-
	<b>ROMN037</b>	Juego completo tolva	787,-
	<b>ROMN039</b>	Tapa base inferior galvanizada	32,-

## RECAMBIOS

### RECAMBIOS OLLA ELÉCTRICA

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>R00E001</b>	Resistencia 600 W 220 V	52,-
	<b>R00E003</b>	Piloto verde, cables 220 V	3,31
	<b>R00E005</b>	Piloto rojo, cables 220 V	3,31
	<b>R00E011</b>	Disco hierro prensa resistencia	8,82
	<b>R00E015</b>	Termostato analógico, 0° a 90°	29,-
	<b>R00E013</b>	Disco aluminio tapa fondo	8,82

RECAMBIOS CORTADORA DE PAN

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>ROSCTTN</b> <b>ROSCTTS</b>	Fleje superior corto, sierra cruzada SIN METÁLICO Fleje inferior largo, sierra cruzada SIN METÁLICO	24,- 24,-
	<b>ROSCTTU</b>	Muelle empujador palanca de arrastre	12,90
	<b>ROSCTTV</b>	Muelle pisador rebanadora de pan	12,40
	<b>ROSCTTW</b>	Fleje nylon sujeción marcos	8,50
	<b>ROSCTUD</b> <b>ROSCTUI</b>	Tensor sierra palillo derecha Tensor sierra palillo izquierda	6,70 6,70
	<b>ROSCTUG</b>	Tensor sierra universal GABARRÓ	8,-
	<b>ROSCTXX</b>	Embolsador, rampa inoxidable	98,-
	<b>ROSCTXY</b>	Pisador sujeción	122,-

**RECAMBIOS**

**RECAMBIOS SIERRAS CORTADORAS DE PAN**



Ref.	Descripción	€
ROSCTOP 1	260 mm entre centros Ø 3,5. Tipo P	4,20
ROSCTOJ 2	270 mm entre centros pasador D-3x6. Tipo J	5,50
ROSCTOR 3	260 mm entre centros Ø 5,3. Tipo R	4,20
ROSCTOC 4	285 mm entre centros Ø 5,3. Tipo C	4,20
ROSCTOG 5	Con tensor métrico 5. Tipo G normal	6,00
ROSCTGL 6	Con tensor métrico 5. Tipo G larga	8,60
ROSCTOT 7	257 mm entre centros, D-5,3. Tipo T	4,20
ROSCTTL 8	295 mm entre centros, D-5,5. Tipo TL	5,50
ROSCTCC 9	257 mm entre centros pasador 4. Tipo TCC	6,00
ROSCTCL 10	295 mm entre centros pasador 4. Tipo TCL	6,00

Ref.	Descripción	€
ROSCTDC 11	257 mm entre centros pasador 5x18. Tipo DC	6,00
ROSCTDL 12	295 mm entre centros pasador 5x18. Tipo DL	6,00
ROSCTOB 13	220 mm entre centros M6x50+M5x55 TB	9,00
ROSCTJE 14	316 mm entre centros Ø 5,5. Tipo JE	4,20
ROSCTE1 15	260 mm entre centros, tensor M5 y pasador de 3 mm	7,50
ROSCTE2 16	230 mm entre centros Ø 3,5	4,20
ROSCTCD 17	235 mm entre centros Ø 5,5. Tipo TC	4,20
ROSCT1C 18	263 mm entre centros Ø 5,3. Tipo 1C	4,20
ROSCTE3 19	260 mm entre centros. Pasador de 3 mm	5,50

RECAMBIOS MULTIMARCA

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>RMMLV00</b>	Arandela templada platillos Laminadora VIMAR	19,-
	<b>RMMLV01</b>	Rasqueta superior o inferior sólo nylon Laminadora VIMAR	62,-
	<b>RMMLV02</b>	Muelle tensor rasqueta Laminadora VIMAR	16,-
	<b>RMMLV03</b>	Litro aceite morlina Laminadora VIMAR	20,-
	<b>RMMLV07</b>	Litro aceite térmico cuece cremas	8,-
	<b>RMMLV04</b>	Rasqueta inferior Laminadora KEMPLER	154,-
	<b>RMMLV05</b>	Anclaje aluminio y cojinete mesa Laminadora KEMPLER	102,-
	<b>RMMLV06</b>	Lona algodón Laminadora VIMAR. P. PRAT...	150,-
	<b>RMMLV08</b>	Lona naranjero Laminadora Prat. Rondo ...	170,-
	<b>RMMBV02</b>	Eje de palas Batidora VIMAR 4 BL	394,-
	<b>RMMBV04</b>	Eje de palas Batidora VIMAR 4 E	394,-
	<b>RMMBC06</b>	Eje de palas Batidora P. PRAT CXI	394,-
	<b>RMMBT08</b>	Eje de palas Batidora TAM	394,-
	<b>RMMDV04</b>	Placa divisora Boleadora según muestra	225,-
	<b>RMMDH04</b>	Muelle tapa divisora hidráulica SUPAN	34,-

## RECAMBIOS

### RECAMBIOS MULTIMARCA

Modelo	Ref.	Descripción	Precio
	<b>RMMV001</b>	Caja completa variador potenciómetro de monofásico a trifásico 220 V	968,-
	<b>RMMHS02</b>	Muelle izquierda/derecha puerta modular Horno SALVA	46,-
	<b>RMMMA00</b>	Recipiente cajón inoxidable molino azúcar lustre VIMAR	132,-
	<b>RMMTC00</b>	Resistencia Temperador VIMAR cuello cisne	55,-
	<b>RMMEP01</b>	Cuchilla Escudilladora pie P. Prat 455 mm. entre centros	22,-
<b>RODILLO PUAS METÁLICAS O PLÁSTICO PARA MÁQUINA DE LIMPIAR BANDEJAS</b>			
	<b>ROLB001</b>	Rodillo metálico KD, VIMAR, GABARRÓ, JEROS,..	340,-
	<b>ROLB002</b>	Rodillo plástico KD, VIMAR, GABARRÓ, JEROS,....	305,-
<b>RUEDAS DE CARRO PARA HORNO</b>			
	<b>RORH002</b>	Rueda horno resina fenólica, pletina Ø 80 mm	18,-
	<b>RORH004</b>	Rueda horno resina fenólica, pletina Ø 100 mm	19,50
	<b>RORH006</b>	Rueda horno resina fenólica, tornillo Ø 80 mm	17,50
	<b>RORH008</b>	Rueda horno resina fenólica, tornillo Ø 100 mm	19,-
<b>EMBALAJE</b>			
	<b>EMBAL01</b>	Caja cartón pequeña. 60x10x9	1,07
	<b>EMBAL03</b>	Caja cartón mediana. 61x30x36	2,03
	<b>EMBAL05</b>	Caja cartón grande. 62x41x50	3,25



Maquinaria y accesorios para panadería,  
pastelería y hostelería

c/ Caresmar, 62. 08205 Sabadell - Telf.: 93 725 69 27 - Móvil: 690 245979  
tusvic@tusvic.com - www.tusvic.com

