

17. Horeca



Serie / Series / Série
RV/FS



618

Serie / Series / Série
HT



626

Serie / Series / Série
VACE



634

Serie / Series / Série
EWP/HB



639

Serie / Series / Série
**TTV
TTH**



644

Serie / Series / Série
RV/FS_{400L}



620

Serie / Series / Série
HM



628

Serie / Series / Série
TSB



635

Serie / Series / Série
GR



640

Serie / Series / Série
T



645

Serie / Series / Série
CV HC



622

Serie / Series / Série
HE/F



630

Serie / Series / Série
**VACT
VACS**



636

Serie / Series / Série
FR



641

Serie / Series / Série
TL



646

Serie / Series / Série
HDC



624

Serie / Series / Série
**TURBO
OVEN**



632

Serie / Series / Série
PG/PE



638

Serie / Series / Série
**SE/SEUF/
SG**



642

Serie / Series / Série
**CS
CSEV**



647

RV/FES

Armario de refrigeración y congelación /
Chillers and freezers /
Congélateur vertical



RV200ISD



RV200IGD



FS200ISD



FS200IGD

Cerradura
Door lock
Serrure



Interruptor
Switch
Interrupteur



Control digital
Digital control
Contrôle digital



Serie / Series / Série **MINI ARMARIO****A DESTACAR**

Modelos con puerta ciega SD con tirador integrado en la puerta [RV200ISD y FS200ISD] y modelos con puerta de cristal GD con tirador en acero inoxidable [RV200IGD y FS200IGD].

Puerta de cristal con doble cristal en los modelos de refrigeración, triple cristal templado y calefactado en los modelos de baja temperatura.

Modelos de refrigeración RV con dos estantes regulables y modelos de congelación FS dos estantes no regulables.

Termostato digital.

Cerradura con llave de serie.

Iluminación Led en el modelo de refrigeración con puerta de cristal.

Reguladores en la parte frontal y rodillo en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.

Apertura derecha/izquierda [excepto FS200IGD].

BENEFITS

Models with blind door SD with integrated door handle [RV200ISD and FS200ISD] and models with glass door GD with handle in stainless steel [RV200IGD and FS200IGD].

Glass door with double glazing in the cooling models, triple tempered glass and heated in the low temperature models.

RV refrigeration models with two adjustable shelves and FS freezing models, two non-adjustable shelves.

Digital thermostat.

Lock with serial key.

LED lighting in the cooling model with glass door.

Regulators on the front and roller on the back for easy movement.

Right/left opening [except FS200IGD].

À SOULIGNER

Modèles avec porte pleine SD avec poignée intégrée dans la porte [RV200ISD et FS200ISD] et modèles avec porte vitrée GD avec poignée en acier inoxydable [RV200IGD et FS200IGD].

Porte avec double vitrage dans les modèles de réfrigération, triple vitrage avec verre trempé et chauffée dans les modèles à basse température.

Modèles de réfrigération RV avec deux niveaux réglables et modèles de congélation FS, deux niveaux non réglables.


Thermostat numérique.

Serrure avec clé de série.

Éclairage Led pour les modèles de réfrigération avec porte vitrée.

Régulateurs frontal et petits rouleaux à l'arrière pour faciliter le déplacement.

Ouverture droite/gauche [sauf FS200IGD].

| MODELO/MODELE/MODÈLE | RV 200 ISD | RV 200 IGD | FS 200 ISD | FS 200 IGD |
|--|--|---|-------------------------------|--|
| Precio Price Prix | | | | |
| Medidas  Measures (mm) Mesures | 598 697 838 | 598 679 838 | 598 697 838 | 598 679 838 |
| Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique | 230V / 50Hz | | | |
| Material Material Matériel | Exterior in stainless steel and interior in thermoformed ABS. Exterior in stainless steel and interior in ABS thermoformed. Extérieur en acier inoxydable et intérieur en thermoformage ABS. | | | |
| Capacidad Capacity Capacité | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Estantes Shelves Étagères | 2 regulables en altura 2 height adjustable 2 réglables en hauteur | 2 regulables en altura 2 height adjustable 2 réglables en hauteur | 2 fijas 2 fijas 2 fijas | 2 fijas 2 fijas 2 fijas |
| Medidas estantes Shelves dimens. (mm) Mesures étagères | 410x500 | | 450x500 | |
| Puerta Door Porte | Ciega / Solid | Cristal / Glass | Ciega / Solid | Cristal / Glass |
| Temperatura Temperature [32°C] Température | 0°C / +8°C | +2°C / +8°C | -18°C / -23°C | -18°C / -21°C |
| Clase climática Climatic class Classe climatique | 4 / 30°C | 3 / 25°C | 4 / 30°C | |
| Condensación Condensation Condenseur | Estática / Static / Statique | | | Estática con ventilador Static with cooler Statique avec ventilateur |
| Evaporación Evaporation Évaporateur | Ventilado / Ventilated / Ventilé Roll-bond | | Estática / Static / Statique | |
| Desescarche Defrost Dégivrage | Automático / Automatic / Automatique | | Manual / Manual / Manuel | |
| Consumo Consumption [Kwh/24h] Consommation | 0.84 | 1.03 | 1.62 | 2.15 |
| Potencia Power Puissance | 123.8 | 60 | 110.6 | 174 |
| Refrigerante Refrigerant Gaz | HC R600a | | | R290 |
| Clasif. energética Energy class. Classif. énergétique | A | A | - | - |
| Opcional Optional Options | - | | | |



RV/FS 400L

Armario de refrigeración y congelación 400L /
400L Chillers and freezers /
Congélateur vertical 400L



RV400SD



RV400GD

Cerradura
Door lock
Serrure



Control digital
Digital control
Contrôle digital



FS400SD



FS400GD

Serie / Series / Série **400L****A DESTACAR**

Modelos con puerta ciega SD con tirador integrado en la puerta [RV400ISD y FS400ISD] y modelos con puerta de cristal GD con tirador en acero inoxidable [RV400IGD y FS400IGD].

Puerta de cristal con doble cristal en los modelos de refrigeración, triple cristal templado y calefactado en los modelos de baja temperatura.

Termostato digital.

Cerradura con llave de serie.

Iluminación Led en modelos con puerta de cristal.

BENEFITS

Models with blind door SD with integrated door handle [RV400ISD and FS400ISD] and models with glass door GD with handle in stainless steel [RV400IGD and FS400IGD].

Glass door with double glazing in the cooling models, triple tempered glass and heated in the low temperature models.

Digital thermostat.

Lock with serial key.

LED lighting in the models with glass door.

À SOULIGNER

Modèles avec porte pleine SD avec poignée intégrée dans la porte [RV400ISD et FS400ISD] et modèles avec porte vitrée GD avec poignée en acier inoxydable [RV400IGD et FS400IGD].

Porte avec double vitrage dans les modèles de réfrigération, triple vitrage avec verre trempé et chauffée dans les modèles à basse température.

Thermostat numérique.

Serrure avec clé de série.

Éclairage Led pour les modèles avec porte vitrée.



RV 400 SD



RV 400 GD



FS 400 SD



FS 400 GD

| MODELO/MODELE/MODÈLE | RV 400 SD | RV 400 GD | FS 400 SD | FS 400 GD |
|---|---|---|--|---|
| Precio Price Prix | | | | |
| Medidas Measures Mesures | EXT 600 685 1890 | 600 723 1890 | 600 685 1890 | 600 723 1902 |
| Medidas Measures Mesures | INT 480 540 1680 | 480 540 1680 | 470 533 1665 | 470 533 1665 |
| Temperatura Temperature Température | 2°C / +10°C | M1: -1°C / +5°C | -18°C / -22°C | L1: -15°C / -18°C |
| Clase climática Climatic class Classe climatique | 4 / 30°C | 3 / 25°C | 4 / 30°C | 3 / 25°C |
| Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique | 230V / 50Hz | | | |
| Material Material Matériel | | | | |
| Capacidad Capacity Capacité | 400 | | | |
| Controlador Controller Régulateur | Digital | | | |
| Iluminación Lighting Éclairage | No | LED horizontal parte superior / Top horizontal LED / Top horizontal LED | No | LED Vertical / Vertical LED / LED Verticale |
| Estantes Shelves Étagères | 4 Regulables/Adjustable/Réglable + 1 base | | 6 | |
| Medidas estantes Shelves dimens. Mesures étagères | 4 [476x481x20] + 1 [476x292x20] | | Nivel del evaporador / Evaporator layer / Niveau de l'évaporateur 414x410 | |
| Puerta Door Porte | Ciega / Solid | Cristal / Glass | Ciega / Solid | Cristal / Glass |
| Condensación Condensation Condenseur | Estática / Static / Statique | | | |
| Evaporación Evaporation Évaporateur | Ventilado / Ventilated / Ventilé Roll-bond | | Estática / Static / Statique | |
| Desescarche Defrost Dégivrage | Automático / Automatic / Automatique | | Manual / Manual / Manuel | |
| Consumo Consumption Consommation | 1,71 | 1,96 | 1,98 | 4,77 |
| Potencia Power Puissance | 200 | 200 | 400 | 450 |
| Refrigerante Refrigerant Gaz | HC R600a | | R290 | |
| Clasif. energética Energy classif. Classif. énergétique | - | A | - | B |
| Opcional Optional Options | - | | Cestas / Baskets / Paniers 60mm [7Uds] | |



CV HC

Congelador vertical /
Freezer /
Congélateur vertical

CV 130 I HC



Cajones en opción
Drawers optional
Tiroirs en option

CV 130 HC



Apertura puerta 135° para extracción de cajones.
Door opening 135° for extraction of drawers.
Ouverture de porte 135° pour extraction de tiroirs.

CV 220 HC



7 cajones
7 drawers
7 tiroirs

CV 330 HC



9 cajones
9 drawers
9 tiroirs

Serie / Series / Série **CV****A DESTACAR**

Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 55 mm de espesor.

Los modelos CV 130HC de serie con parrillas, el resto de modelos de serie con cajones extraíbles.

Panel de mandos (Termostato HC, piloto red, piloto alarma e interruptor congelación rápida).

BENEFITS

Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 55 mm thickness.

Models CV 130 HC of the series with grills, the rest of models of series with removable drawers.

Control panel (Thermostat, pilot network, pilot alarm and fast freeze switch).

À SOULIGNER

Isolation en polyuréthane injecté à haute pression (100% sans CFC'S), avec 55 mm d'épaisseur.

Les modèles CV 130 HC sont de série avec grilles, les autres modèles sont avec tiroirs amovibles de série.

Panneau de commande (Thermostat, réseau pilote, alarme pilote et interrupteur congélation rapide).

Dans des modèles CV 220 et CV 330 ouverture de porte 135° pour extraction tiroirs.

| MODELO/MODELE/MODÈLE | CV 130 HC CV 130 I HC | CV 220 HC | CV 330 HC |
|--|--|---|--------------------|
| Precio Price Prix | | | |
| Medidas Measures (mm) Mesures | 540 600 870 | 540 600 1340 | 540 600 1920 |
| Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique | 220-240/50 | | |
| Material Material Matériel | Exterior chapa plastif. blanca [CV130IHC en chapa inox]. Interior termoconformado Exterior white plastic-coated sheet [CV130IHC in stainless steel inox]. Thermoformed interior Extérieur plastifié blanc [CV130IHC en tôle inox.] Intérieur thermoformé | | |
| Capacidad Capacity Capacité | 112 | 157 | 233 |
| Estantes Shelves Étagères | 3+1 | 7 | 9 (2 abatibles) |
| Temperatura Temperature (32°C) Température | -18°C / -23°C | | |
| Condensación Condensation Condenseur | Estática / Static / Statique | | |
| Evaporación Evaporation Évaporateur | Estática / Static / Statique | | |
| Desescarche Defrost Dégivrage | Manual/ Manual / Manuel | | |
| Compresor Compressor Compresseur | 1/9 | 1/6 | 1/9+1/8 |
| Potencia Power Puissance | 80 | 110 | 80+100 |
| Capacid. congelación Freezing capacity (kg/24h) Pouvoir congélation | 7 | 12 | 24 |
| Refrigerante Refrigerant Gaz | HC R600a | | |
| Opcional Optional Options | CV130 I HC 4 cajones / 4 drawers / 4 tiroirs: | Cv220 HC Parrillas / Shelves / Grilles: | |



HDC

Murales calientes /
Hot display cabinet /
Murale d'exposition chaude



HDC 100 L



HDC 60 L

Estándar
Standard
Standard

Puertas traseras opcionales
Optionals back doors
Portes arrières en option



Doble iluminación lateral LED
LED light at the back on both sides
Double éclairage LED à
l'arrière, sur les deux côtés

HDC 100 S

Doble recuperación y
circulación del aire caliente

Double recovery technology
and hot air circulation

Double technologie de
récupération et circulation
d'air chaud



Serie / Series / Série HDC

A DESTACAR

Tecnología de doble recuperación y circulación del aire caliente para un correcto mantenimiento de los productos envasados.

Sistema de cortina de aire caliente en el frontal así como en cada balda que dispone de una regulación y ventilación del aire caliente.

Costados laterales panorámicos con efecto espejo.

Tope de fijación del cristal frontal templado en cada estante para evitar la caída del producto.

Facilidad de desplazamiento al disponer de 4 ruedas, dos con freno.

Termostato digital regulable entre 20°C a 90°C para el mantenimiento del producto a temperatura reglamentaria de 63°C al corazón del producto. Norma HACCP.

Iluminación mediante tubo led en la parte posterior a ambos lados.

HDC60L: 5 Niveles de exposición en INOX [4 estantes + cuba] no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 580x480mm.

HDC100S: 3 Niveles de exposición en INOX [2 estantes + cuba] no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 980x480mm.

HDC100L: 5 Niveles de exposición en INOX [4 estantes + cuba] no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 980x480mm.

BENEFITS

Double recovery technology and hot air circulation for a correct maintenance of the packaged products.

Hot air curtain system on the front, as well as on each shelf, with hot air regulation and ventilation.

Panoramic side panels with mirror effect.

Tempered front glass fixing stop on each shelf to prevent the product from falling.

Easy to move as it has 4 castors, two with brakes.

Digital thermostat adjustable from 20°C to 90°C to maintain the product at the regulatory temperature of 63°C at the heart of the product. HACCP Standard.

Illumination by LED tube at the back on both sides.

HDC60L: 5 stainless steel display levels [4 shelves + tank] not adjustable in height and inclination with display surface 580x480mm.

HDC100S: 3 stainless steel display levels [2 shelves + tank] not adjustable in height and inclination with display surface 980x480mm.

HDC100L: 5 stainless steel display levels [4 shelves + tank] not adjustable in height and inclination with 980x480mm display surface.

À SOULIGNER

Double technologie de récupération et circulation d'air chaud pour un entretien correct des produits emballés.

Système de rideau d'air chaud à l'avant, ainsi que sur chaque étagère, avec régulation et ventilation de l'air chaud.

Panneaux latéraux panoramiques avec effet miroir.

Butée de fixation en verre trempé sur chaque étagère pour empêcher le produit de tomber.

Facile à déplacer car il possède 4 roues, dont deux avec freins.




Thermostat numérique réglable de 20°C à 90°C pour maintenir le produit à la température réglementaire de 63°C au cœur du produit. Norme HACCP.

Iluminación par tube LED à l'arrière, sur les deux côtés.

HDC60L : 5 niveaux d'affichage INOX [4 étagères + réservoir] non réglables en hauteur et en inclinaison avec une surface d'affichage de 580x480mm.

HDC100S : 3 niveaux d'affichage INOX [2 étagères + réservoir] non réglables en hauteur et en inclinaison avec surface d'affichage 980x480mm.

HDC100L : 5 niveaux d'affichage INOX [4 étagères + réservoir] non réglables en hauteur et en inclinaison avec surface d'affichage 980x480mm.

| MODELO MODELE MODÈLE |  HDC 60 L |  HDC 100 S |  HDC 100 L |
|---|--|--|--|
| Precio Price Prix | | | |
| Medidas Measures (mm) Mesures | 604 x 812 x 1973 | 1005 x 812 x 1529 | 1005 x 790 x 1970 |
| Temperatura Temperature Température | +63°C | | |
| Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique | 230/1ph/20A | 400/3ph/9A | 400/3ph/21A |
| Material Material Matériel | Exterior: acero lacado negro / Interior: acero Inox / Trasera: Inox sin puerta Exterior: black lacquered stainless / Interior: stainless steel / Back: stainless steel without door. Extérieur: acier laqué noir / Intérieur: acier inox / Arrière: acier inox sans porte | | |
| Niveles de exposición Exposure levels Niveaux d'exposition | 5 | 3 | 5 |
| Puertas Doors Portes | 1 | 2 | 2 |
| Iluminación Lighting Éclairage | Barras laterales en Led / Led sidebars / Barres laterales Led | | |
| Control temperatura Temp. control Contrôle de la températ. | Digital | | |
| Consumo instantáneo Instant. consumption Consommation instant. | 4,5 | 6,3 | 8,3 |
| Consumo medio Average consumption Consommation moyenne | 2,3 | 3,1 | 4,1 |
| Opcional Optional Options | Opción 60Hz Puerta trasera / Back door / Porte arrière | | |



HT

Carros calientes de distribución /
Heated banquet trolleys /
Chariot distributeur maintien au chaud



HT4021



HT2021

Serie / Series / Série HT



HT1021



HT1021



HT2021



HT4021

| MODELO MODELE MODÈLE | HT1021 | HT2021 | HT4021 |
|---|---|------------------------------------|----------------------------|
| Precio Price Prix | | | |
| Medidas Measures [mm] Mesures | 827 910 1160 | 827 910 1816 | 1517 910 1816 |
| Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique | 230V/50-60Hz | | |
| Material Material Matériel | Acero Inoxidable / Stainless Steel / Acier Inoxydable | | |
| Capacidad Capacity [L] Capacité | 310 | 550 | 1300 |
| Capacidad cubetas Trays capacity Capacité des bacs | 5 GN2/1 | 10 GN2/1 20 GN1/1 | 10+10 GN2/1 20+20 GN1/1 |
| Nº Guías Nº Slides Nº Guides | 5 Embutidas/Embedded/Encastrés | 10 Embutidas/Embedded/Encastrés | 10+10 |
| Puerta Door Porte | 1 puerta ciega abatible 270º apertura 1 hinged blind door, 270º opening 1 porte aveugle, battant 270º | | |
| Temperatura Temperature [32ºC] Température | +50ºC / +80ºC | | |
| Distancia entre bandejas Distance between trays Distance entre bacs | 57mm | | |
| Cajón calefactor Heating drawer Tiroir chauffant | Extraíble con resistencia y depósito de agua Removable with heating element and water tank Amovible avec élément chauffant et réservoir d'eau | | |
| Vapor Steam Vapeur | No | | |
| Control digital Digital control Contrôle numérique | Temperatura / Alarmas HACCP Temperature / HACCP Alarms Température / Alarmes HACCP | | |
| Potencia Power [W] Puissance | 2.000 | | |
| Opcional Optional Options | Parrillas / Grills / Grilles | | |





Horno microondas profesional /
Professional microwave oven /
Four micro-ondes professionnel



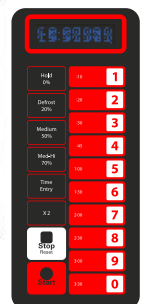
HM1001M
Hasta agotar existencias
While stocks last
Jusqu'à épuisement des stocks



HM1025M
A partir de Septiembre '26
Starting in September '26
A partir de Septembre '26



HM1817P [x2]



HM1802P



HM1401P

Serie / Series / Série **MICROONDAS****A DESTACAR**

Capacidad útil 34L. Para bandejas GN 2/3 y platos de gran diámetro.

HM1001M / HM1025M: Dispone de dial temporizador electrónico con función AutoReset, manual sin programas. 5 niveles de potencia. Guía de menú para elementos de uso frecuente.

HM1401P / HM1802P / HM1817P: Modelos digitales de membrana táctil. Funcionamiento manual o con programas. 5 niveles de potencia y 3 etapas de cocción. Tiempo de cocción máximo de 60 minutos y 100 programas automáticos. Opción de ingreso de tiempo y botón de cantidad múltiple x2 que permite cocinar diferentes porciones.

HM1001M / HM1401P con magnetrón y antena giratoria inferior.

HM1802P / 17L con dos magnetrones, dos antenas giratorias inferior y superior. Iluminación de la cámara. Señal acústica de final de ciclo de cocción. Posibilidad de montaje apilado de dos microondas.

BENEFITS

Useful capacity 34L. GN 2/3 trays or large diameter plates.

HM1001M / HM1025M: 6 minute electronic timer dial with AutoReset function, manual without programs. 5 power levels by turning the dial counterclockwise. Menu guide for frequently used items.

HM1401P / HM1802P / HM1817P: Digital models of touch membrane. Manual operation or with programs. 5 power levels and three cooking stages. Maximum cooking time of 60 minutes and 100 automatic programs. Time entry option and multiple quantity button x2 that allows cooking different portions.

HM1001M / HM1401P with a magnetron, with a lower rotating antenna.

HM1802P / 17L with two magnetrons, with two lower and upper rotating antennas. Camera lighting. Acoustic signal at the end of the cooking cycle. Possibility of stacking two microwaves.

À SOULIGNER

Capacité utile 34L. Plateaux GN 2/3 ou des plaques de grand diamètre.

HM1001M / HM1025M: minuterie électronique, 6 minutes avec AutoReset, manuel sans programmes. 5 niveaux de puissance. Notice des différents menus pour les éléments les plus fréquemment utilisés.

HM1401P / Hm1802P / HM1817P: Mod. numériques à membrane tactile à fonctionnement manuel ou programmable. 5 niveaux de puissance, 3 niveaux de cuisson. Temps de cuisson maximum de 60 minutes et 100 programmes automatiques. Option: saisie du temps et bouton qui multiplie par 2 la quantité permettant de cuire différentes portions.

HM1001M / HM1401P avec magnétron et antenne rotative inférieure.

HM1802P / 17L deux magnétrons, deux antennes rotatives inférieures et supérieures. Eclairage intérieur. Alarme de fin de cycle. Possibilité de superposer 2 micro ondes.

| MODELO MODELE MODÈLE | A partir de Septiembre '26 Starting in September '26 À partir de Septembre '26 | | Hasta agotar existencias While stocks last Jusqu'à épuisement des stocks | | | | |
|--|--|--------------------------------------|--|-----|--|---|---|
| | NEW | HM1025M | HM1001M | NEW | HM1817P | HM1401P | HM1802P |
| Precio Price Prix | | | | | | | |
| Medidas Measures [mm] Mesures | | EXT: 511x432x311 INT: 327x346x200 | EXT: 553x488(494)x343 INT: 370x385x230 | | EXT: 420x563x340 INT: 330x310x175 | EXT: 553x488(494)x343 INT: 370x385x230 | EXT: 574x528(535)x368 INT: 360x409x225 |
| Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique | 220/50 | | | | | | |
| Material Material Matériel | Ext/Int: acero inoxidable Ext/Int: stainless steel Ext/Int: acier inoxydable | | | | | | |
| Magnetrones Magnetrons Magnétrons | | 1 | 1 | | 2 | 1 | 2 |
| Niveles potencia Power levels Niveaux de puissance | | 1 | 5 | | 11 | 5 | 5 |
| Etapas de cocción Cooking stages Étapes de la cuisson | | 1 | 1 | | 3 | 3 | 3 |
| Tipo de control Control type Type de contrôle | | Dial / Dial / Cadran | Dial / Dial / Cadran | | Membrana Táctil / Tactil membrane / Membrane tactile | Membrana Táctil /Tactil membrane / Membrane tactile | |
| Descongel. por tiempo Defrosting by time Dégivrage par le temps | | Sí/Yes/Oui | No | | Sí/Yes/Oui | Sí/Yes/Oui | |
| Opción ingreso tiempo Time input option Option de saisi des temps | | Sí/Yes/Oui | | | | | |
| Máx. tiempo cocción Max. cooking time [min] Temps cuisson max. | | 6 | 6 | | 60 | 60 | |
| Ajuste porción múltiple Multiple portion settings Possibilité plusieurs portions | | No | No | | Sí/Yes/Oui x 2 | Sí/Yes/Oui x 2 | |
| Función cocción express Express cooking function Fonction cuisson express | | Sí/Yes/Oui | | | | | |
| Potencia Power [W] Puissance | | 1000 | 1000 | | 1800 | 1400 | 1800 |
| Consumo Consumption [W] Consommation | | 1550 | 1600 | | 3000 | 1900 | 2800 |
| Opcional Optional Options | | - | | | | | |



HE/F

Horno eléctrico para panadería / Electric bakery oven / Fours pour la boulangerie (HE)

Horno eléctrico para panadería 600x400 / Electric bakery oven 600x400/

Fours pour la boulangerie 600x400 (HE 600x400)

Armario caliente fermentador / Fermentation ovens / Armoire de fermentation



F 860

Serie / Series / Série **HE**
 Serie / Series / Série **HE 600x400**
 Serie / Series / Série **FERMENTADOR**

A DESTACAR (HE)

Puerta con doble cristal serigrafiado en color gris con tirador y apertura batiente.
 Termostato seguridad.
 Iluminación interior.

A DESTACAR (HE 600x400)

Puerta con doble cristal serigrafiado en color gris con tirador y apertura batiente. Termostato seguridad. Iluminación interior. Micro de puerta.

A DESTACAR (FERMENTADOR)

Puerta abatible de cristal.
 Recipiente disponible para depositar agua y aportar humedad.

BENEFITS (HE)

Double glass door with grey stamped color and integrated handle.
 Security thermostat.
 Interior lighting.

BENEFITS (HE 600x400)

Double glass door with grey stamped color and integrated handle. Security thermostat. Interior lighting. Micro Switch on the door.

BENEFITS (FERMENTADOR)

Self-closing glass door.
 Availabel water deposit and humidity kit.

Á SOULIGNER (HE)

Porte avec double vitrage sérigraphié en gris avec poignée et ouverture à charnière.
 Thermostat de sécurité.
 Éclairage intérieur.

Á SOULIGNER (HE 600x400)

Porte avec double vitrage sérigraphié en gris avec poignée et ouverture à charnière.
 Thermostat de sécurité. Éclairage intérieur. Microrupteur sur la porte.

Á SOULIGNER (FERMENTADOR)

Porte battante en verre.
 Récipient disponible pour déposer de l'eau et fournir de l'humidité.

| MODELO MODELE MODÈLE | HORNOS HE | | HORNOS HE 600x400 | | FERMENTADOR |
|--|---|--|--|-------------------|-------------|
| | HE304 | HE603 | HE604PLUS | F860 | |
| Precio Price Prix | | | | | |
| Medidas Measures (mm) Mesures | EXT: 590x675x540 INT: 450x340x345 | EXT: 760x800x465 INT: 620x450x270 | EXT: 760x800x545 INT: 620x450x350 | 820 700 975 | |
| Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique | 230V-50-60Hz | 230V-50-60Hz | 400/230V-50-60Hz | 230V-50-60Hz | |
| Material Material Matériel | Ext/Int: acero inoxidable Ext/Int: stainless steel Ext/Int: acier inoxydable | | | | |
| Temperatura Temperature Temperature | +50°C / +250°C | | | 30°C / +85°C | |
| Capacidad Capacity Capacité | 4 bandejas/trays/bacs 430x340 4GN2/3 | 3 parrillas/shelves/grilles (600x400) | 4 parrillas/shelves/grilles (600x400) 4GN 1/1 | 8 trays 600x400 | |
| Grill Electrical Grill Grill | - | - | - | - | |
| Kit bandejas GN GN Trays kit Kit bacs GN | Serie/Series/Série | - | Serie/Series/Série | - | |
| Espacio entre bandejas Shelves distance Espace entre les grilles | 80 mm | | | | - |
| Temporizador Timer Minuterie | 0-120 min. Modo continuo / Continuous mode / Mode continu Alarma fin de ciclo / Cycle alarm / Alarme pour fin de cycle | | | | - |
| Motor Engine Moteur | 2 | 1 | 2 | - | |
| Potencia Power Puissance | 3100W | 3900W | 6300W | 1400 | |
| Opcional Optional Options | Soporte horno HE603/604PLUS / Hold up over HE603/604PLUS / Support four HE603/604PLUS | | | | - |



HSO

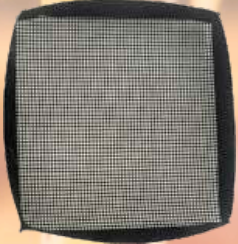
Turbo Oven



Asa de extracción /
Extraction handle /
Poignée d'extraction



Guante / Glove / Gant



Malla metálica / Wire mesh / treillis métallique



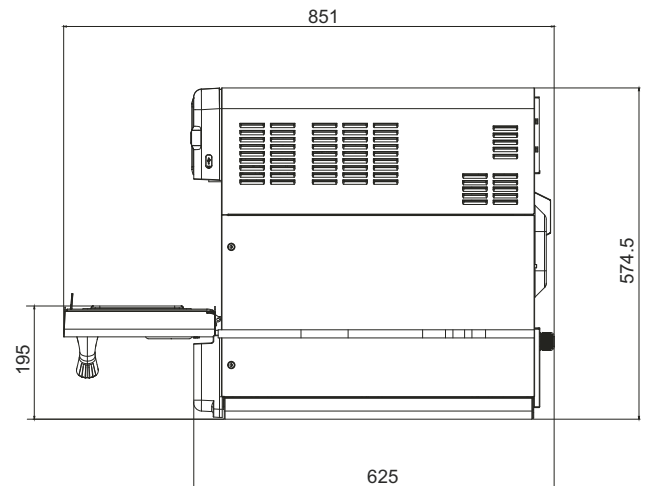
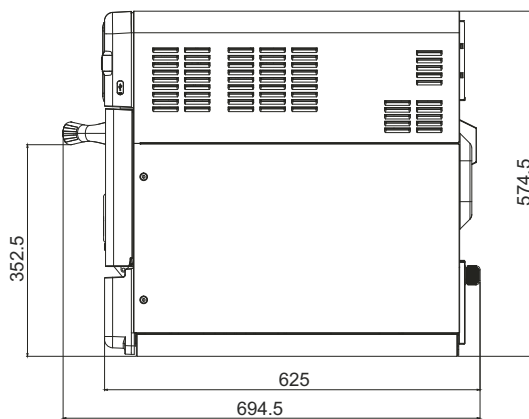
Antiadherente / Non-stick / Antiadhésif



Pala para pizza / Pizza peel / Pelle à pizza



HSO



Serie / Series / Série **HSO****A DESTACAR**

El horno **3KW HSO** es una unidad de alto rendimiento con una cavidad de **18.7 litros** fabricada en acero inoxidable **AISI 304**.

Opera con una potencia eléctrica máxima de **3000W** e integra tecnología Inverter para una potencia de salida de microondas de **1000W**.

La gestión precisa se realiza mediante una **pantalla táctil TFT HD de 7.8 pulgadas** que permite un control de temperatura entre **93°C y 275°C (200°F - 527°F)** con incrementos de 1°C.

Destaca su versatilidad programable con **1024 programas automáticos** y la capacidad de ejecutar hasta **6 etapas de cocción**.

Además, ofrece un control granular del rendimiento gracias a sus **niveles de potencia de microondas** (0% a 100%, incrementos del 10%) y **niveles de potencia del ventilador** (20% a 100%, incrementos del 10%).

BENEFITS

The **3KW HSO** oven is a high-performance unit with an **18.7-litre** cavity made of **AISI 304** stainless steel.

It operates at a maximum electrical power of **3000W** and incorporates Inverter technology for a microwave output power of **1000W**.

Precise management is achieved via a **7.8-inch HD TFT touchscreen** that allows temperature control between **93°C and 275°C (200°F - 527°F)** in 1°C increments.

It stands out for its programmable versatility with **1024 automatic programmes** and the ability to execute up to **6 cooking stages**.

In addition, it offers granular control of performance thanks to its **microwave power levels** (0% to 100%, 10% increments) and **fan power levels** (20% to 100%, 10% increments).

À SOULIGNER

Le four **3KW HSO** est un appareil haute performance doté d'une cavité de **18,7 litres** en acier inoxydable **AISI 304**.

Il fonctionne avec une puissance électrique maximale de **3000 W** et intègre la technologie Inverter pour une puissance de sortie micro-ondes de **1000W**.

La gestion précise s'effectue via un écran tactile **TFT HD de 7,8 pouces** qui permet de contrôler la température entre **93 °C et 275 °C (200 °F - 527 °F)** par incréments de 1°C.

Il se distingue par sa polyvalence programmable avec **1024 programmes automatiques** et la possibilité d'exécuter jusqu'à **6 étapes de cuisson**. De plus, il offre un contrôle granulaire du rendement grâce à ses **niveaux de puissance micro-ondes** (0 % à 100 %, par incréments de 10 %) et ses **niveaux de puissance du ventilateur** (20 % à 100 %, par incréments de 10 %).

| MODELO MODELE MODÈLE | NEW | HSO |
|--|-----|---|
| Precio Price Prix | | |
| Medidas Measures [mm] Mesures | | EXT: 404x734x607 INT: 3140x343x175 |
| Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique | | 220/50 |
| Temperatura Temperature Temperature | | +93°C / +275°C |
| Magnetrones Magnetrons Magnetrons | | 2 |
| Programas Programmes Programmes | | 1024 |
| Etapas de cocción Cooking stages Étapes de la cuisson | | 6 |
| Tipo de control Control type Type de contrôle | | Membrana Táctil / Tactil membrane / Membrane tactile |
| Capacidad Capacity [L] Capacité | | 18.7 |
| Máx. tiempo cocción Max. cooking time [min] Temps cuisson max. | | 10 |
| Conexión Connection Connexion | | USB |
| Potencia Microond. Microwave Power [W] Puissance Micro-ond. | | 1000 |
| Potencia Horno Oven Power Puissance Four | | 2800 |
| Potencia Total Total Power [W] Puissance Totale | | 3000 |
| Incluido Include Inclus | | Guante / Glove / Gant Pala para pizza / Pizza peel / Pelle à pizza Malla metálica / Wire mesh / treillis métallique Piedra para pizza / Pizza stone / Pierre à pizza Asa de extracción / Extraction handle / Poignée d'extraction Bandeja / Tray / Bac Parrilla / Grill / Grille Antiadherente / Non-stick / Antiadhésif |
| Opcional Optional Options | | - |



VACE

Envasadora al vacío de aspiración externa /
External aspiration vacuum packaging machine /
Machine sous vide à aspiration extérieure.

Serie / Series / Série VACE

A DESTACAR

Bomba auto-lubricante.
 Panel de mandos digital con tres programas establecidos, proceso de envasado automático controlado electrónicamente.
 Tiempo de vacío regulable, establecido a 15 y 30 segundos con posibilidad de regularlo manualmente.
 Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 7 segundos.
 Vac stop permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando a la siguiente.
Funciona con bolsas gofradas.

BENEFITS

Self-lubricating pump.
 3 programs set, automatic vacuum process controlled.
 Removable vacuum time, set from 15 to 30 seconds with manual remove possibility.
 Vac stop allow stop the machine in time phase of the processes.
Embossed bags.

À SOULIGNER

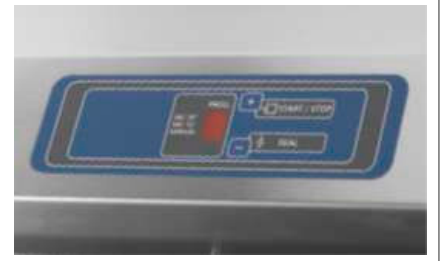
Pompe auto lubrifiante.
 Commande digitale avec 3 programmes.
 Contrôle sous vide automatique, réglé à 15 et 30 secondes avec possibilité de réglage manuel.
 Temps de soudure réglable de 1 à 7 secondes.
 Vac stop permet d'arrêter à tout moment une phase du processus en passant à la suivante.
Il fonctionne avec des sacs gaufrés.

VACE30



VACE40

Panel de mandos digital
 Digital control
 Tableau de bord digital



| MODELO MODELE MODÈLE | VACE30 | VACE40 |
|---|---|-------------|
| Precio Price Prix | | |
| Medidas Measures [mm] Mesures | 385x254x125 | 485x254x125 |
| Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique | 220-230/50-60Hz | |
| Material Material Matériel | Ext/Int: acero inoxidable AISI 304 Ext/Int: stainless steel AISI 304 Ext/Int: acier inoxydable AISI 304 | |
| Capacidad bomba Bomb capacity Pompe à vide | 20 | 40 |
| Longitud soldadura Welding wide Barre de soudure | 300 | 400 |
| Bolsa Bag Sac | Gofrada / Embossed / Gaufré | |
| Potencia Power [W] Puissance | 270 | 450 |
| Opcional Optional Options | - | |

TSB

Máquina termoselladora /
Thermosealer machine /
Machines thermo-soudeuses

Serie / Series / Série TSB

A DESTACAR

Sellado y corte simultaneo del film.
 Sistema de frenado de retroceso del film, facilitando la colocación de las barquetas.
 Modelo TSB150 incluye dos moldes:
 · 1 molde para una barqueta 192x137 mm.
 · 1 molde para dos barquetas 96x137 mm.
 Modelo TSB 290 incluye dos moldes:
 · 1 molde para una barqueta 1/2 GN (320x265 mm).
 · 1 molde para dos barquetas 1/4 GN (265x162 mm).
 El molde para dos barquetas esta provisto de una guía central para facilitar el corte del film.
 Se suministran con bobina de film de de 300 metros de longitud y 150 mm de ancho.
 Profundidad máxima de la barqueta 100 mm.

BENEFITS

Cutting and a welding simultaneds.
 Stopping system of filme regression helping the positioning.
 Model TSB150 includes:
 · 1 mold for 1 tank 192x137 mm.
 · 1 mold for 2 tanks 96x137 mm.
 Model TSB150 includes:
 · 1 mold for 1 tank 1/2 GN (192x137 mm).
 · 1 mold for 2 tanks 1/4 GN (265x162 mm).
 The mold provide with a centred guide to help culting the film.
 Provided with Roll 300 m long and 150 mm width.
 Maximum depth 100 mm.

Á SOULIGNER

Soudure et découpes simultanées.
 Système de frein et retour du film.
 Modèle TSB150 comprend:
 · 1 Moule de dimensions de 192x137 mm.
 · 1 Moule de dimensions de 96x 137 mm.
 Modèle TSB290 comprend:
 · 1 Moule pour barquettes 1/2 GN (320x265 mm).
 · 1 Moule pour barquettes 1/4 GN (265x162 mm)
 Le moule pour deux barquettes est équipé d'une glissière centrale pour faciliter la découpe du film.
 Il est livré sur une bobine de film de 300 mètres de long et 150 mm de large.
 Profondeur maximale de la barquette: 100mm.



TSB150



Bobina de film y dos moldes de serie

Film roll and two standard moulds

Bobine de film et deux moules de série



TSB290

| MODELO MODELE MODÈLE | TSB150 | TSB290 |
|---|--|---|
| Precio Price Prix | | |
| Medidas Measures (mm) Mesures | 230x500x180 | 380x650x180 |
| Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique | 220-230/50-60Hz | |
| Material Material Matériel | Ext/Int: acero inoxidable AISI 304 Ext/Int: stainless steel AISI 304 Ext/Int: acier inoxydable AISI 304 | |
| Ancho bobina Roll width Largeur bobine | 150 | 200 |
| Potencia Power Puissance (W) | 400 | 1400 |
| Opcional Optional Options | [TSB 150] Bobina de longitud 150 m y acho 150 mm Provide with Roll 150 m long and 150 mm Bobine de longueur 150 mm et largeur 150 mm. | [TSB 290] Bobina de longitud 200 m y ancho 280 mm Roll 200 m of lenght and 280 mm Bobine de longueur 200 mm et largeur 280 mm. |



VACT

**Envasadora al vacío [Tiempo] /
Vacuum packaging machine [Time] /
Machine sous vide [Temps]**

Serie / Series / Série VACT

A DESTACAR

Vacuometro [excepto Mod. VACT6A]. Regulación tiempo de vacío. Regulación tiempo de soldadura. Entrada de atmósfera progresiva. Stop Vacío. Indicador luminoso del proceso activo. Modelos de sobremesa Bomba DVP de alto rendimiento. Modelos de pie Bomba Busch.

BENEFITS

Vacuum meter [except Mod. VACT6A]. Vacuum gauge time control. Sealing time control. Progressive atmosphere entry. Stop vacuum. Lighting alarm of active process. DVP pump high performance. BUSCH pump in the stand models.

À SOULIGNER

Vacuomètre [sauf mod. VACT6A]. Réglage temps sous vide. Réglage temps de soudure. Entrée d'atmosphère progressive. Arrêt sous vide. Indicateur lumineux du processus actif. Modèles à poser Pompe DVP haute performance. Modèles sur pieds avec pompe Busch.



VACT 8A



VACT 12A / VACT 20A

Cuba embutida
Stamped pan
Cuve emboutie



Tapa metacrilato transparente con bisagras en acero inox
Transparent methacrylate lid with stainless steel hinges.

Couvercle transparent en méthacrylate avec charnières en inox



MODELOS SOBREMESA / DESLTOP MODELS / MODÈLES À POSER

MOD. DE PIE / FLOOR MOD. / MOD. SUR PIED

Posición barra soldadura
Sealing bar position
Position barre de soudure



MODELO/MODELE/MODÈLE

VACT8A

VACT12A

VACT20A

VACT20B

VACT20BB

VACT40AB

VACT63AB

VACT100AB

| | | | | | | | | |
|---|--|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|
| Precio Price Prix | | | | | | | | |
| Medidas EXT. ↔ Measures INT. ↓ Mesures | 410x455x360 | 480x560x440 | 480x560x440 | 610x575x440 | 610x575x440 | 800x575x1040 | 800x575x1040 | 1000x705x1040 |
| Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique | 220-230/50-60 | | | | | 400/50-60 | | |
| Material Material Matériel | Ext/Int: acero inoxidable AISI 304 / Tapa metacrilato Ext/Int: stainless steel AISI 304 / Methacrylate lid Ext/Int: acier inoxydable AISI 304 / Couvercle méthacrylate | | | | | | | |
| Capacidad bomba Bomb capacity Pompe à vide | 8m ³ DVP | 12m ³ DVP | 20m ³ DVP | 20m ³ DVP | 20m ³ DVP | 40m ³ BUSCH | 63m ³ BUSCH | 100m ³ BUSCH |
| Longitud soldadura Welding wide Barre de soudure | 340 | 410 | 410 | 450 | 450 | 580+450 | 580+450 | 780+580 |
| Nº Barras soldadura N. welding bars Nº barres de soudure | 1 | | | | 2 | | | |
| Potencia Power Puissance (W) | 350 | 540 | 750 | 750 | 750 | 1120 | 1500 | 2250 |
| Opcional Optional Options | - | | | | | | | |

Envasadora al vacío [Sensor] / Vacuum packaging machine [Sensor] / Machine sous vide [Capteur]

Serie / Series / Série VACS

A DESTACAR

50 programas. Regulación porcentual de vacío. Tiempo extra de vacío. Entrada gas inerte regulable porcentualmente. Tiempo de soldadura. Entrada de atmósfera progresiva. Programa especial para el sistema Gastro vac en los modelos de Sobremesa con Bomba DVP. Stop Vacío. Auto-calibración. Bomba Busch de alto rendimiento en modelos con pre-bomba. Entrada Gas inerte de serie. Auto-clean oil, sistema de autolimpieza del aceite de la bomba.

BENEFITS

50 programmes. Vacuum percentage control. Additional extra vacuum time. Gas entry percentage control. Sealing time control. Special gastro vac programme in with DVP pump. Stop vacuum. High performance BUSH pump in model with pump pre-install. Inert gas standard. Pre-Install gastro vac system for external counteriners vacuum. Self-calibration for a perfect vacuum, providing atmosphere presion.

À SOULIGNER

50 programmes. Réglage partiel du sous vide. Temps extra du sous vide. Temps de soudure. Entrée d'atmosphère progressive. Programme spécial pour le système gastro-vac. Arrêt sous vide avec DVP. Auto-calibrage. Pompe Busch haute performance sur les modèles pré-installé. Système gastro vac pré-installé faire le vide extérieur dans des récipients Gastronorm pour les modèles à poser. Huile auto-nettoyante, système auto-nettoyant pour huile de pompe.



Barra soldadura sin conexiones con doble soldadura

Welding bar without connections and double welding

Barre de soudure sans connexion (double barres)



VACS 8A



VACS 20BB



VACS 63AB



MODELOS SOBREMESA / DESLTOP MODELS / MODÈLES À POSER

MOD. DE PIE / FLOOR MOD. / MOD. SUR PIED

Posición barra soldadura
Sealing bar position
Position barre de soudure



MODELO/MODELE/MODÈLE

VACS8A

VACS10A

VACS20A

VACS20B

VACS20BB

VACS40AB

VACS63AB

VACS100AB

| MODELO/MODELE/MODÈLE | VACS8A | VACS10A | VACS20A | VACS20B | VACS20BB | VACS40AB | VACS63AB | VACS100AB | |
|---|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|--|
| Precio Price Prix | | | | | | | | | |
| Medidas Measures Mesures | EXT. ↔ INT. ↓ | 410x455x360 | 480x560x440 | 480x560x440 | 610x575x440 | 610x575x440 | 800x575x1040 | 800x575x1040 | |
| | | 350x350x120 | 450x420x180 | 450x420x180 | 550x470x180 | 550x470x180 | 680x470x200 | 680x470x200 | |
| Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique | | 220-230/50-60 | | | | | 400/50-60 | | |
| Material Material Matériel | Ext/Int: acero inoxidable AISI 304 / Tapa metacrilato Ext/Int: stainless steel AISI 304 / Methacrylate lid Ext/Int: acier inoxydable AISI 304 / Couverture méthacrylate | | | | | | | | |
| Capacidad bomba Bomb capacity Pompe à vide | 8m ³ DVP | 10m ³ DVP | 20m ³ DVP | 20m ³ DVP | 20m ³ DVP | 40m ³ BUSCH | 63m ³ BUSCH | 100m ³ BUSCH | |
| Longitud soldadura Welding wide Barre de soudure | 340 | 410 | 410 | 450 | 450 | 580+450 | 580+450 | 780+580 | |
| Nº Barras soldadura N. welding bars Nº barres de soudure | 1 | | | | | 2 | | | |
| Potencia Power Puissance | [W] | 440 | 540 | 750 | 750 | 750 | 1120 | 1500 | |
| Opcional Optional Options | Gastro VAC | | | | | | | | |

PG

Plancha a gas /
Gas griddles /
Plancha à gaz

A DESTACAR

Encendido tren de chispas a batería. Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa. Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal. Válvula de gas termostática con regulación de 100°C a 300°C. Entrada de gas por la parte trasera derecha, liberando los laterales de conexiones externas. Pies regulables en altura.

A DESTACAR

Resistencias blindadas de acero inoxidable. Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal. Termostatos con conmutador incorporado con variación de temperatura entre 50°C y 300°C. Pies regulables en altura.

BENEFITS

Ignition by sparks to battery. Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking. Intergrated fat collection drawer in the front. Thermostatic gas valves with regulation from 100°C to 300°C. Gas connection at the back. Adjustable feet.

BENEFITS

Heater elements plated in stainless steel. Intergrated fat collection drawer in the front. Thermostat with variation of temperature from 50°C to 300°C. Adjustable feet.

PE

Plancha eléctrica /
Electrical griddles /
Plancha électrique

À SOULIGNER

Allumage par étincelles. Brûleur en forme de fer à cheval avec double sortie de flamme, pour obtenir une température uniforme sur toute la plaque. Tiroir récupérateur de graisses installé en partie frontale. Valve de gaz thermostatique réglable de 100° à 300°C. Entrée du gaz à l'arrière droit laissant libre deux côtés externes pour les connexions. Pieds réglables en hauteur.

À SOULIGNER

Résistances blindées en acier inoxydable. Tiroir récupérateur de graisses installé en partie frontale. Thermostats avec commutateur incorporé qui permet une variation entre 50° et 300°C. Pieds réglables en hauteur.



PG 80 NC 



PE 80 NC 

MODELO/MODELE/MODÈLE

PG60NC



PG80NC

PG100NC



PE60NC

PE80NC

| | PG60NC | PG80NC | PG100NC | PE60NC | PE80NC |
|--|--|-------------------|--------------------|--|-------------------|
| Precio Price Prix | | | | | |
| Medidas EXT. ↔ Measures Mesures INT. ↓ | 600 440 180 | 800 440 180 | 1000 440 180 | 600 435 180 | 800 435 180 |
| Material Material Matériel | Placa en cromo duro 15mm, peto perimetral inox Chrome plate 15 mm, welded splashback Chrome plate 15 mm, welded splashback | | | Placa en cromo duro 15mm, peto perimetral inox Chrome plate 15 mm, welded splashback Chrome plate 15 mm, welded splashback | |
| Kcal/h | 7052 | 10578 | 12814 | - | |
| Nº quemadores Nº of burners Nº brûleurs | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| Nº válvulas Nº of valves Nº valves | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| Superficie útil Usable area Surface utile | 595x430 | 795x430 | 995x430 | 595x430 | 795x430 |
| Potencia Power Puissance (W) | 8200 | 12300 | 14900 | 4000 | 5300 |
| Opcional Optional Options | - | | | | |

EWP

Mantenedor de calor /
Heat retainer /
Maintien au chaud

IC

Placa de inducción /
Induction plate /
Plaque à induction

EWP A DESTACAR

Diseñado específicamente para el servicio de buffet y catering, permitiendo mantener los platos a una temperatura de servicio óptima entre 65°C y 85°C. Destaca por su amplia superficie de cristal templado con dimensiones GN 1/1 y un marco de aluminio ligero. Con un consumo eficiente de solo 230W, es la solución perfecta para exposiciones prolongadas donde se busca conservar la calidad del producto sin resecarlo.

IC A DESTACAR

Alto rendimiento para cocinas profesionales que requieren potencia y precisión. Con 3500W y 10 niveles de control, permite trabajar en un rango de 60°C a 240°C. Está fabricada con cristal Schott de alta resistencia y marco de acero inoxidable, incorporando 4 ventiladores para garantizar un uso intensivo y seguro. Es ideal para cocción rápida, marcados o show cooking gracias a su respuesta inmediata.

BENEFITS EWP

Designed specifically for buffet and catering services, allowing dishes to be kept at an optimal serving temperature between 65°C and 85°C. It stands out for its large tempered glass surface with GN 1/1 dimensions and a lightweight aluminium frame. With an efficient consumption of only 230W, it is the perfect solution for prolonged displays where the aim is to preserve product quality without drying it out.

BENEFITS IC

High performance for professional kitchens that require power and precision. With 3500W and 10 control levels, it allows you to work in a range from 60°C to 240°C. It is made of high-strength Schott glass and a stainless steel frame, incorporating 4 fans to ensure intensive and safe use. It is ideal for fast cooking, searing or show cooking thanks to its immediate response.

EWP Á SOULIGNER

Spécialement conçu pour les services de buffet et de restauration, il permet de maintenir les plats à une température de service optimale comprise entre 65 °C et 85 °C. Il se distingue par sa grande surface en verre trempé aux dimensions GN 1/1 et son cadre en aluminium léger. Avec une consommation efficace de seulement 230 W, c'est la solution idéale pour les expositions prolongées où l'on cherche à conserver la qualité du produit sans le dessécher.

IC Á SOULIGNER

Haute performance pour les cuisines professionnelles qui exigent puissance et précision. Avec 3500 W et 10 niveaux de contrôle, il permet de travailler dans une plage de 60 °C à 240 °C. Il est fabriqué en verre Schott haute résistance et en acier inoxydable, et intègre 4 ventilateurs pour garantir une utilisation intensive et sûre. Il est idéal pour la cuisson rapide, le marquage ou le show cooking grâce à sa réponse immédiate.



MODELO/MODELE/MODÈLE

EWP250C

IC350

| MODELO/MODELE/MODÈLE | EWP250C | IC350 |
|--|--|---|
| Precio Price Prix | | |
| Medidas Measures Mesures | 550 380 250 | 340 432 125 |
| Medidas cristal Glass measures Mesures verre | 377.5 547.5 GN1/1 | 280 280 |
| Material Material Matériel | Cristal templado con marco de aluminio Tempered glass with aluminium frame Verre trempé avec cadre en aluminium | Cristal templado Schott con marco de acero inox. Schott tempered glass with stainless steel frame Verre trempé Schott avec cadre en acier inoxydable |
| Ventiladores N° of fans N° ventilateurs | - | 4 |
| Niveles potencia Power levels Niveaux puissance | - | 1-10 500W-3500W |
| Temperatura de trabajo Working temperature Température de travail | 65°C-85°C | 60°C-240°C |
| Tensión Voltage Tension | 220-240V/50-60Hz | 220-240V/50-60Hz |
| Potencia Power Puissance | 230 | 3500 |
| Opcional Optional Options | | |



A DESTACAR

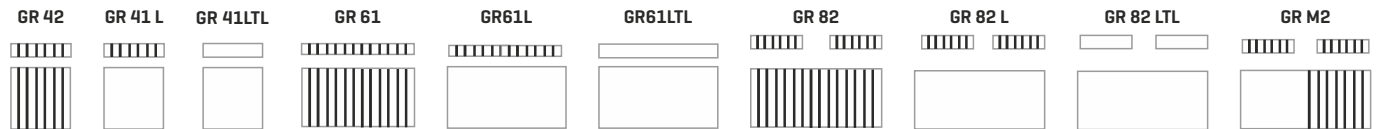
Todas las placas superiores son acanaladas, excepto los modelos "TL" que son lisas.
Termostato independiente regulable hasta 250°C.
Termostato de seguridad.
Señalizador luminoso, que se apaga cuando la placa ha alcanzado la temperatura deseada.
Recogedor grasas frontal.

BENEFITS

All superior plates are grooved, except the models "TL" who are smooth.
Adjustable thermostat at 250°C.
Safety thermostat.
Pilot light which turns off when reaching the desired temperature.
Frontal greases collector.

À SOULIGNER

Toutes les plaques supérieures sont rainurées, sauf les modèles "TL" qui sont lisses.
Thermostat indépendant réglable jusqu'à 250°C.
Thermostat de sécurité.
Signal lumineux, qui s'éteint quand la plaque a atteint la température souhaitée.
Tiroir récupérateur de graisses en position frontale.



GR 42



GR 82

| MODELO/MODELE/MODÈLE | GR 42 | GR 41 L* | GR 41 LTL* | GR 61 | GR 61 L* | GR 61 LTL* | GR 82 | GR 82 L | GR 82 LTL* | GR M2* |
|--|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Precio Price Prix | | | | | | | | | | |
| Medidas Measures (mm) Mesures | ↔ 400 ↗ 430 ↓ 240 | ↔ 400 ↗ 430 ↓ 240 | ↔ 400 ↗ 430 ↓ 240 | ↔ 510 ↗ 430 ↓ 240 | ↔ 510 ↗ 430 ↓ 240 | ↔ 510 ↗ 430 ↓ 240 | ↔ 690 ↗ 430 ↓ 240 | ↔ 690 ↗ 430 ↓ 240 | ↔ 690 ↗ 430 ↓ 240 | ↔ 690 ↗ 430 ↓ 240 |
| Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence | 230/50-60 | | | | | | | | | |
| Superf. placa inferior Surface low plate Surface plaque inférieur | 255 x 245 | | | 365 x 245 | | | 550 x 245 | | | |
| Temperatura Temperature [°C] Température | +30°C / +250°C | | | | | | | | | |
| Material Material Matériel | Estructura en acero inoxidable / Placas acanaladas o lisas de hierro fundido Stainless steel body / Flat or grooved iron plates Structure en acier inoxydable / Plaques rainurées ou lisses en fonte | | | | | | | | | |
| Potencia Power Puissance [W] | 1800 | 1800 | 1800 | 3000 | 3000 | 3000 | 3600 | 3600 | 3600 | 3600 |
| * | Descontinuado. Hasta fin de existencias. Discontinued. While stock last. Jusqu'à épuisement du stock. | | | | | | | | | |

FR

Freidora eléctrica / Electrical fryer / Friteuse électrique

Serie / Series / Série FR

A DESTACAR

Resistencias blindadas de acero inoxidable.
Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
En los modelos con grifo, cubeta con fondo inclinado para su perfecto vaciado.
Grifo de media pulgada de paso total.
Termostato regulable hasta 195°C.
Termostato de seguridad en todos los modelos.

BENEFITS

Heater covered by stainless steel.
Lift out control panel for easy cleaning.
Models with tap are equipped with slanting tank for easy empty.
Tap 1/2".
Adjustable thermostat at 195°C.
Safety thermostat in all models.

À SOULIGNER

Résistances blindées en acier inoxydable.
Tête détachable pour un nettoyage facile du réservoir.
Pour les modèles avec robinet, cuve à fond incliné pour une vidange parfaite.
Robinet d'un demi pouce de passage total.
Thermostat réglable jusqu'à 195 ° C.
Thermostat de sécurité sur tous les modèles.



| MODELO/MODELE/MODÈLE | FR 6L | FR 66L | FR 8L G | FR 88L G | FR 10L G | FR 1010L G | FR 10L GT | FR 1010L GT |
|---|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Precio Price Prix | | | | | | | | |
| Medidas Measures (mm) Mesures | 260 355 320 | 520 355 320 | 260 395 315 | 520 395 315 | 260 445 315 | 520 445 315 | 260 445 315 | 520 445 315 |
| Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz) Tension/Fréquence | 230/50 | | | | | | 400+N/50 | |
| Material Material Matériel | Estructura en acero inoxidable Stainless steel body Structure en acier inoxydable | | | | | | | |
| Capacidad (Aceite) Capacity (Oil) Capacité (Huile) | 6 | 6+6 | 8 | 8+8 | 10 | 10+10 | 10 | 10+10 |
| Grifo Tap Robinet | No / No / Non | | | Sí / Yes / Oui | | | | |
| Cesta Basket Panier | 210x210x100 | 210x210x100 | 220x240x100 | 220x240x100 | 220x280x100 | 220x280x100 | 220x280x100 | 220x280x100 |
| Nº cestas Nº baskets Nº paniers | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Potencia Power Puissance | 3000 | 3000x2 | 3500 | 3500x2 | 4500 | 4500x2 | 6000 | 6000x2 |



SE/SEUF/SG

**Salamandra /
Salamander /
Salamandre**

A DESTACAR

Las salamandras completan con eficacia y en poco espacio el equipamiento de cualquier cocina, desde el snack bar hasta la restauración colectiva, tanto con menús de carne como de pescado.

Resultan indispensables en locales pequeños que sirven tapas o pinchos, como bares con almuerzos ligeros, mesas calientes, comida rápida y bocaterías, así como en las cocinas de los chefs más exigentes, que cuidan cada detalle de sus platos y preparados.



Gratinar verduras, patatas y hortalizas. Ultimar platos al horno como lasañas, canelones y pasteles salados... Mantener calientes platos listos para servir.



Gratinate vegetables, potatoes and vegetables. Finishing baked dishes such as lasagne, cannelloni and savoury pies... Keeping ready-to-serve dishes warm.



Gratiner des légumes, des pommes de terre. Finir des plats au four tels que lasagnes, cannellonis, flans, quiches... Maintenir à température des plats prêts à servir à table.



Gratinar pescados, moluscos y crustáceos. Asar a la parrilla o acabar de hacer carnes: hamburguesas, bistecs, salchichas y milanesas... Caramelizar y ultimar postres.



Gratinating fish, molluscs and crustaceans. Grilling or finishing meats: hamburgers, steaks, sausages and breaded meats... Caramelising and finishing desserts.



Gratiner le poisson, les mollusques, les crustacés. Griller ou finir la viande: hamburger, steaks, wûrstel, côtelettes... Caraméliser et finir les desserts.

BENEFITS

Salamanders are an efficient and space-saving addition to any kitchen, from snack bars to catering establishments, for both meat and fish menus.

They are indispensable in small establishments serving tapas or pinchos, such as light lunch bars, hot tables, fast food and snack bars, as well as in the kitchens of the most demanding chefs, who take care of every detail of their dishes and preparations.

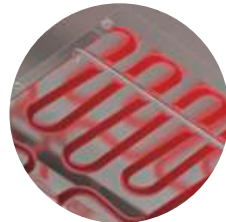
Á SOULIGNER

Les salamandres complètent de manière efficace et peu encombrante toutes les cuisines, des snack-bars aux établissements de restauration, pour les menus de viande et de poisson.

Elles sont indispensables dans les petits locaux servant des tapas ou des pinchos, tels que les bars à repas légers, les tables chaudes, les fast-foods et les snack-bars, ainsi que dans les cuisines des chefs les plus exigeants, qui soignent chaque détail de leurs plats et de leurs préparations.



BASIC



CLÁSICA /
CLASSIC /
CLASIQUE



| | BASIC | | | CLÁSICA / CLASSIC / CLASIQUE | | | |
|---|-------------------------|-------------------|-------------------|------------------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------|
| MODELO/MODELE/MODÈLE | SE 40 BM | SE 60 BM | SE 60 BT | SE 40 M | SE 60 M | SE 60 T | SE 80 T |
| Precio Price Prix | | | | | | | |
| Medidas Measures (mm) Mesures | ↔ 400 ↗ 450 ↓ 500 | 600 450 500 | 600 450 500 | 400 548 500 | 600 548 500 | 600 548 500 | 800 548 500 |
| Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence | 220-240/50-60HZ | 220-240/50-60HZ | 400 2N/50-60HZ | 220-240/ 50-60HZ | 220-240/ 50-60HZ | 380-415 3N / 50-60HZ | 400 3N / 50-60HZ |
| Potencia Power Puissance | 2 | 4 | 4 | 2 | 4 | 4 | 6 |

Serie / Series / Série **SALAMANDRA**



ULTRA-RÁPIDA /
ULTRARAPID /
ULTRA-RAPIDE

Resistencias infrarrojas.
20" para alcanzar la temperatura máxima, 5" estando en funcionamiento.
Excelente uniformidad de cocción.
2 zonas de cocción independientes (mod. 60), y seleccionables completas o individuales.

Infrared heaters.
20" to reach maximum temperature, 5" in operation.
Excellent cooking uniformity.
2 independent cooking zones (mod. 60), selectable full or individual.

Résistances à infrarouges.
20" pour atteindre la température maximale à partir de la mise en marche, 5" en cours de fonctionnement.
Parfaite uniformité de cuisson.
2 zones de cuisson indépendantes (mod. 60), sélectionnables comme complètes ou individuelles.



ULTRA-RÁPIDA CONTACT /
ULTRARAPID CONTACT /
ULTRA-RAPIDE CONTACT



Función de contacto: barra de detección de placa.
Contact function: plate detection bar.
Fonction de contact : barre de détection des plaques.



GAS /
GAS /
GAZ



| MODELO/MODELE/MODÈLE | ULTRA-RÁPIDA / ULTRARAPID / ULTRA-RAPIDE | | | ULTRA-RÁPIDA CONTACT / ULTRARAPID CONTACT / ULTRA-RAPIDE CONTACT | | | GAS / GAS / GAZ |
|---|--|-------------------|-------------------------|--|-------------------|-------------------------|-----------------------|
| | SEUF 40 M | SEUF 60 M | SEUF 60 T | SEUFC 40 M | SEUFC 60 M | SEUFC 60 T | SG 4 |
| Precio Price Prix | | | | | | | |
| Medidas Measures (mm) Mesures | ↔ 400 ↕ 548 ↕ 500 | 600 548 500 | 600 548 500 | 400 548 500 | 600 548 500 | 600 548 500 | 750 400 460 |
| Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence | 220-240/50-60HZ | | 380-415 3N / 50-60HZ | 220-240/50-60HZ | | 380-415 3N / 50-60HZ | |
| Potencia Power Puissance | [KW] 2 | 4 | 4 | 2 | 4 | 4 | 7.4 |



Tostador de túnel eléctrico / Electric tunnel toaster / Toaster à tunnel électrique

Serie / Series / Série **TTV/TTH**

A DESTACAR

Modelo TTH3000, apto para tostar, gratinar o calentar.
Modelo TTV2400 y TTV4000, apto para tostar.
Resistencias blindadas.
Selector cuatro posiciones.
Regulador velocidad cinta.
Cajón recogemigas.

BENEFITS

Model TTH3000 for toasting, browning and heating.
Model TTV2400 and TTV4000 for toasting.
Recovered heater elements on model.
Selector four positions.
Adjustable speed of the band.
Crumbs drawer.

À SOULIGNER

Modèle TTH3000, adapté pour griller, gratiner ou réchauffer.
Modèle TTV2400 et TTV4000, adapté pour grâter.
Résistances blindées.
Sélecteur quatre positions.
Régulateur vitesse de tapis.
Tiroir ramasse-miettes.



TTV4000



TTV2400



TTH3000

| MODELO/MODELE/MODÈLE | TTV2400 | TTH3000 | TTV4000 |
|---|---|-------------------|-------------------|
| Precio Price Prix | | | |
| Medidas Measures [mm] Mesures | 480 510 410 | 750 420 250 | 570 620 400 |
| Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence | 230/50-60 | | 400/ 230/50-60 |
| Material Material Matériel | Estructura en acero inoxidable Stainless steel body Structure en acier inoxydable | | |
| Nº resistencias Nº heater elements Nº brûleurs | 2 | 2 | 2 |
| Ancho de cinta Wide of band Largueur du tapis | 260 | 200 | 360 |
| Altura entrada alimentos Height of opening Hauteur entrée des aliments | 70 | 70 | 70 |
| Potencia Power Puissance [W] | 1400+1400 | 1500+1500 | 2000+2000 |
| Opcional Optional Options | - | | |

Tostador eléctrico / Electrical toaster / Toaster électrique

Serie / Series / Série T

A DESTACAR

E: Temporizador regulable 15 minutos, en los modelos T6ECT y T12ECT.

Los modelos sin temporizador T6EST y T12EST, cuentan con interruptores independientes para cada nivel de resistencias.

Dos resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.

Cajón recogemigas.

T6/T12:

Temporizador regulable 15 minutos.

Interruptores independientes para cada nivel de resistencias.

Tres resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.

Cajón recogemigas.

BENEFITS

E: Adjustable time setting up to 15 minutes, the model T6ECT y T12ECT.

Models without time setting T6EST and T12EST, have independant switches for each heater zone.

Two heater elements for each zone, quartz recovered.

Crumbs drawer.

T6/T12:

Adjustable time setting up to 15 minutes.

Independant switches for each heater zone.

Three heater elements for each zone, quartz recovered.

Crumbs drawer.

Á SOULIGNER

E: Temporisateur réglable 15 minutes. Deux résistances par niveau, protégées par un tube en quartz non toxique.

Tiroir ramasse-miettes.

T6/T12:

Les modèles sans temporisateur ont des interrupteurs indépendants pour chaque niveau de résistances.

Deux résistances par niveau, protégées par un tube en quartz non toxique.

Tiroir ramasse-miettes.



T6E CT



T6



T12

| MODELO/MODELE/MODELE | T6E ST | T12E ST | T6E CT | T12E CT | T6 | T12 |
|---|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Precio Price Prix | | | | | | |
| Medidas Measures [mm] Mesures | 480 260 240 | 480 260 370 | 480 260 240 | 480 260 370 | 525 305 325 | 525 305 445 |
| Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence | 230/50 | | | | 230/50-60 | |
| Material Material Matériel | Estructura en acero inoxidable Stainless steel body Structure en acier inoxydable | | | | | |
| Nº resistencias Nº heater elements Nº resistance | 4 | 6 | 4 | 6 | 6 | 9 |
| Temporizador Timer Temporisateur | No / No / Non | | | Sí / Yes / Oui | | |
| Nº interruptores Nº switches Nº d'interrupteurs | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Potencia Power Puissance [W] | 2000 | 3000 | 2000 | 3000 | 2000 | 2750 |
| Opcional Optional Options | - | | | | | |



Termo de leche / Milk urns / Termo de lait

Serie / Series / Série TL

A DESTACAR

Calentador al baño María, ideal para leche, café, consomé, té, etc.
Deposito en acero inox desmontable mediante rosca.
Termostato autorregulable.
Interruptor luminoso puesta en marcha.
Grifo regulable en dos posiciones.

BENEFITS

Bain Marie heating, ideal for milk, coffee, consomme, tea, etc.
Deposit in detachable steel inox by means of spiral.
Self-regulatory thermostat.
Beginning luminous switch.
Adjustable faucet in two positions.

À SOULIGNER

Mise en température par bain-marie, idéal pour lait, café, consommé, thé, etc.
Réservoir en acier inox démontable (système à vissees).
Thermostat autoréglable.
Interrupteur lumineux mise en marche.
Robinnet réglable dans deux positions.



TL 6



TL 66

| MODELO/MODELE/MODÈLE | TL 3 | TL 6 | TL 66 |
|---|--|-------------------|-------------------|
| Precio Price Prix | | | |
| Medidas Measures [mm] Mesures | ↔ 232 ↗ 232 ↘ 430 | 265 265 525 | 525 265 525 |
| Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence | 220-230/50 | | |
| Material Material Matériel | Int/Ext: acero inoxidable AISI 304 Int/Ext: Stainless steel AISI 304 Int/Ext: acier inoxydable AISI 304 | | |
| Capacidad Capacity Capacité | [L] 3 | 6 | 6+6 |
| Potencia Power Puissance | [W] 1000 | 1500 | 1500 +1500 |
| Opcional Optional Options | Sujección tapa para uso como termo de chocolate. Attachment covers for use like chocolate thermus. Fixation du couvercle pour utilisation comme thermos à chocolat. | | |

CS/SCEV

**Cortadora de fiambre /
Sharpening slicers /
Trancheuse professionnelle**

Serie / Series / Série CS / CSCEV

A DESTACAR

Avance del producto por gravedad.
Motor ventilado profesional de transmisión por correa.
Cuchilla rectificada y cromada en cromo duro.
Espesor máximo de corte 14 - 16 mm.
Afilador fijo en la gama "S".
Interruptor marcha-paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo [GAMA SCEV].
Fácil limpieza de todos sus componentes.

BENEFITS

Professional ventilated motor.
Tempered ground hard chromium-plate professional blade.
Slizing thickness up to 14 - 16 mm.
Fixed sharpener in range "S".
Start and stop switch with relay to avoid the automatic restarting of the machine in the case of electrical power shortage [RANGE SCEV].
Easy cleaning of all components.

À SOULIGNER

Avancée du produit par gravité.
Moteur ventilé professionnel avec transmission par courroie.
Lame concave.
Épaisseur maximale de coupe 14 - 17 mm.
Rémouleur fixe dans la gamme "S".
Interrupteur marche-arrêt avec un relais qui ne permet pas, en cas de coupure de courant, le fonctionnement de la machine sans reprogrammation [SCEV].
Nettoyage facile de tous ses composants.



C220 SCEV



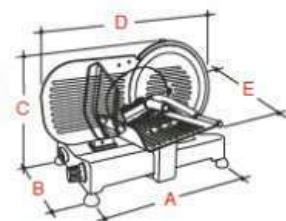
C250 S



C300 SCEV



C 350 SCEV



Afilador con doble esmeril.
Sharpener with double emery
Rémouleur avec double émeri.



Modelo SCEV con bloqueo de carro deslizante que permite desmontar la bandeja de alimentos y su cojinete.

Model SCEV with block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing
Modèle SCEV avec verrouillage du chariot coulissant qui permet de démonter le plateau à aliments et son roulement.



Prensa producto con protección en plexiglas

Food-holder arm with protection in plexiglass

Presse avec protection en plexiglas



| MODELO/MODELE/MODELE | C 220 S C 220 SCEV | C 250 S C 250 SCEV | C 275 S - | C 300 S C 300 SCEV | - C 350 SCEV |
|--|---|-----------------------|--------------|-----------------------|-----------------|
| Precio Price Prix | | | | | |
| Dimens. A (mm) | 385 | 385 | 400 | 438 | 487 |
| Dimens. B (mm) | 245 | 245 | 250 | 298 | 355 |
| Dimens. C (mm) | 355 | 365 | 390 | 420 | 515 |
| Dimens. D (mm) | 425 | 475 | 685 | 520 | 685 |
| Dimens. E (mm) | 400 | 410 | 555 | 450 | 555 |
| Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz) Tension/Fréquence | 220/50 | | | | |
| Material Matériel | Estructura fundición de aluminio anodizado [C275 S aluminio lacado] Structure anodized aluminium [C275 S laquered aluminium] Structure aluminium anodisé [C275 S aluminium laqué] | | | | |
| Diámetro cuchilla Diameter slicer (mm) Diamètre lame | 220 | 250 | 275 | 300 | 350 |
| Potencia Power Puissance (W) | 170 | 190 | 150 | 250 | 400 |
| Capacidad corte (mm) Cutting capacity (±S) Épaisseur de tranches | 200 125 | 195 145 | 225 180 | 245 195 | 280 220 |



