

# DISTFORM

## CATÁLOGO GENERAL NOVIEMBRE 2015



Soluciones para  
**cocinas**  
**profesionales**



Somos especialistas en la fabricación de equipamiento para las cocinas profesionales, con **24 años de experiencia** en el sector y con el **sistema de expedición más rápido del mercado**.

**DISTFORM**

---

# Soluciones estandarizadas para cocinas profesionales, expedidas en 24 horas\*



## 1 Expedición en 24 horas

El 80% de nuestros productos cuenta con un plazo de expedición de 24 horas. Un automatizado sistema productivo, altamente eficiente, y un amplio stock de referencias, nos permiten ser los más rápidos del sector.



## 2 24 años fabricando para el sector

La mejora continuada de los procesos de fabricación durante todos estos años, nos permite ofrecer productos competitivos, con un estándar de alta calidad y fáciles de montar e instalar. Estas razones nos avalan como marca de confianza para nuestros clientes.



## 3 Comprometidos con su negocio

Cuidamos y mimamos la relación con nuestros clientes. A parte de disponer de su gestor de zona, para una atención cercana, rápida y personalizada durante el proceso de compra, encontrará en el servicio posventa la seguridad de una resolución rápida y eficaz.

\* Consulta los plazos de expedición indicados en cada modelo.

# Preparación estática

Página 6 - 93



Fregaderos, lavamanos y zona de lavado

Grifería

Mesas de trabajo

Armarios

Estanterías

Carros

Recipientes Gastronorm

# Envasado, regeneración y mantenimiento

Página 94 - 119

Envasadoras TekVac

Regeneradores de temperatura Evoline

Abatidores de temperatura TekChill



# Autoservicio

Página 120 - 157

Self-Service Saturno

Drop-in





# Preparación Estática

Página 6 - 93



---

## Fregaderos, lavamanos y zona de lavado

Página 11 - 25



---

## Grifería

Página 26 - 33



---

## Mesas de trabajo

Página 34 - 53



---

## Armarios

Página 54 - 59



---

## Estanterías

Página 60 - 75



---

## Carros

Página 76 - 87

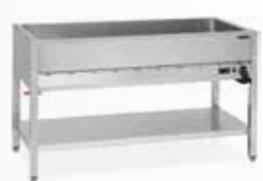


---

## Recipientes Gastronorm

Página 88 - 93





# Preparación estática

## Una amplia solución modular

- 1 Encimeras y fregaderos fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10
- 2 Frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldado.
- 3 Encimeras insonorizantes y reforzadas mediante omegas.
- 4 Fregaderos con cubas embutidas con protección insonorizante.
- 5 Peto posterior de 105 mm en punto redondo sanitario totalmente soldado en muebles murales.
- 6 Patas regulables en altura para elevar el mueble hasta los 900 mm.



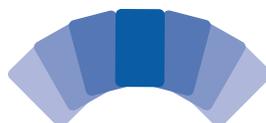
### Expedición en 24 horas

Gracias a nuestros sistemas de producción le garantizamos un **plazo de expedición mínimo**. Disponemos de una gran capacidad de producción junto con un sistema de gestión flexible de la fabricación, el cual nos permite ofrecer un catálogo con más de 4.000 referencias con plazos de expedición en la mayoría de los casos de 24 horas.



## Estándar de calidad en materiales y acabados

Invertimos en tecnología de fabricación de última generación para dotar a nuestros productos de unos **acabados industriales estandarizados excelentes**: líneas uniformes, elegantes y funcionales con acabados de alta calidad en cumplimiento con la normativa sanitaria HACCP.



## La mayor gama de mobiliario industrial

Nuestra gran capacidad de producción y flexibilidad, junto con un **stock permanente**, nos permite ofrecerle una amplia gama de medidas estandarizadas con plazos de expedición inmediatos, a **precios realmente competitivos**.



---

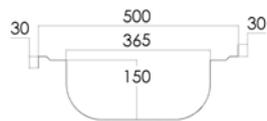
# Fregaderos, lavamanos y zona de lavado

Fregaderos	P – 12
Preparación de alimentos	P – 20
Accesorios fregaderos	P – 21
Lavamanos	P – 22
Zona de lavado	P – 24

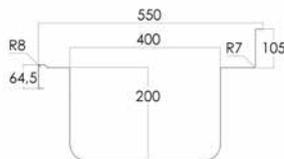


# Fregaderos

## Gama 500 / 550



Gama 500



Gama 550

### Fregadero y bastidor



Grifería  
Pág. 27

#### Fregadero

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos en cada cuba.
- Gama 500: peto posterior y frontal de 30 mm, totalmente soldados.
- Gama 550: peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm, totalmente soldados.
- Grifería no incluida.

#### Bastidor

- Bastidores fabricados íntegramente en acero inoxidable.
- El bastidor se adapta al fregadero con facilidad gracias a un intuitivo método de ensamblaje.
- Su exclusivo sistema de fijación permite una unión sólida del fregadero al bastidor evitando cualquier tipo de movimiento.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Gama 550: patas traseras avanzadas 50 mm que permiten situar los bastidores en suelos con radio sanitario.
- Diseñados para incorporar un estante inferior (opcional).
- Se suministran desmontados.

#### Gama 500 Semi-industrial



Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Bastidor	PVP (€)	Estante	PVP (€)
800 x 500	340 x 365 x 150	• T085331D	103	• FB080050	181	• FB080350	92
	340 x 365 x 150	• T085331I	103	• FB080050	181	• FB080350	92
1000 x 500	340 x 365 x 150	• T0853320	117	• FB080050	181	• FB080350	92
	340 x 365 x 150	• T105331D	120	• FB100050	189	• FB100350	98
1200 x 500	340 x 365 x 150	• T105331I	120	• FB100050	189	• FB100350	98
	340 x 365 x 150	• T125332D	168	• FB120050	195	• FB120350	108
1350 x 500	340 x 365 x 150	• T125332I	168	• FB120050	195	• FB120350	108
	340 x 365 x 150	• T135332D	184	• FB130050	200	• FB130350	137
	340 x 365 x 150	• T135332I	184	• FB130050	200	• FB130350	137

#### Gama 550 Industrial

Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Bastidor	PVP (€)	Estante	PVP (€)
1200 x 550	400 x 400 x 200	• T125441D	329	• FB120055	202	• FB120355	119
	400 x 400 x 200	• T125441I	329	• FB120055	202	• FB120355	119

• 24 horas expedición



## Fregadero con puertas



- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Peto posterior y frontal de 30 mm.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Disponibles con puertas abatibles o correderas, según modelo.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Se suministran montados.



### Gama 500 Semi-Industrial

Medidas totales (mm)		Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Mueble con puertas	PVP (€)
800 x 500		340 x 365 x 150	• T085331D	103	• FM080050 Abatibles	667
		340 x 365 x 150	• T085331I	103	• FM080050 Abatibles	667
1000 x 500		340 x 365 x 150	• T0853320	117	• FM080050 Abatibles	667
		340 x 365 x 150	• T105331D	120	• FM100050 Correderas	688
1200 x 500		340 x 365 x 150	• T105331I	120	• FM100050 Correderas	688
		340 x 365 x 150	• T125332D	168	• FM120050 Correderas	715
1350 x 500		340 x 365 x 150	• T125332I	168	• FM120050 Correderas	715
		340 x 365 x 150	• T135332D	184	• FM130050 Correderas	738
		340 x 365 x 150	• T135332I	184	• FM130050 Correderas	738



## Fregadero con espacio para lavavajillas



- Diseñados para incorporar lavavajillas o lavavasos estándar bajo los escurridores.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos en cada cuba.
- Patas regulables de 150 mm para la colocación de lavavajillas de altura máxima de 850 mm.
- Gama 550: patas traseras avanzadas 50 mm que permiten situarlos en suelos con radio sanitario.
- Gama 500: peto posterior y frontal de 30 mm.
- Gama 550: Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm.
- Se suministran montados.

### Gama 500 Semi-Industrial

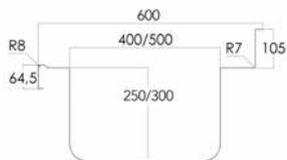
Medida totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Bastidor sin estante	PVP (€)	Bastidor con estante	PVP (€)	Mueble con puertas	PVP (€)
1000 x 500		• T105331D	120	• FB102351	165	• FB101351	210	• FML1050D	456
		• T105331I	120	• FB102351	165	• FB101351	210	• FML1050I	456
1350 x 500		• T135332D	184	• FB132351	206	• FB131351	260	• FML1350D	487
		• T135332I	184	• FB132351	206	• FB131351	260	• FML1350I	487

### Gama 550 Industrial

Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Bastidor sin estante	PVP (€)	Bastidor con estante	PVP (€)	
1200 x 550		• T125441D	329	• FB122551	186	• FB121551	236	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 24 horas expedición</li> <li>• 3 días expedición</li> </ul>
		• T125441I	329	• FB122551	186	• FB121551	236	

# Fregaderos

## Gama 600



### Fregadero y bastidor



#### Fregadero

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos en cada cuba.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Grifería no incluida.

#### Bastidor

- Bastidores fabricados íntegramente en acero inoxidable.
- El bastidor se adapta al fregadero con facilidad gracias a un intuitivo método de ensamblaje.
- Su exclusivo sistema de fijación permite una unión sólida del fregadero al bastidor evitando cualquier tipo de movimiento.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Patas traseras avanzadas 50 mm que permiten situar los bastidores en suelos con radio sanitario.
- Diseñados para incorporar un estante inferior (opcional).
- Se suministran desmontados.



Medidas totales (mm)		Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Bastidor	PVP (€)	Estante	PVP (€)
600 x 600		500 x 400 x 250	• T0665410	293	• FB060060	173	• FB060360	86
700 x 600		500 x 500 x 300	• T0765510	336	• FB070060	187	• FB070360	91
1000 x 600		400 x 400 x 250	• T106441D	339	• FB100060	207	• FB100360	132
		400 x 400 x 250	• T106441I	339	• FB100060	207	• FB100360	132
		400 x 400 x 250	• T1064420	498	• FB100060	207	• FB100360	132
1200 x 600		500 x 400 x 250	• T126541D	293	• FB120060	214	• FB120360	146
		500 x 400 x 250	• T126541I	293	• FB120060	214	• FB120360	146
		500 x 400 x 250	• T1265420	518	• FB120060	214	• FB120360	146
1300 x 600		500 x 400 x 300	• T136551D	419	• FB130060	220	• FB130360	159
		500 x 400 x 300	• T136551I	419	• FB130060	220	• FB130360	159
		500 x 500 x 300	• T1365520	614	• FB130060	220	• FB130360	159
1400 x 600		400 x 400 x 250	• T146442D	521	• FB140060	256	• FB140360	169
		400 x 400 x 250	• T146442I	521	• FB140060	256	• FB140360	169
		500 x 400 x 250	• T146541D	474	• FB140060	256	• FB140360	169
		500 x 400 x 250	• T146541I	474	• FB140060	256	• FB140360	169
1600 x 600		500 x 400 x 250	• T166542D	569	• FB160060	259	• FB160360	190
		500 x 400 x 250	• T166542I	569	• FB160060	259	• FB160360	190
1800 x 600		500 x 400 x 300	• T186542D	598	• FB180060	284	• FB180360	218
		500 x 400 x 300	• T186542I	598	• FB180060	284	• FB180360	218
1900 x 600		500 x 500 x 300	• T196542D	651	• FB190060	292	• FB190360	220
		500 x 500 x 300	• T196542I	651	• FB190060	292	• FB190360	220
2000 x 600		500 x 400 x 250	• T2065420	678	• FB200060	309	• FB200360	226
2500 x 600		600 x 500 x 300	• T2565522	784	• FB250060	362	• FB250360	276

• 24 horas expedición



## Fregadero con puertas



Grifería  
Pág. 27

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Patas traseras avanzadas 50 mm que permiten situar los bastidores en suelos con radio sanitario.
- Disponibles con puertas abatibles o correderas, según modelo.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Se suministran montados.



Medidas totales (mm)		Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Mueble con puertas	PVP (€)
600 x 600		500 x 400 x 250	• T0665410	293	• FM060060 Abatibles	499
1000 x 600		400 x 400 x 250	• T106441D	339	• FM100060 Correderas	768
		400 x 400 x 250	• T106441I	339	• FM100060 Correderas	768
1200 x 600		400 x 400 x 250	• T1064420	498	• FM100060 Correderas	768
		500 x 400 x 250	• T126541D	293	• FM120060 Correderas	824
		500 x 400 x 250	• T126541I	293	• FM120060 Correderas	824
1400 x 600		500 x 400 x 250	• T1265420	518	• FM120060 Correderas	824
		400 x 400 x 250	• T146442D	521	• FM140060 Correderas	880
		400 x 400 x 250	• T146442I	521	• FM140060 Correderas	880
1600 x 600		500 x 400 x 250	• T146541D	474	• FM140060 Correderas	880
		500 x 400 x 250	• T146541I	474	• FM140060 Correderas	880
		500 x 400 x 250	• T166542D	569	• FM160060 Correderas	932
1800 x 600		500 x 400 x 250	• T166542I	569	• FM160060 Correderas	932
		500 x 400 x 250	• T186542D	598	• FM180060 Correderas	986
2000 x 600		500 x 400 x 250	• T186542I	598	• FM180060 Correderas	986
2000 x 600		500 x 400 x 250	• T2065420	678	• FM200060 Correderas	1.040



## Fregadero con espacio para lavavajillas



Grifería  
Pág. 27

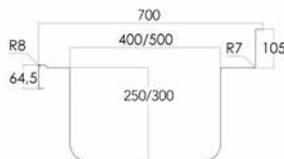
- Diseñados para incorporar lavavajillas o lavavasos estándar bajo los escurridores.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos en cada cuba.
- Patas regulables de 150 mm para la colocación de lavavajillas de altura máxima de 850 mm.
- Patas traseras avanzadas 50 mm que permiten situarlos en suelos con radio sanitario.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm.
- Se suministran montados.



Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Bastidor sin estante	PVP (€)	Bastidor con estante	PVP (€)	Mueble con puertas	PVP (€)
1200 x 600		• T126541D	293	• FB060060	173	• FB121361	259	• FML1206D Abat.	562
		• T126541I	293	• FB122361	204	• FB121361	269	• FML1206I Abat.	562
1400 x 600		• T146541D	474	• FB142361	252	• FB141361	337	• FML14060 Abat.	661
		• T146541I	474	• FB142361	252	• FB141361	337	• FML14060 Abat.	661
1800 x 600		• T186542D	598	• FB182361	344	• FB181361	459	• FML18060 Corre.	860
		• T186542I	598	• FB182361	344	• FB181361	459	• FML18060 Corre.	860

• 24 horas expedición • 3 días expedición

# Fregaderos Gama 700



## Fregadero y bastidor



Grifería  
Pág. 27

### Fregadero

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos en cada cuba.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Grifería no incluida.

### Bastidor

- Bastidores fabricados íntegramente en acero inoxidable.
- El bastidor se adapta al fregadero con facilidad gracias a un intuitivo método de ensamblaje.
- Su exclusivo sistema de fijación permite una unión sólida del fregadero al bastidor evitando cualquier tipo de movimiento.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Patas traseras avanzadas 50 mm que permiten situar los bastidores en suelos con radio sanitario.
- Diseñados para incorporar un estante inferior (opcional).
- Se suministran desmontados.



Medida totales (mm)		Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Bastidor	PVP (€)	Estante	PVP (€)
700 x 700		500 x 500 x 300	• T0775510	356	• FB070070	194	• FB070370	101
800 x 700		600 x 500 x 300	• T0876510	455	• FB080070	217	• FB080370	114
1000 x 700		500 x 500 x 300	• T107551D	413	• FB100070	230	• FB100370	139
		500 x 500 x 300	• T107551I	413	• FB100070	230	• FB100370	139
1200 x 700		500 x 400 x 250	• T1074520	581	• FB100070	230	• FB100370	139
		500 x 500 x 300	• T127551D	353	• FB120070	241	• FB120370	163
1200 x 700		500 x 500 x 300	• T127551I	353	• FB120070	241	• FB120370	163
		500 x 500 x 300	• T1275520	611	• FB120070	241	• FB120370	163
1300 x 700		600 x 500 x 300	• T137551D	476	• FB130070	252	• FB130370	171
		600 x 500 x 300	• T137551I	476	• FB130070	252	• FB130370	171
1400 x 700		600 x 500 x 300	• T147651D	514	• FB140070	265	• FB140370	182
		600 x 500 x 300	• T147651I	514	• FB140070	265	• FB140370	182
1400 x 700		600 x 500 x 300	• T1476520	829	• FB140070	265	• FB140370	182
		500 x 500 x 300	• T167552D	661	• FB160070	272	• FB160370	219
1600 x 700		500 x 500 x 300	• T167552I	661	• FB160070	272	• FB160370	219
		500 x 500 x 300	• T187552D	673	• FB180070	298	• FB180370	234
1800 x 700		500 x 500 x 300	• T187552I	673	• FB180070	298	• FB180370	234
		500 x 500 x 300	• T1875530	985	• FB180070	298	• FB180370	234
1900 x 700		600 x 500 x 300	• T197552D	801	• FB190070	313	• FB190370	245
		600 x 500 x 300	• T197552I	801	• FB190070	313	• FB190370	245
2100 x 700		600 x 500 x 300	• T217652D	956	• FB210070	328	• FB210370	259
		600 x 500 x 300	• T217652I	956	• FB210070	328	• FB210370	259
2500 x 700		500 x 500 x 300	• T2175522	852	• FB210070	328	• FB210370	259
		600 x 500 x 300	• T2576522	948	• FB250070	363	• FB250370	309

• 24 horas expedición



Grifería  
Pág. 27

## Fregadero con puertas



- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Patas traseras avanzadas 50 mm que permiten situar los bastidores en suelos con radio sanitario.
- Disponibles con puertas abatibles o correderas, según modelo.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Se suministran montados.



Medidas totales (mm)		Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Mueble con puertas	PVP (€)
700 x 700		500 x 500 x 300	• T0775510	356	• FM070070 Abatibles	696
		500 x 500 x 300	• T107551D	413	• FM100070 Correderas	773
1000 x 700		500 x 500 x 300	• T107551I	413	• FM100070 Correderas	773
		500 x 400 x 250	• T1074520	581	• FM100070 Correderas	773
		500 x 500 x 300	• T127551D	353	• FM120070 Correderas	831
1200 x 700		500 x 500 x 300	• T127551I	353	• FM120070 Correderas	831
		500 x 500 x 300	• T1275520	611	• FM120070 Correderas	831
		600 x 500 x 300	• T137551D	476	• FM130070 Correderas	856
1300 x 700		600 x 500 x 300	• T137551I	476	• FM130070 Correderas	856
		600 x 500 x 300	• T147651D	514	• FM140070 Correderas	883
1400 x 700		600 x 500 x 300	• T147651I	514	• FM140070 Correderas	883
		600 x 500 x 300	• T1476520	829	• FM140070 Correderas	883
		500 x 500 x 300	• T167552D	661	• FM160070 Correderas	937
1600 x 700		500 x 500 x 300	• T167552I	661	• FM160070 Correderas	937
		500 x 500 x 300	• T187552D	673	• FM180070 Correderas	989
1800 x 700		500 x 500 x 300	• T187552I	673	• FM180070 Correderas	989
		500 x 500 x 300	• T1875530	985	• FM180070 Correderas	989
		600 x 500 x 300	• T197552D	801	• FM190070 Correderas	1.017
1900 x 700		600 x 500 x 300	• T197552I	801	• FM190070 Correderas	1.017
		600 x 500 x 300	• T217652D	956	• FM210070 Correderas	1.074
2100 x 700		600 x 500 x 300	• T217652I	956	• FM210070 Correderas	1.074
		500 x 500 x 300	• T2175522	852	• FM210070 Correderas	1.074

## Fregadero con espacio para lavavajillas



Grifería  
Pág. 27



- Diseñados para incorporar lavavajillas o lavavasos estándar bajo los escurridores.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos en cada cuba.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm.

- Patas regulables de 150 mm para la colocación de lavavajillas de altura máxima de 850 mm.
- Patas traseras avanzadas 50 mm que permiten situarlos en suelos con radio sanitario.
- Se suministran montados.



Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Bastidor sin estante	PVP (€)	Bastidor con estante	PVP (€)	Mueble con puertas	PVP (€)
1200 x 700		• T127551D	353	• FB070070	194	• FB121371	279	• FML1207D Abat.	579
		• T127551I	353	• FB122371	214	• FB121371	279	• FML1207I Abat.	579
1400 x 700		• T147651D	514	• FB142371	265	• FB141371	349	• FML14070 Abat.	682
		• T147651I	514	• FB142371	265	• FB141371	349	• FML14070 Abat.	682
1800 x 700		• T187552D	673	• FB182371	349	• FB181371	462	• FML18070 Corre.	867
		• T187552I	673	• FB182371	349	• FB181371	462	• FML18070 Corre.	867

• 24 horas expedición • 3 días expedición

# Fregaderos

## Gran capacidad



### Gran capacidad



Grifería  
Pág. 27

#### Fregadero

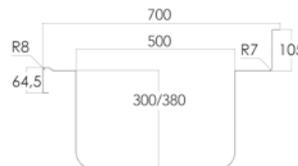
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos en cada cuba.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Grifería no incluida.

#### Bastidor

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- El bastidor se adapta al fregadero con facilidad gracias a un intuitivo método de ensamblaje.
- Su exclusivo sistema de fijación permite una unión sólida del fregadero al bastidor evitando cualquier tipo de movimiento.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Patas traseras avanzadas 50 mm que permiten situar los bastidores en suelos con radio sanitario.
- Diseñados para incorporar un estante inferior (opcional).
- Se suministran desmontados.

#### Mueble con puertas para fregadero de gran capacidad

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Se suministran montados.



#### Gama 700

Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Bastidor	PVP (€)	Estante	PVP (€)	Mueble con puertas correderas	PVP (€)
1000 x 700	860 x 500 x 380	• T1078650	614	• FB100070	231	• FB100370	139	• FM100070	776
1200 x 700	1060 x 500 x 380	• T1271050	739	• FB120070	243	• FB120370	163	• FM120070	831
1400 x 700	1200 x 500 x 380	• T1471250	749	• FB140070	266	• FB140370	182	• FM140070	883
1600 x 700	860 x 500 x 380	• T167851D	784	• FB160070	277	• FB160370	219	• FM160070	937
	860 x 500 x 380	• T167851I	784	• FB160070	277	• FB160370	219	• FM160070	937
1800 x 700	1160 x 500 x 380	• T187151D	827	• FB180070	298	• FB180370	234	• FM180070	989
	1160 x 500 x 380	• T187151I	827	• FB180070	298	• FB180370	234	• FM180070	989
	500 x 500 x 300	• T1875530	984	• FB180070	298	• FB180370	234	• FM180070	989
	800 x 500 x 380	• T1878520	878	• FB180070	298	• FB180370	234	• FM180070	989
2000 x 700	1160 x 500 x 380	• T207151D	904	• FB200070	315	• FB200370	250	• FM200070	1160
	1160 x 500 x 380	• T207151I	904	• FB200070	315	• FB200370	250	• FM200070	1160

• 24 horas expedición

• 3 días expedición

# Fregaderos Con cubeta y aro desbarazado



## Fregadero con cubeta y aro desbarazado

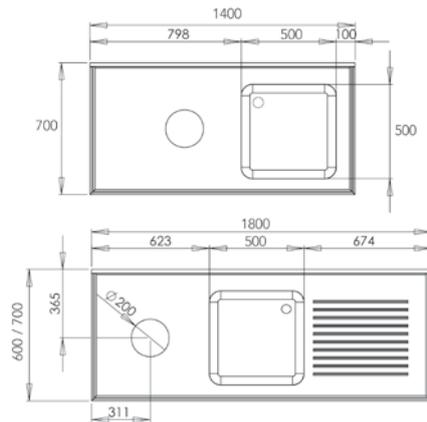


### Fregadero

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Cubeta embutida con válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos.
- Agujero de desbarace con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura situado bajo la encimera.

### Bastidor

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas de acero inoxidable cuadradas de 40x40 mm y de altura regulable para la colocación de lavavajillas estándar de altura máxima de 900 mm.
- Cubo de basura y grifería no incluidos.
- Se suministran desmontados.



### Gama 600

Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Bastidor	PVP (€)	Bastidor con espacio lavavajillas	PVP (€)
1800 x 600	400 x 400 x 250	• TFAD186D	723	• FBAD1860	411	• FBAD186L	333
	400 x 400 x 250	• TFAD186I	723	• FBAD1860	411	• FBAD186L	333

### Gama 700

Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Fregadero	PVP (€)	Bastidor	PVP (€)	Bastidor con espacio lavavajillas	PVP (€)
1400 x 700	500 x 500 x 300	• TFAD147D	541	• FBAD1470	271	-	-
	500 x 500 x 300	• TFAD147I	541	• FBAD1470	271	-	-
1800 x 700	500 x 400 x 250	• TFAD187D	767	• FBAD1870	427	• FBAD187L	351
	500 x 400 x 250	• TFAD187I	767	• FBAD1870	427	• FBAD187L	351

• 24 horas expedición

# Fregaderos Preparación de alimentos

## Fregadero para preparación de verduras, carne y pescado

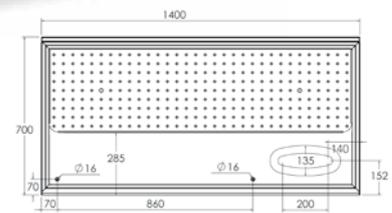
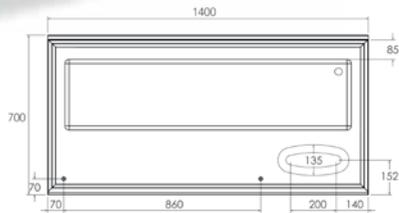
- Indicados para la preparación de alimentos frescos.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Agujero de desbarace para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) situado bajo la encimera.
- La mesa para verduras incorpora una cubeta de gran capacidad con válvula de desagüe, con posibilidad de superponer cubetas GN 1/3, 1/2, 1/1, 2/3. Además de una tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor.
- La mesa para carnes y pescados incorpora una bandeja perforada para escurrir o descongelar. Con rebaje en acabado en punta de diamante con desagüe Ø17 mm centrado.
- Cubo de basura y grifería no incluidos.
- Se suministran desmontados.



Grifería  
Pág. 27

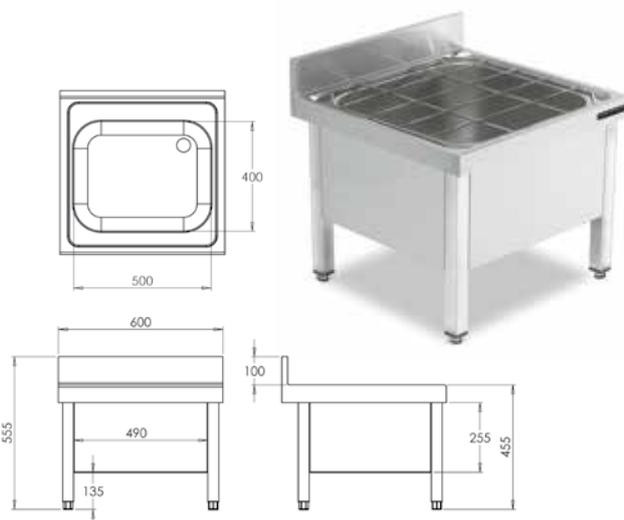


Cubos  
Pág. 84



### Gama 700

Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Encimera	PVP (€)	Bastidor	PVP (€)
Mesa preparación de verduras	1400 x 700 x 850	1250 x 310 x 170	• TMLV1470	966	• FMLV1470	271
Mesa preparación de carne y pescado	1400 x 700 x 850	—	• TMPC1470	929	• FMPC1470	271



## Fregadero vertedero

- Diseñado para el llenado y vaciado de ollas grandes.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Rejilla móvil para el apoyo de grandes recipientes, incluida.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm.
- Se suministra montado.

Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Código	PVP (€)
600 x 600 x 555	500 x 400 x 250	• F06655FV	529

• 24 horas expedición

# Fregaderos Accesorios

## Peto lateral postizo para fregaderos

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Su diseño permite un fácil montaje y una gran solidez.
- Se integran en cualquier fregadero de Distform.



Modelo	Lateral	Código	PVP (€)
Gama 500	Derecha	• CPE00009	99
	Izquierda	• CPE00010	99
Gama 550	Derecha	• CPE00011	105
	Izquierda	• CPE00012	105
Gama 600	Derecha	• CPE00001	109
	Izquierda	• CPE00002	109
Gama 700	Derecha	• CPE00003	118
	Izquierda	• CPE00004	118



## Plafón lateral inferior para bastidor de fregadero

- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil montaje.

Modelo	Código	PVP (€)
Gama 550	• FB000055	62
Gama 600	• FB000060	67
Gama 700	• FB000070	76

## Fondos perforados para fregaderos

- Los fondos perforados facilitan la limpieza de los alimentos aislándolos del fondo.
- Fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.



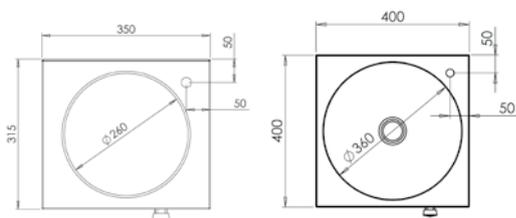
Medidas totales (mm)	Orificio	Código	PVP (€)
500 x 400	Derecha	• R005400D	64
	Izquierda	• R005400I	64
500 x 500	Derecha	• R005500D	68
	Izquierda	• R005500I	68
600 x 500	Derecha	• R006500D	82
	Izquierda	• R006500I	82

• 24 horas expedición

# Lavamanos Mural

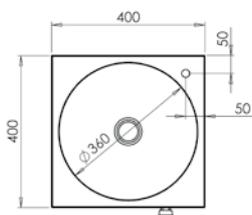
## Lavamanos mural

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Grifo con caño giratorio y pulsador temporizado.
- Mezclador dos aguas.



### Caño giratorio

Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Código	PVP (€)
Caño giratorio	350 x 315 x 120	Ø 260 x 100	• F0253000	210
Caño giratorio	400 x 400 x 173	Ø 360 x 130	• F0252000	247
Caño giratorio + dispensador jabón	400 x 400 x 173	Ø 360 x 130	• F0252001	325



### Grifo electrónico

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Grifo electrónico con conexión eléctrica a 230V/1/50 Hz.
- Mezclador dos aguas.

Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Código	PVP (€)
Grifo electrónico	400 x 400 x 173	Ø 360 x 130	• F0252200	582
Grifo electrónico + dispensador jabón	400 x 400 x 173	Ø 360 x 130	• F0252201	660

## Peto mural para lavamanos

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Fácil montaje en todos los lavamanos.



Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
400 x 300 x 23	• F0250301	36

• 24 horas expedición

# Lavamanos De pie



Modelos con 2 pulsadores



## Lavamanos de pie

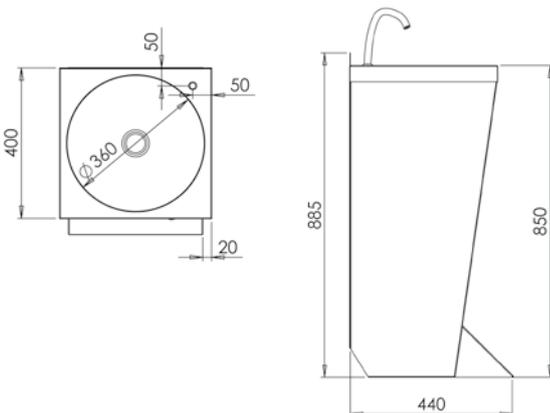
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Cubeta de Ø 360 mm x 130 mm.
- Grifo con caño giratorio y pulsador de pie o grifo electrónico, según modelo.
- Grifo electrónico con conexión eléctrica a 230V/1/50 Hz.
- El lavamanos con dos pulsadores incluye un pulsador para agua fría y otro para caliente.
- Mezclador dos aguas.
- Puerta frontal registrable.
- Se suministran totalmente equipados.

### Caño giratorio

Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
caño giratorio	400 x 440 x 850	• F0251000	312
caño giratorio + dispensador jabón	400 x 440 x 850	• F0251001	433
caño giratorio + 2 pulsadores	400 x 440 x 850	• F0251200	389
caño giratorio + 2 pulsadores + dispensador jabón	400 x 440 x 850	• F0251201	510

### Grifo electrónico

Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
grifo electrónico	400 x 440 x 850	• F0251300	647
grifo electrónico + dispensador jabón	400 x 440 x 850	• F0251301	768



• 24 horas expedición

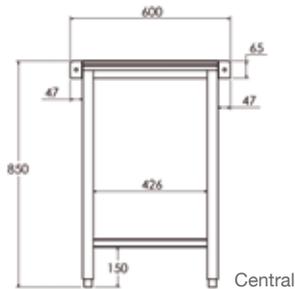
# Zona de lavado

## Mesas para lavavajillas



### Mesas entrada/salida

- Encimeras de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estante de acero inoxidable.
- Rápido montaje mediante tornillería allen (llave incluida).
- Fácil conexión a cualquier lavavajillas mediante sistema de engatillado universal.
- Reversibles. Se pueden engatillar por los dos lados.
- Sobre liso con pendiente para una fácil y ágil limpieza.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- En mesas murales, peto posterior de 158 mm de altura.
- Se suministran desmontadas.



Central

#### Central

##### Medidas totales (mm)

600 x 600 x 850	• FESCS066	444
1100 x 600 x 850	• FESCS116	521
1600 x 600 x 850	• FESCS166	609
2100 x 600 x 850	• FESCS216	731
2600 x 600 x 850	-	-



##### Sin estante PVP (€)

• FESCS066	444
• FESCS116	521
• FESCS166	609
• FESCS216	731
-	-



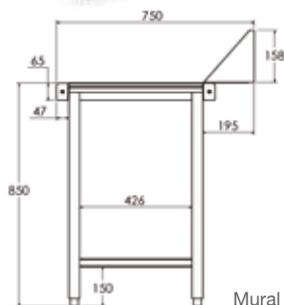
##### Con estante PVP (€)

• FESCE066	643
• FESCE116	742
• FESCE166	863
• FESCE216	1020
• FESCE266	1.281



##### Estante intermedio PVP (€)

• FLAV0600	89
• FLAV1100	133
• FLAV1600	179
• FLAV2100	220
• FLAV2600	265



Mural

#### Mural

##### Medidas totales (mm)

700 x 750 x 850	• FESMS077	513
1100 x 750 x 850	• FESMS117	604
1600 x 750 x 850	• FESMS167	705
2100 x 750 x 850	• FESMS217	845
2600 x 750 x 850	-	-



##### Sin estante PVP (€)

• FESMS077	513
• FESMS117	604
• FESMS167	705
• FESMS217	845
-	-



##### Con estante PVP (€)

• FESME077	692
• FESME117	790
• FESME167	954
• FESME217	1.107
• FESME267	1.379



##### Estante intermedio PVP (€)

• FLAV0700	96
• FLAV1100	133
• FLAV1600	179
• FLAV2100	220
• FLAV2600	265

### Accesorios para mesas de prelavado



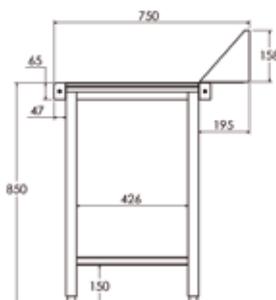
#### Modelo

#### Código

#### PVP (€)

Cesta inoxidable prelavado para cubeta 500 x 400 x 250	• ECU00012	97
Aro de desbarazado Ø 200mm	• CAD00001	22
Tapa de aro de desbarazado	• RTAPAD01	52

• 3 días expedición



## Mesas de prelavado



Grifería  
Pág. 27

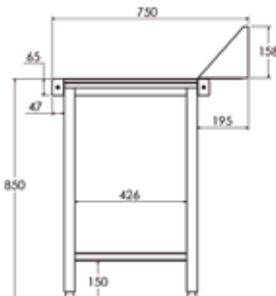
- Encimeras de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estante de acero inoxidable.
- Fácil conexión a cualquier lavavajillas mediante sistema de engatillado universal.
- Cubeta embutida con válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Peto posterior de 158 mm de altura.
- Se suministran desmontadas.
- Grifo no incluido.



### Cubeta izquierda

### Cubeta derecha

Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Sin estante		Con estante		Sin estante		Con estante	
		PVP (€)	PVP (€)	PVP (€)	PVP (€)	PVP (€)	PVP (€)		
700 x 750 x 850	400 x 400 x 250	● FPMSC07I 830	● FPMEC07I 1.057	● FPMSC07D 830	● FPMEC07D 1.057				
1100 x 750 x 850	400 x 400 x 250	● FPMSC11I 926	● FPMEC11I 1.167	● FPMSC11D 926	● FPMEC11D 1.167				
1600 x 750 x 850	500 x 400 x 250	● FPMSC16I 1035	● FPMEC16I 1.348	● FPMSC16D 1.035	● FPMEC16D 1.348				
2100 x 750 x 850	500 x 400 x 250	● FPMSC21I 1.181	● FPMEC21I 1.518	● FPMSC21D 1.181	● FPMEC21D 1.518				
2600 x 750 x 850	500 x 400 x 250	-	● FPMEC26I 1.821	-	● FPMEC26D 1.821				



## Mesas de prelavado con aro desbarazado



Grifería  
Pág. 27



Cubos  
Pág. 84

- Encimeras de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estante de acero inoxidable.
- Cubeta embutida con válvula de desagüe y tubo rebosadero incluidos.
- Agujero de desbarace con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura situado bajo la encimera.
- Peto posterior de 158 mm de altura.
- Se suministran desmontadas.
- Grifo y cubo de basura, no incluidos.



### Cubeta izquierda + aro desbarazado

### Aro desbarazado + cubeta derecha

Medidas totales (mm)	Medidas cubeta (mm)	Sin estante		Con estante		Sin estante		Con estante	
		PVP (€)	PVP (€)	PVP (€)	PVP (€)	PVP (€)	PVP (€)		
1100 x 750 x 850	400 x 400 x 250	● FPMAC11I 1.000	● FPAEC11I 1.323	● FPMAC11D 1.000	● FPAEC11D 1.323				
1600 x 750 x 850	500 x 400 x 250	● FPMAC16I 1.243	● FPAEC16I 1.400	● FPMAC16D 1.243	● FPAEC16D 1.400				
2100 x 750 x 850	500 x 400 x 250	● FPMAC21I 1.383	● FPAEC21I 1.563	● FPMAC21D 1.383	● FPAEC21D 1.563				
2600 x 750 x 850	500 x 400 x 250	-	● FPAEC26I 1.857	-	● FPAEC26D 1.857				

● 3 días expedición



---

# Grifería

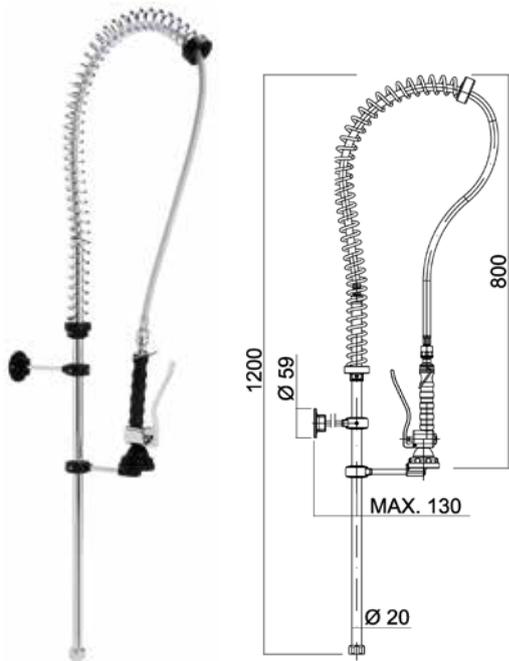
<b>Grifos ducha</b>	P – 28
<b>Grifos industriales</b>	P – 30
<b>Grifos electrónicos</b>	P – 32
<b>Grifos temporizados</b>	P – 32
<b>Grifos extensibles</b>	P – 33

# Grifería

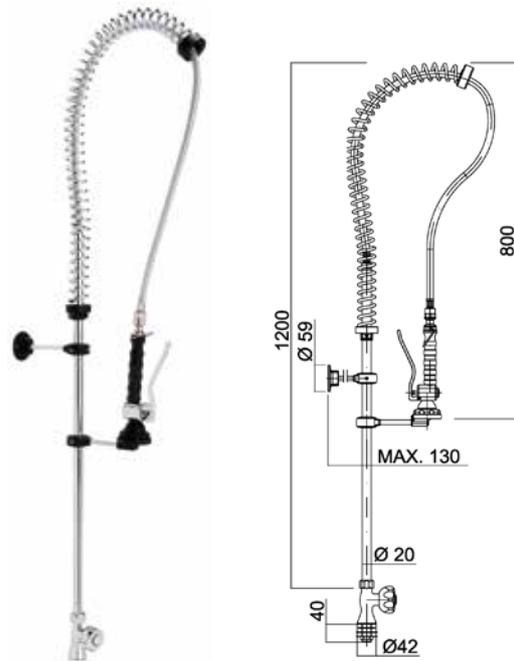
## Grifos ducha

· Grifos ducha de alta calidad, duraderos y ergonómicos, diseñados para su uso intensivo en cocinas profesionales.

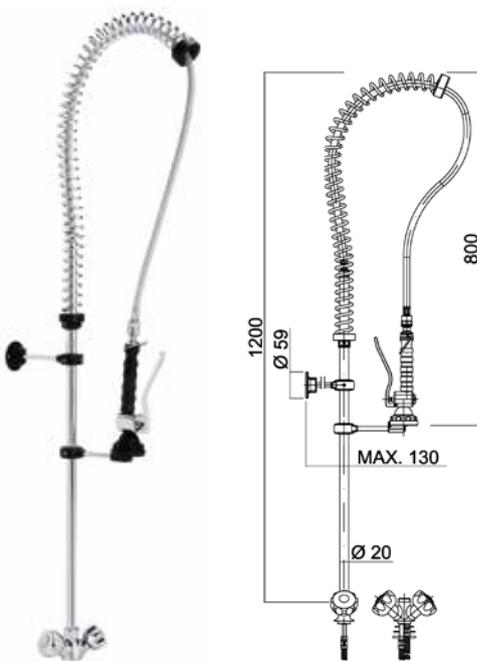
- Fabricados en latón cromado de alta densidad, con muelles de acero inoxidable y tubo flexible resistente a la alta temperatura y presión del agua.
- Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red.
- Accesorios necesarios para su fijación incluidos.



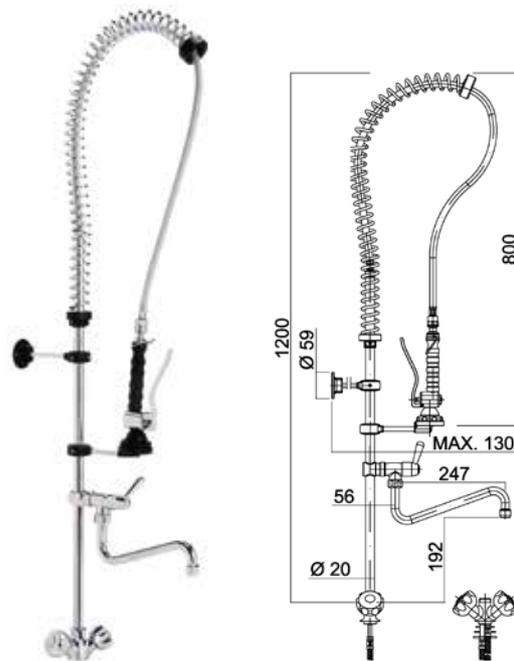
Modelo	Código	PVP (€)
Grifo ducha agua directa	• R0020203	198



Modelo	Código	PVP (€)
Grifo ducha un agua	• R0020200	219

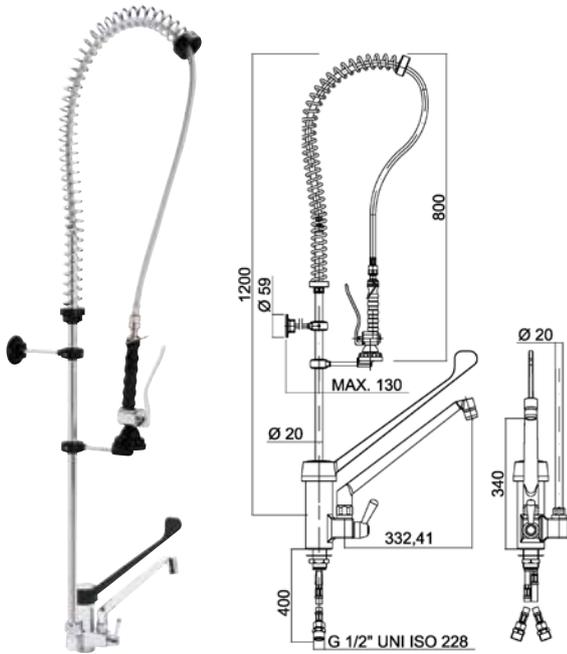


Modelo	Código	PVP (€)
Grifo ducha dos aguas	• R0020201	236

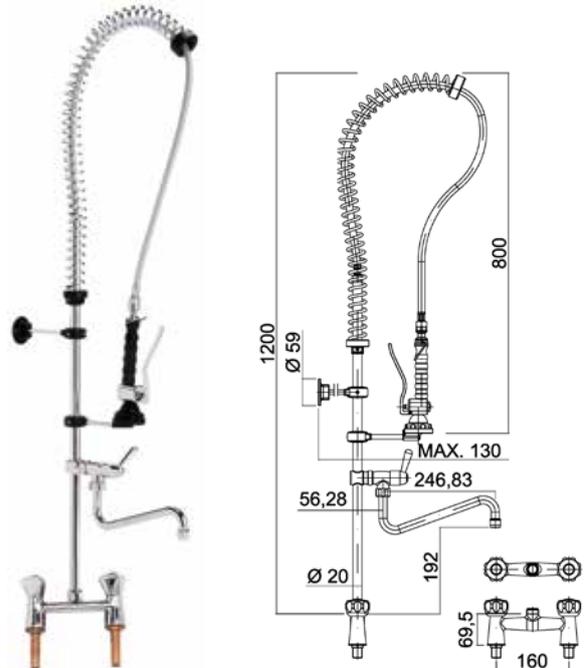


Modelo	Código	PVP (€)
Grifo ducha dos aguas con grifo	• R0020205	292

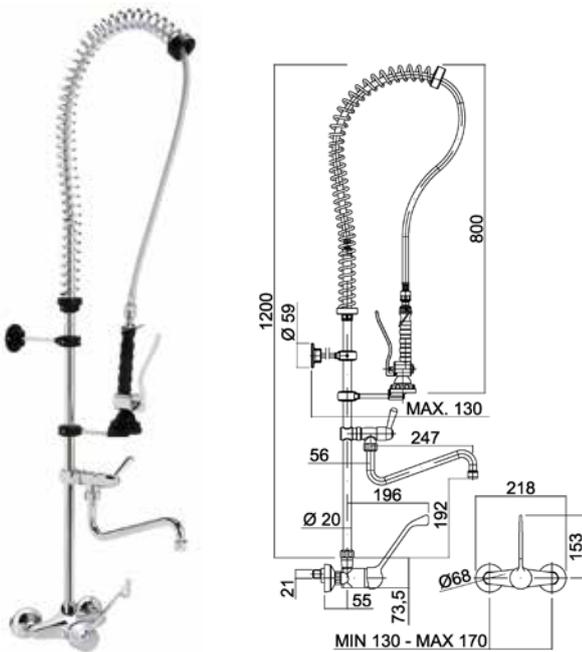
• 24 horas expedición



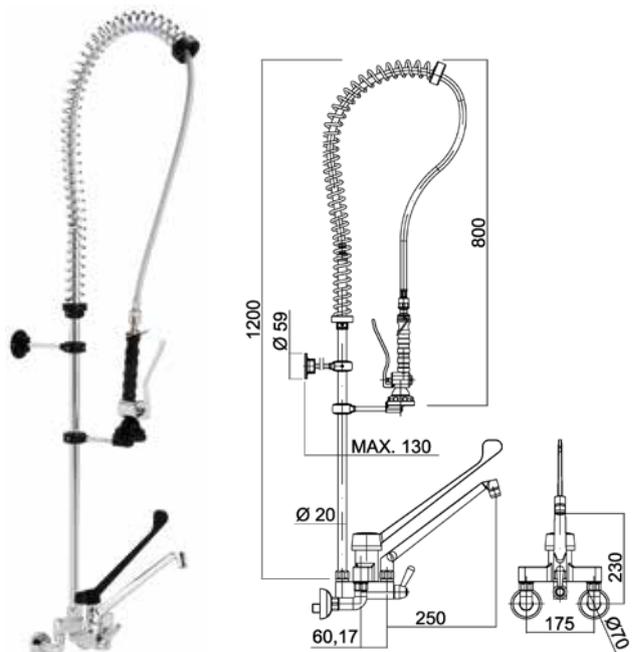
Modelo	Código	PVP (€)
Grifo ducha gerontológico y grifo	• R0020216	395



Modelo	Código	PVP (€)
Grifo ducha con dos soportes y grifo	• R0020217	419



Modelo	Código	PVP (€)
Grifo ducha pared con grifo	• R0020218	554



Modelo	Código	PVP (€)
Grifo ducha gerontológico a pared	• R0020234	580

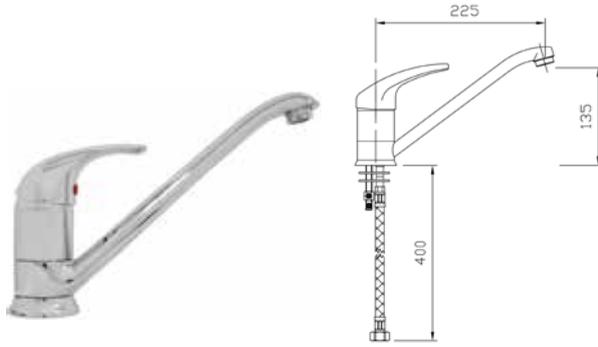
• 24 horas expedición

# Grifería

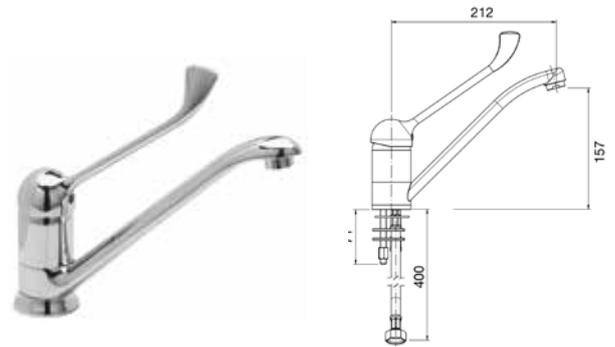
## Grifos industriales

· Grifos industriales de alta calidad, duraderos, diseñados para su uso intensivo en cocinas profesionales.

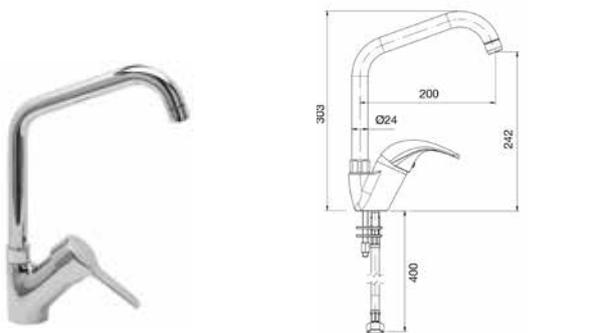
- Fabricados en latón cromado de alta densidad.
- Manetas ergonómicas que facilitan la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red.
- Accesorios necesarios para su fijación incluidos.



Modelo	Código	PVP (€)
Grifo caño bajo mando corto	• R0020221	174



Modelo	Código	PVP (€)
Grifo caño bajo mando alto	• R0020208	181



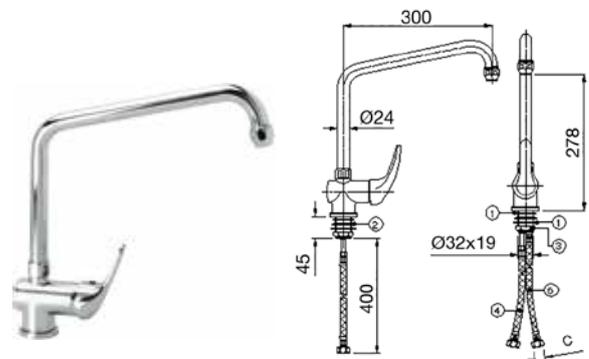
Modelo	Código	PVP (€)
Grifo caño alto monomando	• R0020202	170



Modelo	Código	PVP (€)
Grifo 2 aguas	• R0020207	79

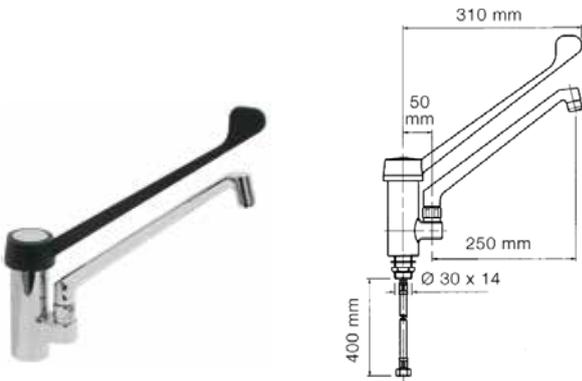


Modelo	Código	PVP (€)
Grifo mezclador 2 aguas y caño giratorio	• R0020220	119

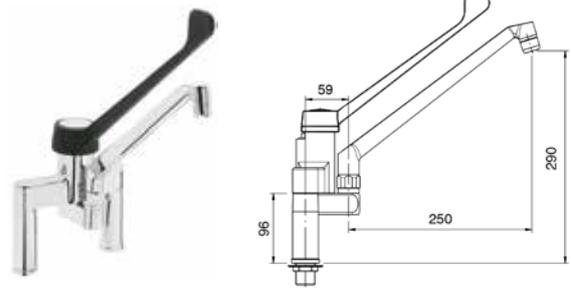


Modelo	Código	PVP (€)
Grifo caño alto relleno	• R0020238	201

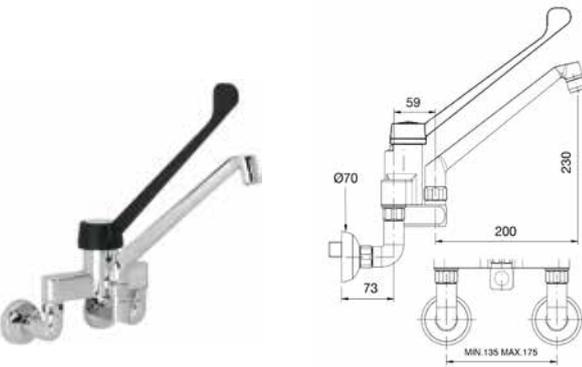
• 24 horas expedición



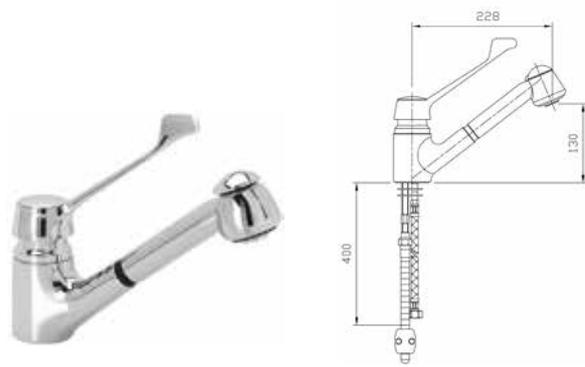
Modelo	Código	PVP (€)
Grifo de codo gerontológico	• R0020215	194



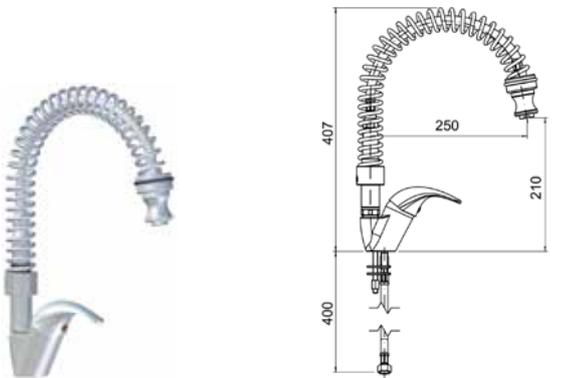
Modelo	Código	PVP (€)
Grifo mezclador 2 tomas codo gerontológico 3/4	• R0020233	283



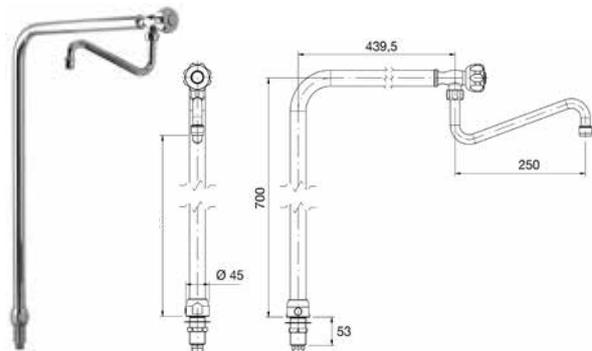
Modelo	Código	PVP (€)
Grifo mezclador de pared dos aguas	• R0020222	284



Modelo	Código	PVP (€)
Grifo mezclador dos aguas con caño extraíble	• R0020223	264



Modelo	Código	PVP (€)
Grifo mezclador monomando espiral	• R0020239	274



Modelo	Código	PVP (€)
Grifo columna un agua	• R0020219	290

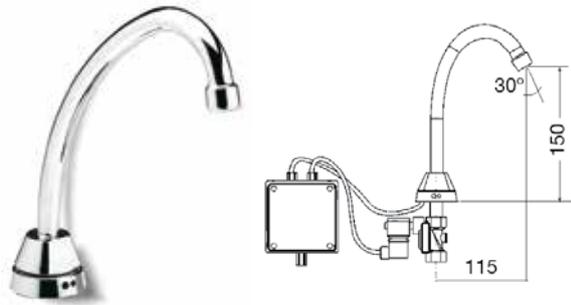
• 24 horas expedición

# Grifería

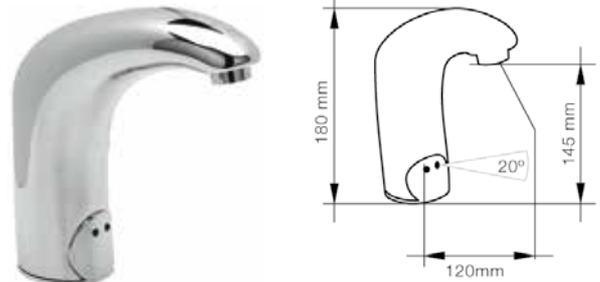
## Grifos electrónicos

### Grifos electrónicos

- Grifos electrónicos para una máxima comodidad de uso e higiene.
- Incorporan un sensor electrónico que se activa para la apertura y cierre del caudal de agua al acercar o retirar las manos.
- Incorporan latiguillos flexibles para su conexión a la red.
- Modelos eléctricos a red o con pilas.



Modelo	Código	PVP (€)
Grifo electrónico de caño alto a red	• R0020230	335



Modelo	Código	PVP (€)
Grifo electrónico a red	• R0020214	352
Grifo electrónico con pilas	• R0020229	399

### Grifos temporizados

- Grifos temporizados cromados de alta densidad.
- Modelos con tiempo de cierre graduable o fijo.

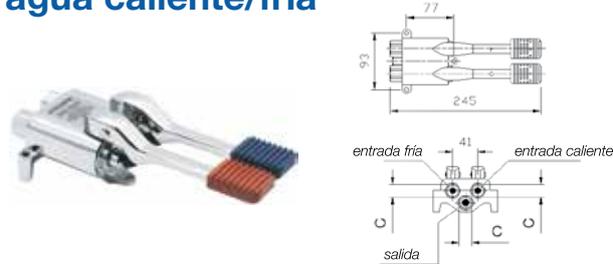


Modelo	Código	PVP (€)
Grifo temporizado de cierre graduable	• R0020280	63



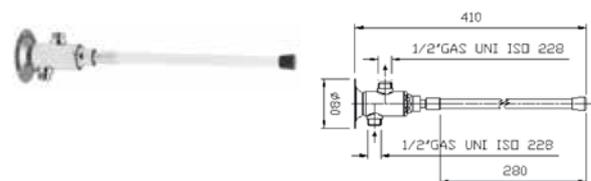
Modelo	Código	PVP (€)
Grifo temporizado mezclador con tiempo de cierre fijo	• R0020281	139

### Grifo pulsador a pedal doble agua caliente/fría



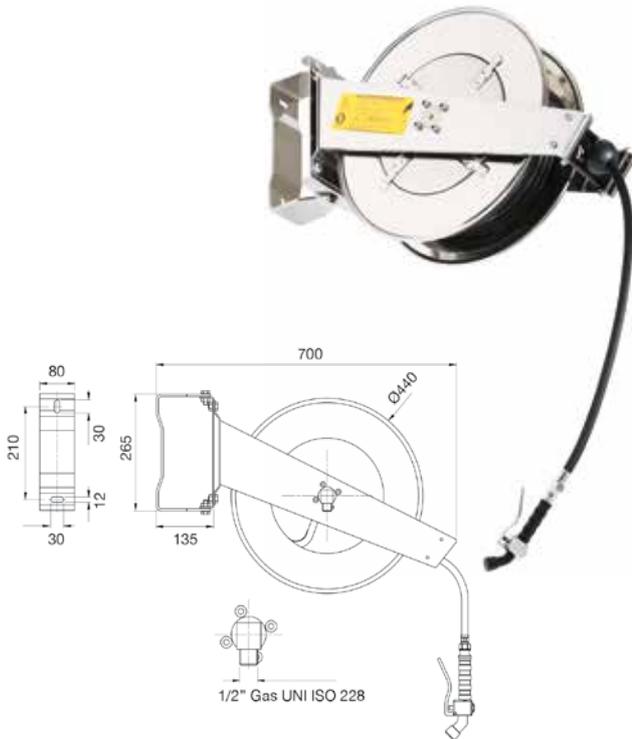
Modelo	Código	PVP (€)
Pulsador a pedal 2 aguas, simple	• R0020226	214
Pulsador a pedal 2 aguas, doble	• R0020237	228

### Grifo de rodilla 2 aguas con temporizador y mezclador



Modelo	Código	PVP (€)
2 aguas, temporizador y mezclador	• R0020227	128
1 agua con temporizador	• R0020225	88

• 24 horas expedición



## Grupo extensor manguera con grifo

- Grifos extensibles diseñados para su uso intensivo en restauración, industria cárnica, pescaderías, colectividades, catering...
- Fabricados en acero inoxidable.
- Equipados con manguera para uso alimentario resistente a la temperatura. Manguera retráctil, con sistema de bloqueo que permite mantener la longitud de manguera deseada sin esfuerzo.
- Instalación en pared.
- Presión máxima de trabajo: 5 bar.
- Caudal máximo a 4 bar: 13 l/min.

Longitud	Código	PVP (€)
10 metros	• R0020232	1.495
15 metros	• R0020235	1.576
20 metros	• R0020236	1.628



## Expositor de grifería Distform

- Expositor de grifería industrial de cómoda fijación a pared, construido totalmente en acero inoxidable y personalizable con el nombre o logo de su empresa.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
1200 x 1350 x 274	• R0020100	450

- 24 horas expedición
- 3 días expedición



---

# Mesas de trabajo

<b>Gama 500 / 550</b>	P – 36
<b>Gama 600</b>	P – 38
<b>Gama 700</b>	P – 40
<b>Gama 800 / 900</b>	P – 42
<b>Mesa mural con cubeta</b>	P – 43
<b>Mesas con puertas y/o cajones</b>	P – 44
<b>Mesas para desperdicios</b>	P – 46
<b>Mesas con cajones</b>	P – 46
<b>Accesorios</b>	P – 47
<b>Mesas de apoyo y preparación</b>	P – 50
<b>Mesas calientes</b>	P – 52
<b>Mesas baño maría</b>	P – 53

# Mesas de trabajo

## Gama 500



### Mesa central

- Encimeras de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.
- Estante de acero inoxidable.
- Frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldado.
- Estante intermedio adicional, opcional.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Se suministran desmontadas.
- Fácil y rápido montaje en sólo 3 minutos.



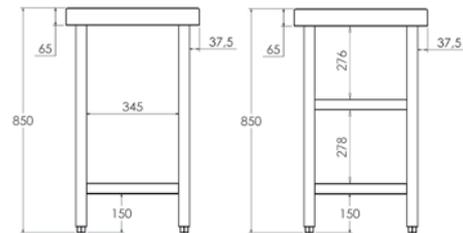
Montaje



Pack ruedas  
Pág. 46



Accesorios  
Pág. 47



Sin estante intermedio adicional

Con estante intermedio adicional

### Gama 500



Medidas totales (mm)	Mesa con marco de refuerzo	PVP (€)	Mesa con estante	PVP (€)	Mesa con estante montada	PVP (€)	Estante intermedio adicional	PVP (€)
600 x 500 x 850	• F0051718	317	• F0050718	335	• F005M718	368	• F0053718	75
800 x 500 x 850	• F0051719	329	• F0050719	349	• F005M719	383	• F0053719	90
1000 x 500 x 850	• F0051708	338	• F0050708	359	• F005M708	394	• F0053708	106
1200 x 500 x 850	• F0051709	351	• F0050709	369	• F005M709	405	• F0053709	117
1400 x 500 x 850	• F0051710	385	• F0050710	406	• F005M710	446	• F0053710	138
1500 x 500 x 850	• F0051722	398	• F0050722	421	• F005M722	463	• F0053722	144
1600 x 500 x 850	• F0051711	413	• F0050711	429	• F005M711	471	• F0053711	150
1800 x 500 x 850	• F0051712	470	• F0050712	498	• F005M712	547	• F0053712	174
2000 x 500 x 850	• F0051713	479	• F0050713	507	• F005M713	557	• F0053713	181

• 24 horas expedición

• 3 días expedición



## Mesa mural

- Encimeras de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.
- Estante de acero inoxidable.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Estante intermedio adicional, opcional.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Se suministran desmontadas.
- Fácil y rápido montaje en sólo 3 minutos.



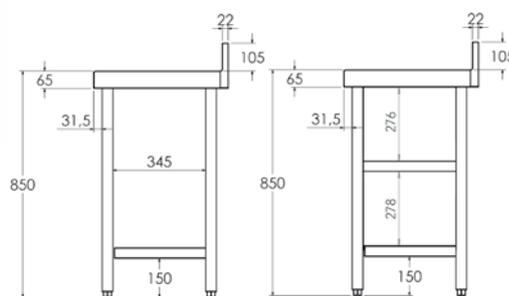
Montaje



Pack ruedas  
Pág. 46



Accesorios  
Pág. 47



Sin estante intermedio adicional

Con estante intermedio adicional

### Gama 500



Medidas totales (mm)	Mesa con marco de refuerzo	PVP (€)	Mesa con estante	PVP (€)	Mesa con estante montada	PVP (€)	Estante intermedio adicional	PVP (€)
600 x 500 x 850	• F0051818	319	• F0050818	338	• F005M818	371	• F0053718	75
800 x 500 x 850	• F0051819	333	• F0050819	355	• F005M819	390	• F0053719	90
1000 x 500 x 850	• F0051808	346	• F0050808	365	• F005M808	401	• F0053708	106
1200 x 500 x 850	• F0051809	361	• F0050809	379	• F005M809	416	• F0053709	117
1400 x 500 x 850	• F0051810	387	• F0050810	411	• F005M810	452	• F0053710	138
1500 x 500 x 850	• F0051822	403	• F0050822	429	• F005M822	471	• F0053722	144
1600 x 500 x 850	• F0051811	414	• F0050811	438	• F005M811	481	• F0053711	150
1800 x 500 x 850	• F0051812	476	• F0050812	507	• F005M812	557	• F0053712	174
2000 x 500 x 850	• F0051813	499	• F0050813	528	• F005M813	580	• F0053713	181

### Gama 550

Medidas totales (mm)	Mesa con marco de refuerzo	PVP (€)	Mesa con estante	PVP (€)	Mesa con estante montada	PVP (€)	Estante intermedio adicional	PVP (€)
800 x 550 x 850	• F0051208	366	• F0050228	391	• F005M228	434	• F0053208	96
1000 x 550 x 850	• F0051210	381	• F0050220	402	• F005M220	447	• F0053210	114
1200 x 550 x 850	• F0051212	397	• F0050223	417	• F005M222	463	• F0053212	123
1400 x 550 x 850	• F0051214	426	• F0050224	452	• F005M224	502	• F0053214	145

• 24 horas expedición • 3 días expedición

# Mesas de trabajo

## Gama 600



### Mesa central

- Encimeras de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.
- Estante de acero inoxidable.
- Frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldado.
- Estante intermedio adicional, opcional.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Se suministran desmontadas.
- Fácil y rápido montaje en sólo 3 minutos.



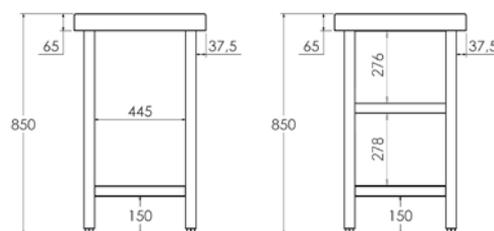
Montaje



Pack ruedas  
Pág. 46



Accesorios  
Pág. 47



Sin estante intermedio adicional

Con estante intermedio adicional

### Gama 600



Medidas totales (mm)	Mesa con marco de refuerzo	PVP (€)	Mesa con estante	PVP (€)	Mesa con estante montada	PVP (€)	Estante intermedio adicional	PVP (€)
600 x 600 x 850	• F0051015	375	• F0050015	387	• F005M015	425	• F0050315	89
700 x 600 x 850	• F0051023	377	• F0050023	393	• F005M023	432	• F0050323	96
800 x 600 x 850	• F0051016	383	• F0050016	402	• F005M016	442	• F0050316	107
900 x 600 x 850	• F0051024	388	• F0050024	408	• F005M024	448	• F0050324	116
1000 x 600 x 850	• F0051001	392	• F0050001	414	• F005M001	455	• F0050301	126
1100 x 600 x 850	• F0051025	400	• F0050025	418	• F005M025	459	• F0050325	133
1200 x 600 x 850	• F0051002	408	• F0050002	425	• F005M002	467	• F0050302	139
1300 x 600 x 850	• F0051026	427	• F0050026	443	• F005M026	487	• F0050326	151
1400 x 600 x 850	• F0051003	441	• F0050003	468	• F005M003	514	• F0050303	164
1500 x 600 x 850	• F0051021	449	• F0050021	485	• F005M021	533	• F0050321	171
1600 x 600 x 850	• F0051004	469	• F0050004	495	• F005M004	544	• F0050304	179
1700 x 600 x 850	• F0051027	485	• F0050027	526	• F005M027	578	• F0050327	193
1800 x 600 x 850	• F0051005	519	• F0050005	575	• F005M005	632	• F0050305	207
1900 x 600 x 850	• F0051028	526	• F0050028	579	• F005M028	636	• F0050328	212
2000 x 600 x 850	• F0051006	548	• F0050006	584	• F005M006	642	• F0050306	216
2100 x 600 x 850	• F0051029	611	• F0050029	656	• F005M029	728	• F0050329	220
2200 x 600 x 850	• F0051017	683	• F0050017	709	• F005M017	787	• F0050317	223
2300 x 600 x 850	• F0051030	688	• F0050030	717	• F005M030	796	• F0050330	231
2400 x 600 x 850	• F0051007	695	• F0050007	729	• F005M007	809	• F0050307	242

• 24 horas expedición • 3 días expedición



## Mesa mural

- Encimeras de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.
- Estante de acero inoxidable.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Estante intermedio adicional, opcional.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Se suministran desmontadas.
- Fácil y rápido montaje en sólo 3 minutos.



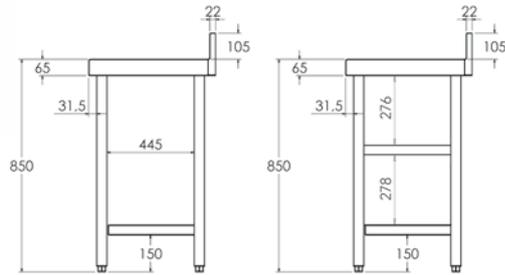
Montaje



Pack ruedas  
Pág. 46



Accesorios  
Pág. 47



Sin estante intermedio adicional

Con estante intermedio adicional

### Gama 600



Medidas totales (mm)	Mesa con marco de refuerzo	PVP (€)	Mesa con estante	PVP (€)	Mesa con estante montada	PVP (€)	Estante intermedio adicional	PVP (€)
600 x 600 x 850	• F0051115	381	• F0050115	389	• F005M115	427	• F0050315	89
700 x 600 x 850	• F0051123	387	• F0050123	402	• F005M123	442	• F0050323	96
800 x 600 x 850	• F0051116	390	• F0050116	410	• F005M116	451	• F0050316	107
900 x 600 x 850	• F0051124	398	• F0050124	416	• F005M124	457	• F0050324	116
1000 x 600 x 850	• F0051101	404	• F0050101	421	• F005M101	463	• F0050301	126
1100 x 600 x 850	• F0051125	415	• F0050125	429	• F005M125	471	• F0050325	133
1200 x 600 x 850	• F0051102	421	• F0050102	437	• F005M102	480	• F0050302	139
1300 x 600 x 850	• F0051126	437	• F0050126	453	• F005M126	498	• F0050326	151
1400 x 600 x 850	• F0051103	455	• F0050103	474	• F005M103	521	• F0050303	164
1500 x 600 x 850	• F0051121	469	• F0050121	495	• F005M121	544	• F0050321	171
1600 x 600 x 850	• F0051104	479	• F0050104	505	• F005M104	555	• F0050304	179
1700 x 600 x 850	• F0051127	500	• F0050127	550	• F005M127	605	• F0050327	193
1800 x 600 x 850	• F0051105	536	• F0050105	585	• F005M105	643	• F0050305	207
1900 x 600 x 850	• F0051128	559	• F0050128	596	• F005M128	655	• F0050328	212
2000 x 600 x 850	• F0051106	566	• F0050106	610	• F005M106	671	• F0050306	216
2100 x 600 x 850	• F0051129	669	• F0050129	698	• F005M129	775	• F0050329	220
2200 x 600 x 850	• F0051117	722	• F0050117	781	• F005M117	867	• F0050317	223
2300 x 600 x 850	• F0051130	729	• F0050130	787	• F005M130	874	• F0050330	231
2400 x 600 x 850	• F0051107	738	• F0050107	798	• F005M107	886	• F0050307	242

• 24 horas expedición • 3 días expedición

# Mesas de trabajo

## Gama 700



### Mesa central

- Encimeras de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.
- Estante de acero inoxidable.
- Frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldado.
- Estante intermedio adicional, opcional.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Se suministran desmontadas.
- Fácil y rápido montaje en sólo 3 minutos.



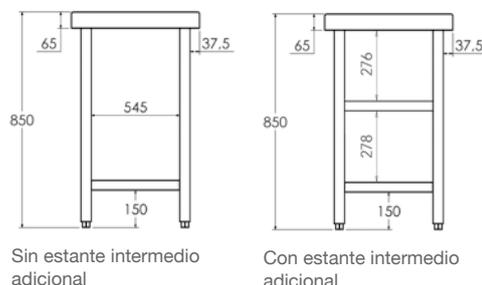
Montaje



Pack ruedas  
Pág. 46



Accesorios  
Pág. 47



### Gama 700



Medidas totales (mm)	Mesa con marco de refuerzo	PVP (€)	Mesa con estante	PVP (€)	Mesa con estante montada	PVP (€)	Estante intermedio adicional	PVP (€)
600 x 700 x 850	• F0051018	370	• F0050018	388	• F005M018	427	• F0050318	93
700 x 700 x 850	• F0051031	375	• F0050031	398	• F005M031	437	• F0050331	105
800 x 700 x 850	• F0051019	384	• F0050019	413	• F005M019	454	• F0050319	119
900 x 700 x 850	• F0051032	394	• F0050032	421	• F005M032	463	• F0050332	126
1000 x 700 x 850	• F0051008	409	• F0050008	437	• F005M008	480	• F0050308	133
1100 x 700 x 850	• F0051033	418	• F0050033	442	• F005M033	486	• F0050333	142
1200 x 700 x 850	• F0051009	422	• F0050009	452	• F005M009	497	• F0050309	159
1300 x 700 x 850	• F0051034	452	• F0050034	482	• F005M034	530	• F0050334	168
1400 x 700 x 850	• F0051010	478	• F0050010	524	• F005M010	576	• F0050310	177
1500 x 700 x 850	• F0051022	487	• F0050022	532	• F005M022	585	• F0050322	188
1600 x 700 x 850	• F0051011	495	• F0050011	542	• F005M011	596	• F0050311	211
1700 x 700 x 850	• F0051035	520	• F0050035	584	• F005M035	642	• F0050335	219
1800 x 700 x 850	• F0051012	554	• F0050012	626	• F005M012	688	• F0050312	226
1900 x 700 x 850	• F0051036	576	• F0050036	643	• F005M036	707	• F0050336	229
2000 x 700 x 850	• F0051013	604	• F0050013	655	• F005M013	720	• F0050313	233
2100 x 700 x 850	• F0051037	634	• F0050037	691	• F005M037	760	• F0050337	236
2200 x 700 x 850	• F0051020	700	• F0050020	738	• F005M020	811	• F0050320	239
2300 x 700 x 850	• F0051038	714	• F0050038	752	• F005M038	827	• F0050338	244
2400 x 700 x 850	• F0051014	758	• F0050014	767	• F005M014	843	• F0050314	249

• 24 horas expedición • 3 días expedición



## Mesa mural

- Encimeras de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.
- Estante de acero inoxidable.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Estante intermedio adicional, opcional.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Se suministran desmontadas.
- Fácil y rápido montaje en sólo 3 minutos.



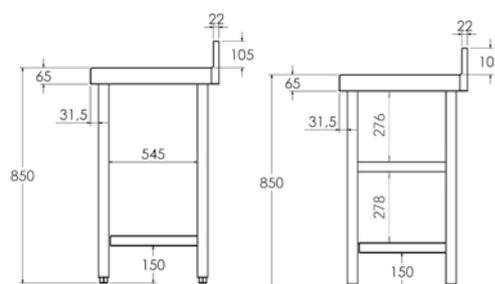
Montaje



Pack ruedas  
Pág. 46



Accesorios  
Pág. 47



Sin estante intermedio adicional

Con estante intermedio adicional

### Gama 700



Medidas totales (mm)	Mesa con marco de refuerzo	PVP (€)	Mesa con estante	PVP (€)	Mesa con estante montada	PVP (€)	Estante intermedio adicional	PVP (€)
600 x 700 x 850	• F0051118	386	• F0050118	396	• F005M118	435	• F0050318	93
700 x 700 x 850	• F0051131	388	• F0050131	411	• F005M131	452	• F0050331	105
800 x 700 x 850	• F0051119	395	• F0050119	424	• F005M119	466	• F0050319	119
900 x 700 x 850	• F0051132	412	• F0050132	437	• F005M132	486	• F0050332	126
1000 x 700 x 850	• F0051108	434	• F0050108	456	• F005M108	501	• F0050308	133
1100 x 700 x 850	• F0051133	446	• F0050133	467	• F005M133	513	• F0050333	142
1200 x 700 x 850	• F0051109	461	• F0050109	478	• F005M109	525	• F0050309	159
1300 x 700 x 850	• F0051134	478	• F0050134	505	• F005M134	555	• F0050334	168
1400 x 700 x 850	• F0051110	506	• F0050110	531	• F005M110	584	• F0050310	177
1500 x 700 x 850	• F0051122	520	• F0050122	561	• F005M122	617	• F0050322	188
1600 x 700 x 850	• F0051111	526	• F0050111	567	• F005M111	623	• F0050311	211
1700 x 700 x 850	• F0051135	530	• F0050135	604	• F005M135	664	• F0050335	219
1800 x 700 x 850	• F0051112	573	• F0050112	639	• F005M112	702	• F0050312	226
1900 x 700 x 850	• F0051136	616	• F0050136	668	• F005M136	735	• F0050336	229
2000 x 700 x 850	• F0051113	652	• F0050113	699	• F005M113	769	• F0050313	233
2100 x 700 x 850	• F0051137	700	• F0050137	742	• F005M137	816	• F0050337	236
2200 x 700 x 850	• F0051120	718	• F0050120	782	• F005M120	860	• F0050320	239
2300 x 700 x 850	• F0051138	722	• F0050138	791	• F005M138	870	• F0050338	244
2400 x 700 x 850	• F0051114	736	• F0050114	798	• F005M114	878	• F0050314	249

• 24 horas expedición • 3 días expedición

# Mesas de trabajo

## Gama 800 / 900



### Mesa central

- Encimeras de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.
- Estante de acero inoxidable.
- Frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldado.
- Estante adicional intermedio opcional.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Se suministran desmontadas.
- Fácil y rápido montaje en sólo 3 minutos.



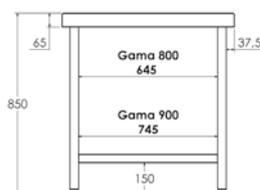
Montaje



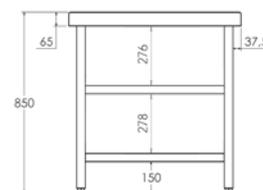
Pack ruedas  
Pág. 46



Accesorios  
Pág. 47



Sin estante intermedio adicional



Con estante intermedio adicional

#### Gama 800

Medidas totales (mm)



Mesa con marco de refuerzo

PVP (€)



Mesa con estante

PVP (€)



Estante intermedio adicional

PVP (€)

600 x 800 x 850	• F0051415	435	• F0050415	457	• F0053415	125
800 x 800 x 850	• F0051416	459	• F0050416	484	• F0053416	137
1000 x 800 x 850	• F0051401	488	• F0050401	514	• F0053401	144
1200 x 800 x 850	• F0051402	499	• F0050402	525	• F0053402	178
1400 x 800 x 850	• F0051403	589	• F0050403	619	• F0053403	189
1500 x 800 x 850	• F0051422	595	• F0050422	624	• F0053422	201
1600 x 800 x 850	• F0051404	603	• F0050404	629	• F0053404	221
1800 x 800 x 850	• F0051405	699	• F0050405	737	• F0053405	243
2000 x 800 x 850	• F0051406	721	• F0050406	759	• F0053406	248

#### Gama 900

Medidas totales (mm)

Mesa con marco de refuerzo

PVP (€)

Mesa con estante

PVP (€)

Estante intermedio adicional

PVP (€)

600 x 900 x 850	• F0051915	498	• F0050915	523	• F0053915	140
800 x 900 x 850	• F0051916	531	• F0050916	553	• F0053916	153
1000 x 900 x 850	• F0051901	563	• F0050901	593	• F0053901	161
1200 x 900 x 850	• F0051902	575	• F0050902	603	• F0053902	199
1400 x 900 x 850	• F0051903	677	• F0050903	707	• F0053903	212
1500 x 900 x 850	• F0051922	683	• F0050922	720	• F0053922	225
1600 x 900 x 850	• F0051904	689	• F0050904	735	• F0053904	248
1800 x 900 x 850	• F0051905	801	• F0050905	843	• F0053905	272
2000 x 900 x 850	• F0051906	831	• F0050906	875	• F0053906	278

• 24 horas expedición

# Mesas de trabajo Con cubeta



## Mesa mural con cubeta

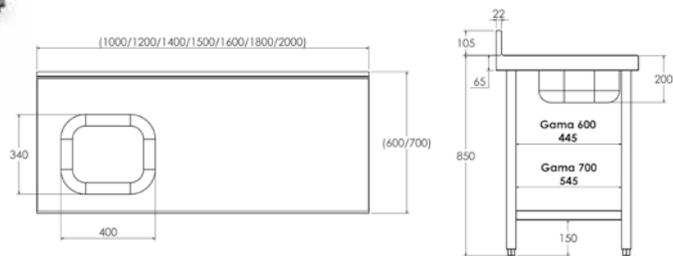
- Fabricadas con encimeras de acero inoxidable AISI 304 18/10, satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo para una mayor robustez.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Cubeta soldada de 400 x 340 x 200 mm.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40x40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Se suministran desmontadas.



Pack ruedas  
Pág. 46



Grifería  
Pág. 27



Gama 600	Cubeta izquierda		Cubeta derecha	
	Con marco de refuerzo	PVP (€)	Con estante	PVP (€)
1000 x 600 x 850	• FMCH1061	516	• FMCH1060	592
1200 x 600 x 850	• FMCH1261	542	• FMCH1260	622
1400 x 600 x 850	• FMCH1461	589	• FMCH1460	697
1500 x 600 x 850	• FMCH1561	607	• FMCH1560	720
1600 x 600 x 850	• FMCH1661	625	• FMCH1660	742
1800 x 600 x 850	• FMCH1861	660	• FMCH1860	777
2000 x 600 x 850	• FMCH2061	713	• FMCH2060	839

Gama 700	Cubeta izquierda		Cubeta derecha	
	Con marco de refuerzo	PVP (€)	Con estante	PVP (€)
1000 x 700 x 850	• FMCH1071	638	• FMCH1070	731
1200 x 700 x 850	• FMCH1271	651	• FMCH1270	746
1400 x 700 x 850	• FMCH1471	681	• FMCH1470	776
1500 x 700 x 850	• FMCH1571	702	• FMCH1570	801
1600 x 700 x 850	• FMCH1671	723	• FMCH1670	825
1800 x 700 x 850	• FMCH1871	792	• FMCH1870	932
2000 x 700 x 850	• FMCH2071	832	• FMCH2070	979

• 24 horas expedición

# Mesas de trabajo

## Mesas con puertas y/o cajones



### Mesa central con puertas y/o cajones

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimeras y estantes con omegas de refuerzo.
- Frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldado.
- Estante regulable en altura con soportes de gran robustez.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Modelos con puertas correderas: deslizamiento de gran suavidad en puertas colgadas, sin guías inferiores para facilitar la limpieza.
- Modelos con cajones: módulo con 3 cajones incluido.
- Medida útil del cajón de 289 x 485 x 125 mm.
- Se suministran montadas.

#### Gama 600



Medidas totales (mm)	Puertas practicables	PVP (€)	Puertas correderas	PVP (€)	Puertas correderas pasantes	PVP (€)	Puertas correderas y cajones derecha	PVP (€)	Puertas correderas y cajones izquierda	PVP (€)
800 x 600 x 850	● F0070083	965	-	-	-	-	-	-	-	-
1000 x 600 x 850	-	-	● F0070001	981	● F0070021	1.174	-	-	-	-
1200 x 600 x 850	-	-	● F0070002	1.020	● F0070022	1.259	-	-	-	-
1400 x 600 x 850	-	-	● F0070003	1.089	● F0070023	1.343	● F0071001	1.695	● F0071011	1.695
1600 x 600 x 850	-	-	● F0070004	1.189	● F0070024	1.430	● F0071002	1.766	● F0071012	1.766
1800 x 600 x 850	-	-	● F0070005	1.264	● F0070025	1.592	● F0071003	1.841	● F0071013	1.841
2000 x 600 x 850	-	-	● F0070006	1.346	● F0070026	1.638	● F0071004	1.948	● F0071014	1.948
2200 x 600 x 850	-	-	-	-	-	-	● F0071005	2.022	● F0071015	2.022
2400 x 600 x 850	-	-	-	-	-	-	● F0071006	2.105	● F0071016	2.105

#### Gama 700

Medidas totales (mm)	Puertas practicables	PVP (€)	Puertas correderas	PVP (€)	Puertas correderas pasantes	PVP (€)	Puertas correderas y cajones derecha	PVP (€)	Puertas correderas y cajones izquierda	PVP (€)
800 x 700 x 850	● F0070087	1.001	-	-	-	-	-	-	-	-
1000 x 700 x 850	-	-	● F0070007	997	● F0070027	1.207	-	-	-	-
1200 x 700 x 850	-	-	● F0070008	1.100	● F0070028	1.292	-	-	-	-
1400 x 700 x 850	-	-	● F0070009	1.150	● F0070029	1.457	● F0071021	1.761	● F0071031	1.761
1600 x 700 x 850	-	-	● F0070010	1.230	● F0070030	1.507	● F0071022	1.868	● F0071032	1.868
1800 x 700 x 850	-	-	● F0070011	1.305	● F0070031	1.642	● F0071023	1.922	● F0071033	1.922
2000 x 700 x 850	-	-	● F0070012	1.379	● F0070032	1.748	● F0071024	2.010	● F0071034	2.010
2200 x 700 x 850	-	-	-	-	-	-	● F0071025	2.089	● F0071035	2.089
2400 x 700 x 850	-	-	-	-	-	-	● F0071026	2.164	● F0071036	2.164

● 3 días expedición



## Mesa mural con puertas y/o cajones

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimeras y estantes con omegas de refuerzo.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Estante regulable en altura con soportes de gran robustez.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Modelos con puertas correderas: deslizamiento de gran suavidad en puertas colgadas, sin guías inferiores para facilitar la limpieza.
- Modelos con cajones: módulo con 3 cajones incluido.
- Medida útil del cajón de 289 x 485 x 125 mm.
- Se suministran montadas.

### Gama 600



Medidas totales (mm)	Puertas practicables	PVP (€)	Puertas correderas	PVP (€)	Puertas correderas y cajones derecha	PVP (€)	Puertas correderas y cajones izquierda	PVP (€)
800 x 600 x 850	● F0070143	882	-	-	-	-	-	-
1000 x 600 x 850	-	-	● F0070101	986	-	-	-	-
1200 x 600 x 850	-	-	● F0070102	1.045	-	-	-	-
1400 x 600 x 850	-	-	● F0070103	1.114	● F0071101	1.720	● F0071111	1.720
1600 x 600 x 850	-	-	● F0070104	1.215	● F0071102	1.792	● F0071112	1.792
1800 x 600 x 850	-	-	● F0070105	1.287	● F0071103	1.866	● F0071113	1.866
2000 x 600 x 850	-	-	● F0070112	1.366	● F0071104	1.967	● F0071114	1.967
2200 x 600 x 850	-	-	-	-	● F0071105	2.050	● F0071115	2.050
2400 x 600 x 850	-	-	-	-	● F0071106	2.138	● F0071116	2.138

### Gama 700

Medidas totales (mm)	Puertas practicables	PVP (€)	Puertas correderas	PVP (€)	Puertas correderas y cajones derecha	PVP (€)	Puertas correderas y cajones izquierda	PVP (€)
800 x 700 x 850	● F0070147	901	-	-	-	-	-	-
1000 x 700 x 850	-	-	● F0070106	1.023	-	-	-	-
1200 x 700 x 850	-	-	● F0070107	1.127	-	-	-	-
1400 x 700 x 850	-	-	● F0070108	1.177	● F0071121	1.790	● F0071131	1.790
1600 x 700 x 850	-	-	● F0070109	1.261	● F0071122	1.897	● F0071132	1.897
1800 x 700 x 850	-	-	● F0070110	1.335	● F0071123	1.951	● F0071133	1.951
2000 x 700 x 850	-	-	● F0070111	1.403	● F0071124	2.034	● F0071134	2.034
2200 x 700 x 850	-	-	-	-	● F0071125	2.116	● F0071135	2.116
2400 x 700 x 850	-	-	-	-	● F0071126	2.193	● F0071136	2.193

● 3 días expedición

# Mesas de trabajo

## Para desperdicios y con cajones



### Mesa mural con puerta y orificio de desbarace para cubo de desperdicios

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Agujero de desbarace con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura situado bajo la encimera.
- Se suministra montada.
- Cubo no incluido.

¡Nuevo!



Cubos  
Pág. 84

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
700 x 600 x 850	• F00705A1	653
700 x 700 x 850	• F00705A2	672

### Mesa mural con cajones

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Modelos de 400 mm de ancho, la medida útil del cajón es de 289 x 485 x 125 mm.
- Modelos de 500 mm de ancho, la medida útil del cajón es de 389 x 485 x 125 mm.
- Se suministra montada.



#### Gama 600

Medidas totales (mm)	Cajones	Código	PVP (€)
400 x 600 x 850	3	• F0070151	844
500 x 600 x 850	3	• F0070152	870

#### Gama 700

Medidas totales (mm)	Cajones	Código	PVP (€)
400 x 700 x 850	3	• F0070155	895
500 x 700 x 850	3	• F0070156	923



### Pack de 4 ruedas

- Se suministran incorporadas a las patas cuadradas de 40 x 40 mm.
- 4 ruedas de Ø 125 mm, dos con freno.

Longitud mesa	Código	PVP (€)
≤ 2000 mm	• F0020315	241

• 24 horas expedición • 3 días expedición

# Mesas de trabajo

## Accesorios



### Mesas angulares

- Indicadas para unir mesas o fregaderos en esquinas con ángulo de 90°C.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estantes de acero inoxidable con omegas de refuerzo.
- Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Mesa angular con puerta practicable, se suministra montada.
- Patas regulables en altura.



Mesa angular	Mesa	Estante intermedio		
Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)	Código	PVP (€)
A B				
600 x 600	• F0050660	489	• F0053660	128
700 x 700	• F0050770	541	• F0053770	135
600 x 700	• F0050670	517	• F0053670	131
700 x 600	• F0050760	517	• F0053760	131

### Puerta practicable

Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
Gama 600	1000 x 1000 x 600 x 850	• F0070116	1.356
Gama 700	1000 x 1000 x 700 x 850	• F0070117	1.399

### Peto lateral postizo

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Fácil instalación desde el lateral de la mesa.

Modelo	Lateral	Código	PVP (€)
Gama 500	Derecha	• CPE00013	101
	Izquierda	• CPE00014	101
Gama 600	Derecha	• CPE00005	110
	Izquierda	• CPE00006	110
Gama 700	Derecha	• CPE00007	119
	Izquierda	• CPE00008	119

### Plafón lateral

- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil instalación desde el lateral de la mesa.

Modelo	Medidas totales	Código	PVP (€)
Gama 500	344 x 639	• F0020345	97
Gama 600	444 x 639	• F0020330	105
Gama 700	544 x 639	• F0020331	113

• 24 horas expedición • 3 días expedición

# Mesas de trabajo

## Accesorios



### Módulo cajón de gran capacidad

- Para uso como tolva de pan, para bolsas de desperdicios u otras aplicaciones.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Anclajes para bolsas de basura incluidos.
- Fácil instalación del módulo a las mesas.
- Extracción del cajón mediante 4 guías.

Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
Gama 600	465 x 510 x 590	• F0020340	569
Gama 700	465 x 610 x 590	• F0020341	593

### Módulo de cajones



- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Fácil instalación del módulo a las mesas.
- Módulo con 3 cajones: medida útil del cajón de 360 x 437 x 109 mm.
- Módulo con 4 cajones: medida útil del cajón de 360 x 437 x 62 mm.
- Cajones extraíbles.

Modelo	Medidas totales (mm)	Cajones	Código	PVP (€)
Gama 600	465 x 510 x 590	3	• F0020314	523
	465 x 510 x 590	4	• F0020316	579
Gama 700	465 x 610 x 590	3	• F0020313	557
	465 x 610 x 590	4	• F0020317	614



### Cajón gran capacidad con guías telescópicas

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Instalación en todas las mesas de trabajo excepto en la gama de 500.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
460 x 450 x 150	• F0020302	169



### Armario calentador de platos modular

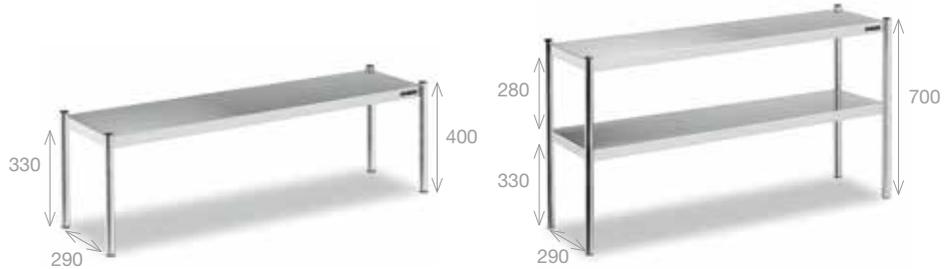
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- 1 estante interior regulable.
- Interruptor luminoso y termostato regulable de 0/90 °C.
- Fácil instalación en el estante inferior de las mesas de trabajo.

Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Código	PVP (€)
395 x 410 x 590	40 platos	700	• F0420306	832

• 24 horas expedición • 3 días expedición

## Estantes de sobremesa

- Para facilitar el emplatado y servicio de platos en preparación.
- Estantes fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Soportes en tubo redondo de Ø 30 mm.
- Fácil instalación realizando pequeños orificios en la mesa con soporte de unión (se suministra plantilla).
- Pueden instalarse en cualquier mesa de trabajo, incluidas las mesas calientes.



Para mesa de trabajo	Simple			Doble		
	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
Largo 1000	700 x 350 x 400	• F0030001	283	700 x 350 x 700	• F0030101	389
Largo 1200	900 x 350 x 400	• F0030008	287	900 x 350 x 700	• F0030108	397
Largo 1400	1100 x 350 x 400	• F0030002	292	1100 x 350 x 700	• F0030102	404
Largo 1600	1300 x 350 x 400	• F0030003	300	1300 x 350 x 700	• F0030103	415
Largo 1800	1500 x 350 x 400	• F0030004	317	1500 x 350 x 700	• F0030104	447
Largo 2000	1700 x 350 x 400	• F0030005	332	1700 x 350 x 700	• F0030105	491
Largo 2200	1900 x 350 x 400	• F0030009	347	1900 x 350 x 700	• F0030109	505
Largo 2400	2100 x 350 x 400	• F0030010	398	2100 x 350 x 700	• F0030110	576

## Pantalla de calor halógeno

- Para mantener la temperatura de los platos recién cocinados para su servicio inmediato.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Luz halógena de 300 W con interruptor incluido.
- Diseñada para incorporarse debajo del estante de sobremesa (no incluido).
- Fácil montaje al estante, sin herramientas.
- Mesa no incluida.



Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
800 x 150 x 60	2 lámparas	600	230/50	• F1020601	445
1200 x 150 x 60	3 lámparas	900	230/50	• F1020602	491
1600 x 150 x 60	4 lámparas	1200	230/50	• F1020603	535

• 24 horas expedición

# Mesas de trabajo

## Apoyo de cocción y preparación



### Mesa de altura 600 mm

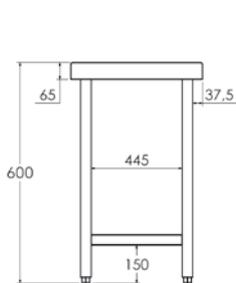
- Indicada para el soporte de aparatos de cocción y situar la altura de trabajo a 850-900 mm.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.
- Encimeras y estantes con omegas de refuerzo.
- Estante de acero inoxidable.
- Peto posterior de 105 mm (modelos murales) y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados.
- Patas de acero inoxidable cuadradas de 40 x 40 mm con taco regulable de rosca oculta.
- Se suministran desmontadas.



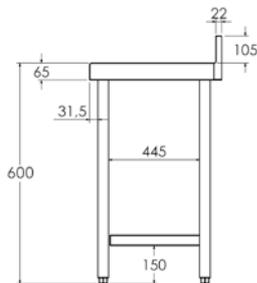
Montaje



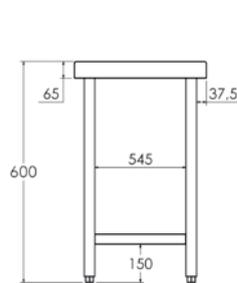
Pack ruedas  
Pág. 46



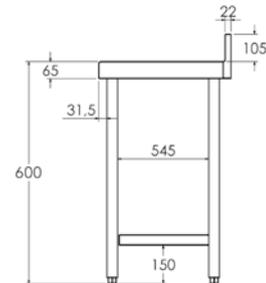
Gama 600 · mesa central



Gama 600 · mesa mural



Gama 700 · mesa central



Gama 700 · mesa mural

#### Gama 600



Medidas totales (mm)	Mesa central	PVP (€)	Mesa mural	PVP (€)
600 x 600 x 600	• F0050515	426	• F0051515	428
700 x 600 x 600	• F0050523	432	• F0051523	442
800 x 600 x 600	• F0050516	442	• F0051516	451
900 x 600 x 600	• F0050524	449	• F0051524	458
1000 x 600 x 600	• F0050501	455	• F0051501	463
1100 x 600 x 600	• F0050525	460	• F0051525	471
1200 x 600 x 600	• F0050502	467	• F0051502	480
1300 x 600 x 600	• F0050526	487	• F0051526	498
1400 x 600 x 600	• F0050503	514	• F0051503	521
1500 x 600 x 600	• F0050521	533	• F0051521	544
1600 x 600 x 600	• F0050504	544	• F0051504	555
1700 x 600 x 600	• F0050527	578	• F0051527	605
1800 x 600 x 600	• F0050505	632	• F0051505	643
1900 x 600 x 600	• F0050528	637	• F0051528	657
2000 x 600 x 600	• F0050506	642	• F0051506	671

#### Gama 700



Medidas totales (mm)	Mesa central	PVP (€)	Mesa mural	PVP (€)
600 x 700 x 600	• F0050518	427	• F0051518	436
700 x 700 x 600	• F0050531	438	• F0051531	452
800 x 700 x 600	• F0050519	454	• F0051519	466
900 x 700 x 600	• F0050532	463	• F0051532	481
1000 x 700 x 600	• F0050508	481	• F0051508	502
1100 x 700 x 600	• F0050533	486	• F0051533	513
1200 x 700 x 600	• F0050509	497	• F0051509	525
1300 x 700 x 600	• F0050534	530	• F0051534	555
1400 x 700 x 600	• F0050510	576	• F0051510	584
1500 x 700 x 600	• F0050522	585	• F0051522	617
1600 x 700 x 600	• F0050511	596	• F0051511	623
1700 x 700 x 600	• F0050535	642	• F0051535	664
1800 x 700 x 600	• F0050512	688	• F0051512	702
1900 x 700 x 600	• F0050536	707	• F0051536	734
2000 x 700 x 600	• F0050513	720	• F0051513	768

• 24 horas expedición



## Mesa soporte para hornos



Recipientes  
Gastronorm  
Pág. 89

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con omegas de refuerzo.
- Soporta hasta 200 kg de peso.
- Se suministra montada.
- Cubetas no incluidas.

Medidas totales (mm)	Capacidad	Nº de guías	Código	PVP (€)
850 x 750 x 700	GN 1/1	12	• F0050201	641
850 x 850 x 700	GN 1/1	12	• F0050202	678
1100 x 850 x 700	GN 1/1 y 2/1	6 + 6	• F0050203	782
1100 x 950 x 700	GN 1/1 y 2/1	6 + 6	• F0050204	827
850 x 850 x 700	600 x 400	6	• F0050222	652



## Pilón de corte

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas de acero inoxidable cuadradas de 40 x 40 mm con taco regulable de rosca oculta.
- Travesaños de 30 x 30 mm.
- Tabla de polietileno de 50 mm de grosor incluida.
- Encimera desmontable para facilitar su limpieza.
- Estructura totalmente soldada para mayor resistencia.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
500 x 500 x 880	• F0230001	480

## Tabla de corte de polietileno



Tabla de corte blanco			Tabla de corte rojo		
Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
400 x 300 x 20	• RB040320	29	400 x 300 x 20	• RR040320	29
500 x 300 x 20	• RB050320	36	500 x 300 x 20	• RR050320	36
600 x 400 x 20	• RB060420	58	600 x 400 x 20	• RR060420	58

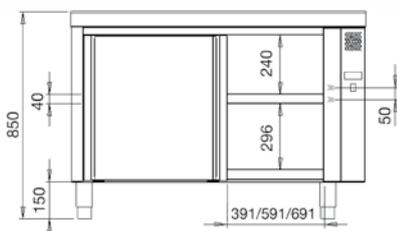
• 24 horas expedición

# Mesas de trabajo

## Mesas calientes

### Mesas calientes

- Para mantener calientes los platos antes del servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico en lana de roca.
- Frontal en punto redondo de 65 mm. Peto posterior de 105 mm en mesa mural.
- Puertas correderas con anclaje superior. A ambos lados en modelo pasante.
- Bloque calórico lateral, resistencias ventiladas, fácilmente extraíbles.
- Panel de mando con interruptor luminoso y termostato 0/90°C digital.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Se suministran montadas.



### Central

#### Gama 600

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
1200 x 600 x 850	2000	230/50	● F0440110	1.733
1600 x 600 x 850	3000	230/50	● F0440111	2.108

#### Gama 700

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
1200 x 700 x 850	2000	230/50	● F0430110	1.806
1600 x 700 x 850	3000	230/50	● F0430111	2.198
1800 x 700 x 850	3000	230/50	● F0430112	2.397

### Central pasante

#### Gama 700

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
1200 x 700 x 850	2000	230/50	● F0430100	2.048
1600 x 700 x 850	3000	230/50	● F0430101	2.436
1800 x 700 x 850	3000	230/50	● F0430102	2.713

### Mural

#### Gama 600

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
1200 x 600 x 850	2000	230/50	● F0440000	1.715
1600 x 600 x 850	3000	230/50	● F0440001	2.087

#### Gama 700

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
1200 x 700 x 850	2000	230/50	● F0430000	1.768
1600 x 700 x 850	3000	230/50	● F0430001	2.149
1800 x 700 x 850	3000	230/50	● F0430002	2.372

- 24 horas expedición
- 3 días expedición

# Mesas de trabajo

## Mesas baño maría



### Mesa baño maría

- Para el mantenimiento de los alimentos a la temperatura óptima de servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba con cantos sanitarios, para cubetas GN de profundidad máxima 200 mm.
- Desagüe con grifo de bola.
- Resistencias de silicona ocultas.
- Interruptor luminoso y termostato digital de 0/90°C.
- Termostato de seguridad.
- Estante inferior fabricado en acero inoxidable.
- Cubetas gastronorm no incluidas.
- Se suministra montada.



Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
1055 x 605 x 850	3 GN 1/1	2400	230/50-60	● F0430203	1.582
1385 x 605 x 850	4 GN 1/1	3200	230/50-60	● F0430204	1.741

### Baño maría compacto de sobremesa



- Diseño compacto de sobremesa para el mantenimiento de los alimentos a la temperatura óptima de servicio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba embutida con cantos sanitarios, para cubetas GN 1/1 de profundidad máxima 150 mm.
- Conexión mediante cable de 1 m.
- Termostato de seguridad.
- Grifo incluido.
- Cubetas gastronorm no incluidas.
- Se suministra montada.



Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
580 x 335 x 240	1200	230/50-60	● F0420401	389

### Baño maría de sobremesa



- Baño maría en formato de sobremesa para el mantenimiento de los alimentos a la temperatura óptima de servicio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba embutida con cantos sanitarios, para cubetas GN 1/1 de profundidad máxima 200 mm.
- Desagüe con grifo de bola.
- Resistencias de silicona ocultas.
- Interruptor luminoso y termostato digital de 0/90°C.
- Termostato de seguridad.
- Cubetas gastronorm no incluidas.
- Se suministra montada.



Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
730 x 610 x 300	2 GN 1/1	1600	230/50-60	● F0420002	789
1060 x 610 x 300	3 GN 1/1	2400	230/50-60	● F0420003	998

● 24 horas expedición ● 3 días expedición



---

# Armarios

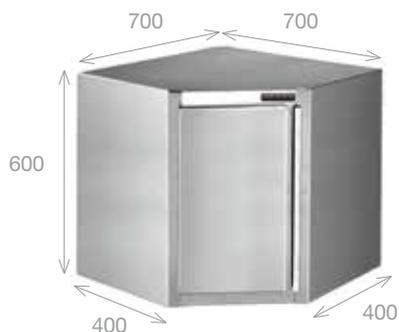
Armarios de pared	P – 56
Armarios calentadores de platos	P – 57
Soportes	P – 57
Armarios de pie	P – 58



# Armarios De pared

## Armario de pared

- Para su uso diario en la organización de la cocina profesional.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10, satinado.
- Estante intermedio regulable en altura.
- Fácil montaje a pared.
- Los modelos con una puerta practicable tienen la apertura a mano derecha.
- El modelo angular está indicado para unir armarios de pared en esquinas con ángulo de 90°.
- Sistema regulable de pared para desniveles de más de 1 cm.
- Se suministran montados.



### Puertas practicable

Medidas totales (mm)	Puertas	Código	PVP (€)
400 x 400 x 600	1	• F0240134	502
500 x 400 x 600	1	• F0240135	539
800 x 400 x 600	2	• F0240136	687
1000 x 400 x 600	2	• F0240137	735

### Puertas correderas

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
1000 x 400 x 600	• F0240101	644
1200 x 400 x 600	• F0240102	718
1400 x 400 x 600	• F0240104	839
1600 x 400 x 600	• F0240103	849
1800 x 400 x 600	• F0240105	934

### Abiertos

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
1000 x 400 x 600	• F0240130	519
1200 x 400 x 600	• F0240131	581
1400 x 400 x 600	• F0240132	642
1600 x 400 x 600	• F0240133	679

### Angular 90°

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
700 x 400 x 600	• F0240121	912

• 24 horas expedición

# Armarios Calentadores de platos y soportes



F0420301



F0420302



F0420306



## Armario calentador de platos

- Para el mantenimiento de los platos calientes durante el servicio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Interruptor luminoso y termostato analógico regulable de 0/90 °C.
- Modelos simples: 1 estante intermedio regulable.
- Modelos dobles: 2 estantes intermedios regulables.
- Fácil instalación del modelo modular en el estante inferior de las mesas de trabajo.
- Se suministran montados.

### Simple

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Capacidad platos	Código	PVP (€)
395 x 465 x 850	700	230/50-60	60	● F0420301	933

### Doble

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Capacidad platos	Código	PVP (€)
790 x 465 x 850	1400	230/50	120	● F0420302	1.216

### Modular

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Capacidad platos	Código	PVP (€)
395 x 445 x 590	700	230/50-60	40	● F0420306	832

## Soporte para colgar utensilios en línea

- Fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de Ø 8 mm.
- Pletinas soldadas con orificios para su sujeción a pared (tacos y tornillos incluidos).

Medidas totales (mm)	Ø	Código	PVP (€)
600 x 48	8 mm	● F0210201	99

## Soporte con ganchos para colgar utensilios

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Montaje mediante taco metálico a la pared.
- Diseño polivalente: útil para ganchos y anillas.

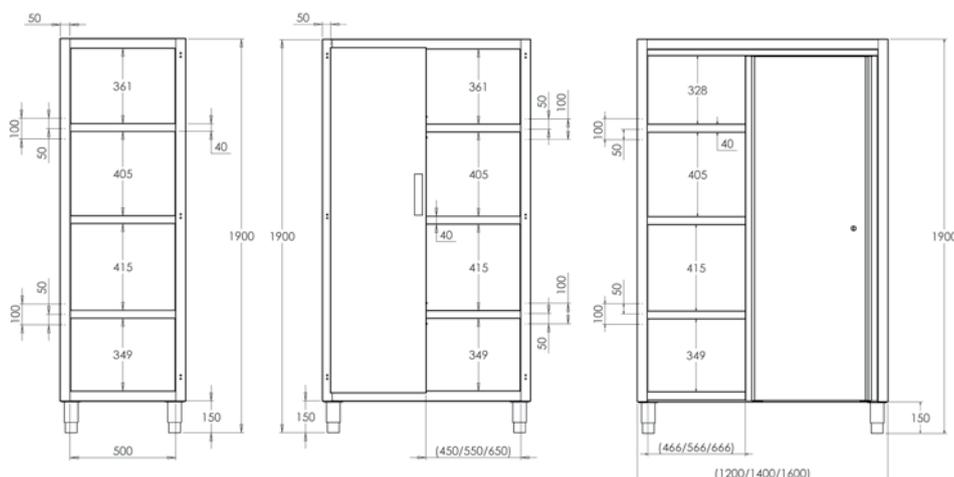
Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
500 x 43 x 41,5	● F0020338	86

● 24 horas expedición ● 3 días expedición

# Armarios De pie

## Armario de pie

- Para facilitar el almacenaje y organización en la cocina.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10, satinado.
- Todos los modelos incluyen 3 estantes intermedios de acero inoxidable con omegas de refuerzo. El estante central es fijo, los otros dos, regulables en altura.
- Carga máxima por estante: 80 kg.
- Cerradura con llave incluida.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Se suministran montados.



### Puertas practicables

Medidas totales (mm)	Código	Puertas	PVP (€)
600 x 600 x 1900	• F0240000	1	1.067
1000 x 600 x 1900	• F0240006	2	1.499
1200 x 600 x 1900	• F0240007	2	1.786
1400 x 600 x 1900	• F0240008	2	1.891
1600 x 600 x 1900	-	-	-

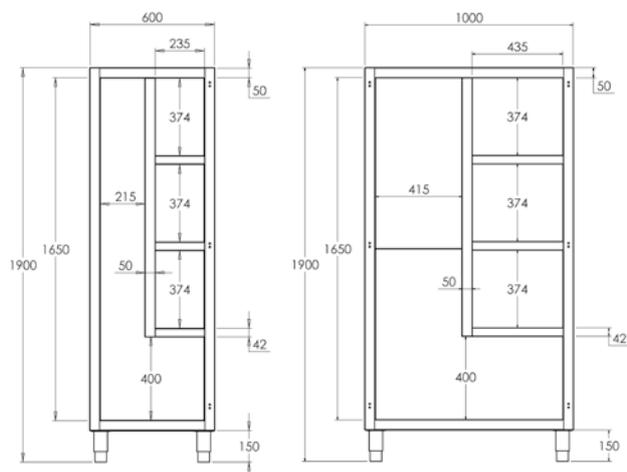
### Puertas correderas

Código	Puertas	PVP (€)
-	-	-
-	-	-
• F0240001	2	1.751
• F0240002	2	1.899
• F0240003	2	2.047

• 24 horas expedición

## Armario para artículos de limpieza

- Para organizar y clasificar los productos de limpieza, preservándolos ocultos de la zona de trabajo.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10, satinado.
- Provistos de 3 estantes intermedios de acero inoxidable y espacio para la organización y clasificación de los utensilios de limpieza.
- Cerradura con llave incluida.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Se suministran montados.



• Mod. F0240201.



• Mod. F0240202.



Medidas totales (mm)

Código

PVP (€)

600 x 450 x 1900

• F0240201

1.069

1000 x 450 x 1900

• F0240202

1.362

• 24 horas expedición



---

# Estanterías

Estanterías de pared	P – 62
Estanterías de pie desmontables	P – 65
Estanterías de pie inoxidable	P – 66

# Estanterías De pared

## Estanterías de pared

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cartelas a pared con taladros de Ø 8 mm.
- Tacos y tornillos para su instalación, incluidos.
- Totalmente soldada.



Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
600 x 400 x 250	• F0100217	129
800 x 400 x 250	• F0100218	134
1000 x 400 x 250	• F0100211	146
1200 x 400 x 250	• F0100212	161
1400 x 400 x 250	• F0100213	176
1500 x 400 x 250	• F0100219	185
1600 x 400 x 250	• F0100214	194
1800 x 400 x 250	• F0100215	213
2000 x 400 x 250	• F0100216	234

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
600 x 250 x 150	• F0100207	103
800 x 250 x 150	• F0100208	107
1000 x 250 x 150	• F0100201	119
1200 x 250 x 150	• F0100202	133
1400 x 250 x 150	• F0100203	146
1500 x 250 x 150	• F0100209	149
1600 x 250 x 150	• F0100204	151
1800 x 250 x 150	• F0100205	174
2000 x 250 x 150	• F0100206	196

## Estantería con cartelas

- Estantería fabricada en acero inoxidable.
- Cartelas desmontables.



Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
600 x 300 x 200	• F0100221	88
800 x 300 x 200	• F0100222	91
1000 x 300 x 200	• F0100223	101
1200 x 300 x 200	• F0100224	113
1400 x 300 x 200	• F0100225	122

## Estantería para microondas

- Diseñada para colgar a la pared microondas u otros aparatos.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Totalmente soldada.
- Cartelas a pared con taladros de Ø 8 mm.
- Tacos y tornillos para su instalación, incluidos.
- Orificio para cableado de Ø 60 mm.



Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
600 x 400 x 230	• F0200401	168
800 x 400 x 230	• F0200402	177

• 24 horas expedición

## Estertería escurrerlatos mural

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cartelas a pared con taladros de Ø 8 mm.
- Tacos y tornillos para su instalación, incluidos.
- Parrillas en acero inoxidable desmontables.
- Para platos con diámetro máximo de 250 mm.
- Se suministra desmontada.



Medidas totales (mm)	Capacidad de platos	Código	PVP (€)
710 x 300 x 180	26	• F0200301	231
1395 x 300 x 180	52	• F0200302	289

## Estertería campana mural

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cartelas a pared con taladros de Ø 8 mm.
- Tacos y tornillos para su instalación, incluidos.
- Parrillas en acero inoxidable desmontables GN 1/1.
- Se suministra desmontada.



Medidas totales (mm)	Capacidad	Código	PVP (€)
1115 x 400 x 180	2GN 1/1	• F0200101	334
1650 x 400 x 180	3GN 1/1	• F0200102	386
2180 x 400 x 180	4GN 1/1	• F0200103	436

## Estertería de tubos mural

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, desmontable.
- Cartelas de 4 mm a pared con taladros de Ø 8 mm.
- Tacos y tornillos para su instalación, incluidos.
- Tubos de Ø 25 mm de acero inoxidable sin soldaduras.
- Tubos de Ø 12 mm de acero inoxidable para colgar utensilios.
- Se suministra desmontada.



Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
1000 x 400 x 234	• F0100001	192
1200 x 400 x 234	• F0100002	198
1400 x 400 x 234	• F0100003	214
1600 x 400 x 234	• F0100004	227
1800 x 400 x 234	• F0100006	278
2000 x 400 x 234	• F0100005	292

## Barra de colgar a pared

- Fabricada en tubo de Ø 30 mm de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Pletinas soldadas con orificios para su sujeción a pared.
- Tacos y tornillos para su instalación, incluidos.



Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
1000 x 150	• F0210001	105
1500 x 150	• F0210002	126
2000 x 150	• F0210003	145

• 24 horas expedición

# Estanterías De pared



## Estantería de pared regulable

- Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado.
- Fácil instalación de los montantes.
- Tacos y tornillos para su instalación, incluidos.
- Se suministra desmontada.



### Montante

Altura (mm)	Código	PVP (€)
600	• F0120001	25
1000	• F0120002	31
1500	• F0120003	39

- Precio por unidad.



### Estante liso

Medidas (mm)	Código	PVP (€)
1000 x 250	• F0100401	77
1200 x 250	• F0100403	99
1400 x 250	• F0100402	106
1600 x 250	• F0100404	139
1000 x 400	• F0100411	109
1200 x 400	• F0100413	136
1400 x 400	• F0100412	151
1600 x 400	• F0100414	198



### Estante inclinado

Medidas (mm)	Unidades	Cubetas	Código	PVP (€)
1000 x 250	4	1/6	• F0100501	92
1000 x 400	4	1/3	• F0100511	131

- Cubetas no incluidas.

  
Recipientes  
Gastronorm  
Pág. 91

• 24 horas expedición

# Estanterías

## De pie desmontables



### Estantería de pie

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- La estantería se suministra con 4 estantes.
- Altura de los estantes regulable cada 150 mm.
- Profundidades de estantes disponibles: 400 y 500 mm.
- Alturas de caballetes disponibles: 1700 y 2000 mm.
- Fijación de los estantes a los caballetes mediante tornillería, incluida.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
1000 x 400 x 1700	• KD104017	512
1200 x 400 x 1700	• KD124017	528
1400 x 400 x 1700	• KD144017	584
1000 x 400 x 2000	• KD104020	545
1200 x 400 x 2000	• KD124020	561
1400 x 400 x 2000	• KD144020	617
1000 x 500 x 1700	• KD105017	562
1200 x 500 x 1700	• KD125017	620
1400 x 500 x 1700	• KD145017	694
1000 x 500 x 2000	• KD105020	597
1200 x 500 x 2000	• KD125020	653
1400 x 500 x 2000	• KD145020	727

### Estante adicional

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
1000 x 400	• KDE10040	84
1200 x 400	• KDE12040	88
1400 x 400	• KDE14040	105
1000 x 500	• KDE10050	97
1200 x 500	• KDE12050	111
1400 x 500	• KDE14050	130

• 24 horas expedición

# Estanterías De pie inoxidables



## Estantería de pie de acero inoxidable

- Fabricada en acero inoxidable.
- Altura de los estantes regulable cada 160 mm, hasta 11 niveles posibles.
- 2 profundidades de estantería disponibles: 400 y 500 mm.
- Altura de estantería disponible: 1800 mm.
- Bandejas disponibles en opción lisa, perforada o de polipropileno.
- Bandejas extraíbles para facilitar su limpieza.
- Patas regulables en altura para garantizar máxima estabilidad en cualquier superficie.
- Diseñadas para un fácil montaje sin usar herramientas.
- Carga máxima por estante: 170 kg.



- Diseñadas para un fácil montaje sin usar herramientas.



## Soportes

- Fabricado en tubo de 30 x 30 mm en acero inoxidable con taco regulable.

Soporte central			Soporte lateral		
Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
1800 x 400	• KCC01840	86	1800 x 400	• KCL01840	79
1800 x 500	• KCC01850	88	1800 x 500	• KCL01850	81

## Pieza angular

- Accesorio en acero inoxidable AISI 304 18/10 para montaje de estanterías en ángulo.



Medidas (mm)	Código	PVP (€)
400	• KA000400	29
500	• KA000500	30

• 24 horas expedición

## Estantes con bandejas



· Bandejas de polipropileno



· Bandejas de acero inoxidable lisas



· Bandejas de acero inoxidable perforadas

### Fondo 400

Medidas (mm)	Bandejas de polipropileno	PVP (€)	Bandejas de acero inoxidable lisas	PVP (€)	Bandejas de acero inoxidable perforadas	PVP (€)
600 x 400	• K4060003	39	• K4060002	60	• K4060001	74
700 x 400	• K4070003	44	• K4070002	64	• K4070001	80
800 x 400	• K4080003	48	• K4080002	68	• K4080001	85
900 x 400	• K4090003	53	• K4090002	84	• K4090001	104
1000 x 400	• K4100003	56	• K4100002	86	• K4100001	108
1100 x 400	• K4110003	61	• K4110002	91	• K4110001	115
1200 x 400	• K4120003	64	• K4120002	93	• K4120001	118
1300 x 400	• K4130003	71	• K4130002	112	• K4130001	140
1400 x 400	• K4140003	73	• K4140002	114	• K4140001	144
1500 x 400	• K4150003	76	• K4150002	116	• K4150001	147
1600 x 400	• K4160003	86	• K4160002	126	• K4160001	159

### Fondo 500

Medidas (mm)	Bandejas de polipropileno	PVP (€)	Bandejas de acero inoxidable lisas	PVP (€)	Bandejas de acero inoxidable perforadas	PVP (€)
600 x 500	• K5060003	41	• K5060002	65	• K5060001	80
700 x 500	• K5070003	46	• K5070002	71	• K5070001	83
800 x 500	• K5080003	51	• K5080002	75	• K5080001	90
900 x 500	• K5090003	56	• K5090002	92	• K5090001	113
1000 x 500	• K5100003	58	• K5100002	95	• K5100001	116
1100 x 500	• K5110003	64	• K5110002	101	• K5110001	123
1200 x 500	• K5120003	67	• K5120002	104	• K5120001	125
1300 x 500	• K5130003	75	• K5130002	123	• K5130001	152
1500 x 500	• K5140003	77	• K5140002	126	• K5140001	155
1500 x 500	• K5150003	80	• K5150002	129	• K5150001	158
1600 x 500	• K5160003	91	• K5160002	140	• K5160001	169

• 24 horas expedición

# Estanterías De pie inoxidable

## Bandejas



Medidas totales (mm)	Polipropileno	PVP (€)	Acero inoxidable lisa	PVP (€)	Acero inoxidable perforada	PVP (€)
300 x 400	• KP304003	7	• KP304002	17	• KP304001	24
400 x 400	• KP404003	9	• KP404002	19	• KP404001	28
300 x 500	• KP305003	8	• KP305002	20	• KP305001	27
400 x 500	• KP405003	11	• KP405002	23	• KP405001	30

## Bancada

Para almacenar cajas en lugares dónde la normativa sanitaria prohíbe el contacto directo con el suelo.



Medidas totales (mm)	Polipropileno	PVP (€)	Acero inoxidable lisa	PVP (€)
1060 x 500 x 180	• KB106003	158	• KB106002	198
1260 x 500 x 180	• KB126003	175	• KB126002	214
1460 x 500 x 180	• KB146003	181	• KB146002	223
1660 x 500 x 180	• KB166003	190	• KB166002	230

## Barra de colgar para estantería

Fabricada en tubo de Ø 30 mm de acero inoxidable AISI 304 18/10.



Código	Medidas (mm)	PVP (€)
• KBC00800	800	55
• KBC00900	900	59
• KBC01000	1000	62
• KBC01100	1100	64
• KBC01200	1200	66
• KBC01300	1300	69
• KBC01400	1400	72
• KBC01500	1500	74
• KBC01600	1600	76

## Ruedas

El pack incluye 4 ruedas de Ø 125 mm, 2 con freno.

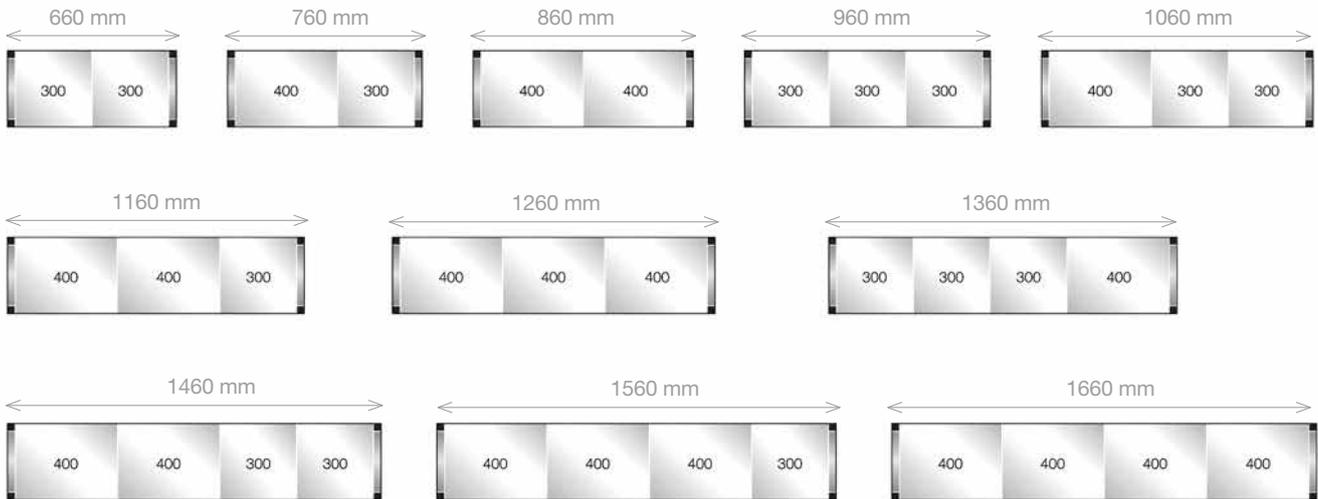


Modelo	Código	PVP (€)
Pack 4 ruedas	• KRU00001	162

• 24 horas expedición

# Estanterías De pie inoxidable

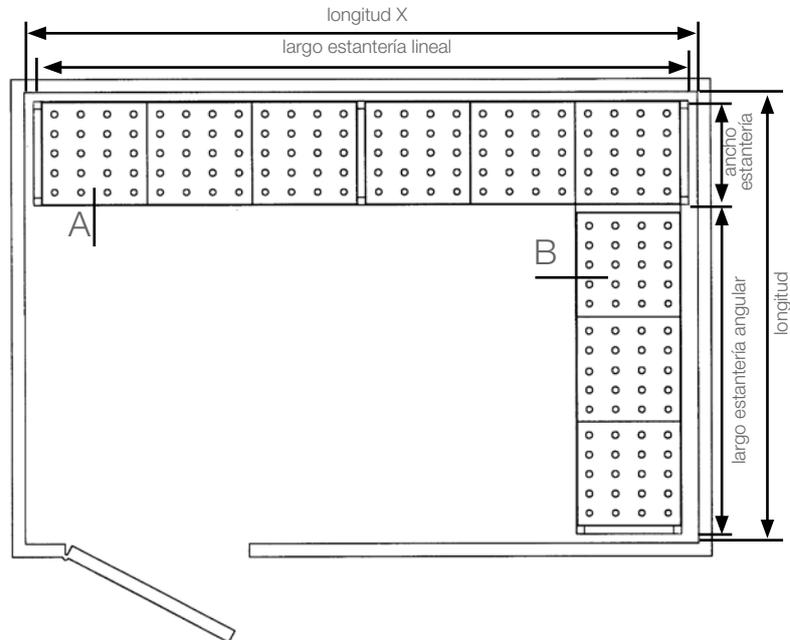
## Composiciones básicas de estanterías modulares



## Ejemplo de pedido de estantería:

- Para seleccionar las estanterías modulares sólo necesita conocer las dimensiones totales de la cámara.
- Ajustar el largo de la estantería lineal a la longitud X de la cámara.
- Para el largo de la estantería angular, descontar de la longitud Y de la cámara el ancho de la estantería lineal. En caso de que la cámara tenga radios sanitarios descontarlos de la longitud de la cámara.

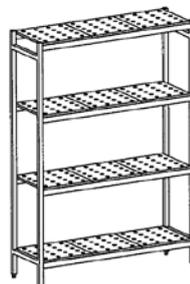
*Ejemplo de cálculo de presupuesto para estantería angular de inox y polipropileno de fondo 400 mm y cuatro niveles, colocada en una cámara frigorífica de 3000 x 2400 mm.*



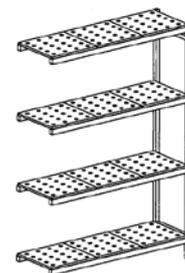
Cámara frigorífica	X=3000	Y=2400
Estantería 4 niveles	lineal (3000)	angular (2400-400=2000)
Código	KIT00087	KIT02077
Medida estantería	2990 mm	1960 mm
PVP (€)	832	723

Precio total estantería angular **1.555 €**

**A-estantería lineal**



**B-estantería angular**



# Estanterías Lineales altura 1800

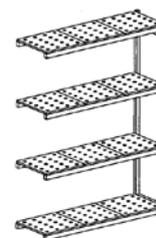


Acero inox con bandejas  
de polipropileno •

Fondo 400						Fondo 500							
Largo (mm)	3 niveles	PVP (€)	4 niveles	PVP (€)	5 niveles	PVP (€)	Largo (mm)	3 niveles	PVP (€)	4 niveles	PVP (€)	5 niveles	PVP (€)
660	KIT00001	267	KIT00063	306	KIT00125	346	660	KIT00187	275	KIT00249	316	KIT00311	357
760	KIT00002	253	KIT00064	326	KIT00126	370	760	KIT00188	291	KIT00250	337	KIT00312	383
860	KIT00003	294	KIT00065	342	KIT00127	391	860	KIT00189	304	KIT00251	355	KIT00313	405
960	KIT00004	308	KIT00066	361	KIT00128	415	960	KIT00190	319	KIT00252	375	KIT00314	430
1060	KIT00005	315	KIT00067	371	KIT00129	427	1060	KIT00191	327	KIT00253	385	KIT00315	444
1160	KIT00006	333	KIT00068	394	KIT00130	455	1160	KIT00192	345	KIT00254	409	KIT00316	474
1260	KIT00007	340	KIT00069	403	KIT00131	467	1260	KIT00193	353	KIT00255	420	KIT00317	487
1360	KIT00008	362	KIT00070	433	KIT00132	504	1360	KIT00194	376	KIT00256	451	KIT00318	525
1460	KIT00009	369	KIT00071	442	KIT00133	516	1460	KIT00195	384	KIT00257	461	KIT00319	538
1560	KIT00010	376	KIT00072	452	KIT00134	528	1560	KIT00196	392	KIT00258	472	KIT00320	552
1660	KIT00011	408	KIT00073	495	KIT00135	581	1660	KIT00197	425	KIT00259	516	KIT00321	606
1690	KIT00012	525	KIT00074	622	KIT00136	719	1690	KIT00198	544	KIT00260	645	KIT00322	746
1790	KIT00013	540	KIT00075	641	KIT00137	743	1790	KIT00199	559	KIT00261	665	KIT00323	771
1890	KIT00014	554	KIT00076	660	KIT00138	767	1890	KIT00200	574	KIT00262	685	KIT00324	797
1990	KIT00015	561	KIT00077	670	KIT00139	779	1990	KIT00201	582	KIT00263	696	KIT00325	810
2090	KIT00016	568	KIT00078	679	KIT00140	791	2090	KIT00202	590	KIT00264	707	KIT00326	823
2190	KIT00017	585	KIT00079	702	KIT00141	819	2190	KIT00203	608	KIT00265	730	KIT00327	853
2290	KIT00018	603	KIT00080	725	KIT00142	848	2290	KIT00204	626	KIT00266	754	KIT00328	883
2390	KIT00019	610	KIT00081	735	KIT00143	860	2390	KIT00205	634	KIT00267	765	KIT00329	896
2490	KIT00020	617	KIT00082	744	KIT00144	872	2490	KIT00206	642	KIT00268	776	KIT00330	877
2590	KIT00021	639	KIT00083	774	KIT00145	908	2590	KIT00207	665	KIT00269	806	KIT00331	948
2690	KIT00022	661	KIT00084	803	KIT00146	945	2690	KIT00208	688	KIT00270	837	KIT00332	986
2790	KIT00023	668	KIT00085	813	KIT00147	957	2790	KIT00209	696	KIT00271	848	KIT00333	999
2890	KIT00024	675	KIT00086	822	KIT00148	969	2890	KIT00210	704	KIT00272	858	KIT00334	1013
2990	KIT00025	683	KIT00087	832	KIT00149	981	2990	KIT00211	712	KIT00273	869	KIT00335	1026
3090	KIT00026	690	KIT00088	841	KIT00150	993	3090	KIT00212	719	KIT00274	879	KIT00336	1039
3190	KIT00027	722	KIT00089	884	KIT00151	1046	3190	KIT00213	752	KIT00275	923	KIT00337	1094
3290	KIT00028	754	KIT00090	927	KIT00152	1100	3290	KIT00214	785	KIT00276	967	KIT00338	1148
3320	KIT00029	855	KIT00091	1034	KIT00153	1212	3320	KIT00215	889	KIT00277	1076	KIT00339	1262
3420	KIT00030	873	KIT00092	1056	KIT00154	1240	3420	KIT00216	907	KIT00278	1099	KIT00340	1292
3520	KIT00031	880	KIT00093	1066	KIT00155	1252	3520	KIT00217	915	KIT00279	1110	KIT00341	1306
3620	KIT00032	887	KIT00094	1075	KIT00156	1264	3620	KIT00218	922	KIT00280	1121	KIT00342	1319
3720	KIT00033	894	KIT00095	1085	KIT00157	1276	3720	KIT00219	930	KIT00281	1131	KIT00343	1332
3820	KIT00034	916	KIT00096	1114	KIT00158	1313	3820	KIT00220	953	KIT00282	1162	KIT00344	1370
3920	KIT00035	938	KIT00097	1144	KIT00159	1350	3920	KIT00221	976	KIT00283	1193	KIT00345	1409
4020	KIT00036	960	KIT00098	1174	KIT00160	1387	4020	KIT00222	999	KIT00284	1223	KIT00346	1447
4120	KIT00037	967	KIT00099	1183	KIT00161	1399	4120	KIT00223	1007	KIT00285	1234	KIT00347	1460
4220	KIT00038	975	KIT00100	1193	KIT00162	1411	4220	KIT00224	1015	KIT00286	1244	KIT00348	1474
4320	KIT00039	982	KIT00101	1202	KIT00163	1422	4320	KIT00225	1023	KIT00287	1255	KIT00349	1487
4420	KIT00040	989	KIT00102	1212	KIT00164	1434	4420	KIT00226	1031	KIT00288	1266	KIT00350	1500
4520	KIT00041	996	KIT00103	1221	KIT00165	1446	4520	KIT00227	1039	KIT00289	1276	KIT00351	1513
4620	KIT00042	1003	KIT00104	1231	KIT00166	1458	4620	KIT00228	1047	KIT00290	1287	KIT00352	1527
4720	KIT00043	1035	KIT00105	1273	KIT00167	1511	4720	KIT00229	1080	KIT00291	1331	KIT00353	1581
4820	KIT00044	1067	KIT00106	1316	KIT00168	1565	4820	KIT00230	1113	KIT00292	1374	KIT00354	1636
4920	KIT00045	1099	KIT00107	1359	KIT00169	1618	4920	KIT00231	1145	KIT00293	1418	KIT00355	1690
4950	KIT00046	1171	KIT00108	1426	KIT00170	1681	4950	KIT00232	1219	KIT00294	1487	KIT00356	1755
5050	KIT00047	1193	KIT00109	1455	KIT00171	1717	5050	KIT00233	1242	KIT00295	1518	KIT00357	1793
5150	KIT00048	1215	KIT00110	1485	KIT00172	1754	5150	KIT00234	1265	KIT00296	1548	KIT00358	1831
5250	KIT00049	1237	KIT00111	1514	KIT00173	1791	5250	KIT00235	1288	KIT00297	1579	KIT00359	1870
5350	KIT00050	1260	KIT00112	1544	KIT00174	1828	5350	KIT00236	1311	KIT00298	1610	KIT00360	1908
5450	KIT00051	1267	KIT00113	1553	KIT00175	1840	5450	KIT00237	1319	KIT00299	1620	KIT00361	1921
5550	KIT00052	1274	KIT00114	1563	KIT00176	1852	5550	KIT00238	1327	KIT00300	1631	KIT00362	1934
5650	KIT00053	1281	KIT00115	1572	KIT00177	1864	5650	KIT00239	1335	KIT00301	1641	KIT00363	1948
5750	KIT00054	1288	KIT00116	1582	KIT00178	1876	5750	KIT00240	1343	KIT00302	1652	KIT00364	1961
5850	KIT00055	1295	KIT00117	1591	KIT00179	1888	5850	KIT00241	1351	KIT00303	1663	KIT00365	1974
5950	KIT00056	1302	KIT00118	1601	KIT00180	1900	5950	KIT00242	1359	KIT00304	1673	KIT00366	1987
6050	KIT00057	1310	KIT00119	1611	KIT00181	1911	6050	KIT00243	1367	KIT00305	1684	KIT00367	2001
6150	KIT00058	1317	KIT00120	1620	KIT00182	1923	6150	KIT00244	1375	KIT00306	1694	KIT00368	2014
6250	KIT00059	1349	KIT00121	1663	KIT00183	1977	6250	KIT00245	1407	KIT00307	1738	KIT00369	2069
6350	KIT00060	1381	KIT00122	1705	KIT00184	2030	6350	KIT00246	1440	KIT00308	1782	KIT00370	2123
6450	KIT00061	1413	KIT00123	1748	KIT00185	2083	6450	KIT00247	1473	KIT00309	1825	KIT00371	2178
6550	KIT00062	1445	KIT00124	1791	KIT00186	2137	6550	KIT00248	1506	KIT00310	1869	KIT00372	2233

• 24 horas expedición

# Estanterías Angulares altura 1800



Acero inox con bandejas  
de polipropileno •

## Fondo 400

Largo (mm)	3 niveles	PVP (€)	4 niveles	PVP (€)	5 niveles	PVP (€)
630	KIT02001	291	KIT02063	359	KIT02125	427
730	KIT02002	306	KIT02064	379	KIT02126	452
830	KIT02003	318	KIT02065	395	KIT02127	473
930	KIT02004	332	KIT02066	414	KIT02128	496
1030	KIT02005	339	KIT02067	424	KIT02129	508
1130	KIT02006	357	KIT02068	447	KIT02130	537
1230	KIT02007	364	KIT02069	456	KIT02131	549
1330	KIT02008	386	KIT02070	486	KIT02132	586
1430	KIT02009	393	KIT02071	495	KIT02133	598
1530	KIT02010	400	KIT02072	505	KIT02134	610
1630	KIT02011	432	KIT02073	548	KIT02135	663
1660	KIT02012	549	KIT02074	675	KIT02136	801
1760	KIT02013	564	KIT02075	694	KIT02137	825
1860	KIT02014	578	KIT02076	713	KIT02138	849
1960	KIT02015	585	KIT02077	723	KIT02139	860
2060	KIT02016	592	KIT02078	732	KIT02140	872
2160	KIT02017	609	KIT02079	755	KIT02141	901
2260	KIT02018	627	KIT02080	778	KIT02142	930
2360	KIT02019	634	KIT02081	788	KIT02143	941
2460	KIT02020	641	KIT02082	797	KIT02144	953
2560	KIT02021	663	KIT02083	827	KIT02145	990
2660	KIT02022	685	KIT02084	856	KIT02146	1027
2760	KIT02023	692	KIT02085	779	KIT02147	1039
2860	KIT02024	699	KIT02086	875	KIT02148	1051
2960	KIT02025	707	KIT02087	885	KIT02149	1063
3060	KIT02026	714	KIT02088	894	KIT02150	1075
3160	KIT02027	746	KIT02089	937	KIT02151	1128
3260	KIT02028	778	KIT02090	980	KIT02152	1181
3290	KIT02029	879	KIT02091	1087	KIT02153	1294
3390	KIT02030	897	KIT02092	1109	KIT02154	1322
3490	KIT02031	904	KIT02093	1119	KIT02155	1334
3590	KIT02032	911	KIT02094	1128	KIT02156	1346
3690	KIT02033	918	KIT02095	1138	KIT02157	1358
3790	KIT02034	940	KIT02096	1167	KIT02158	1395
3890	KIT02035	962	KIT02097	1197	KIT02159	1432
3990	KIT02036	984	KIT02098	1227	KIT02160	1469
4090	KIT02037	992	KIT02099	1236	KIT02161	1480
4190	KIT02038	999	KIT02100	1246	KIT02162	1492
4290	KIT02039	1006	KIT02101	1255	KIT02163	1504
4390	KIT02040	1013	KIT02102	1265	KIT02164	1516
4490	KIT02041	1020	KIT02103	1187	KIT02165	1528
4590	KIT02042	1027	KIT02104	1284	KIT02166	1540
4690	KIT02043	1059	KIT02105	1326	KIT02167	1593
4790	KIT02044	1091	KIT02106	1369	KIT02168	1647
4890	KIT02045	1123	KIT02107	1412	KIT02169	1700
4920	KIT02046	1195	KIT02108	1479	KIT02170	1762
5020	KIT02047	1217	KIT02109	1508	KIT02171	1799
5120	KIT02048	1239	KIT02110	1538	KIT02172	1836
5220	KIT02049	1262	KIT02111	1567	KIT02173	1873
5320	KIT02050	1284	KIT02112	1597	KIT02174	1910
5420	KIT02051	1291	KIT02113	1606	KIT02175	1922
5520	KIT02052	1298	KIT02114	1616	KIT02176	1934
5620	KIT02053	1305	KIT02115	1625	KIT02177	1946
5720	KIT02054	1312	KIT02116	1635	KIT02178	1958
5820	KIT02055	1319	KIT02117	1644	KIT02179	1969
5920	KIT02056	1327	KIT02118	1654	KIT02180	1981
6020	KIT02057	1334	KIT02119	1663	KIT02181	1993
6120	KIT02058	1341	KIT02120	1673	KIT02182	2005
6220	KIT02059	1373	KIT02121	1716	KIT02183	2058
6320	KIT02060	1405	KIT02122	1758	KIT02184	2112
6420	KIT02061	1437	KIT02123	1801	KIT02185	2165
6520	KIT02062	1469	KIT02124	1844	KIT02186	2218

## Fondo 500

Largo (mm)	3 niveles	PVP (€)	4 niveles	PVP (€)	5 niveles	PVP (€)
630	KIT02187	300	KIT02249	371	KIT02311	442
730	KIT02188	316	KIT02250	392	KIT02312	468
830	KIT02189	329	KIT02251	410	KIT02313	490
930	KIT02190	344	KIT02252	430	KIT02314	515
1030	KIT02191	352	KIT02253	440	KIT02315	528
1130	KIT02192	370	KIT02254	464	KIT02316	558
1230	KIT02193	378	KIT02255	475	KIT02317	572
1330	KIT02194	401	KIT02256	505	KIT02318	610
1430	KIT02195	409	KIT02257	516	KIT02319	623
1530	KIT02196	417	KIT02258	527	KIT02320	636
1630	KIT02197	450	KIT02259	570	KIT02321	691
1660	KIT02198	569	KIT02260	700	KIT02322	831
1760	KIT02199	584	KIT02261	720	KIT02323	856
1860	KIT02200	599	KIT02262	740	KIT02324	881
1960	KIT02201	607	KIT02263	751	KIT02325	895
2060	KIT02202	615	KIT02264	761	KIT02326	908
2160	KIT02203	633	KIT02265	785	KIT02327	938
2260	KIT02204	651	KIT02266	809	KIT02328	968
2360	KIT02205	659	KIT02267	820	KIT02329	981
2460	KIT02206	667	KIT02268	830	KIT02330	961
2560	KIT02207	690	KIT02269	861	KIT02331	1032
2660	KIT02208	713	KIT02270	892	KIT02332	1071
2760	KIT02209	721	KIT02271	902	KIT02333	1084
2860	KIT02210	729	KIT02272	913	KIT02334	1097
2960	KIT02211	737	KIT02273	924	KIT02335	1111
3060	KIT02212	745	KIT02274	934	KIT02336	1124
3160	KIT02213	777	KIT02275	978	KIT02337	1178
3260	KIT02214	810	KIT02276	1022	KIT02338	1233
3290	KIT02215	914	KIT02277	1130	KIT02339	1347
3390	KIT02216	932	KIT02278	1154	KIT02340	1377
3490	KIT02217	940	KIT02279	1165	KIT02341	1390
3590	KIT02218	948	KIT02280	1176	KIT02342	1404
3690	KIT02219	956	KIT02281	1186	KIT02343	1417
3790	KIT02220	978	KIT02282	1217	KIT02344	1455
3890	KIT02221	1001	KIT02283	1247	KIT02345	1493
3990	KIT02222	1024	KIT02284	1278	KIT02346	1532
4090	KIT02223	1032	KIT02285	1289	KIT02347	1545
4190	KIT02224	1040	KIT02286	1299	KIT02348	1558
4290	KIT02225	1048	KIT02287	1310	KIT02349	1571
4390	KIT02226	1056	KIT02288	1320	KIT02350	1585
4490	KIT02227	1064	KIT02289	1331	KIT02351	1598
4590	KIT02228	1072	KIT02290	1342	KIT02352	1611
4690	KIT02229	1105	KIT02291	1385	KIT02353	1666
4790	KIT02230	1138	KIT02292	1429	KIT02354	1720
4890	KIT02231	1171	KIT02293	1473	KIT02355	1775
4920	KIT02232	1244	KIT02294	1542	KIT02356	1839
5020	KIT02233	1267	KIT02295	1572	KIT02357	1878
5120	KIT02234	1290	KIT02296	1603	KIT02358	1916
5220	KIT02235	1313	KIT02297	1634	KIT02359	1954
5320	KIT02236	1336	KIT02298	1664	KIT02360	1993
5420	KIT02237	1344	KIT02299	1675	KIT02361	2006
5520	KIT02238	1352	KIT02300	1686	KIT02362	2019
5620	KIT02239	1360	KIT02301	1696	KIT02363	2032
5720	KIT02240	1368	KIT02302	1707	KIT02364	2046
5820	KIT02241	1376	KIT02303	1717	KIT02365	2059
5920	KIT02242	1384	KIT02304	1728	KIT02366	2072
6020	KIT02243	1392	KIT02305	1739	KIT02367	2085
6120	KIT02244	1400	KIT02306	1749	KIT02368	2099
6220	KIT02245	1433	KIT02307	1793	KIT02369	2153
6320	KIT02246	1465	KIT02308	1837	KIT02370	2208
6420	KIT02247	1498	KIT02309	1880	KIT02371	2263
6520	KIT02248	1531	KIT02310	1924	KIT02372	2317

• 24 horas expedición

# Estanterías Lineales altura 1800



Acero inox con bandejas  
inox lisas •

Fondo 400						Fondo 500							
Largo (mm)	3 niveles	PVP (€)	4 niveles	PVP (€)	5 niveles	PVP (€)	Largo (mm)	3 niveles	PVP (€)	4 niveles	PVP (€)	5 niveles	PVP (€)
660	KIT00373	328	KIT00435	388	KIT00497	448	660	KIT00559	347	KIT00621	413	KIT00683	478
760	KIT00374	342	KIT00436	406	KIT00498	471	760	KIT00560	364	KIT00622	434	KIT00684	505
860	KIT00375	353	KIT00437	422	KIT00499	490	860	KIT00561	378	KIT00623	453	KIT00685	528
960	KIT00376	400	KIT00438	484	KIT00500	568	960	KIT00562	427	KIT00624	519	KIT00686	611
1060	KIT00377	406	KIT00439	492	KIT00501	578	1060	KIT00563	436	KIT00625	531	KIT00687	626
1160	KIT00378	423	KIT00440	514	KIT00502	605	1160	KIT00564	455	KIT00626	556	KIT00688	657
1260	KIT00379	429	KIT00441	522	KIT00503	616	1260	KIT00565	464	KIT00627	568	KIT00689	672
1360	KIT00380	483	KIT00442	595	KIT00504	707	1360	KIT00566	521	KIT00628	644	KIT00690	767
1460	KIT00381	490	KIT00443	603	KIT00505	717	1460	KIT00567	530	KIT00629	656	KIT00691	782
1560	KIT00382	496	KIT00444	612	KIT00506	728	1560	KIT00568	539	KIT00630	668	KIT00692	797
1660	KIT00383	527	KIT00445	653	KIT00507	779	1660	KIT00569	573	KIT00631	713	KIT00693	853
1690	KIT00384	644	KIT00446	781	KIT00508	918	1690	KIT00570	692	KIT00632	842	KIT00694	993
1790	KIT00385	691	KIT00447	843	KIT00509	995	1790	KIT00571	741	KIT00633	908	KIT00695	1075
1890	KIT00386	738	KIT00448	905	KIT00510	1073	1890	KIT00572	791	KIT00634	974	KIT00696	1158
1990	KIT00387	744	KIT00449	914	KIT00511	1083	1990	KIT00573	799	KIT00635	986	KIT00697	1172
2090	KIT00388	750	KIT00450	922	KIT00512	1094	2090	KIT00574	808	KIT00636	998	KIT00698	1187
2190	KIT00389	766	KIT00451	944	KIT00513	1121	2190	KIT00575	827	KIT00637	1023	KIT00699	1218
2290	KIT00390	783	KIT00452	965	KIT00514	1148	2290	KIT00576	846	KIT00638	1048	KIT00700	1250
2390	KIT00391	789	KIT00453	974	KIT00515	1159	2390	KIT00577	855	KIT00639	1060	KIT00701	1264
2490	KIT00392	795	KIT00454	982	KIT00516	1169	2490	KIT00578	863	KIT00640	1071	KIT00702	1279
2590	KIT00393	850	KIT00455	1055	KIT00517	1260	2590	KIT00579	921	KIT00641	1148	KIT00703	1375
2690	KIT00394	904	KIT00456	1127	KIT00518	1351	2690	KIT00580	978	KIT00642	1224	KIT00704	1470
2790	KIT00395	911	KIT00457	1136	KIT00519	1361	2790	KIT00581	987	KIT00643	1236	KIT00705	1485
2890	KIT00396	917	KIT00458	1144	KIT00520	1372	2890	KIT00582	996	KIT00644	1248	KIT00706	1500
2990	KIT00397	923	KIT00459	1153	KIT00521	1382	2990	KIT00583	1005	KIT00645	1259	KIT00707	1514
3090	KIT00398	929	KIT00460	1161	KIT00522	1393	3090	KIT00584	1013	KIT00646	1271	KIT00708	1529
3190	KIT00399	961	KIT00461	1202	KIT00523	1444	3190	KIT00585	1047	KIT00647	1316	KIT00709	1585
3290	KIT00400	992	KIT00462	1244	KIT00524	1496	3290	KIT00586	1081	KIT00648	1361	KIT00710	1641
3320	KIT00401	1127	KIT00463	1395	KIT00525	1664	3320	KIT00587	1218	KIT00649	1514	KIT00711	1811
3420	KIT00402	1143	KIT00464	1417	KIT00526	1691	3420	KIT00588	1237	KIT00650	1540	KIT00712	1842
3520	KIT00403	1149	KIT00465	1425	KIT00527	1701	3520	KIT00589	1245	KIT00651	1551	KIT00713	1857
3620	KIT00404	1155	KIT00466	1434	KIT00528	1712	3620	KIT00590	1254	KIT00652	1563	KIT00714	1872
3720	KIT00405	1162	KIT00467	1442	KIT00529	1722	3720	KIT00591	1263	KIT00653	1575	KIT00715	1887
3820	KIT00406	1216	KIT00468	1515	KIT00530	1813	3820	KIT00592	1320	KIT00654	1651	KIT00716	1982
3920	KIT00407	1271	KIT00469	1587	KIT00531	1904	3920	KIT00593	1378	KIT00655	1728	KIT00717	2078
4020	KIT00408	1325	KIT00470	1660	KIT00532	1995	4020	KIT00594	1435	KIT00656	1804	KIT00718	2173
4120	KIT00409	1331	KIT00471	1668	KIT00533	2005	4120	KIT00595	1444	KIT00657	1816	KIT00719	2188
4220	KIT00410	1338	KIT00472	1677	KIT00534	2016	4220	KIT00596	1453	KIT00658	1828	KIT00720	2203
4320	KIT00411	1344	KIT00473	1685	KIT00535	2026	4320	KIT00597	1462	KIT00659	1839	KIT00721	2217
4420	KIT00412	1350	KIT00474	1693	KIT00536	2037	4420	KIT00598	1470	KIT00660	1851	KIT00722	2232
4520	KIT00413	1357	KIT00475	1702	KIT00537	2047	4520	KIT00599	1479	KIT00661	1863	KIT00723	2247
4620	KIT00414	1363	KIT00476	1710	KIT00538	2058	4620	KIT00600	1488	KIT00662	1875	KIT00724	2261
4720	KIT00415	1394	KIT00477	1752	KIT00539	2109	4720	KIT00601	1522	KIT00663	1920	KIT00725	2317
4820	KIT00416	1425	KIT00478	1793	KIT00540	2161	4820	KIT00602	1555	KIT00664	1964	KIT00726	2374
4920	KIT00417	1456	KIT00479	1835	KIT00541	2213	4920	KIT00603	1589	KIT00665	2009	KIT00727	2430
4950	KIT00418	1528	KIT00480	1902	KIT00542	2276	4950	KIT00604	1663	KIT00666	2078	KIT00728	2494
5050	KIT00419	1583	KIT00481	1975	KIT00543	2366	5050	KIT00605	1720	KIT00667	2155	KIT00729	2590
5150	KIT00420	1637	KIT00482	2047	KIT00544	2457	5150	KIT00606	1777	KIT00668	2231	KIT00730	2685
5250	KIT00421	1691	KIT00483	2120	KIT00545	2548	5250	KIT00607	1835	KIT00669	2308	KIT00731	2781
5350	KIT00422	1746	KIT00484	2192	KIT00546	2639	5350	KIT00608	1892	KIT00670	2384	KIT00732	2876
5450	KIT00423	1752	KIT00485	2201	KIT00547	2649	5450	KIT00609	1901	KIT00671	2396	KIT00733	2891
5550	KIT00424	1758	KIT00486	2209	KIT00548	2660	5550	KIT00610	1910	KIT00672	2408	KIT00734	2906
5650	KIT00425	1765	KIT00487	2217	KIT00549	2670	5650	KIT00611	1918	KIT00673	2419	KIT00735	2920
5750	KIT00426	1771	KIT00488	2226	KIT00550	2681	5750	KIT00612	1927	KIT00674	2431	KIT00736	2935
5850	KIT00427	1777	KIT00489	2234	KIT00551	2691	5850	KIT00613	1936	KIT00675	2443	KIT00737	2950
5950	KIT00428	1784	KIT00490	2243	KIT00552	2702	5950	KIT00614	1945	KIT00676	2455	KIT00738	2964
6050	KIT00429	1790	KIT00491	2251	KIT00553	2712	6050	KIT00615	1954	KIT00677	2466	KIT00739	2979
6150	KIT00430	1796	KIT00492	2259	KIT00554	2723	6150	KIT00616	1963	KIT00678	2478	KIT00740	2994
6250	KIT00431	1827	KIT00493	2301	KIT00555	2774	6250	KIT00617	1996	KIT00679	2523	KIT00741	3050
6350	KIT00432	1859	KIT00494	2342	KIT00556	2826	6350	KIT00618	2030	KIT00680	2568	KIT00742	3106
6450	KIT00433	1890	KIT00495	2384	KIT00557	2878	6450	KIT00619	2064	KIT00681	2613	KIT00743	3162
6550	KIT00434	1921	KIT00496	2425	KIT00558	2930	6550	KIT00620	2097	KIT00682	2658	KIT00744	3218

• 24 horas expedición

# Estanterías Angulares altura 1800



Acero inox con bandejas  
inox lisas •

## Fondo 400

Largo (mm)	3 niveles	PVP (€)	4 niveles	PVP (€)	5 niveles	PVP (€)
630	KIT02373	352	KIT02435	441	KIT02497	529
730	KIT02374	366	KIT02436	459	KIT02498	553
830	KIT02375	378	KIT02437	475	KIT02499	572
930	KIT02376	424	KIT02438	537	KIT02500	649
1030	KIT02377	430	KIT02439	545	KIT02501	660
1130	KIT02378	447	KIT02440	567	KIT02502	687
1230	KIT02379	453	KIT02441	575	KIT02503	698
1330	KIT02380	507	KIT02442	648	KIT02504	788
1430	KIT02381	514	KIT02443	656	KIT02505	799
1530	KIT02382	520	KIT02444	665	KIT02506	809
1630	KIT02383	551	KIT02445	706	KIT02507	861
1660	KIT02384	669	KIT02446	834	KIT02508	999
1760	KIT02385	715	KIT02447	896	KIT02509	1077
1860	KIT02386	762	KIT02448	958	KIT02510	1155
1960	KIT02387	768	KIT02449	967	KIT02511	1165
2060	KIT02388	774	KIT02450	975	KIT02512	1176
2160	KIT02389	791	KIT02451	997	KIT02513	1203
2260	KIT02390	807	KIT02452	1018	KIT02514	1230
2360	KIT02391	813	KIT02453	1027	KIT02515	1240
2460	KIT02392	819	KIT02454	1035	KIT02516	1251
2560	KIT02393	874	KIT02455	1108	KIT02517	1342
2660	KIT02394	928	KIT02456	1180	KIT02518	1432
2760	KIT02395	935	KIT02457	1189	KIT02519	1443
2860	KIT02396	941	KIT02458	1197	KIT02520	1453
2960	KIT02397	947	KIT02459	1206	KIT02521	1464
3060	KIT02398	954	KIT02460	1214	KIT02522	1474
3160	KIT02399	985	KIT02461	1255	KIT02523	1526
3260	KIT02400	1016	KIT02462	1297	KIT02524	1578
3290	KIT02401	1151	KIT02463	1448	KIT02525	1746
3390	KIT02402	1167	KIT02464	1470	KIT02526	1773
3490	KIT02403	1173	KIT02465	1478	KIT02527	1783
3590	KIT02404	1180	KIT02466	1487	KIT02528	1794
3690	KIT02405	1186	KIT02467	1495	KIT02529	1804
3790	KIT02406	1240	KIT02468	1568	KIT02530	1895
3890	KIT02407	1295	KIT02469	1640	KIT02531	1986
3990	KIT02408	1349	KIT02470	1713	KIT02532	2076
4090	KIT02409	1355	KIT02471	1721	KIT02533	2087
4190	KIT02410	1362	KIT02472	1730	KIT02534	2097
4290	KIT02411	1368	KIT02473	1738	KIT02535	2108
4390	KIT02412	1374	KIT02474	1746	KIT02536	2118
4490	KIT02413	1381	KIT02475	1755	KIT02537	2129
4590	KIT02414	1387	KIT02476	1763	KIT02538	2139
4690	KIT02415	1418	KIT02477	1805	KIT02539	2191
4790	KIT02416	1449	KIT02478	1846	KIT02540	2243
4890	KIT02417	1480	KIT02479	1888	KIT02541	2295
4920	KIT02418	1552	KIT02480	1955	KIT02542	2358
5020	KIT02419	1607	KIT02481	2027	KIT02543	2448
5120	KIT02420	1661	KIT02482	2100	KIT02544	2539
5220	KIT02421	1716	KIT02483	2173	KIT02545	2630
5320	KIT02422	1770	KIT02484	2245	KIT02546	2720
5420	KIT02423	1776	KIT02485	2254	KIT02547	2731
5520	KIT02424	1783	KIT02486	2262	KIT02548	2741
5620	KIT02425	1789	KIT02487	2270	KIT02549	2752
5720	KIT02426	1795	KIT02488	2279	KIT02550	2762
5820	KIT02427	1801	KIT02489	2287	KIT02551	2773
5920	KIT02428	1808	KIT02490	2296	KIT02552	2783
6020	KIT02429	1814	KIT02491	2304	KIT02553	2794
6120	KIT02430	1820	KIT02492	2312	KIT02554	2804
6220	KIT02431	1852	KIT02493	2354	KIT02555	2856
6320	KIT02432	1883	KIT02494	2395	KIT02556	2908
6420	KIT02433	1914	KIT02495	2437	KIT02557	2960
6520	KIT02434	1945	KIT02496	2478	KIT02558	3012

## Fondo 500

Largo (mm)	3 niveles	PVP (€)	4 niveles	PVP (€)	5 niveles	PVP (€)
630	KIT02559	373	KIT02621	467	KIT02683	562
730	KIT02560	389	KIT02622	489	KIT02684	590
830	KIT02561	403	KIT02623	508	KIT02685	613
930	KIT02562	452	KIT02624	574	KIT02686	696
1030	KIT02563	461	KIT02625	586	KIT02687	710
1130	KIT02564	480	KIT02626	611	KIT02688	742
1230	KIT02565	489	KIT02627	623	KIT02689	756
1330	KIT02566	546	KIT02628	699	KIT02690	852
1430	KIT02567	555	KIT02629	711	KIT02691	867
1530	KIT02568	564	KIT02630	723	KIT02692	881
1630	KIT02569	598	KIT02631	768	KIT02693	937
1660	KIT02570	717	KIT02632	897	KIT02694	1077
1760	KIT02571	766	KIT02633	963	KIT02695	1160
1860	KIT02572	816	KIT02634	1029	KIT02696	1242
1960	KIT02573	824	KIT02635	1041	KIT02697	1257
2060	KIT02574	833	KIT02636	1052	KIT02698	1272
2160	KIT02575	852	KIT02637	1078	KIT02699	1303
2260	KIT02576	871	KIT02638	1103	KIT02700	1334
2360	KIT02577	880	KIT02639	1114	KIT02701	1349
2460	KIT02578	889	KIT02640	1126	KIT02702	1259
2560	KIT02579	946	KIT02641	1203	KIT02703	1459
2660	KIT02580	1003	KIT02642	1279	KIT02704	1555
2760	KIT02581	1012	KIT02643	1291	KIT02705	1570
2860	KIT02582	1021	KIT02644	1303	KIT02706	1584
2960	KIT02583	1030	KIT02645	1314	KIT02707	1599
3060	KIT02584	1038	KIT02646	1326	KIT02708	1614
3160	KIT02585	1072	KIT02647	1371	KIT02709	1670
3260	KIT02586	1106	KIT02648	1416	KIT02710	1726
3290	KIT02587	1243	KIT02649	1569	KIT02711	1896
3390	KIT02588	1262	KIT02650	1594	KIT02712	1927
3490	KIT02589	1271	KIT02651	1606	KIT02713	1942
3590	KIT02590	1279	KIT02652	1618	KIT02714	1956
3690	KIT02591	1288	KIT02653	1630	KIT02715	1971
3790	KIT02592	1345	KIT02654	1706	KIT02716	2067
3890	KIT02593	1403	KIT02655	1783	KIT02717	2162
3990	KIT02594	1460	KIT02656	1859	KIT02718	2258
4090	KIT02595	1469	KIT02657	1871	KIT02719	2273
4190	KIT02596	1478	KIT02658	1883	KIT02720	2287
4290	KIT02597	1487	KIT02659	1894	KIT02721	2302
4390	KIT02598	1495	KIT02660	1906	KIT02722	2317
4490	KIT02599	1504	KIT02661	1918	KIT02723	2331
4590	KIT02600	1513	KIT02662	1930	KIT02724	2346
4690	KIT02601	1547	KIT02663	1974	KIT02725	2402
4790	KIT02602	1580	KIT02664	2019	KIT02726	2458
4890	KIT02603	1614	KIT02665	2064	KIT02727	2514
4920	KIT02604	1688	KIT02666	2133	KIT02728	2579
5020	KIT02605	1745	KIT02667	2210	KIT02729	2674
5120	KIT02606	1802	KIT02668	2286	KIT02730	2770
5220	KIT02607	1860	KIT02669	2362	KIT02731	2865
5320	KIT02608	1917	KIT02670	2439	KIT02732	2961
5420	KIT02609	1926	KIT02671	2451	KIT02733	2975
5520	KIT02610	1935	KIT02672	2462	KIT02734	2990
5620	KIT02611	1944	KIT02673	2474	KIT02735	3005
5720	KIT02612	1952	KIT02674	2486	KIT02736	3020
5820	KIT02613	1961	KIT02675	2498	KIT02737	3034
5920	KIT02614	1970	KIT02676	2509	KIT02738	3049
6020	KIT02615	1979	KIT02677	2521	KIT02739	3064
6120	KIT02616	1988	KIT02678	2533	KIT02740	3078
6220	KIT02617	2021	KIT02679	2578	KIT02741	3134
6320	KIT02618	2055	KIT02680	2623	KIT02742	3191
6420	KIT02619	2089	KIT02681	2668	KIT02743	3247
6520	KIT02620	2122	KIT02682	2713	KIT02744	3303

• 24 horas expedición

# Estanterías Lineales altura 1800

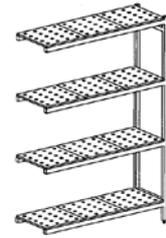


Acero inox con bandejas  
inox perforadas •

Fondo 400						Fondo 500							
Largo (mm)	3 niveles	PVP (€)	4 niveles	PVP (€)	5 niveles	PVP (€)	Largo (mm)	3 niveles	PVP (€)	4 niveles	PVP (€)	5 niveles	PVP (€)
660	KIT00745	369	KIT00807	443	KIT00869	516	660	KIT00931	391	KIT00993	470	KIT01055	550
760	KIT00746	387	KIT00808	467	KIT00870	546	760	KIT00932	407	KIT00994	492	KIT01056	577
860	KIT00747	403	KIT00809	487	KIT00871	572	860	KIT00933	421	KIT00995	511	KIT01057	600
960	KIT00748	462	KIT00810	566	KIT00872	671	960	KIT00934	492	KIT00996	606	KIT01058	719
1060	KIT00749	472	KIT00811	580	KIT00873	688	1060	KIT00935	501	KIT00997	617	KIT01059	734
1160	KIT00750	492	KIT00812	607	KIT00874	722	1160	KIT00936	520	KIT00998	642	KIT01060	765
1260	KIT00751	503	KIT00813	621	KIT00875	739	1260	KIT00937	529	KIT00999	654	KIT01061	780
1360	KIT00752	570	KIT00814	710	KIT00876	850	1360	KIT00938	608	KIT01000	760	KIT01062	911
1460	KIT00753	580	KIT00815	724	KIT00877	868	1460	KIT00939	616	KIT01001	771	KIT01063	926
1560	KIT00754	590	KIT00816	738	KIT00878	885	1560	KIT00940	625	KIT01002	783	KIT01064	941
1660	KIT00755	626	KIT00817	785	KIT00879	944	1660	KIT00941	659	KIT01003	828	KIT01065	997
1690	KIT00756	743	KIT00818	912	KIT00880	1082	1690	KIT00942	778	KIT01004	957	KIT01066	1136
1790	KIT00757	802	KIT00819	991	KIT00881	1180	1790	KIT00943	849	KIT01005	1052	KIT01067	1255
1890	KIT00758	861	KIT00820	1070	KIT00882	1279	1890	KIT00944	920	KIT01006	1147	KIT01068	1374
1990	KIT00759	871	KIT00821	1084	KIT00883	1296	1990	KIT00945	929	KIT01007	1159	KIT01069	1388
2090	KIT00760	882	KIT00822	1097	KIT00884	1313	2090	KIT00946	938	KIT01008	1170	KIT01070	1403
2190	KIT00761	902	KIT00823	1125	KIT00885	1347	2190	KIT00947	957	KIT01009	1195	KIT01071	1434
2290	KIT00762	922	KIT00824	1152	KIT00886	1381	2290	KIT00948	975	KIT01010	1221	KIT01072	1466
2390	KIT00763	933	KIT00825	1165	KIT00887	1398	2390	KIT00949	984	KIT01011	1232	KIT01073	1480
2490	KIT00764	943	KIT00826	1179	KIT00888	1415	2490	KIT00950	993	KIT01012	1244	KIT01074	1495
2590	KIT00765	1010	KIT00827	1268	KIT00889	1527	2590	KIT00951	1072	KIT01013	1349	KIT01075	1627
2690	KIT00766	1077	KIT00828	1358	KIT00890	1638	2690	KIT00952	1151	KIT01014	1455	KIT01076	1758
2790	KIT00767	1087	KIT00829	1371	KIT00891	1656	2790	KIT00953	1160	KIT01015	1466	KIT01077	1773
2890	KIT00768	1098	KIT00830	1385	KIT00892	1673	2890	KIT00954	1169	KIT01016	1478	KIT01078	1788
2990	KIT00769	1108	KIT00831	1399	KIT00893	1690	2990	KIT00955	1177	KIT01017	1490	KIT01079	1802
3090	KIT00770	1118	KIT00832	1413	KIT00894	1707	3090	KIT00956	1186	KIT01018	1501	KIT01080	1817
3190	KIT00771	1154	KIT00833	1460	KIT00895	1766	3190	KIT00957	1220	KIT01019	1546	KIT01081	1873
3290	KIT00772	1189	KIT00834	1507	KIT00896	1825	3290	KIT00958	1253	KIT01020	1591	KIT01082	1929
3320	KIT00773	1332	KIT00835	1669	KIT00897	2006	3320	KIT00959	1412	KIT01021	1774	KIT01083	2135
3420	KIT00774	1352	KIT00836	1696	KIT00898	2040	3420	KIT00960	1431	KIT01022	1799	KIT01084	2166
3520	KIT00775	1363	KIT00837	1710	KIT00899	2057	3520	KIT00961	1440	KIT01023	1810	KIT01085	2181
3620	KIT00776	1373	KIT00838	1724	KIT00900	2075	3620	KIT00962	1448	KIT01024	1822	KIT01086	2195
3720	KIT00777	1383	KIT00839	1738	KIT00901	2092	3720	KIT00963	1457	KIT01025	1834	KIT01087	2210
3820	KIT00778	1450	KIT00840	1827	KIT00902	2203	3820	KIT00964	1536	KIT01026	1939	KIT01088	2342
3920	KIT00779	1517	KIT00841	1916	KIT00903	2315	3920	KIT00965	1615	KIT01027	2045	KIT01089	2474
4020	KIT00780	1584	KIT00842	2005	KIT00904	2426	4020	KIT00966	1694	KIT01028	2150	KIT01090	2605
4120	KIT00781	1594	KIT00843	2019	KIT00905	2444	4120	KIT00967	1703	KIT01029	2162	KIT01091	2620
4220	KIT00782	1605	KIT00844	2033	KIT00906	2461	4220	KIT00968	1712	KIT01030	2173	KIT01092	2635
4320	KIT00783	1615	KIT00845	2047	KIT00907	2478	4320	KIT00969	1721	KIT01031	2185	KIT01093	2649
4420	KIT00784	1626	KIT00846	2060	KIT00908	2495	4420	KIT00970	1729	KIT01032	2197	KIT01094	2664
4520	KIT00785	1636	KIT00847	2074	KIT00909	2513	4520	KIT00971	1738	KIT01033	2208	KIT01095	2678
4620	KIT00786	1646	KIT00848	2088	KIT00910	2530	4620	KIT00972	1747	KIT01034	2220	KIT01096	2693
4720	KIT00787	1681	KIT00849	2135	KIT00911	2589	4720	KIT00973	1781	KIT01035	2265	KIT01097	2749
4820	KIT00788	1717	KIT00850	2182	KIT00912	2647	4820	KIT00974	1814	KIT01036	2310	KIT01098	2805
4920	KIT00789	1752	KIT00851	2229	KIT00913	2706	4920	KIT00975	1848	KIT01037	2354	KIT01099	2861
4950	KIT00790	1824	KIT00852	2296	KIT00914	2768	4950	KIT00976	1922	KIT01038	2423	KIT01100	2925
5050	KIT00791	1891	KIT00853	2385	KIT00915	2880	5050	KIT00977	2001	KIT01039	2529	KIT01101	3057
5150	KIT00792	1958	KIT00854	2474	KIT00916	2991	5150	KIT00978	2080	KIT01040	2634	KIT01102	3189
5250	KIT00793	2024	KIT00855	2564	KIT00917	3103	5250	KIT00979	2159	KIT01041	2740	KIT01103	3321
5350	KIT00794	2091	KIT00856	2653	KIT00918	3214	5350	KIT00980	2238	KIT01042	2845	KIT01104	3453
5450	KIT00795	2102	KIT00857	2667	KIT00919	3232	5450	KIT00981	2247	KIT01043	2857	KIT01105	3467
5550	KIT00796	2112	KIT00858	2680	KIT00920	3249	5550	KIT00982	2255	KIT01044	2869	KIT01106	3482
5650	KIT00797	2122	KIT00859	2694	KIT00921	3266	5650	KIT00983	2264	KIT01045	2880	KIT01107	3496
5750	KIT00798	2133	KIT00860	2708	KIT00922	3283	5750	KIT00984	2273	KIT01046	2892	KIT01108	3511
5850	KIT00799	2143	KIT00861	2722	KIT00923	3301	5850	KIT00985	2282	KIT01047	2904	KIT01109	3526
5950	KIT00800	2153	KIT00862	2736	KIT00924	3318	5950	KIT00986	2290	KIT01048	2915	KIT01110	3540
6050	KIT00801	2164	KIT00863	2749	KIT00925	3335	6050	KIT00987	2299	KIT01049	2927	KIT01111	3555
6150	KIT00802	2174	KIT00864	2763	KIT00926	3352	6150	KIT00988	2308	KIT01050	2939	KIT01112	3569
6250	KIT00803	2209	KIT00865	2810	KIT00927	3411	6250	KIT00989	2342	KIT01051	2983	KIT01113	3625
6350	KIT00804	2245	KIT00866	2857	KIT00928	3470	6350	KIT00990	2375	KIT01052	3028	KIT01114	3681
6450	KIT00805	2280	KIT00867	2904	KIT00929	3528	6450	KIT00991	2409	KIT01053	3073	KIT01115	3737
6550	KIT00806	2315	KIT00868	2951	KIT00930	3587	6550	KIT00992	2442	KIT01054	3118	KIT01116	3793

• 24 horas expedición

# Estanterías Angulares altura 1800



Acero inox con bandejas  
inox perforadas •

## Fondo 400

Largo (mm)	3 niveles	PVP (€)	4 niveles	PVP (€)	5 niveles	PVP (€)
630	KIT02745	393	KIT02807	496	KIT02869	598
730	KIT02746	411	KIT02808	520	KIT02870	628
830	KIT02747	427	KIT02809	540	KIT02871	654
930	KIT02748	486	KIT02810	619	KIT02872	752
1030	KIT02749	496	KIT02811	633	KIT02873	770
1130	KIT02750	517	KIT02812	660	KIT02874	804
1230	KIT02751	527	KIT02813	674	KIT02875	821
1330	KIT02752	594	KIT02814	763	KIT02876	932
1430	KIT02753	604	KIT02815	777	KIT02877	950
1530	KIT02754	615	KIT02816	791	KIT02878	967
1630	KIT02755	650	KIT02817	838	KIT02879	1025
1660	KIT02756	767	KIT02818	965	KIT02880	1164
1760	KIT02757	826	KIT02819	1044	KIT02881	1262
1860	KIT02758	885	KIT02820	1123	KIT02882	1360
1960	KIT02759	895	KIT02821	1137	KIT02883	1378
2060	KIT02760	906	KIT02822	1150	KIT02884	1395
2160	KIT02761	926	KIT02823	1178	KIT02885	1429
2260	KIT02762	947	KIT02824	1205	KIT02886	1463
2360	KIT02763	957	KIT02825	1218	KIT02887	1480
2460	KIT02764	967	KIT02826	1232	KIT02888	1497
2560	KIT02765	1034	KIT02827	1321	KIT02889	1609
2660	KIT02766	1101	KIT02828	1411	KIT02890	1720
2760	KIT02767	1111	KIT02829	1424	KIT02891	1738
2860	KIT02768	1122	KIT02830	1438	KIT02892	1755
2960	KIT02769	1132	KIT02831	1452	KIT02893	1772
3060	KIT02770	1142	KIT02832	1466	KIT02894	1789
3160	KIT02771	1178	KIT02833	1513	KIT02895	1848
3260	KIT02772	1213	KIT02834	1560	KIT02896	1907
3290	KIT02773	1356	KIT02835	1722	KIT02897	2088
3390	KIT02774	1376	KIT02836	1749	KIT02898	2122
3490	KIT02775	1387	KIT02837	1763	KIT02899	2139
3590	KIT02776	1397	KIT02838	1777	KIT02900	2156
3690	KIT02777	1408	KIT02839	1791	KIT02901	2174
3790	KIT02778	1474	KIT02840	1880	KIT02902	2285
3890	KIT02779	1541	KIT02841	1969	KIT02903	2397
3990	KIT02780	1608	KIT02842	2058	KIT02904	2508
4090	KIT02781	1619	KIT02843	2072	KIT02905	2525
4190	KIT02782	1629	KIT02844	2086	KIT02906	2543
4290	KIT02783	1639	KIT02845	2100	KIT02907	2560
4390	KIT02784	1650	KIT02846	2113	KIT02908	2577
4490	KIT02785	1660	KIT02847	2127	KIT02909	2594
4590	KIT02786	1670	KIT02848	2141	KIT02910	2612
4690	KIT02787	1706	KIT02849	2188	KIT02911	2670
4790	KIT02788	1741	KIT02850	2235	KIT02912	2729
4890	KIT02789	1776	KIT02851	2282	KIT02913	2788
4920	KIT02790	1848	KIT02852	2349	KIT02914	2850
5020	KIT02791	1915	KIT02853	2438	KIT02915	2962
5120	KIT02792	1982	KIT02854	2527	KIT02916	3073
5220	KIT02793	2049	KIT02855	2617	KIT02917	3185
5320	KIT02794	2115	KIT02856	2706	KIT02918	3296
5420	KIT02795	2126	KIT02857	2720	KIT02919	3313
5520	KIT02796	2136	KIT02858	2733	KIT02920	3331
5620	KIT02797	2146	KIT02859	2747	KIT02921	3348
5720	KIT02798	2157	KIT02860	2761	KIT02922	3365
5820	KIT02799	2167	KIT02861	2775	KIT02923	3382
5920	KIT02800	2178	KIT02862	2789	KIT02924	3400
6020	KIT02801	2188	KIT02863	2802	KIT02925	3417
6120	KIT02802	2198	KIT02864	2816	KIT02926	3434
6220	KIT02803	2233	KIT02865	2863	KIT02927	3493
6320	KIT02804	2269	KIT02866	2910	KIT02928	3551
6420	KIT02805	2304	KIT02867	2957	KIT02929	3610
6520	KIT02806	2339	KIT02868	3004	KIT02930	3669

## Fondo 500

Largo (mm)	3 niveles	PVP (€)	4 niveles	PVP (€)	5 niveles	PVP (€)
630	KIT02931	416	KIT02993	525	KIT03055	634
730	KIT02932	432	KIT02994	547	KIT03056	662
830	KIT02933	446	KIT02995	566	KIT03057	685
930	KIT02934	517	KIT02996	661	KIT03058	804
1030	KIT02935	526	KIT02997	672	KIT03059	818
1130	KIT02936	545	KIT02998	697	KIT03060	850
1230	KIT02937	554	KIT02999	709	KIT03061	864
1330	KIT02938	633	KIT03000	814	KIT03062	996
1430	KIT02939	642	KIT03001	826	KIT03063	1011
1530	KIT02940	650	KIT03002	838	KIT03064	1025
1630	KIT02941	684	KIT03003	883	KIT03065	1081
1660	KIT02942	803	KIT03004	1012	KIT03066	1221
1760	KIT02943	874	KIT03005	1107	KIT03067	1340
1860	KIT02944	945	KIT03006	1202	KIT03068	1458
1960	KIT02945	954	KIT03007	1214	KIT03069	1473
2060	KIT02946	963	KIT03008	1225	KIT03070	1488
2160	KIT02947	982	KIT03009	1250	KIT03071	1519
2260	KIT02948	1000	KIT03010	1275	KIT03072	1550
2360	KIT02949	1009	KIT03011	1287	KIT03073	1565
2460	KIT02950	1018	KIT03012	1299	KIT03074	1505
2560	KIT02951	1097	KIT03013	1404	KIT03075	1711
2660	KIT02952	1176	KIT03014	1510	KIT03076	1843
2760	KIT02953	1185	KIT03015	1521	KIT03077	1858
2860	KIT02954	1194	KIT03016	1533	KIT03078	1872
2960	KIT02955	1202	KIT03017	1545	KIT03079	1887
3060	KIT02956	1211	KIT03018	1556	KIT03080	1901
3160	KIT02957	1245	KIT03019	1601	KIT03081	1957
3260	KIT02958	1278	KIT03020	1646	KIT03082	2013
3290	KIT02959	1437	KIT03021	1828	KIT03083	2220
3390	KIT02960	1456	KIT03022	1853	KIT03084	2251
3490	KIT02961	1465	KIT03023	1865	KIT03085	2266
3590	KIT02962	1474	KIT03024	1877	KIT03086	2280
3690	KIT02963	1482	KIT03025	1889	KIT03087	2295
3790	KIT02964	1561	KIT03026	1994	KIT03088	2427
3890	KIT02965	1640	KIT03027	2099	KIT03089	2558
3990	KIT02966	1720	KIT03028	2205	KIT03090	2690
4090	KIT02967	1728	KIT03029	2217	KIT03091	2705
4190	KIT02968	1737	KIT03030	2228	KIT03092	2719
4290	KIT02969	1746	KIT03031	2240	KIT03093	2734
4390	KIT02970	1755	KIT03032	2252	KIT03094	2749
4490	KIT02971	1763	KIT03033	2263	KIT03095	2763
4590	KIT02972	1772	KIT03034	2275	KIT03096	2778
4690	KIT02973	1806	KIT03035	2320	KIT03097	2834
4790	KIT02974	1839	KIT03036	2365	KIT03098	2890
4890	KIT02975	1873	KIT03037	2409	KIT03099	2946
4920	KIT02976	1947	KIT03038	2478	KIT03100	3010
5020	KIT02977	2026	KIT03039	2584	KIT03101	3142
5120	KIT02978	2105	KIT03040	2689	KIT03102	3274
5220	KIT02979	2184	KIT03041	2795	KIT03103	3405
5320	KIT02980	2263	KIT03042	2900	KIT03104	3537
5420	KIT02981	2272	KIT03043	2912	KIT03105	3552
5520	KIT02982	2280	KIT03044	2923	KIT03106	3566
5620	KIT02983	2289	KIT03045	2935	KIT03107	3581
5720	KIT02984	2298	KIT03046	2947	KIT03108	3596
5820	KIT02985	2307	KIT03047	2958	KIT03109	3610
5920	KIT02986	2315	KIT03048	2970	KIT03110	3625
6020	KIT02987	2324	KIT03049	2982	KIT03111	3639
6120	KIT02988	2333	KIT03050	2993	KIT03112	3654
6220	KIT02989	2367	KIT03051	3038	KIT03113	3710
6320	KIT02990	2400	KIT03052	3083	KIT03114	3766
6420	KIT02991	2434	KIT03053	3128	KIT03115	3822
6520	KIT02992	2467	KIT03054	3173	KIT03116	3878

• 24 horas expedición





---

# Carros

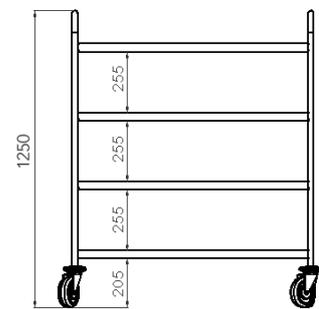
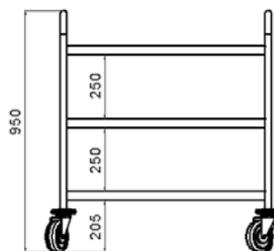
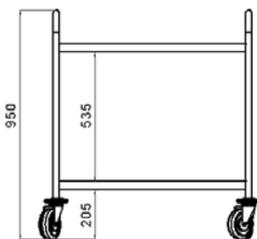
Carros de servicio	P – 78
Carros de transporte	P – 80
Carros baño maría / carros dispensadores de platos	P – 85
Carros calientes ACR	P – 86



# Carros De servicio

## Carros de servicio

- Su gran robustez permite el transporte de grandes cargas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estantes muy robustos por su diseño mediante embutición y perfil perimetral plegado.
- Estructura totalmente soldada.
- Carga máxima repartida por estante de 75 kg, con una carga máxima total de 200 kg.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.



Medidas totales (mm)	Medidas estante (mm)	2 estantes		3 estantes		4 estantes	
		Código	PVP (€)	Código	PVP (€)	Código	PVP (€)
895 x 595 x 950	800 x 500	• F0260401	369	• F0260404	429	-	-
995 x 595 x 950	900 x 500	• F0260402	387	• F0260405	446	-	-
995 x 595 x 1250	900 x 500	-	-	-	-	• F0260407	598
1095 x 695 x 1250	1000 x 600	• F0260403	498	• F0260406	637	• F0260408	799

• 24 horas expedición

## Accesorios para carros de servicio

- Fácil instalación en los carros de servicio sin necesidad de herramientas.
- Soporte de acero inoxidable para cestillos de cubiertos incluidos.
- Soporte para recipiente gastronorm 1/3 de 200 mm.
- Cubeta gastronorm 1/3 de 200 mm no incluida.



### Soporte para bolsa de desperdicios

Código	Medidas totales (mm)	PVP (€)
Carro ancho 595 • F0260209	527 x 285 x 50	143
Carro ancho 695 • F0260201	627 x 285 x 50	155

### Soporte para cesta de cubiertos

Código	Medidas totales (mm)	PVP (€)
• F0260210	525 x 149 x 125	92
• F0260202	625 x 149 x 125	101

### Soporte para recipiente gastronorm

Modelo	Código	PVP (€)
Soporte	• F0260207	49
Cubeta	• RGN13200	30

## Carro reforzado para grandes cargas

- Diseñado para el transporte de grandes cargas.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Carga máxima de 300 kg.
- Asa en tubo de Ø 30 mm.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
- Protectores de goma no marcante en cada esquina.
- Se suministra montado.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
1040 x 640 x 1050	• F0260002	618



• 24 horas expedición

# Carros De transporte



## Carro GN alto

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Pares de guías: 18
- Separación entre guías: 75 mm.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
- Cubetas gastronorm no incluidas.
- Fácil y rápido montaje en sólo 5 minutos.
- Se suministra desmontado.



Montaje



Recipientes  
Gastronorm  
Pág. 89

Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
GN 1/1	460 x 630 x 1700	• F0260601	599
GN 2/1	660 x 750 x 1700	• F0260901	635



## Funda de protección para carro GN alto

- Funda de PVC transparente con 200 micras de espesor.
- Cierre de cremallera.
- Bordes reforzados.
- No lavar ni secar a máquina, lavar a mano exclusivamente.

Modelo	Código	PVP (€)
GN 1/1	• F0260602	159
GN 2/1	• F0260902	167



## Carro GN bajo

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Pares de guías: 7.
- Separación entre guías: 75 mm.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
- Cubetas gastronorm no incluidas.
- Fácil y rápido montaje en sólo 5 minutos.
- Se suministra desmontado.



Montaje



Recipientes  
Gastronorm  
Pág. 89

Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
GN 1/1	460 x 630 x 900	• F0260611	397
GN 2/1	660 x 750 x 900	• F0260911	449

• 24 horas expedición



## Carro encajable GN 2/1



Recipientes  
Gastronorm  
Pág. 89

- Diseñados para ser encajables en el 50% de su superficie facilitando su almacenamiento.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Pares de guías: 18.
- Separación entre guías: 75 mm.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
- Cubetas no incluidas.
- Se suministra montado.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
670 x 750 x 1720	• F0261301	769



## Carro pastelero



Montaje

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Pares de guías: 16.
- Separación entre guías: 85 mm.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
- Fácil y rápido montaje en sólo 5 minutos.
- Se suministra desmontado.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
537 x 700 x 1720	• F0261001	592



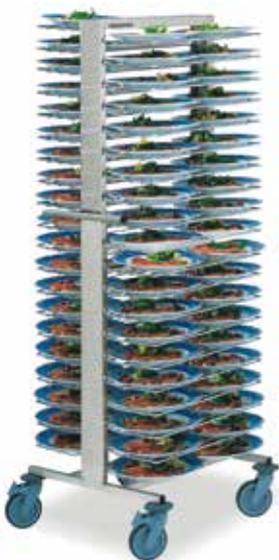
## Carro para lavado

- Indicado para el lavado de verduras o el transporte de diferentes alimentos.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Doble fondo perforado.
- Desagüe con grifo.
- 4 ruedas de Ø105 mm.
- Cuba de 600 x 500 x 300 mm.
- Se suministra montado.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
600 x 500 x 600	• F0260701	454

• 24 horas expedición

# Carros De transporte



## Carro de emplatar

- Indicado para el emplatado de grandes cantidades de platos antes del servicio.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capacidad para 80 platos de Ø 200 a 320 mm ó 120 platos de Ø inferior a 200 mm.
- Se suministra con cada carro una bolsa con 160 toques de caucho para aumentar la seguridad en los desplazamientos.
- Rejillas de 540 x 273 mm de acero inoxidable con varillas de Ø 7 mm.
- Empuñadura en acero inoxidable Ø 25 mm.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
- Separación entre niveles: 70 mm.
- Número de niveles: 2 x 20.
- Se suministra montado.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
645 x 665 x 1740	• F0260301	1.387



## Funda de protección para carro de emplatar

- Funda de PVC transparente con 200 micras de espesor.
- Cierre de cremallera.
- Bordes reforzados.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
660 x 750 x 1700	• F0260303	256



## Portaplatos de sobremesa

- Por su reducido tamaño está indicado para el emplatado de platos en cocinas de producción media.
- Estructura íntegramente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con tubo cuadrado de 25 mm.
- Capacidad para 20 platos de Ø 200 a 320 mm ó 30 platos de Ø inferior a 200 mm.
- Rejillas de acero inoxidable con varillas de Ø 7 mm.
- Número de niveles: 10.
- Separación entre niveles: 76 mm.
- Se suministra montado.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
575 x 320 x 855	• F0260302	502



## Carro para sólidos

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- 4 ruedas de Ø 50 mm.
- Tapa batiente y extraíble.
- Recipiente estanco.
- Fondo embutido con radios sanitarios para facilitar su limpieza.
- Capacidad 135 l.
- Se suministra montado.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
395 x 610 x 725	• F0260503	667

• 24 horas expedición

## Carro bandejero

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura robusta totalmente soldada.
- Carga máxima por nivel de 5 kg.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
- Separación entre guías: 120 mm.
- Para bandejas de dimensiones estándar de 450x350 mm, 480x370 mm, GN 1/1 y Fast Food 350 x 270 mm u otras bandejas con dimensiones máximas de 530 x 370 mm.
- En modelos cerrados, paneles laterales de acero inoxidable.



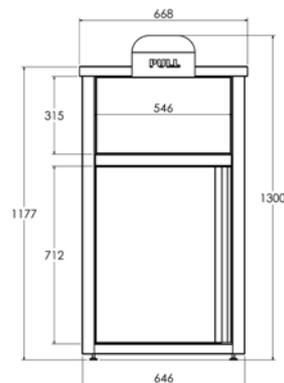
### Simple y doble abierto

Medidas totales (mm)	Guías	Código	PVP (€)
565 x 650 x 1720	12	• F0261101	643
970 x 650 x 1720	12 + 12	• F0261201	939



### Simple y doble laterales cerrados

Medidas totales (mm)	Guías	Código	PVP (€)
565 x 650 x 1720	12	• F0261102	898
970 x 650 x 1720	12 + 12	• F0261202	1.189



## Contenedor Fast Food

- Indicado para restaurantes fast food, self-service, buffets...
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Rampa que facilita la caída de los residuos al cubo.
- Maneta ergonómica que facilita la apertura.
- Capacidad para cubos de dimensiones máximas de Ø 500 mm x 690 mm de altura.
- Se suministra montado.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
668 x 585 x 1300	• F0260512	898

- 24 horas expedición

# Carros De transporte



## Carros para cestas

- Para el estocaje y transporte de cestas de vajilla de 500 x 500 mm.
- Fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Carga máxima de 80 kg.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
- Asa en tubo de Ø25 mm en modelo F0260101.
- Protectores de goma no marcante en cada esquina en modelo F0260001.
- Se suministran montados.

Con asa			Sin asa		
Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
731 x 634 x 1050	• F0260101	369	520 x 520 x 250	• F0260001	232



## Carro para cestas de vajilla

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura en tubo cuadrado de 25 mm.
- Pares de guías: 7.
- Separación entre guías: 198 mm.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
- Cestas no incluidas.
- Se suministra desmontado.
- Fácil y rápido montaje en sólo 5 minutos.



Montaje

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
625 x 637 x 1720	• F0261701	589

## Cubo con ruedas y tapa

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Fondo embutido con radios sanitarios para facilitar su limpieza.
- Se suministran montados.



### Tapa accionada por pedal

Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Ruedas	Código	PVP (€)
380 Ø x 605	50	2 de Ø 50 mm	• F0260502	295
450 Ø x 685	95	2 de Ø 50 mm	• F0260505	345



### Tapa independiente

Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Ruedas	Código	PVP (€)
380 Ø x 605	50	3 de Ø 50 mm	• F0260501	252
450 Ø x 685	95	3 de Ø 50 mm	• F0260504	316

• 24 horas expedición

# Carros

## Baño maría y dispensador de platos

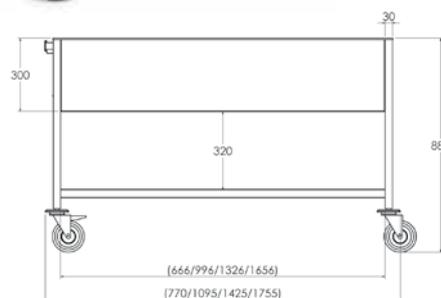
### Carro baño maría

- Para mantener y transportar alimentos a la temperatura óptima de servicio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba con cantos sanitarios, para cubetas GN de profundidad máxima 200 mm.
- Desagüe con grifo de bola.
- Resistencias de silicona ocultas.
- Interruptor luminoso y termostato digital de 0/90°C.
- Termostato de seguridad.
- Estante inferior fabricado en acero inoxidable.
- Asas para facilitar el transporte, colocadas en posición ergonómica.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno (situadas al lado de las asas).
- Se suministra montado.
- Cubetas gastronorm no incluidas.



Recipientes  
Gastronorm  
Pág. 89

Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
770 x 670 x 880	2 GN 1/1	1600	230/50-60	• F0420201	1.583
1095 x 670 x 880	3 GN 1/1	2400	230/50-60	• F0420202	1.864
1425 x 670 x 880	4 GN 1/1	3200	230/50-60	• F0420203	2.293



### Carro dispensador de platos calientes a nivel constante

- Para calentar, transportar y suministrar platos durante el servicio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Interruptor luminoso y termostato regulable de 0/90 °C.
- Sistema de regulación del diámetro de los platos de Ø200 mm a Ø310 mm.
- Sistema de resorte que mantiene los platos a nivel constante.
- Asas para facilitar el transporte, colocadas en posición ergonómica.
- Orificio de evacuación de líquido residual en el interior.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
- Se suministra montado.
- Tapas no incluidas.



• F1100711  
Tapa de acero inoxidable.

Medidas (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Capacidad platos	Diámetro	Código	PVP (€)
990 x 540 x 900	1600	230/50-60	130	Ø 200-310	• F0420311	1.973
Ø 368 x 140	-	-	-	-	• F1100711	73

• 3 días expedición

# Carros

## Carros calientes ACR

### Especialmente indicados para banquetes y catering

#### Uniformidad de circulación del aire caliente.

Sistema único de colocación de cubetas y parrillas que evita el contacto de las mismas con el fondo o las paredes interiores facilitando la circulación del aire.



#### Ahorro energético.

Gracias al sistema de aislamiento en lana de roca, adquiere el grado de temperatura deseado rápidamente y lo mantiene durante un período de tiempo mayor.

#### Mayor ergonomía.

Fácil movilidad mediante las asas posteriores verticales y los protectores de goma no marcante situados en cada esquina.

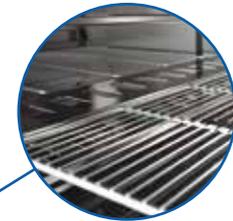
#### Ruedas de gran resistencia

de Ø150 mm (Ø80 mm en carro mini), 2 con freno. Para cualquier pavimento.



Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.

**Parrilla central** incluida en el modelo ACR-2 para optimizar todo el espacio útil.



**Tiradores** con cierre con llave incorporado.



#### Máxima higiene.

El bloque calórico y el conjunto de guías monoblock (sin soldaduras) son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza interior del carro.

#### Humedad en cámara.

Recipiente humidificador incluido. Para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad.

#### Panel de mandos.

Interruptor luminoso de puesta en marcha, termostato regulador de temperatura de 0°C a 90°C.

## Especificaciones generales



Recipientes  
Gastronorm  
Pág. 89



Parrillas GN  
Pág. 93

- Diseñados para facilitar el transporte y servicio de comidas previamente preparadas.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capacidad para 5, 10, 20 o 40 GN 2/1 en uno o dos cuerpos de guías en monobloc (pieza única), según modelo.
- Doble pared con aislamiento en lana de roca para reducir la pérdida de calor y el consumo energético.
- Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y cubeta para sistema humidificador incluida.
- Panel de mandos con interruptor luminoso, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital.
- Bulete de silicona en todo el marco de la puerta para el mantenimiento de la temperatura en el interior.
- El modelo ACR-2 incorpora parrillas centrales para optimizar todo el espacio interior útil.
- El modelo ACR-Mini está especialmente indicado para colocar bajo una mesa.
- 4 ruedas de gran resistencia, de Ø150 mm (Ø80 mm en ACR-Mini), 2 de ellas con freno.
- Asas posteriores verticales para una óptima movilidad.
- Parachoques de goma no marcante en cada esquina de la base del carro.
- Cierre con llave incorporado en los tiradores.
- Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra.
- Parrillas y recipientes Gastronorm no incluidos.



90°C

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Distancia entre guías	Potencia (kW)	Alimentación (V/N/Hz)	Código	PVP (€)
ACR-Mini	700 x 805 x 765	5 GN 2/1 ó 10 GN 1/1	60 mm	3000 W	230/1/50-60	• F0400007	1.977
ACR-B	700 x 805 x 1150	10 GN 2/1 ó 20 GN 1/1	60 mm	3000 W	230/1/50-60	• F0400003	2.390
ACR-1	700 x 805 x 1740	20 GN 2/1 ó 40 GN 1/1	60 mm	3000 W	230/1/50-60	• F0400001	2.886
ACR-2	1350 x 805 x 1740	40 GN 2/1 ó 80 GN 1/1	60 mm	4000 W	230/1/50-60	• F0400002	4.465

• 24 horas expedición



---

# Recipientes Gastronorm

Cubetas GN lisas	P – 90
Cubetas GN con asas	P – 91
Cubetas GN perforadas	P – 92
Especiales	P – 93

# Recipientes Gastronorm

## Cubetas GN lisas

### Cubetas Gastronorm de acero inoxidable lisas



		Medidas	Profundidad (mm)	Capacidad (litros)	Código	PVP (€)
2/1		646 x 530	200	58	• RGN21200	109,60
			150	42,8	• RGN21150	88,20
			100	30	• RGN21100	59,70
			65	18	• RGN21060	49,80
			40	12	• RGN21040	42,80
			20	6,5	• RGN21020	37,60
1/1		325x530	200	27,8	• RGN11200	49,90
			150	20	• RGN11150	43,10
			100	13,7	• RGN11100	28,30
			65	8,8	• RGN11060	22,80
			40	5,1	• RGN11040	20,00
			20	3	• RGN11020	17,00
2/3		325x352	200	17	• RGN23200	43,40
			150	13	• RGN23150	36,60
			100	9	• RGN23100	28,90
			65	5,8	• RGN23065	23,70
			40	3,1	• RGN23040	22,00
			20	1,7	• RGN23020	22,00
1/2		325x265	200	12	• RGN12200	34,50
			150	9,2	• RGN12150	28,90
			100	6	• RGN12100	20,20
			65	4	• RGN12065	15,40
			40	2	• RGN12040	14,60
			20	1,2	• RGN12020	14,40
1/3		325x176	200	7,2	• RGN13200	30,00
			150	5,4	• RGN13150	24,20
			100	3,5	• RGN13100	18,60
			65	2,4	• RGN13065	14,60
			40	1,5	• RGN13040	13,80
			20	0,9	• RGN13020	13,20
1/4		265x162	200	4,8	• RGN14200	29,90
			150	3,8	• RGN14150	22,30
			100	2,5	• RGN14100	18,30
			65	1,7	• RGN14065	13,80
			20	0,5	• RGN14020	13,20
			1/6		176x162	200
150	2,3	• RGN16150				17,80
100	1,5	• RGN16100				14,20
65	1	• RGN16065				12,70
1/9		170x108	100	1	• RGN19100	15,90
			65	0,6	• RGN19065	14,80

• 24 horas expedición

# Recipientes Gastronorm

## Cubetas GN con asas

### Cubetas Gastronorm de acero inoxidable con asas verticales móviles



Las asas retráctiles facilitan la manipulación y el apilado de los recipientes.

	Medidas	Profundidad (mm)	Capacidad (litros)	Código	PVP (€)	
2/1		646 x 530	200	58	• RGN2120A	127,10
			150	42,8	• RGN2115A	109,60
			100	30	• RGN2110A	64,40
			65	18	• RGN2106A	55,30
			40	12	• RGN2104A	49,00
1/1		325x530	200	27,8	• RGN1120A	59,60
			150	20	• RGN1115A	53,20
			100	13,7	• RGN1110A	36,60
			65	8,8	• RGN1106A	30,40
			40	5,1	• RGN1104A	28,10
2/3		325x352	200	17	• RGN2320A	52,20
			150	13	• RGN2315A	45,40
			100	9	• RGN2310A	38,00
			65	5,8	• RGN2306A	31,90
			40	3,1	• RGN2304A	29,60
		20	1,7	• RGN2302A	27,60	
1/2		325x265	200	12	• RGN1220A	43,90
			150	9,2	• RGN1215A	38,50
			100	6	• RGN1210A	28,90
			65	4	• RGN1206A	24,40
			40	2	• RGN1204A	23,30
1/3		325x176	200	7,2	• RGN1320A	38,50
			150	5,4	• RGN1315A	34,30
			100	3,5	• RGN1310A	27,60
			65	2,4	• RGN1306A	23,00
			40	1,5	• RGN1304A	19,80
1/4		265x162	200	4,8	• RGN1420A	38,50
			150	3,8	• RGN1415A	32,40
			100	2,5	• RGN1410A	27,60
			65	1,7	• RGN1406A	23,00
1/6		176x162	200	3,2	• RGN1620A	35,20
			150	2,3	• RGN1615A	25,80
			100	1,5	• RGN1610A	22,20
			65	1	• RGN1606A	20,00

• 24 horas expedición

# Recipientes Gastronorm

## Cubetas GN perforadas

### Cubetas gastronorm de acero inoxidable perforadas



Las cubetas Gastronorm perforadas facilitan el escurrido de los alimentos.

		Medidas	Profundidad (mm)	Capacidad (litros)	Código	PVP (€)
2/1		646 x 530	200	58	• RGN2120F	203,80
			150	42,8	• RGN2115F	165,60
			100	30	• RGN2110F	115,60
			65	18	• RGN2106F	72,20
			40	12	• RGN2104F	67,00
			20	6,5	• RGN2102F	67,00
1/1		325x530	200	27,8	• RGN1120F	90,50
			150	20	• RGN1115F	72,90
			100	13,7	• RGN1110F	55,90
			65	8,8	• RGN1106F	44,70
			40	5,1	• RGN1104F	42,00
			20	3	• RGN1102F	42,00
2/3		325x352	200	17	• RGN2320F	63,30
			150	13	• RGN2315F	55,80
			100	9	• RGN2310F	42,90
			65	5,8	• RGN2306F	34,80
			40	3,1	• RGN2304F	34,00
			20	1,7	• RGN2302F	34,00
1/2		325x265	200	12	• RGN1220F	60,30
			150	9,2	• RGN1215F	46,60
			100	6	• RGN1210F	40,70
			65	4	• RGN1206F	29,70

### Fondo perforado



Modelo	Medidas (mm)	Código	PVP (€)
1/1	530 x 325	• RFOND11A	40
2/3	325 x 352	• RFOND23A	29

### Perfiles divisorios



Modelo	Medidas (mm)	Código	PVP (€)
2/1	530	• F1120602	17
1/1	325	• F1120601	14

• 24 horas expedición

# Recipientes Gastronorm Especiales

## Tapas Gastronorm

- Rango de temperatura de trabajo: de -40°C a +110°C.



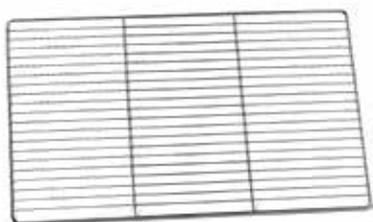
## Cubetas para envasado al vacío

- Diseñadas para conservar y transportar grandes cantidades de alimentos al vacío sin necesidad de usar bolsas de vacío o inyectar gas inerte.
- Cubetas fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10 especialmente reforzadas para realizar el vacío en su interior.
- Tapa de policarbonato que incluye la junta y la válvula de cierre.



## Parrillas Gastronorm

- Fabricadas en acero inoxidable



### Para cubetas lisas

Modelo	Medidas (mm)	Código	PVP (€)
1/1	530 x 325	• RTAPA110	20,40
2/3	325 x 325	• RTAPA230	17,60
1/2	325 x 265	• RTAPA120	13,60
1/3	325 x 176	• RTAPA130	11,80
1/4	265 x 162	• RTAPA140	10,80
1/6	176 x 162	• RTAPA160	9,50
1/9	176 x 109	• RTAPA190	8,60

### Para cubetas con asas

Modelo	Medidas (mm)	Código	PVP (€)
1/1	530 x 325	• RTAPA11A	23,90
2/3	325 x 325	• RTAPA23A	20,60
1/2	325 x 265	• RTAPA12A	16,70
1/3	325 x 176	• RTAPA13A	13,70
1/4	265 x 162	• RTAPA14A	11,30
1/6	176 x 162	• RTAPA16A	10,50

Descripción	Profundidad (mm)	Código	PVP (€)
Accesorio para vacío externo		• TVAA0001	56,00
<b>1/1</b> Cubeta Gastronorm para vacío	100	• TVAA0006	62,20
Cubeta Gastronorm para vacío	150	• TVAA0007	86,30
Cubeta Gastronorm para vacío	200	• TVAA0008	98,80
Tapa para cubeta GN 1/1	-	• TVAA0009	75,60
<b>1/2</b> Cubeta Gastronorm para vacío	100	• TVAA0010	38,30
Cubeta Gastronorm para vacío	150	• TVAA0011	46,20
Tapa para cubeta GN 1/2	-	• TVAA0012	56,50
<b>1/3</b> Cubeta Gastronorm para vacío	100	• TVAA0013	27,80
Cubeta Gastronorm para vacío	150	• TVAA0014	33,60
Tapa para cubeta GN 1/3	-	• TVAA0015	50,10

### Kit de vacío externo



Accesorio para vacío externo

Cubeta y tapa Gastronorm para vacío

Modelo	Medidas (mm)	Código	PVP (€)
2/1	645 x 530	• RPARGN21	38
1/1	530 x 325	• RPARGN11	21
2/3	352 x 325	• RPARGN23	29

• 24 horas expedición

# Envasado, regeneración y abatimiento

Página 94 - 119

**DISTFORM**

---

## Envasadoras TekVac

Página 96 - 109



---

## Regeneradores de temperatura Evoline

Página 110 - 115



---

## Abatidores de temperatura TekChill

Página 116 - 119









---

# Envasadoras TekVac

Envasadoras al vacío por sensor	P – 104
Envasadoras al vacío por tiempo	P – 105
Accesorios	P – 106
Envasadoras de vacío externo	P – 108
Termoselladoras	P – 109

# Envasado, regeneración y abatimiento

## Envasadoras al vacío

---

# TekVac

## Las ventajas del envasado al vacío



Alarga la vida útil del alimento



Disminución de mermas



Mayor seguridad alimentaria



Protección ante las quemaduras por congelación



Mantiene la calidad organoléptica



Producción estandarizada



Nuevos sabores, aromas y texturas



Simplifica y agiliza el servicio



## Especificaciones generales



Bisagras de aluminio de alta resistencia para alta productividad.

Cámara con cantos redondeados para una fácil limpieza.

Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia.



Barra superior de sellado de fácil extracción.

Fijador bolsas para evitar el desplazamiento de la bolsa durante la inyección de gas inerte.



Barra de soldadura extraíble sin conexiones.



Bomba de vacío BUSCH fiable y de gran calidad

Tecnología de última generación desarrollada por Distform. Patentes iVac, MCV y SCS. Ver pág. 102

Doble barra de soldadura para mayor producción.



Entrada de gas inerte (modelos indicados).



Conexión para accesorio de vacío externo.



Visor del nivel de aceite de la bomba de vacío.

Pistón de elevación de alta resistencia.

Ruedas de gran resistencia (2 con freno) para facilitar su movilidad.



# Envasado, regeneración y abatimiento

## Por qué confiar en la envasadora TekVac

### Cómo alcanzar la mejor calidad de envasado

**iVac**

**iVac  
(Intelligent Vacuum)**



**Nunca había sido tan fácil  
envasar líquidos**

Cuando envasamos al vacío líquidos o alimentos con salsas, a partir de cierto porcentaje de vacío, se produce una ebullición por depresión. Mediante la patente iVac la envasadora detiene el proceso automáticamente en cuanto empieza el burbujeo, evitando la salida de la salsa fuera de la bolsa. Así, iVac es ideal para envasar líquidos, alimentos húmedos y porosos.



**Vac+**

**Vac +**

**Vacío extra para alimentos  
porosos**

Con la función Vac+ añadirá un tiempo de vacío adicional una vez alcanzado el 100% de vacío para forzar la salida del aire del interior de los alimentos porosos. Una aplicación muy interesante son las impregnaciones: técnica que sustituye el aire del interior del alimento poroso (p.e. frutas) por un líquido cambiando su color y sabor pero manteniendo su textura.



**Soft Air**

**Para el envasado de alimentos  
delicados o especiales**

Soft Air permite la entrada progresiva del aire para una mejor adaptabilidad de la bolsa de vacío al producto durante el envasado. Es idóneo para productos que podrían deformarse o romperse con el envasado. Obtenga un envasado estéticamente perfecto, ideal para mostrar los alimentos en lineales o vitrinas para su venta.



**Envasado en atmósfera  
modificada**

**Para alimentos frescos o delicados**

Con el envasado en atmósfera modificada podrá envasar cualquier tipo de alimento respetando la seguridad alimentaria y garantizando la calidad de los alimentos frescos más delicados: pescado, mariscos, verduras... El gas inerte añadido también protege los alimentos frágiles que podrían deformarse o romperse durante el envasado: ensaladas, pasta...



### La imaginación como único límite para la creatividad

**mcv**

**Multi Cycle Vacuum**



**Repetición de ciclos de vacío  
consecutivos**

La patente MCV genera automáticamente la repetición deseada de ciclos de vacío, hasta un máximo de 20, sin supervisión ni necesidad de bajar la tapa manualmente después de cada ciclo. Así, permite desairar salsas, impregnar, colorear o aromatizar alimentos.



**vs**

**Vacuum Standby**

**Mantener el vacío dentro de la  
cámara**

La nueva función Vacuum Standby permite mantener el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido. De este modo, permite crear espumas solidificadas u otras aplicaciones.



## La envasadora que le ayuda a ahorrar



### Self Calibration System Autocalibrado

Envasado 100% preciso,  
siempre



La altura sobre el nivel del mar y las condiciones meteorológicas modifican la presión atmosférica. Estas variables influyen en la calidad del envasado. Es por esta razón que la envasadora TekVac por sensor se calibra automáticamente sin intervención del usuario para garantizar siempre un vacío perfecto.



### Autoclean Oil

Ahorre tiempo y dinero en los  
cambios de aceite

La condensación, en el aceite, del vapor que se desprende durante el envasado reduce la eficiencia de la bomba de vacío. El sistema Autoclean Oil elimina el agua condensada prolongando la vida útil del aceite y la durabilidad de la bomba de vacío. Invierta menor tiempo y costes en mantenimiento.



*Antes del Autoclean Oil*



### Barra de soldadura sin conexiones

Óptimas condiciones higiénicas

El diseño especial de la barra de soldadura sin cables, junto con la constructividad de la cámara de la envasadora, fabricada en acero inoxidable y con cantos redondeados, permite que la limpieza de la envasadora sea mucho más fácil y rápida.



### Envasado de bolsas superpuestas

El doble de producción en la mitad  
del tiempo

El diseño especial de la barra de soldadura permite envasar dos bolsas superpuestas consiguiendo un envasado perfecto en ambas bolsas. Así, es posible envasar el doble de bolsas en el mismo tiempo.



## Alternativas al uso de bolsas de vacío

### Kit de vacío externo

Envase al vacío en cubetas Gastronorm



El accesorio para vacío externo permite el envasado al vacío en recipientes Gastronorm especiales. Especialmente indicado para respetar el volumen y frescura de alimentos delicados: ensaladas, pasta... Fácil transporte y almacenamiento al tratarse de medidas normalizadas.

### Botes de conserva

Envase al vacío en botes de conserva



Otra aplicación complementaria es el envasado en botes de conserva. Evita el enranciamiento u oxidación de algunos alimentos como los frutos secos, el café en grano...

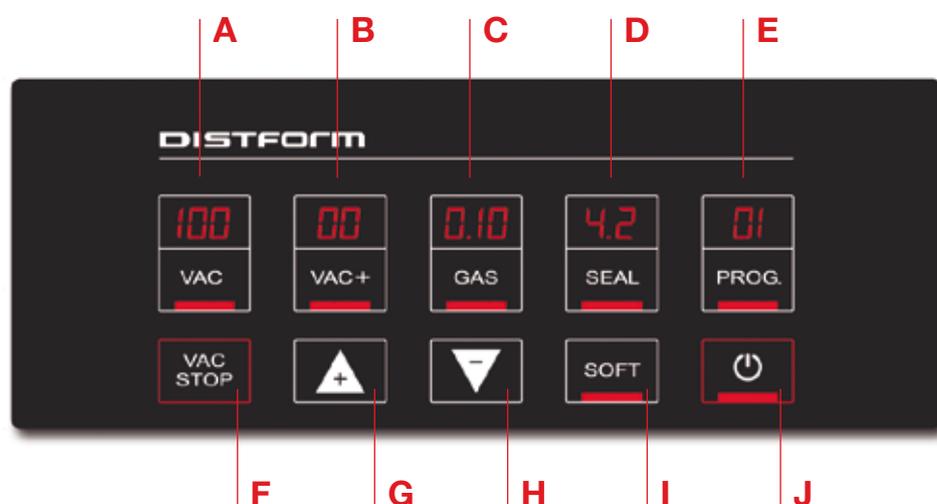
# Envasado, regeneración y abatimiento

## Envasadoras al vacío

### Panel de control

- Paneles de mandos digitales intuitivos, mediante la visualización de todas las fases del ciclo de envasado a cada momento.
- Fácil interacción mediante teclas sensitivas de membrana.
- Óptimo control del porcentaje de vacío y del tiempo de sellado.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío y visualización del tiempo restante para finalizar el ciclo de vacío en los modelos con control por tiempo.
- Visualización, al encender la envasadora, de las horas de funcionamiento y del número de ciclos de vacío acumulados para facilitar las tareas de mantenimiento.
- Mensaje de recomendación de cambio de aceite, para alargar la durabilidad de la envasadora al vacío cada 200 ciclos.
- La tecla VAC STOP permite parar el ciclo de vacío en cualquier instante.

### Vacío controlado por sensor



### Vacío controlado por tiempo



- A** Porcentaje de vacío
- B** Vac +: tiempo extra de vacío
- C** Inyección de gas inerte
- D** Tiempo de sellado
- E** Memoria de 99 programas
- F** Parada de ciclo en curso (*SENSOR*)
- G** Aumentar valor
- G+H** Calibrar la envasadora (*SENSOR*)
- H** Disminuir valor
- H+I** Autoclean Oil: limpieza del aceite
- I** Soft Air: Entrada de aire progresivo (*SENSOR. Excepto el modelo 310*)
- J** Encender/ Apagar la envasadora/ Cancelar el ciclo
- K** Tiempo de vacío
- L** Vacuómetro

## Especificaciones generales

	SENSOR	TIEMPO
Cámara con cantos redondeados para facilitar su limpieza	●	●
Bomba de vacío BUSCH	●	●
Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia	●	●
Bisagras de aluminio para alta productividad	●	●
Barra de soldadura extraíble sin conexiones	●	●
Doble soldadura de 2x3 mm	●	●
Visor del nivel de aceite de la bomba de vacío	●	●
Placa de polietileno incluida	●	●
Conexión para entrada de gas inerte (excepto modelo 310)	●	X
Conexión para accesorio de vacío externo	●	X
Programas: memorización de 99 programas	●	X
Self Calibration System: calibrado automático	●	X
Autoclean Oil: mayor durabilidad de la bomba de vacío	●	●
iVac: envasado automático de líquidos	●	X
Vac+: tiempo extra de vacío	●	X
Soft Air: envasado progresivo	●	●
Multi Cycle Vacuum: repetición de ciclos de vacío consecutivos	●	X
Vaccum Standby: mantener el vacío en el interior de la cámara	●	X

● De serie      X No disponible



# Envasado, regeneración y abatimiento

## Envasadoras al vacío por sensor



TVA310B2

TVA411B2  
TVA410B2

TVA430B2

TVA432B2

### De sobremesa por sensor

Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP (€)
430 x 461 x 352	BUSCH 6	230/L+N/50	0,25	330 x 330 x 90	310		• TVA310B2	2.190
525 x 565 x 457	BUSCH 10	230/L+N/50	0,37	430 x 430 x 180	410		• TVA411B2	2.830
525 x 565 x 457	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	430 x 430 x 180	410		• TVA410B2	3.240
665 x 590 x 460	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	570 x 450 x 180	430		• TVA430B2	3.530
665 x 590 x 460	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	570 x 450 x 180	430+430		• TVA432B2	3.980



TVA412B3

TVAX1B40  
TVAX1B63TVAX2B63  
TVAX2B10

¡Nuevo!

¡Nuevo!

### De pie por sensor

Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP (€)
835 x 590 x 1031	BUSCH 40	400/3L+N/50	1,125	700 x 430 x 180	410+410		• TVA412B3	6.385
930 x 630 x 945	BUSCH 40	400/3L+N/50	1,125	800 x 500 x 200	480+700		• TVAX1B40	6.530
930 x 630 x 945	BUSCH 63	400/3L+N/50	1,5	800 x 500 x 200	480+700		• TVAX1B63	6.900
1220 x 730 x 945	BUSCH 63	400/3L+N/50	1,5	1000 x 600 x 200	580+900		• TVAX2B63	8.865
1220 x 730 x 945	BUSCH 100	400/3L+N/50	2,25	1000 x 600 x 200	580+900		• TVAX2B10	9.785

• 3 días expedición

• 12 días expedición

# Envasadoras al vacío por tiempo



TVT310B2

TVT411B2  
TVT410B2

TVT430B2

TVT432B2

## De sobremesa por tiempo

Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP (€)
410 x 450 x 330	BUSCH 6	230/L+N/50	0,25	330 x 330 x 90	310		• TVT310B2	1.950
540 x 565 x 445	BUSCH10	230/L+N/50	0,37	430 x 430 x 180	410		• TVT411B2	2.560
540 x 565 x 445	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	430 x 430 x 180	410		• TVT410B2	2.980
650 x 585 x 445	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	570 x 450 x 180	430		• TVT430B2	3.240
650 x 585 x 445	BUSCH 20	230/L+N/50	0,75	570 x 450 x 180	430+430		• TVT432B2	3.610



TVT412B3



TVTX1B40  
TVTX1B63



TVTX2B63  
TVTX2B10

¡Nuevo!

¡Nuevo!

## De pie por tiempo

Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (m³/h)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Medidas cámara (mm)	Longitud soldadura (mm)	Posición barra soldadura	Código	PVP (€)
835 x 590 x 1031	BUSCH 40	400/3L+N/50	1,125	700 x 430 x 180	410+410		• TVT412B3	5.968
930 x 630 x 945	BUSCH 40	400/3L+N/50	1,125	800 x 500 x 200	480+700		• TVTX1B40	6.280
930 x 630 x 945	BUSCH 63	400/3L+N/50	1,5	800 x 500 x 200	480+700		• TVTX1B63	6.650
1220 x 730 x 945	BUSCH 63	400/3L+N/50	1,5	1000 x 600 x 200	580+900		• TVTX2B63	8.615
1220 x 730 x 945	BUSCH 100	400/3L+N/50	2,25	1000 x 600 x 200	580+900		• TVTX2B10	9.610

• 3 días expedición

• 12 días expedición

# Envasado, regeneración y abatimiento

## Accesorios para envasadoras

### Kit de vacío externo

- El kit de vacío externo permite el envasado al vacío en cubetas Gastronorm especialmente reforzadas para este fin.
- Este sistema permite mantener la frescura y el volumen del producto sin necesidad de inyectar gas inerte o de envasarlo en bolsas de vacío.



#### 1. Conexión quick switch

Sistema de conexión y desconexión rápida, sin necesidad de uso de herramientas para conectar el kit a la envasadora.



#### 2. Envasado al vacío

Sitúe el accesorio para vacío externo en la válvula de cierre de la tapa del recipiente para obtener el vacío.



#### 3. Conservación

El uso de recipientes normalizados Gastronorm lo convierte en un sistema fácil de almacenar y transportar.



#### 4. Apertura

Fácil manipulación de la válvula de cierre de la tapa que permite abrir y cerrar el envase tantas veces como sea necesario.

	Modelo	Profundidad (mm)	Código	PVP (€)
	Accesorio para vacío externo	–	• TVAA0001	56,00
1/1	Cubeta GN 1/1 para vacío	100	• TVAA0006	62,20
	Cubeta GN 1/1 para vacío	150	• TVAA0007	86,30
	Cubeta GN 1/1 para vacío	200	• TVAA0008	98,80
	Tapa para cubeta GN 1/1	–	• TVAA0009	75,60
1/2	Cubeta GN 1/2 para vacío	100	• TVAA0010	38,30
	Cubeta GN 1/2 para vacío	150	• TVAA0011	46,20
	Tapa para cubeta GN 1/2	–	• TVAA0012	56,50
1/3	Cubeta GN 1/3 para vacío	100	• TVAA0013	27,80
	Cubeta GN 1/3 para vacío	150	• TVAA0014	33,60
	Tapa para cubeta GN 1/3	–	• TVAA0015	50,10

### Kit de vacío externo



· Accesorio para vacío externo.

· Cubeta y tapa Gastronorm para vacío.

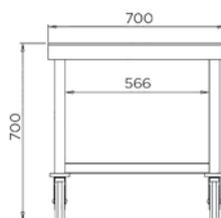
• 24 horas expedición

## Mesa con ruedas para envasadora

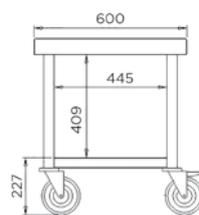
¡Nuevo!

- Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.
- Estante de acero inoxidable.
- Frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldado.
- 4 ruedas de Ø125 mm, dos con freno, incorporadas a las patas cuadradas de 40 x 40 mm.
- Se suministra desmontada.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
700 x 600 x 700	• TVAA0023	582,00



Frontal



Lateral



## Bolsas para vacío

### Para conservación

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código	PVP (€)
100	200 x 300 mm	90	• TTVAA002	18,56
100	300 x 400 mm	90	• TTVAA004	35,52

### Para cocción

Unidades	Medidas totales (mm)	Espesor (micras)	Código	PVP (€)
100	200 x 300 mm	90	• TTVAA003	31,40
100	360 x 400 mm	90	• TTVAA005	71,82

## Espuma para sonda corazón

¡Nuevo!

Medidas rollo (mm)	Código	PVP (€)
20 mm x 5 m	• TVAA0021	98,00



## Plancha de polietileno blanco

Medidas totales (mm)	Para modelo	Código	PVP (€)
300 x 250 x 20	310	• RB030220	27,20
400 x 300 x 20	410	• RB040320	29,00
440 x 400 x 20	430 y 432	• RB044420	32,00



## Cilindro de llenado de bolsas de vacío

¡Nuevo!

Diámetro (mm)	Altura (mm)	Código	PVP (€)
Ø 150	150	• TVAA0022	28,56



• 24 horas expedición

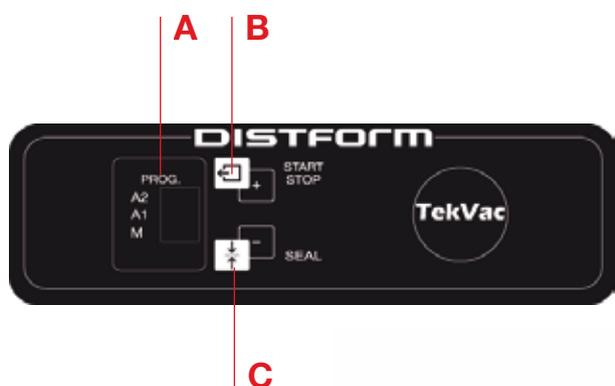
# Envasado, regeneración y abatimiento

## Envasadoras de vacío externo

Ideales para pequeños comercios, tiendas de alimentación, gourmet, bares y restaurantes

¡Nuevo!

- Indicadas para el envasado de productos sólidos, sin humedad.
- Fabricadas en acero inoxidable, robustas, compactas y ligeras, para un fácil transporte y almacenamiento.
- Vacío controlado por tiempo (de 0,5 a 60 segundos).
- Modo de trabajo automático (2 programas) o manual (1 programa).
- Soldadura doble.
- Sólo funciona con bolsas gofradas.



**A** Programa en activo: manual (M), automático 1 (A1), automático 2 (A2) / Tiempo de sellado.

**B** Inicio del ciclo / Stop del ciclo / Aumentar valores

**C** Modificar parámetros de soldadura / Seleccionar programa / Disminuir valores



Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (l/min)	Alimentación (V/N/Hz)	Potencia (kW)	Longitud de soldadura útil (mm)	Código	PVP (€)
385 x 254 x 125	10	230/1/50	0,3	300	• TVE010T2	478

### Bolsas de conservación gofradas

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP (€)
100	200 x 300	• TVEA0001	32
100	250 x 350	• TVEA0002	48
100	300 x 400	• TVEA0003	59

• 24 horas expedición

# Envasado, regeneración y mantenimiento Termoselladoras

## Envasado de productos en barquetas perfectamente selladas, sin vacío

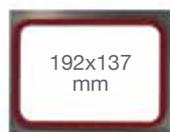
- Formato ideal para su uso en pequeños comercios y tiendas de alimentación, supermercados y restauración.
- Se caracterizan por su compactidad, fácil uso y ligereza, pudiéndose transportar e instalar en cualquier rincón.
- Versatilidad de uso intercambiando diferentes moldes para barquetas.
- Soldadura y corte del film simultáneo.
- Todos los modelos se suministran con una bobina de film y un molde para barquetas de una cavidad.



**¡Nuevo!**

Medidas exteriores (mm)	Molde de 1 barqueta incluido (mm)	Molde de 2 barquetas -accesorio (mm)	Potencia (kW)	Alimentación (V/N/Hz)	Ancho de la bobina (mm)	Código	PVP (€)
230 x 500 x 180	192 x 137	137 x 96	0,45	230/L+N/50-60	150	• TSB150T2	962

## Accesorios



**Molde de 1 barqueta**

Código PVP (€)

• TSBA0001 80



**Molde de 2 barquetas**

Código PVP (€)

• TSBA0002 80



**Bobina film de 150 m.**

Código PVP (€)

• TSBA0003 25

## Barquetas



Medidas barqueta (mm)	Profundidad barqueta (mm)	Unidades por caja	Código	PVP (€)
192 x 137	86	400	• TSBA0010	95
	70	500	• TSBA0011	118
	55	500	• TSBA0012	112
	40	500	• TSBA0013	92
	20	600	• TSBA0014	110
137 x 95	66	1000	• TSBA0015	135
	49	1000	• TSBA0016	126
	32	1000	• TSBA0017	110

• 24 horas expedición



---

# Regeneradores de temperatura Evoline

Regeneradores de  
temperatura

P – 114

Accesorios

P – 115

# Envasado, regeneración y abatimiento

## Regeneradores de temperatura

### evoline

La regeneración es un proceso clave, ya que es el último eslabón de la cadena antes de servir al cliente. Los regeneradores Evoline son una tecnología fiable y robusta que responde a cualquier hora del día, 365 días al año.



#### Fácil uso

##### En sólo dos pasos

Panel de mandos intuitivo que permite regenerar en cuestión de minutos sin necesidad de formación previa. Regeneración, en sólo dos pasos, obteniendo excelentes resultados en jugosidad, colores y texturas.



#### Rapidez

##### Regenerar en el menor tiempo posible

Evoline ha sido diseñado para que el proceso de regeneración se lleve a cabo rápidamente, gracias a su diseño termodinámico y su sistema de generación de vapor (opcional), que hacen de Evoline el regenerador más rápido del mercado.



#### Mínima inversión

##### Eficiencia a un precio competitivo

Ahorro energético gracias a su diseño y constructividad que asegura un perfecto aislamiento de la cámara para una regeneración altamente eficiente. Además, su precio competitivo junto con una mínima instalación, hacen de Evoline un producto con un rápido retorno de la inversión.



#### Calidad y seguridad

##### Regeneración con sonda corazón

Regenerar con la ayuda de la sonda nos permite llegar a la temperatura de seguridad a corazón del alimento con el tiempo justo. No importa el grosor de la pieza ni la temperatura de entrada del producto precocinado.



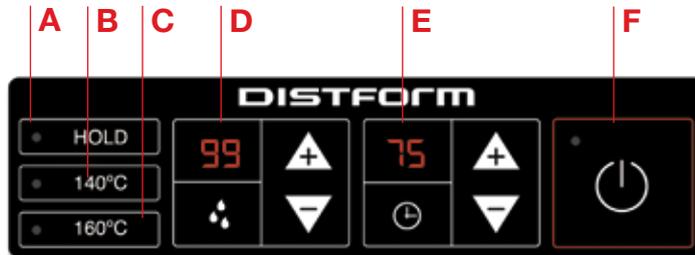
## Panel de mandos

### Modelo con humedad y conector sonda



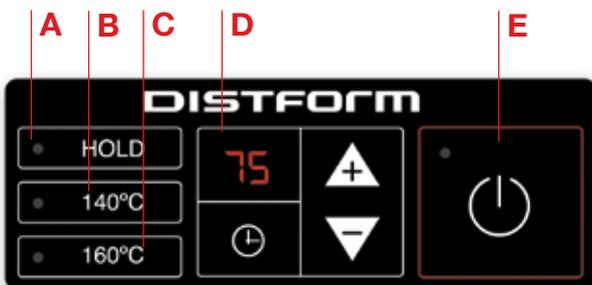
- A** Fase de mantenimiento a 65°C\*
- B** Regeneración a 140°C\* por tiempo o por sonda
- C** Regeneración a 160°C\* por tiempo o por sonda
- D** Control de humedad de 0 a 99%
- E** Tiempo de regeneración / Temperatura de sonda
- F** Encender/Apagar

### Modelo con humedad sin conector sonda



- A** Fase de mantenimiento a 65°C\*
- B** Regeneración a 140°C\*
- C** Regeneración a 160°C\*
- D** Control de humedad de 0 a 99%
- E** Tiempo de regeneración
- F** Encender/Apagar

### Modelo sin humedad



- A** Fase de mantenimiento a 65°C\*
- B** Regeneración a 140°C\*
- C** Regeneración a 160°C\*
- D** Tiempo de regeneración
- E** Encender/Apagar

\*La temperatura es configurable por el servicio técnico autorizado (rango 65°C - 160°C)

# Envasado, regeneración y abatimiento

## Regeneradores de temperatura

### evoline



5GN 2/3

5GN 1/1

6GN 1/1

10GN 1/1

Capacidad GN 1/1	Medidas exteriores (mm)	Peso (kg)	Cap. EN 4	Capacidad raciones (200 g)	Distancia guías (mm)	Potencia (kW)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Temperatura de trabajo	Control humedad	Sonda corazón	Código	PVP (€)
5 GN 2/3	573 x 660 x 825	75	5	62,5	81	3,1	230/L+N/50-60	65-140-160*	-	-	• F0460523	1.965
5 GN 2/3	573 x 670 x 825	75	5	62,5	81	3,1	230/L+N/50-60	65-140-160*	Sí	-	• F0470523	2.433
5 GN 2/3	573 x 670 x 825	75	5	62,5	81	3,1	230/L+N/50-60	65-140-160*	Sí	Sí	• FS470523	2.731
5 GN 1/1	743 x 661 x 825	85	10	100	81	3,6	230/L+N/50-60	65-140-160*	-	-	• F0460511	2.449
5 GN 1/1	743 x 723 x 825	102	10	100	81	5,1	400/3L+N/50-60	65-140-160*	-	-	• F0460512	2.580
5 GN 1/1	743 x 723 x 825	102	10	100	81	5,1	400/3L+N/50-60	65-140-160*	Sí	-	• F0470512	2.798
5 GN 1/1	743 x 723 x 825	102	10	100	81	5,1	400/3L+N/50-60	65-140-160*	Sí	Sí	• FS470512	3.096
6 GN 1/1	773 x 728 x 890	118	12	120	81	7,8	400/3L+N/50-60	65-140-160*	-	-	• F0460611	2.650
6 GN 1/1	773 x 728 x 890	118	12	120	81	7,8	400/3L+N/50-60	65-140-160*	Sí	-	• F0470611	2.850
6 GN 1/1	773 x 728 x 890	118	12	120	81	7,8	400/3L+N/50-60	65-140-160*	Sí	Sí	• FS470611	3.148
10 GN 1/1	773 x 729 x 1250	136	20	200	81	10,5	400/3L+N/50-60	65-140-160*	-	-	• F0461011	3.556
10 GN 1/1	773 x 729 x 1250	136	20	200	81	10,5	400/3L+N/50-60	65-140-160*	Sí	-	• F0471011	3.689
10 GN 1/1	773 x 729 x 1250	136	20	200	81	10,5	400/3L+N/50-60	65-140-160*	Sí	Sí	• FS471011	3.987

\* Los 3 modos de temperatura de trabajo (65-140-160) son configurables por el servicio técnico autorizado (rango 65°C - 160°C).

• 24 horas expedición

• 6 días expedición

# Accesorios para regeneradores



Recipientes  
Gastronorm  
Pág. 89



Parrillas GN  
Pág. 93

## Opcionales\*

¡Nuevo!

Modelo	Código	PVP (€)
Apertura de puerta a mano derecha	• F0467015	146

\* La elección de los opcionales determina la fabricación del regenerador Evoline. Deben solicitarse al realizar el pedido.

## Soportes

¡Nuevo!

Para modelo	Código	PVP (€)
5 GN 2/3	• F0467010	291
5 GN 1/1 monofásico	• F0467011	380
5 GN 1/1 trifásico	• F0467012	380
6 GN 1/1	• F0467013	385
10 GN 1/1	• F0467014	365



• 24 horas expedición

• 6 días expedición



---

# Abatidores de temperatura TekChill

Abatidores de temperatura

P – 118



# Envasado, regeneración y abatimiento

## Abatidores de temperatura

### TekChill

#### Especificaciones generales

- El abatidor de temperatura es un elemento indispensable para garantizar la seguridad alimentaria en la conservación de comidas en las cocinas profesionales. Permite enfriar rápidamente los alimentos para evitar la proliferación bacteriana.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 en estructura monobloc.
- Aislamiento con poliestireno de 60 mm ecológico, libre de CFC y HCFC.
- Panel de control digital.
- Sonda corazón, incluida.
- Cambio de mano en puerta, opcional.
- Guías extraíbles y cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Incorpora desagüe en la parte inferior con punta de diamante.
- 1 parrilla GN 1/1, incluida en los modelos de pie.
- Sistema eléctrico de descarche.
- Pase automático a fase de mantenimiento al final del ciclo.
- Lámpara UV para desinfección, opcional.



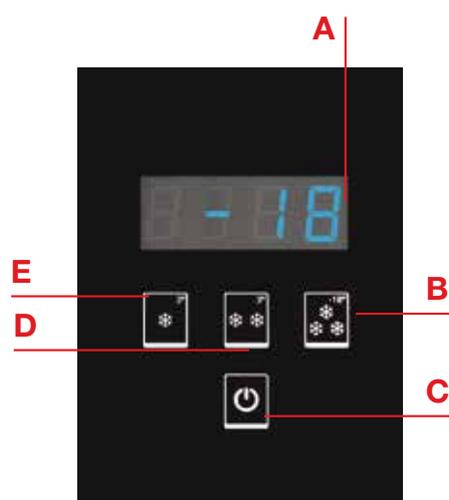
Acabados de gran calidad



Sonda corazón

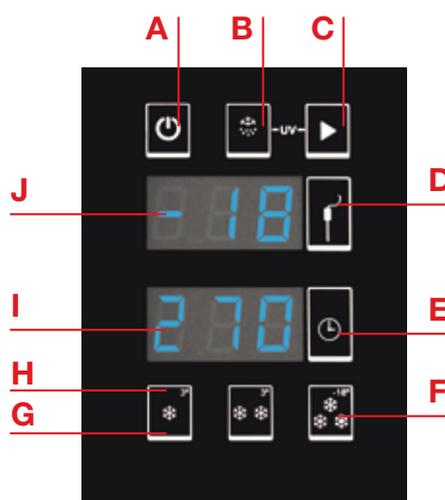


Guías extraíbles



#### Panel de membrana "M"

- A** Indicador de temperatura
- B** Congelación
- C** Encender/Parar
- D** Ciclo Hard Chilling
- E** Ciclo Soft Chilling



#### Panel de cristal "C"

- A** Encender/Parar
- B** Descarche
- C** Start/Stop
- D** Sonda
- E** Tiempo
- F** Congelación
- G** Ciclo Hard Chilling
- H** Ciclo Soft Chilling
- I** Indicador de tiempo
- J** Indicador de temperatura
- B + C** Lámpara UV

#### Abatimiento positivo

En este proceso de enfriamiento, la temperatura interna del alimento pasa de 90°C a 3°C en 90 minutos.

##### Soft Chilling

Es un abatimiento rápido que respeta la superficie externa de los alimentos. Está indicado para alimentos delicados, pequeños y delgados.

##### Hard Chilling

Respetando del mismo modo la superficie de los alimentos y sus cualidades organolépticas.

Es adecuado para productos grasos, densos o piezas grandes.

#### Abatimiento negativo

Logra la temperatura, en el corazón del alimento, pase de 90°C a -18°C en 270 minutos. Este tipo de abatimiento está indicado para todo tipo de productos cuya conservación quiera prolongarse durante varios meses.

**¡Nuevo!**

**Abatidor de sobremesa**



TekChill 3GN 2/3  
Transv.



TekChill 5GN 1/1  
Transv.



TekChill 10GN 1/1  
Transv.

Modelo	Tipo de panel	Medidas totales (mm)	Volumen (m <sup>3</sup> )	Peso (Kg)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Potencia (kW)	Rendimiento +3 / -18°C	Tipo de compresor	Código	PVP (€)
TekChill 3GN 2/3 Transv.	M	600x600x400	0,14	48	230/1/50	0,6	7/5 kg	H	• TCHA0323	<b>2.805</b>
TekChill 3GN 1/1 Long. **	M	620x650x650	0,35	75	230/1/50	0,6	12/8 kg	H	• TCHA03L1	<b>3.174</b>
TekChill 5GN 1/1 Transv.	M	820x785x810	0,8	111	230/1/50	0,7	14/9 kg	H	• TCHA05T1	<b>3.809</b>
TekChill 5GN 1/1 Transv.	C	820x785x810	0,8	111	230/1/50	0,8	20/13 kg	H	• TCHA05T2	<b>3.995</b>
TekChill 10GN 1/1 Transv.	M	820x825x1680	1,6	270	230/1/50	1,5	28/18 kg	S-H	• TCHA11T1	<b>6.509</b>
TekChill 10GN 1/1 Transv.	C	820x825x1680	1,6	270	400/3L+N/50	2	40/25 kg	S-H	• TCHA10T3	<b>7.764</b>

\*\* Puerta invertida. Apertura de puerta a mano izquierda.

M - Membrana  
C - Cristal

H - Hermético  
SH - Semi-hermético

• 24 horas expedición

# Autoservicio

Página 120 - 157



**DISTFORM**

---

## Self-service Saturno

Página 122 - 143



---

## Drop in

Página 146 - 157







---

# Self-Service Saturno

Elementos fríos	P — 126
Elementos calientes	P — 130
Elementos neutros	P — 134
Accesorios	P — 138

# Saturno

## Una amplia solución modular para su self-service

### Target



Hoteles



Educación



Hospitales



Áreas de servicio



Cámpings



Cafeterías



### Modularidad

La gama self-service Saturno ha sido diseñada de forma modular, para dar servicio mediante **islas centrales** o formando una **línea versátil y polivalente**. Las amplias posibilidades de combinación de los distintos modelos (fríos, neutros o calientes) y capacidades disponibles permiten satisfacer las necesidades de los proyectos más exigentes.



### Máxima personalización

Los muebles self-service de Distform se caracterizan por su **robustez, funcionalidad y calidad en acabados**.

La posibilidad de escoger entre 7 colores distintos (lisos o veteados) confiere, además, unas **amplias opciones de personalización**.



- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 de primera calidad.   | <b>5</b> Pantallas con luz o luz y calor con cristal curvo a dos caras y soporte de tubo redondo (opcionales).       |
| <b>2</b> Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.                                       | <b>6</b> Vitrinas refrigeradas de tres niveles con capacidad para 4GN o 6GN.   |
| <b>3</b> Laterales y registro frontal extraíbles (en elementos fríos) para facilitar el acceso a la zona interior. | <b>7</b> Pasabandejas tubular fabricado en acero inoxidable (opcional).  |
| <b>4</b> Regulación y control de la temperatura mediante termostato digital.                                       | <b>8</b> Personalización mediante paneles decorativos opcionales en color liso o veteado. <i>Ver pág. 142 - 143.</i> |



### Eficiencia energética

Alto rendimiento en funcionamiento en equipos de calor y refrigeración gracias a la ingeniería aplicada y al uso de **aislamientos con poliestireno extruido**, ecológico, libre de HFC. Una mayor distribución y mantenimiento de la temperatura que se traducen en un **menor consumo energético**.



### Funcionalidad y estética

Diseñados para facilitar la presentación de alimentos al usuario de forma atractiva y ergonómica en función del tipo de comida. Cada elemento está ideado al detalle para **realzar el aspecto y la visualización del alimento** en los muebles y las vitrinas.



### Fácil instalación

Su constructividad en módulos independientes y la facilidad de acceso a la zona interior de los muebles, permiten una **rápida y sencilla instalación** de lineales self-service Saturno que se adaptan a las necesidades de cada proyecto.

# Self-Service Elementos fríos



Soportes y  
cristales  
Pág. 141



Pasabandejas  
Pág. 140



Paneles  
decorativos  
Pág. 142

## Self placa fría

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Refrigerada mediante serpentín y compresor hermético refrigerante R-134-A.
- Para una óptima refrigeración, debe existir una amplia separación entre la parte trasera/frontal del mueble y otros elementos cercanos que pudieran dificultar el funcionamiento de la unidad condensadora.
- Aislamiento con poliestireno extruido, ecológico, libre de HFC.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato digital.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Laterales extraíbles para fácil acceso de zona eléctrica y zona de compresor.
- Registro frontal extraíble para fácil acceso al compresor.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.

## Modelos con reserva refrigerada

- Evaporador de cobre con aletas de aluminio con descarche de 5 min. cada hora.
- Temperatura de la reserva +4°C con temperatura ambiente de 25°C.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Reserva dotada con 4 o 6 cuerpos de guías (extraíbles para fácil limpieza) para cubetas GN 1/1.
- Pasabandejas, pantalla y cristal, no incluidos.

### Sin reserva

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	480	230/50	• S1001201	2.498
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	720	230/50	• S1001202	2.652
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	1030	230/50	• S1001205	3.291

### Con reserva refrigerada

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	720	230/50	• S1001302	3.702
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	1030	230/50	• S1001305	4.377



• 6 días expedición



Soportes y  
cristales  
Pág. 141



Pasabandejas  
Pág. 140



Paneles  
decorativos  
Pág. 142

## Self cuba fría

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Cuba con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.
- Refrigerada mediante serpentín y compresor hermético refrigerante R-134-A.
- Para una óptima refrigeración, debe existir una amplia separación entre la parte trasera/frontal del mueble y otros elementos cercanos que pudieran dificultar el funcionamiento de la unidad condensadora.
- Aislamiento con poliestireno extruido, ecológico, libre de HFC.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato digital.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Laterales extraíbles para fácil acceso de zona eléctrica y zona de compresor.
- Registro frontal extraíble para fácil acceso al compresor.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.

## Modelos con reserva refrigerada

- Evaporador de cobre con aletas de aluminio con descarche de 5 min. cada hora.
- Temperatura de la reserva +4°C con temperatura ambiente de 25°C.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Reserva dotada con 4 o 6 cuerpos de guías (extraíbles para fácil limpieza) para cubetas GN 1/1.
- Pasabandejas, pantalla y cristal, no incluidos.

### Sin reserva

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	380	230/50	• S1001701	2.549
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	480	230/50	• S1001702	2.875
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	720	230/50	• S1001705	3.659

### Con reserva refrigerada

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	480	230/50	• S1001101	3.888
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	720	230/50	• S1001105	4.682



• 6 días expedición

# Self-Service Elementos fríos



Soportes y  
cristales  
Pág. 141



Pasabandejas  
Pág. 140



Paneles  
decorativos  
Pág. 142

## Isla central: placa o cuba fría

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Refrigerada mediante serpentín y compresor hermético refrigerante R-134-A.
- Para una óptima refrigeración, debe existir una amplia separación entre la parte trasera/ frontal del mueble y otros elementos cercanos que pudieran dificultar el funcionamiento de la unidad condensadora.
- Aislamiento con poliestireno extruido, ecológico, libre de HFC.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato digital.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Laterales extraíbles para fácil acceso de zona eléctrica y zona de compresor.
- 2 frontales de acero inoxidable, paneles decorativos opcionales.
- Pasabandejas, soporte para platos, pantalla, cristal y panel decorativo no incluidos.

### Isla central cuba fría:

- Cuba con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Placa fría	1600 x 700 x 850	4 GN 1/1	720	230/50	• S1001203	3.414
Cuba fría	1600 x 700 x 850	4 GN 1/1	480	230/50	• S1001703	3.498
Soporte lateral platos	-	-	-	-	• S1001733	205

• 6 días expedición



Pasabandejas  
Pág. 140



Paneles  
decorativos  
Pág. 142

Mueble cuba fría y pasabandejas no incluidos.

## Vitrina refrigerada de 3 niveles

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Vitrina acristalada a 3 caras, con puertas correderas en la parte posterior, iluminación interior, tres estantes y puertas de metacrilato abatibles.
- Interruptor general y termostato digital regulable.
- Temperatura de trabajo +10°C con ambiente +25°C.
- Para adaptar sobre muebles neutros o muebles fríos.
- Refrigeración ventilada y compresor hermético con refrigerante R-134-A.
- Para una óptima refrigeración, debe existir una amplia separación entre la parte trasera/frontal del mueble y otros elementos cercanos que pudieran dificultar el funcionamiento de la unidad condensadora.
- Alojamiento para compresor hermético, refrigerante, en la parte superior.
- Cristales laterales con cámara.
- Puertas correderas en cristal laminada.
- Mueble cuba fría y pasabandejas no incluidos.

### Sin base

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4 GN 1/1	1550 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001001	3.692
6 GN 1/1	2280 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001011	4.712



### Con base aislada

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4 GN 1/1	1550 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001002	3.995
6 GN 1/1	2280 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001012	4.973



• 6 días expedición

# Self-Service

## Elementos calientes



Soportes y  
cristales  
Pág. 141



Pasabandejas  
Pág. 140



Paneles  
decorativos  
Pág. 142

### Self baño maría

- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Cuba con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 200 mm.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en parte inferior de la cuba.
- Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante termostato digital 0°C/90°C.
- Entrada y desagüe de agua 1/2" con grifos de bola colocados en posición ergonómica.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Termostato de seguridad.
- Laterales extraíbles para fácil acceso de zona eléctrica y zona de grifería.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Pasabandejas, pantalla y cristal no incluidos.

#### Sin reserva

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	2400	230/50-60	• S1000601	2.228
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3200	230/50-60	• S1000602	2.598
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	4800	380/50-60	• S1000605	3.529



#### Con reserva caliente

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	4400	230/50-60	• S1000701	2.817
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	5200	230/50-60	• S1000702	3.185
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	7800	380/50-60	• S1000705	4.208



• 6 días expedición



**Soportes y  
cristales**  
Pág. 141



**Pasabandejas**  
Pág. 140



**Paneles  
decorativos**  
Pág. 142

## Self baño maría seco

- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.
- La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante termostato digital 0°C/90°C.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Termostato de seguridad.
- Laterales extraíbles para fácil acceso a la zona eléctrica.
- Protección de las resistencias mediante doble fondo perforado.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Pasabandejas, pantalla y cristal no incluidos.

### Sin reserva

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	1200	230/50-60	• S1000501	2.161
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	1600	230/50-60	• S1000502	2.520
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	2400	230/50-60	• S1000505	2.423



### Con reserva caliente

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	3200	230/50-60	• S1001511	2.732
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3600	230/50-60	• S1001512	3.089
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	5400	380/50-60	• S1001515	4.081



• 6 días expedición

# Self-Service Elementos calientes



## Self vitrocerámica

- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Termostato digital en todos los modelos.
- Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen consumo eléctrico.
- Termostato de seguridad.
- Laterales extraíbles para fácil acceso.
- Pasabandejas, pantalla y cristal no incluidos.



Soportes y cristales  
Pág. 141



Pasabandejas  
Pág. 140



Paneles decorativos  
Pág. 142

### Sin reserva

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	2400	230/50-60	• S1001813	2.498
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3200	230/50-60	• S1001814	3.067



### Con reserva caliente

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	4400	230/50-60	• S1001823	3.493
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	5200	230/50-60	• S1001824	4.092



## Self con reserva caliente

- Para la disposición en la encimera de elementos de catering o comida que no necesita mantenimiento de temperatura.
- Reserva caliente en el interior del mueble.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Estante intermedio perforado para facilitar la homogeneidad de la temperatura.
- Termostato digital en todos los modelos.
- Termostato de seguridad.
- Laterales extraíbles para fácil acceso.
- Pasabandejas, pantalla y cristal no incluidos.



Soportes y cristales  
Pág. 141



Pasabandejas  
Pág. 140



Paneles decorativos  
Pág. 142



Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	2000 W	230/50-60	• S1001801	2.078
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3000 W	230/50-60	• S1001802	2.346



• 6 días expedición



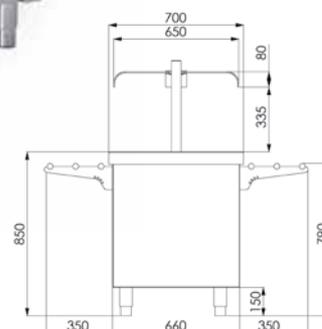
**Soportes y  
cristales**  
Pág. 141



**Pasabandejas**  
Pág. 140



**Paneles  
decorativos**  
Pág. 142



## Isla central: baño maría o baño maría seco o vitrocerámica

- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Termostato de seguridad.
- Laterales extraíbles para fácil acceso a la zona eléctrica.
- La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante termostato digital 0°C/90°C.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- 2 frontales de acero inoxidable, paneles decorativos opcionales.
- Pasabandejas, soporte para platos, pantalla, cristal y panel decorativo no incluidos.

### Isla central baño maría

- Cuba con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 200 mm.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en parte inferior de la cuba.
- Entrada y desagüe de agua 1/2 con grifos de bola.

### Isla central baño maría seco

- Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.
- Protección de las resistencias mediante doble fondo perforado.

### Isla central vitrocerámica

- Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.

### Isla central

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Isla central vitrocerámica	1600 x 700 x 850	4 GN 1/1	3200	230/50-60	• S1000815	<b>3.313</b>
Isla central baño maría seco	1600 x 700 x 850	4 GN 1/1	1600	230/50-60	• S1000503	<b>2.615</b>
Isla central baño maría	1600 x 700 x 850	4 GN 1/1	3200	230/50-60	• S1000603	<b>2.812</b>
Soporte lateral platos	–	–	–	–	• S1001733	<b>205</b>

• 6 días expedición

# Self-Service Elementos neutros



## Self neutro

- Para la disposición en la encimera de elementos de catering o comida que no necesita mantenimiento de temperatura.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Estante intermedio de acero inoxidable.
- Pasabandejas, pantalla, cristal y panel decorativo no incluidos.



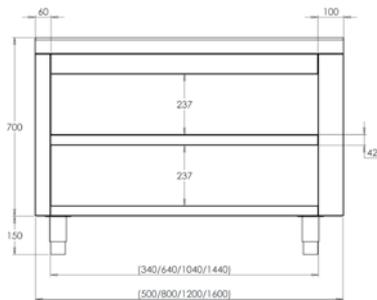
**Soportes y cristales**  
Pág. 141



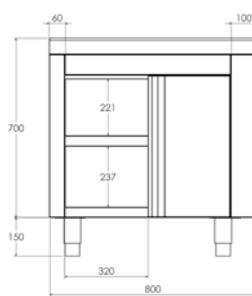
**Pasabandejas**  
Pág. 140



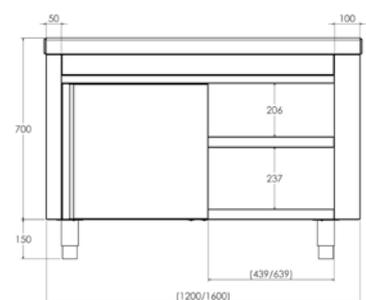
**Paneles decorativos**  
Pág. 142



Con estante



Puertas batientes



Puertas correderas



### Con estante

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
500 x 700 x 850	• S1000300	827
800 x 700 x 850	• S1000301	946
1200 x 700 x 850	• S1000302	1.179
1600 x 700 x 850	• S1000303	1.365



### Con puertas y estante

Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
Puertas batientes	800 x 700 x 850	• S1000311	1.248
Puertas correderas	1200 x 700 x 850	• S1000312	1.382
Puertas correderas	1600 x 700 x 850	• S1000313	1.599

• 6 días expedición



## Self angular

- Para la unión y continuidad de dos muebles self dispuestos en ángulo. Para formar ángulos internos y externos de 90° y de 45°.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.



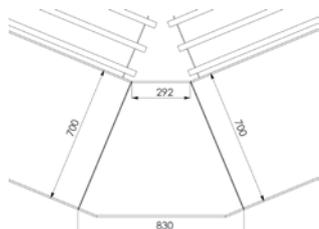
Pasabandejas  
Pág. 140



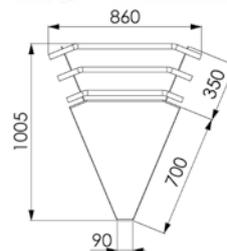
Paneles  
decorativos  
Pág. 142



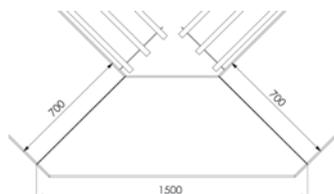
S1000411



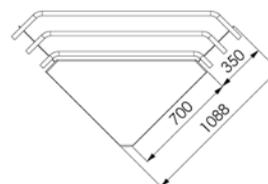
S1000412



S1000401



S1000402



### Interno

Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
45°	830 x 680 x 850	• S1000411	1.027
90°	1500 x 560 x 850	• S1000401	1.233

- Incluye estante intermedio.
- No precisa pasabandejas.

### Externo

Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
45°	620 x 690 x 850	• S1000412	959
90°	1060 x 570 x 850	• S1000402	1.149

- Pasabandejas no incluido.

• 6 días expedición

# Self-Service Elementos neutros



Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
Self caja derecha	1200 x 700 x 850	• S1001401	1.182
Self caja izquierda	1200 x 700 x 850	• S1001402	1.182

## Self caja registradora

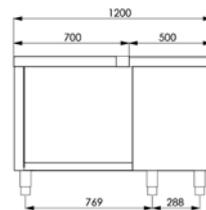
- Diseñado para el apoyo de la caja registradora.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Incluye un cajón.



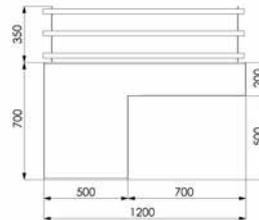
Pasabandejas  
Pág. 140



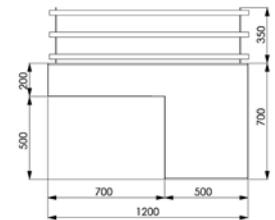
Paneles  
decorativos  
Pág. 142



Alzado Self caja



Planta Self caja izquierda



Planta Self caja derecha



Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
900 x 700 x 850	• S1001920	1.997

## Self neutro dispensador de cestas de vajilla

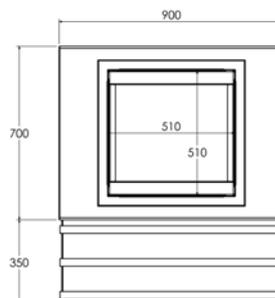
- Para la distribución de vasos y copas en cestas de vajilla universales.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Capacidad aproximada: 6 cestas de 110 mm o 10 cestas de 50 mm.



Pasabandejas  
Pág. 140



Paneles  
decorativos  
Pág. 142



• 6 días expedición

## Self para carro dispensador de platos



- Diseñado para colocar un self dispensador de platos a nivel constante.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Incorpora base de enchufe para conectar el dispensador de platos.



Pasabandejas  
Pág. 140



Paneles decorativos  
Pág. 142

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
1300 x 700 x 850	• S1001930	1.269



S1001930 + F0420311 + F1100711 + F1100711



F0420311 + F1100711 + F1100711



## Self dispensador de platos a nivel constante

- Para distribuir platos calientes a un mismo nivel.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Diámetro regulable Ø 200 a Ø 310 mm.
- Pasabandejas y tapas inoxidable no incluidas.



Pasabandejas  
Pág. 140



Paneles decorativos  
Pág. 142

### Simple

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Neutro	500 x 700 x 850	65 platos	–	–	• S1001901	1.413
Caliente	500 x 700 x 850	65 platos	800	230/50-60	• S1001911	1.737
Tapa Inox	Ø 368 x 140	–	–	–	• F1100711	73

### Doble

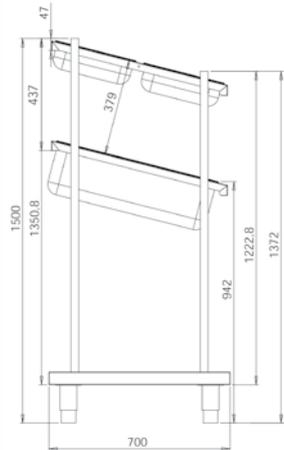
Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Neutro	1000 x 700 x 850	130 platos	–	–	• S1001902	1.787
Caliente	1000 x 700 x 850	130 platos	1600	230/50-60	• S1001912	2.409
Tapa Inox	Ø 368 x 140	–	–	–	• F1100711	73



• 6 días expedición

# Self-Service Accesorios

**¡Nuevo!**

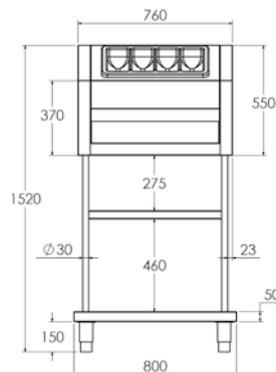


## Dispensador de cubiertos, vasos y bandejas

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba de pan GN 2/1 de 200mm de profundidad.
- Capacidad para 6 cubetas GN 1/3 o 2 cubetas GN 1/1 para cubiertos.
- Estantes atornillados a la estructura e intercambiables.
- Patas inoxidables regulables de 150 mm.

### De pie

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
800 x 700 x 1500	• S1000003	1.368

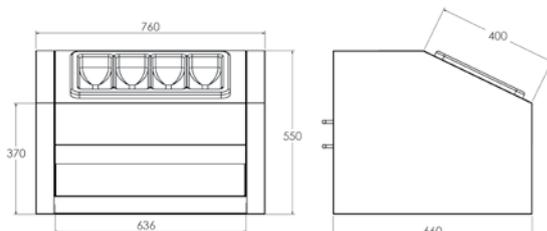


## Dispensador de bandejas, cubiertos y tolva de pan

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Tolva de pan de gran capacidad.
- Doble estante para bandejas y vasos.
- Cubertero de PVC alimenticio.
- Bandeja extraíble para recoger las migas de pan.

### De pie

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
800 x 700 x 1520	• S1000001	1.191



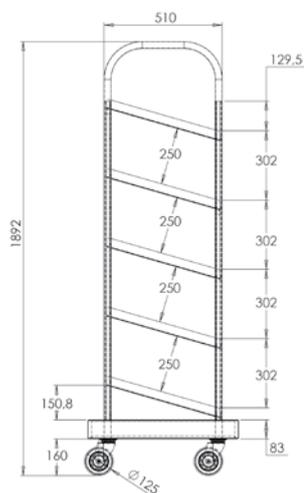
## Dispensador de cubiertos y pan

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Tolva de pan de gran capacidad.
- Cubertero de PVC alimenticio.
- Bandeja extraíble para recoger las migas de pan.

### De sobremesa

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
760 x 660 x 550	• S1000201	603

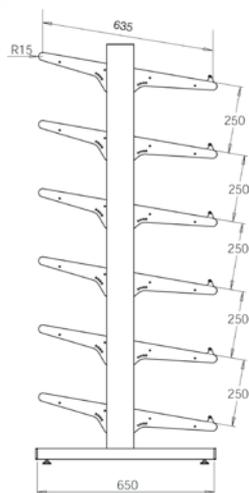
• 6 días expedición



## Carro para cestas de vasos

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Ruedas de Ø125, 2 con freno.
- 5 pares de guías para adaptar cestas de vasos.
- Cestas no incluidas.
- Medidas cestas: 500 x 500 mm.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
610 x 650 x 1892	• S1000002	1.194

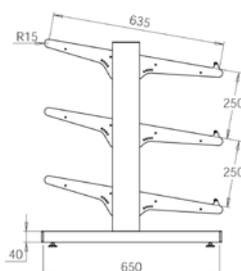


## Dispensador de vasos

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Varilla anticaída de vasos.
- Estantes de acero inoxidable.

### De pie (6 estantes)

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
600 x 650 x 1560	• S1100705	1.382



### De sobremesa (3 estantes)

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
600 x 650 x 760	• S1100704	696

• 6 días expedición

# Self-Service Accesorios

## Pasabandejas

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Regulables para facilitar la alineación.
- Tapones embellecedores cromados.
- Se suministran desmontados de los muebles Self



Para self	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
3 GN, neutro 1200 y self caja	1200 x 350	• S1020002	249
4 GN y neutro 1600	1600 x 350	• S1020003	293
6 GN	2300 x 350	• S1020005	448
Neutro de 500 y self dispensador de platos a nivel constante simple	500 x 350	• S1020006	199
Neutro de 800	800 x 350	• S1020001	224
Dispensador de cestas de vajilla	900 x 350	• S1020007	236
Dispensador de platos a nivel constante doble	1000 x 350	• S1020011	242
Dispensador de platos	1300 x 350	• S1020008	279
Angular 45° exterior	804 x 350	• S1020009	288
Angular 90° exterior	1490 x 350	• S1020010	339

## Zócalos

Para self	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
3 GN, neutro 1200 y self caja	1200 x 149,3	• S1030002	136
4 GN y neutro 1600	1600 x 149,3	• S1030003	181
6 GN	2300 x 149,3	• S1030005	260
Neutro de 500 y dispensador de platos a nivel constante simple	500 x 149,3	• S1030006	72
Neutro de 800	800 x 149,3	• S1030001	88
Dispensador de cestas de vajilla	900 x 149,3	• S1030007	100
Dispensador de platos a nivel constante doble	1000 x 149,3	• S1030014	122
Carro dispensador de platos	1300 x 149,3	• S1030008	148
Angular 90° exterior	1018 x 149,3	• S1030012	114
Angular 90° interior	570 x 149,3	• S1030011	104
Angular 45° exterior	590 x 149,3	• S1030009	88
Angular 45° interior	292 x 149,3	• S1030013	83
Zócalo lateral	640 x 149,3	• S1030015	93



## Barandilla

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 de Ø40 mm.
- Pletinas soldadas con orificios para sujeción al suelo (tacos y tornillos incluidos).

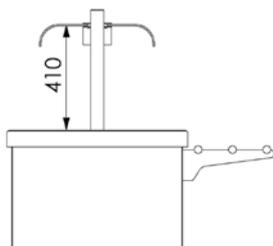
Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
248 x 1200	• S1020801	248



• 6 días expedición

## Soportes neutros

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Soporte de tubo redondo de 50 mm.
- Juego de 2 montantes



### Soporte neutro

Código	PVP (€)
• S1120700	196

## Los soportes, pantallas y cristales deben pedirse por separado



## Soportes con pantallas

- Pantallas con luz, iluminación con fluorescentes.
- Pantallas con luz y calor, calefacción e iluminación con halógenos.

### Con luz

Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN	21	230/50-60	• S1120701	562
4 GN	28	230/50-60	• S1120702	600
6 GN	42	230/50-60	• S1120704	785

### Con luz y calor

Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN	600	230/50-60	• S1120801	642
4 GN	900	230/50-60	• S1120802	681
6 GN	1500	230/50-60	• S1120804	898

## Cristales

- Cristales de seguridad templados para proteger higiénicamente los alimentos.



### Cristal curvo 1 cara

Capacidad	Código	PVP (€)
3 GN	• FCRCU008	284
4 GN	• FCRCU009	316
6 GN*	• FCRCU007	566



### Cristal curvo 2 caras

Capacidad	Código	PVP (€)
-	-	-
4 GN	• FCRCU003	323
-	-	-



### Cristal frontal

Capacidad	Código	PVP (€)
3 GN	• FCRFU008	140
4 GN	• FCRFU009	153
6 GN*	• FCRFU007	280

\* Dos cristales 3GN unidos mediante grapa central.

\* Dos cristales 3GN unidos mediante grapa central.

• 6 días expedición

# Self-Service Accesorios

## Paneles decorativos con acabado de madera

Decoración en acero inoxidable de serie.  
Personalice su lineal self-service mediante  
paneles decorativos en color liso o veteados.  
Los paneles se suministran instalados.



### Acabado liso

Para Self	 Blanco	 Naranja	 Rojo	 Verde	PVP (€)
500	• S1010901	• S1020901	• S1030901	• S1040901	51
800	• S1010902	• S1020902	• S1030902	• S1040902	58
900	• S1010903	• S1020903	• S1030903	• S1040903	59
1000	• S1010904	• S1020904	• S1030904	• S1040904	61
1200	• S1010905	• S1020905	• S1030905	• S1040905	66
1300	• S1010906	• S1020906	• S1030906	• S1040906	69
1600	• S1010907	• S1020907	• S1030907	• S1040907	87
2300	• S1010908	• S1020908	• S1030908	• S1040908	121
Angular 90° exterior	• S1010909	• S1020909	• S1030909	• S1040909	66
Angular 90° Interior	• S1010910	• S1020910	• S1030910	• S1040910	60
Angular 45° exterior	• S1010911	• S1020911	• S1030911	• S1040911	58
Angular 45° Interior	• S1010912	• S1020912	• S1030912	• S1040912	53
Kit isla central cuba y placa	• S1010913	• S1020913	• S1030913	• S1040913	124
Kit isla central baño maría	• S1010914	• S1020914	• S1030914	• S1040914	124

• 6 días expedición



## Acabado veteado



Para Self	Wengé	Arce del Canadá	Nogal	PVP (€)
500	• S1110911	• S1120911	• S1130911	145
800	• S1110912	• S1120912	• S1130912	167
900	• S1110913	• S1120913	• S1130913	171
1000	• S1110914	• S1120914	• S1130914	173
1200	• S1110915	• S1120915	• S1130915	178
1300	• S1110916	• S1120916	• S1130916	185
1600	• S1110917	• S1120917	• S1130917	191
2300	• S1110918	• S1120918	• S1130918	361
Angular 90° exterior	• S1110919	• S1120919	• S1130919	194
Angular 90° Interior	• S1110920	• S1120920	• S1130920	178
Angular 45° exterior	• S1110921	• S1120921	• S1130921	169
Angular 45° Interior	• S1110922	• S1120922	• S1130922	156
Kit isla central cuba y placa	• S1110923	• S1120923	• S1130923	385
Kit isla central baño maría	• S1110924	• S1120924	• S1130924	385

• 6 días expedición



---

# Drop in

Elementos fríos	P — 148
Elementos calientes	P — 154
Accesorios	P — 156

# Drop in

## Todo lo que necesita para sus proyectos

- 1 Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- 2 Fácil sujeción a la encimera.
- 3 Paneles de control digitales y móviles para instalar donde se desee en el mueble.
- 4 Pantallas con luz o luz y calor con cristal curvo y soporte de tubo redondo (opcionales).
- 5 Cortina enrollable en vitrinas para mantener la temperatura momentos antes del servicio.



### Gama completa

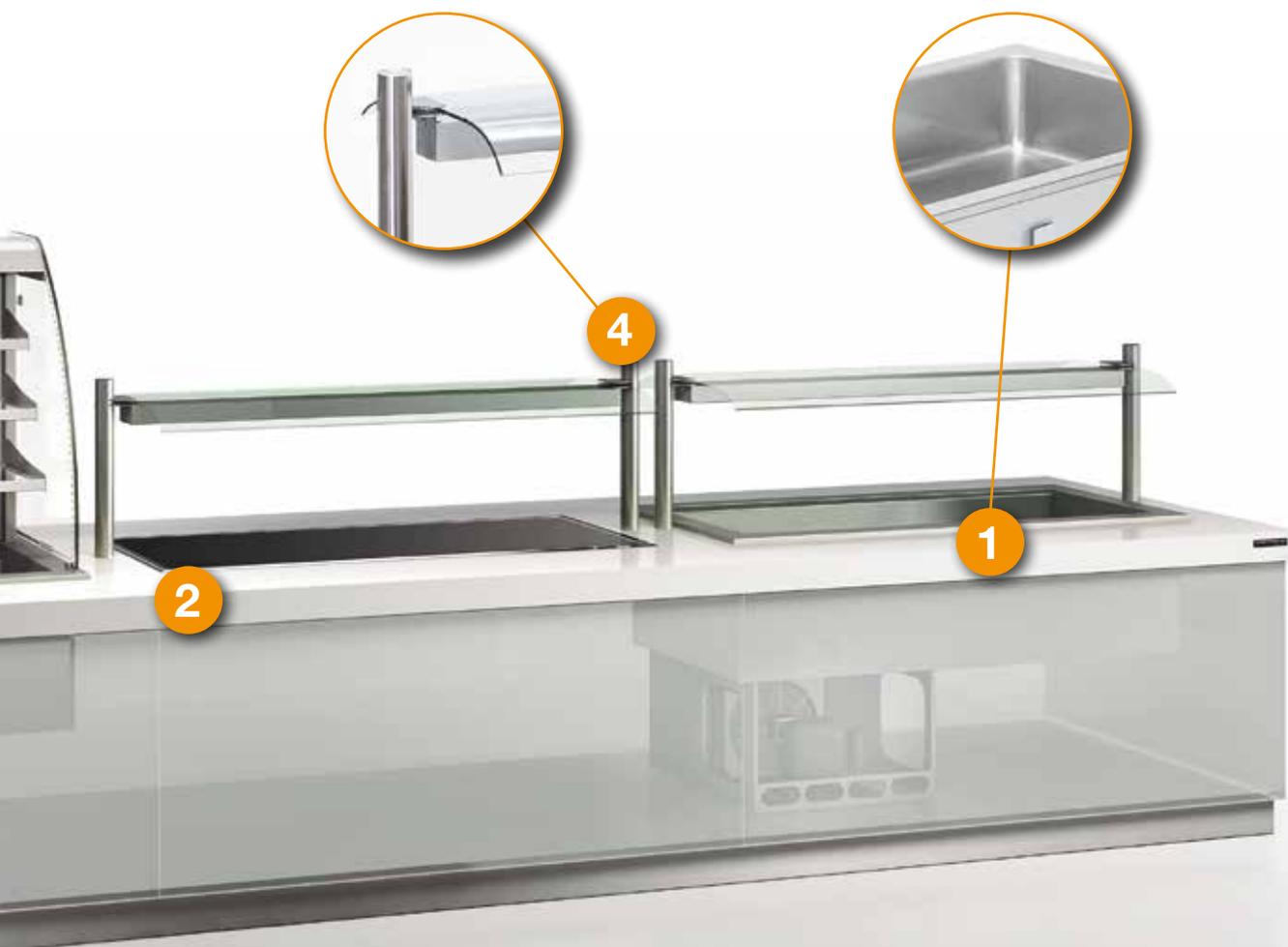
Nuestra **amplia gama de elementos encastrables** permite una máxima personalización del ambiente (hotel, cafetería, centro educativo...) según las necesidades de exposición y conservación de los alimentos durante el servicio. Lleve a cabo sus proyectos sin limitaciones.



### Cumplimiento de las normativas

Fabricados con estructura en **acero inoxidable AISI-304** y cubas con esquinas redondeadas en su interior, todos los elementos drop-in han sido diseñados para garantizar una máxima higiene y cumplir con los **requerimientos de las normativas** más exigentes.





## Eficiencia energética

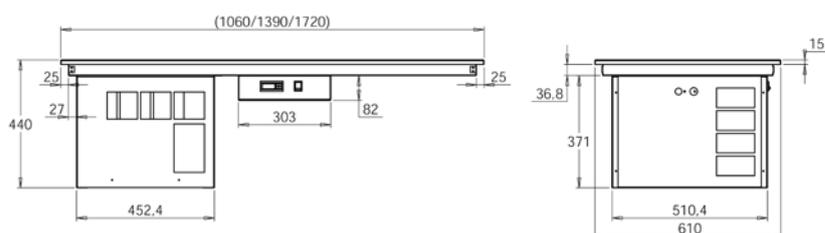
El diseño de los elementos drop-in les confiere un alto rendimiento de funcionamiento. Esta eficiencia se traduce en un menor consumo energético gracias a una mayor distribución de la temperatura y al uso de aislamientos con poliestireno extruido que evitan las pérdidas de temperatura.



## Vitrinas

Gracias al diseño del sistema de refrigeración, que **genera y distribuye el aire frío** desde la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior, con efecto difusor entre estantes, obtenemos una **temperatura totalmente homogénea** en el interior de la vitrina.

# Drop in Elementos fríos



## Placa fría

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Refrigeración mediante serpentín de cobre en la base.
- Temperatura de trabajo de 0°C/+4°C.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

### Modelos con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos móvil con centralita digital e interruptor luminoso.

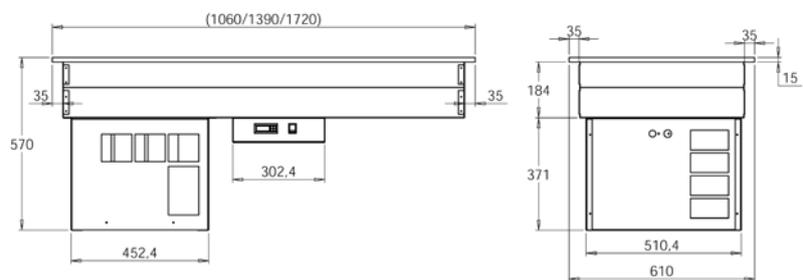
### Sin grupo incorporado

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia recomendada	Código	PVP (€)
3 GN	1060 x 610 x 60	1030 x 580 x 45	1/4 cv	• F1100302	927
4 GN	1390 x 610 x 60	1360 x 580 x 45	3/8 cv	• F1100303	1.044
5 GN	1720 x 610 x 60	1690 x 580 x 45	1/2 cv	• F1100304	1.193

### Con grupo incorporado

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN	1060 x 610 x 440	1030 x 580 x 430	380	230/50	• F11GI301	1.389
4 GN	1390 x 610 x 440	1360 x 580 x 430	480	230/50	• F11GI302	1.508
5 GN	1720 x 610 x 470	1690 x 580 x 460	720	230/50	• F11GI303	1.720

• 3 días expedición



## Cuba fría estática

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima de 150 mm.
- Desagüe incorporado.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Refrigeración mediante serpentín de cobre en la base.
- Temperatura de trabajo de 0°C/+4°C.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

### Modelos con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos móvil con centralita digital e interruptor luminoso.

### Sin grupo incorporado

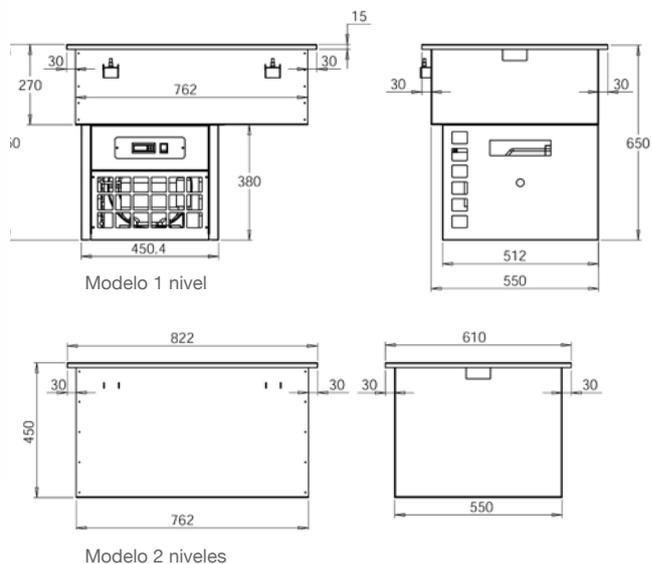
Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia recomendada	Código	PVP (€)
3 GN	1060 x 610 x 206	1010 x 560 x 190	1/5 cv	• F1100201	1.124
4 GN	1390 x 610 x 206	1340 x 560 x 190	1/4 cv	• F1100202	1.301
5 GN	1720 x 610 x 206	1690 x 560 x 190	3/8 cv	• F1100203	1.588

### Con grupo incorporado

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN	1060 x 610 x 580	1010 x 560 x 570	380	230/50	• F11GI201	1.529
4 GN	1390 x 610 x 580	1340 x 560 x 570	480	230/50	• F11GI202	1.707
5 GN	1720 x 610 x 610	1690 x 560 x 600	720	230/50	• F11GI203	1.909

• 3 días expedición

# Drop in Elementos fríos



## Cuba de helados

- Para el mantenimiento y exposición de helados envasados o a granel durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Capacidad para 4 cubetas de helados (no incluidas) con medidas de 360x165x150 mm.
- Tapas correderas transparentes de protección.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Refrigeración mediante serpentín de cobre en la base.
- Se recomienda usar gas de congelación R-404.
- Desagüe incorporado.
- Temperatura de trabajo de -15°C/-18°C.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

### Modelos con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos móvil con centralita digital e interruptor luminoso.

### Sin grupo incorporado

Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Capacidad	Potencia recomendada	Código	PVP (€)
Prof 150 mm 1 nivel	822 x 610 x 270	790 x 570 x 270	4 de 5 l.	1/4 cv	• CH010004	1.298
Prof 150 mm 2 niveles	822 x 610 x 450	790 x 570 x 450	4+4 de 5 l.	1/4 cv	• CH020004	1.424

### Con grupo incorporado

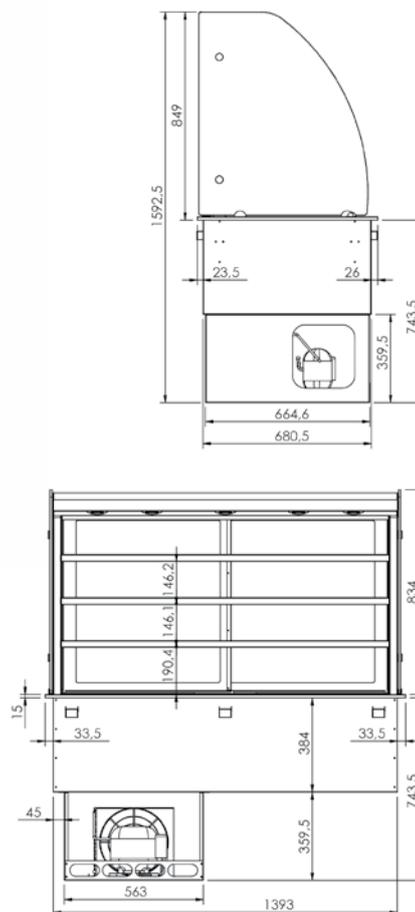
Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Capacidad	Potencia recomendada	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Prof 150 mm 1 nivel	822 x 610 x 650	790 X 570 X 650	4 de 5 l.	1/2 cv	230/50	• CHG10004	1.722

• 3 días expedición



## Vitrina abierta 3 niveles con cuba

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Cuba de 200 mm de profundidad.
- Desagüe incorporado.
- Acceso abierto frontal para clientes.
- Acceso posterior con puertas correderas de cristal para reposición.
- Temperatura de trabajo +7°C/10°C en temperatura ambiente de 25°C.
- Termo-cortina enrollable en la zona de clientes para mantener la temperatura fuera del servicio.
- Refrigeración mediante aire forzado con gas refrigerado R404A.



- Vitrina equipada con vidrio lateral templado.
- Iluminación superior led.
- Cuadro de mandos móvil con centralita digital.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.
- Alimentación: 230V/1/50 Hz.

### Con grupo incorporado

Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4 GN 1/1	1460 x 730 x 1600	1430 x 700 x 780	720	230/50	• F1100502	4.875

• 6 días expedición

# Drop in Elementos fríos



Vitrina sin base.



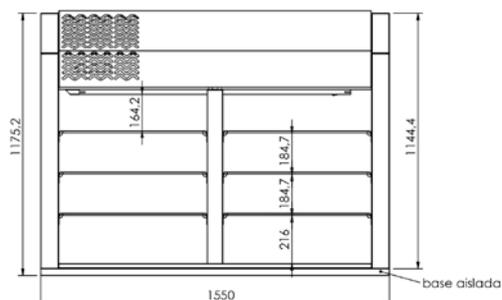
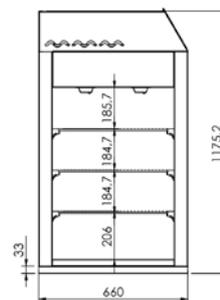
Vitrina con base.

## Vitrina refrigerada 3 niveles

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Desagüe incorporado.
- Acceso abierto frontal con puertas de metacrilato abatibles para clientes.
- Acceso posterior con puertas correderas de cristal para reposición.
- Temperatura de trabajo +8°C/10°C en temperatura ambiente de 25°C.
- Refrigeración ventilada y compresor hermético refrigerante R-134-A.
- Vitrina acristalada a 3 caras con 3 estantes extraíbles.
- Iluminación superior led.

### Modelos con grupo incorporado:

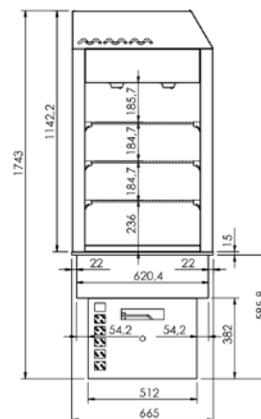
- Cuadro de mandos móvil con centralita digital e interruptor luminoso.



### Con grupo incorporado

Modelo	Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Sin base	4 GN 1/1	1550 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001001	3.692
Con base aislada	4 GN 1/1	1550 x 660 x 1180	800	230/50	• S1001002	3.995

• 6 días expedición

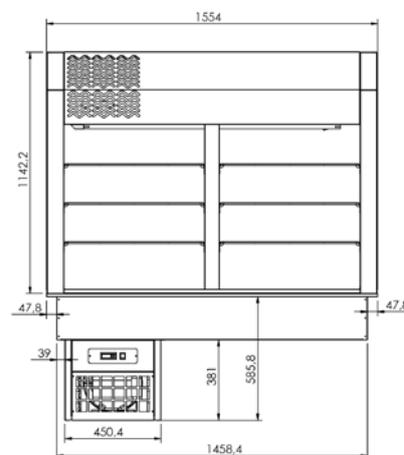


## Vitrina refrigerada 3 niveles con cuba

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Desagüe incorporado.
- Acceso abierto frontal con puertas de metacrilato abatibles para clientes.
- Acceso posterior con puertas correderas de cristal para reposición.
- Temperatura de trabajo +8°C/10°C en temperatura ambiente de 25°C.
- Refrigeración ventilada y compresor hermético refrigerante R-134-A.
- Vitrina acristalada a 3 caras con 3 estantes.
- Iluminación superior led.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

### Modelos con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos móvil con centralita digital e interruptor luminoso.



### Con grupo incorporado

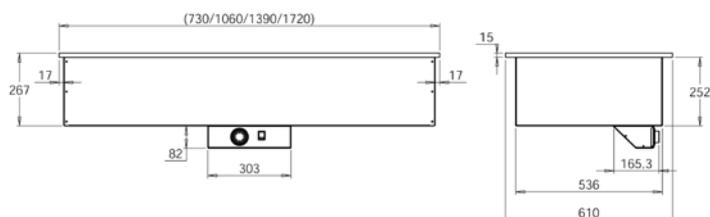
Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4 GN 1/1	1550 x 660 x 1750	1340 x 560 x 570	1280	230/50	• F1101002	5.749

• 6 días expedición

# Drop in Elementos calientes

## Cuba baño maría

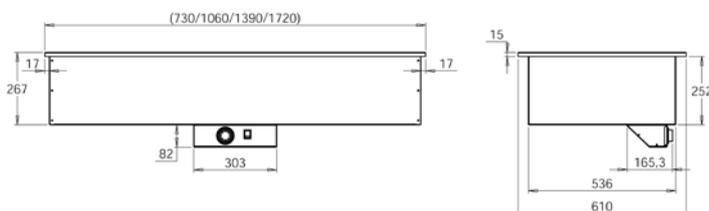
- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Cuba fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.
- Desagüe con grifo de bola incorporado.
- Resistencias de silicona ocultas con termostato de seguridad integrado.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato analógico 0°C/90°C.
- Cuadro de mandos móvil con termostato analógico e interruptor luminoso.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.



Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	730 x 610 x 270	710 x 550 x 260	1600	230/50-60	• F1100001	1.150
3 GN 1/1	1060 x 610 x 270	1040 x 550 x 260	2400	230/50-60	• F1100002	1.398
4 GN 1/1	1390 x 610 x 270	1370 x 550 x 260	3200	230/50-60	• F1100003	1.546
5 GN 1/1	1720 x 610 x 270	1700 x 550 x 260	4000	230/50-60	• F1100004	1.836

## Cuba seca estática

- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Cuba fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.
- Resistencias ocultas mediante doble fondo perforado extraíble para facilitar la limpieza.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato analógico 0°C/90°C.
- Cuadro de mandos móvil con termostato analógico e interruptor luminoso.
- Termostato de seguridad integrado.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

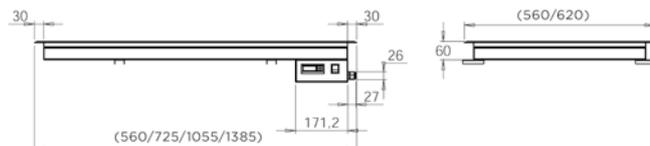


Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	730 x 610 x 270	710 x 550 x 260	800	230/50-60	• F1100601	928
3 GN 1/1	1060 x 610 x 270	1040 x 550 x 260	1200	230/50-60	• F1100602	998
4 GN 1/1	1390 x 610 x 270	1370 x 550 x 260	1600	230/50-60	• F1100603	1.178
5 GN 1/1	1720 x 610 x 270	1700 x 550 x 260	2000	230/50-60	• F1100604	1.473

• 3 días expedición

## Placa caliente de cristal templado

- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cristal templado de 6 mm.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato analógico 0°C/90°C.
- Cuadro de mandos móvil con termostato analógico e interruptor luminoso.
- Resistencias de silicón ocultas.
- Termostato de seguridad integrado.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.



Medidas (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
560 x 560 x 60	510 x 510	800	230/50-60	• F1100120	1.178
725 x 620 x 60	665 x 562	1600	230/50-60	• F1100121	1.376
1055 x 620 x 60	995 x 562	2400	230/50-60	• F1100122	1.623
1385 x 620 x 60	1325 x 562	3200	230/50-60	• F1100123	1.829

## Placa caliente de cristal templado de sobremesa

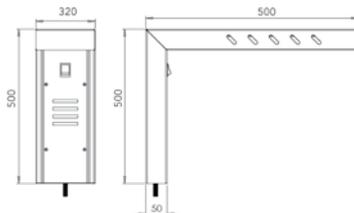
- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Especialmente indicada para zonas de entrega de comidas en buffets.
- Combinable con la pantalla mantenedora de calor F1100130.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cristal templado de 6 mm.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato analógico 0°C/90°C.
- Termostato analógico e interruptor luminoso.
- Resistencias de silicón ocultas.
- Termostato de seguridad integrado.
- Cable de conexión de 1,5 m con enchufe.



Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
500 x 500 x 100	800	230/50-60	• F1100111	489
650 x 550 x 100	800	230/50-60	• F1100112	599
1000 x 500 x 100	1600	230/50-60	• F1100113	716

## Pantalla mantenedora de calor

- Para el mantenimiento de alimentos que precisan calor por la parte superior.
- Complemento ideal para las placas calientes de sobremesa.



Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
500 x 320 x 500	300	230/50	• F1100130	516

• 3 días expedición

# Drop in Accesorios

## Dispensador de platos calientes

- Para servir platos a un nivel constante.
- Regulación del nivel mediante muelles.
- Capacidad para 65 platos.
- Diámetro del dispensador regulable de 200 mm a 310 mm.
- Control mediante termostato analógico de 0°C-90°C.
- Cable de conexión de 2 m con enchufe.
- Cuadro de mandos móvil con termostato analógico e interruptor luminoso.



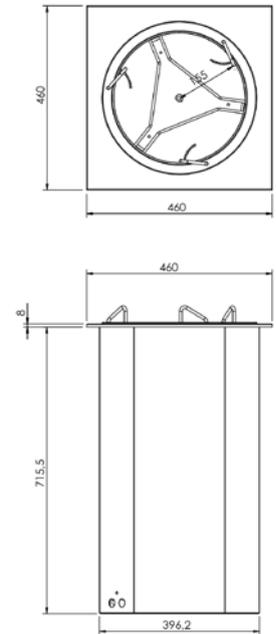
Dispensador caliente



Dispensador neutro



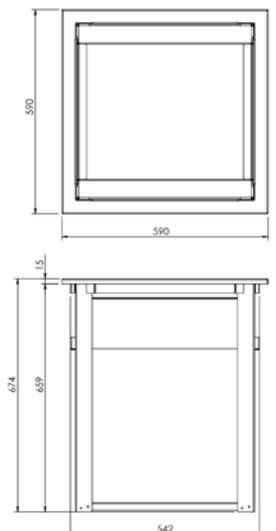
Tapa inox



Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Nº de platos	Código	PVP (€)
Caliente	460 x 460 x 800	410 x 410 x 730	800	230/50-60	65	• F1100701	859
Neutro	Ø 425 x 735	Ø 410	-	-	65	• F1100702	462
Tapa	Ø 368 x 140	-	-	-	-	• F1100711	73

## Dispensador neutro cestas vajilla

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Se suministran con brida de montaje a la encimera.
- Capacidad: 6 cestas de 110 mm o 10 cestas de 50 mm.
- Carga máxima de 200 kg.



Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Código	PVP (€)
590 x 590 x 750	560 x 560 x 750	• F1100703	769

• 3 días expedición

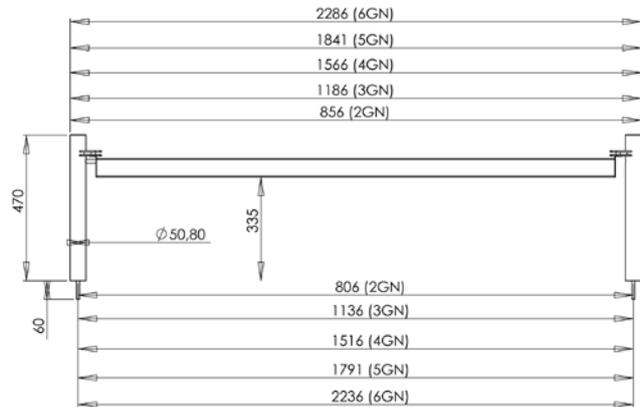
## Los soportes, pantallas y cristales deben pedirse por separado

### Soportes neutros

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Soporte de tubo redondo de 50 mm.
- Juego de 2 montantes

#### Soportes neutros

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
50 x 140 x 365	• S1120700	196



### Soportes con pantallas

- Pantallas con luz, iluminación con fluorescentes.
- Pantallas con luz y calor, calefacción e iluminación con halógenos.

#### Con luz

Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	21	230/50-60	• S1120705	541
3 GN 1/1	21	230/50-60	• S1120701	562
4 GN 1/1	28	230/50-60	• S1120702	600
5 GN 1/1	36	230/50-60	• S1120703	627

#### Con luz y calor

Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	600	230/50-60	• S1120805	631
3 GN 1/1	600	230/50-60	• S1120801	642
4 GN 1/1	900	230/50-60	• S1120802	681
5 GN 1/1	1200	230/50-60	• S1120803	746

### Cristales

- Cristales de seguridad templados para proteger higiénicamente los alimentos.



Cristal curvo 1 cara

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• FCRCU005	248
3 GN 1/1	• FCRCU008	284
4 GN 1/1	• FCRCU009	316
5 GN 1/1	• FCRCU006	339



Cristal curvo 2 caras

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• FCRCU001	255
3 GN 1/1	• FCRCU001	299
4 GN 1/1	• FCRCU003	323
5 GN1/1	• FCRCU004	341



Cristal frontal

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• FCRCU016	122
3 GN 1/1	• FCRCU017	140
4 GN 1/1	• FCRCU018	153
5 GN 1/1	• FCRCU019	197

• 3 días expedición



## Condiciones de venta

---

**DISTFORM**

# Condiciones de venta

---



## PRECIOS

Los precios que aparecen en esta tarifa son en euros y no incluyen los tipos impositivos que señale la ley. En todo caso, no incluyen la instalación, la puesta en marcha ni los accesorios.



## MODALIDADES DE PAGO

Las condiciones de pago de cada cliente son las que tiene acordadas con DISTFORM, S.L., siendo por norma general las siguientes:

- Hasta la concesión de clasificación y riesgo de un cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado.
- No se fraccionará pagos inferiores a 600€.
- En caso de impago del pedido realizado se aplicará la siguiente penalización: cláusula penal igual al 25% del importe total del pedido impagado.
- Los productos son propiedad de DISTFORM, S.L., hasta el cobro por completo del precio del mismo.



## PEDIDOS

Ponemos a su disposición las siguientes modalidades para realizar un pedido:

Por escrito mediante correo electrónico a: **comercial@distform.com**.

Por fax acompañado de una impresión de su pedido y su modalidad de pago al siguiente número:

**+34 973 751 501**



- Toda modificación del presupuesto inicial es objeto de presupuesto y aceptación independiente del pedido original.
- Los plazos de expedición señalizados mediante el correspondiente color (24 h, 3 días, 6 días y 12 días) son los considerados habituales (salvo puntuales retrasos y/o complicaciones de fabricación), sin carácter vinculante y por ello, no pueden ser motivo de reclamación o anulación del pedido.
- La anulación de un pedido debe solicitarse por escrito y tener nuestro consentimiento. Los pedidos se aceptarán según las condiciones de venta de Distform, S.L.
- La cancelación total o parcial del pedido no será válida si los productos ya han salido de los almacenes de Distform.
- No podrá anularse un pedido que contenga un producto con alguna particularidad en su fabricación.
- Distform se reserva el derecho a modificar sin previo aviso, los precios y sustituir los materiales del catálogo por otros de calidad y características similares.



## TRANSPORTE

La mercancía viajará a portes pagados en la península ibérica por el medio que estime oportuno Distform, repercutiendo en factura el coste del transporte en los envíos de pedidos inferiores a 300€.

Si el Cliente requiere de un embalaje o sistema de envío especial, será a cargo del Cliente (incluido camión con plataforma).



## CONFORMIDAD DE ENTREGA

El Cliente debe revisar obligatoriamente el estado de las mercancías entregadas en presencia del transportista y escribir los desperfectos detectados, si los hubiese, en el documento de entrega del transportista. En un plazo máximo de 24 horas el Cliente deberá enviar una copia de dicho documento a Distform.

En el caso de que no se notifiquen los desperfectos en el momento de la entrega, el Cliente dispone de 24 horas para notificarlo directamente a la agencia enviando una copia del documento a Distform.



En el caso de entregas de mercancías directamente al cliente final, la responsabilidad del correcto seguimiento del procedimiento anteriormente expuesto será siempre del Cliente de Distform.

En caso de no poder revisar la mercancía y notificar los posibles desperfectos al momento de la entrega, el Cliente deberá indicar en el documento de entrega del transportista "Pendiente de revisión" en el plazo de 24 horas.

Si no se respeta el plazo mencionado de 24 horas se perderá todo derecho a reclamación. Las agencias de transporte no se hacen responsables de las reclamaciones realizadas fuera de las 24 horas establecidas.



## DEVOLUCIONES

No se aceptará ninguna devolución sin el consentimiento previo, expreso y por escrito a Distform. Las devoluciones no acordadas serán automáticamente rechazadas por nuestro almacén.

Sólo se aceptarán devoluciones de productos con plazos de expedición de 24 horas.

Sólo se aceptarán devoluciones de productos sin usar, en perfecto estado y en su embalaje original, en un plazo máximo de 30 días desde fecha de factura.

En el caso de corresponder un abono éste se realizaría contra una factura de un pedido posterior, el importe a abonar irá determinado por el estado del material devuelto. En todo caso, Distform deducirá mínimo un 20% del importe en concepto de gastos de gestión. La gestión y el coste del transporte irá siempre a cargo del Cliente.



## RESERVA DE DOMINIO

La mercancía es propiedad y dominio de Distform hasta el total pago de la misma por parte del Cliente. En caso de impago por parte del Cliente, Distform podrá recoger la mercancía afectada, reservándose el derecho de reclamación por perjuicios que de ello se pudieran derivar. En todo caso, los gastos derivados de la retirada de los productos serán facturados al Cliente.



## GARANTÍA

**Garantía Legal de Conformidad:** Con arreglo a lo dispuesto en el Real Decreto Legislativo 1/2007, todos los productos vendidos por DISTFORM S.L. se benefician de una garantía legal de conformidad que tiene una duración de 1 año para los productos nuevos. No se incluyen las deficiencias ocasionadas por negligencias, golpes, uso o manipulaciones indebidas, tensión no idónea, instalación incorrecta, ni materiales sometidos a desgaste por su uso normal.

**Garantía Comercial del Fabricante:** Todos los productos que vende DISTFORM S.L. incluyen la garantía oficial del fabricante, que además de los defectos de fabricación cubre también las posibles averías producidas durante dicho periodo de garantía. En caso de que DISTFORM S.L. gestione la reparación de su producto con el correspondiente taller autorizado de la marca, los gastos de envío a nuestra central de devoluciones irán a cargo de DISTFORM, S.L. (siempre que no se trate de un supuesto de falta de conformidad de origen).

# Condiciones de venta

---

Las garantías no se aplican para los supuestos siguientes:

- El deterioro creado por las adaptaciones o ajustes (a parte de los ajustes habituales de funcionamiento) o modificaciones realizados sobre un producto sin acuerdo escrito con el fabricante.
- Todo lo relativo al mantenimiento periódico, la reparación o el cambio de piezas por desgaste normal. La sustitución de los consumibles (baterías, bombillas, fusibles, cristales, cables de alimentación...).
- El deterioro creado por una utilización inapropiada del producto o el hecho de no respetar las instrucciones del fabricante en lo que respecta al uso y el mantenimiento del producto y la instalación incorrecta. Ello incluye los cambios de tonalidad, oxidación o corrosión del aparato o de cualquier de sus elementos.
- Los daños generados por personas no acreditadas o por los mismos usuarios.
- Los daños causados por accidentes, rayos, inundaciones, incendios, mala aeración o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el modelo o el número de serie que figura en el producto han sido modificados.
- Aquellos productos ya reparados de posibles defectos por parte de servicios técnicos no reconocidos por DISTFORM S.L.

El servicio de mano de obra será por cargo del Cliente. La garantía se responsabilizará de materiales, no haciéndose cargo, en ningún caso, de ningún tipo de indemnización.

Los materiales de reposición viajarán siempre por cuenta y riesgo del Cliente.



## PROPIEDAD INTELECTUAL

Según la legislación vigente en materia de propiedad intelectual e industrial, el presente catálogo y cualquier elemento, marca, dibujo, modelo, logo, gráfico, etc. que se encuentran en dicho catálogo son propiedad exclusiva de Distform S.L. o de sus colaboradores, que no conceden ninguna otra licencia o derecho que la de consultar el Catálogo. La reproducción o utilización del conjunto o de una parte de estos elementos, autoriza únicamente a ser informado de manera personal y privada. Cualquier reproducción o utilización de copias realizadas con otros fines queda expresamente prohibida. Cualquier uso indebido constituye un fraude y podrá ser perseguido de conformidad con la legislación vigente, salvo en los casos de autorización previa y por escrito por parte de DISTFORM S.L.

DISTFORM S.L., no se responsabiliza en caso de error u omisión en algunas de las fotografías, precios, textos o imágenes, informaciones o características de los productos, ni en el supuesto de modificación de las características de los productos por parte de los proveedores.



## LITIGIOS Y RESPONSABILIDADES

DISTFORM S.L. no se hace responsable de la no ejecución de las presentes condiciones en caso de fuerza mayor y en caso de falta del Cliente o de un hecho imprevisible por parte de una persona ajena al contrato. DISTFORM S.L. no se hace responsable de las consecuencias que pudieran resultar de una utilización inadecuada de los productos vendidos.

Cualquier controversia que pueda surgir será sometida al sistema arbitral de consumo (Junta Arbitral de Consumo / Jurado de la Publicidad). En el supuesto de que no se acepte la decisión arbitral, la controversia se someterá a los Juzgados y Tribunales de Lleida.



# **DISTFORM**

F O O D S E R V I C E   T E C H N O L O G Y

---

• **OFICINAS CENTRALES  
Y FÁBRICA**

Pol. Ind. Torrefarrera  
Camí les Comes, nº 17  
25123 Torrefarrera (Lleida)  
info@distform.com  
www.distform.com

• **ATENCIÓN AL CLIENTE**

España y Portugal  
T 902 10 18 90  
F 973 75 15 01  
comercial@distform.com

• **POSVENTA**

T 973 75 06 94  
M 609 64 44 49  
posventa@distform.com

• **EXPORT DEPARTMENT**

T +34 973 75 17 81  
F +34 609 75 15 01  
export@distform.com  
www.distform.com/fr  
www.distform.com/en