

20 Aniversario



Elabora tus alimentos

*Catálogo
2023*

*Diseñamos equipos para
elaborar tus alimentos*

EQUIPOS A MEDIDA FABRICADOS EN ESPAÑA



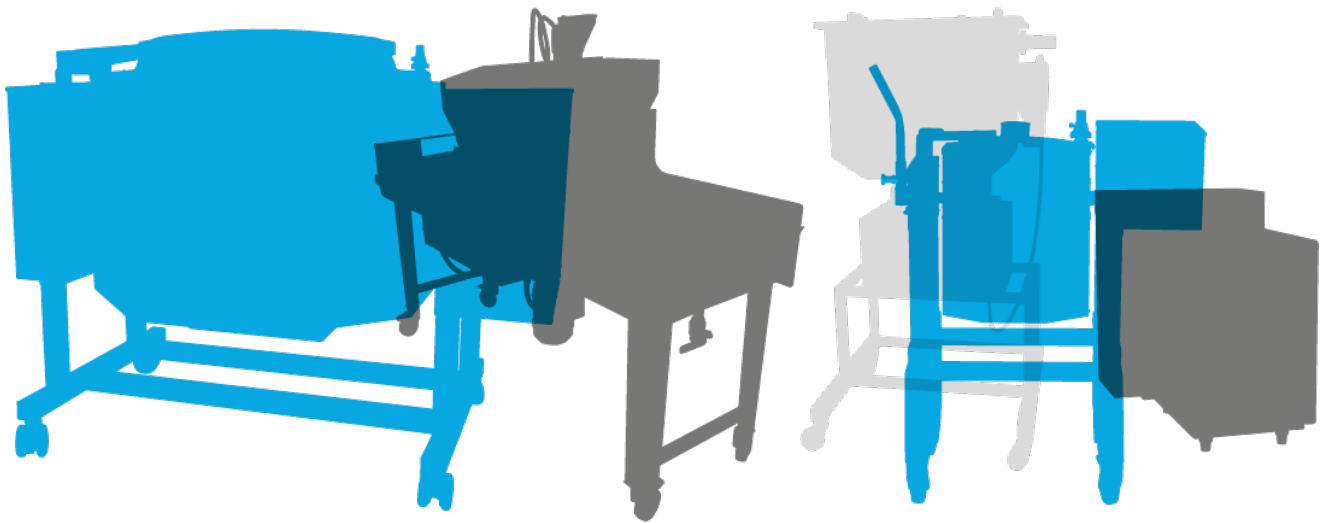
**QR PARA LA DESCARGA DIRECTA DE
NUESTRO CATÁLOGO.**



 **inhospan**

*Diseñamos equipos para **elaborar** tus alimentos*





PRESENTACIÓN

Nos complace presentar nuestra nueva tarifa de productos y hacerlo con la misma ilusión, dinamismo y responsabilidad con la que irrumpimos en el mercado en 2003. Con este novedoso catálogo pretendemos seguir avanzando al ofrecer productos destacados por su gran calidad, precio ajustado y un reducido plazo de entrega.

La mayoría de los productos seleccionados tienen su origen directamente en los requerimientos y sugerencias de los clientes. Con este enfoque nacimos, y con él crecemos.

CALIDAD NUESTRA CLAVE DEL ÉXITO

Todos nuestros productos pasan por rigurosos controles de inspección y verificación, con el fin de garantizar la máxima calidad y asegurando así el cumplimiento de nuestros exigentes estándares de fabricación.

COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

Todos los productos, procesos y servicios de INHOSPAN, S.L. cumplen, como mínimo con la legislación vigente; se adoptan medidas activas para fomentar, estimular el diseño y la producción de productos restringidos al mínimo uso de energía y recursos necesarios. Se evitan la producción de residuos innecesarios y los imprescindibles se reciclan al máximo y se minimizan los embalajes.

TECNOLOGÍA INNOVADORA

INHOSPAN, S.L. diseña, fabrica y distribuye una amplia gama de sofisticados aparatos y equipos de alta tecnología y vanguardia.

NORMATIVA EUROPEA, CE

INHOSPAN, S.L. dentro de su compromiso por diseñar y ofrecer al mercado productos de la máxima calidad y eficiencia, mantiene una estricta política de pleno cumplimiento normativo adaptándose satisfactoriamente a toda la legislación Internacional y Europea que afecta a sus productos.

COMERCIAL

Amplia Red comercial en territorio Nacional e Internacional. Nuestras comerciales estarán encantados de atenderles, servirles y asesorarles, así como realizar seguimiento continuo y personalizado de todos los clientes con el conocimiento y experiencia que caracteriza a nuestros agentes comerciales.

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA

Somos expertos en reparar averías que le puedan surgir y que te hace falta para que tu equipo siga funcionando como el primer día durante mucho tiempo. Todos nuestros trabajos se hacen lo antes posible, con resultados de calidad y garantía.

Esperemos les guste, valoren nuestro esfuerzo y podamos seguir contando con su confianza un año más.

PRESENTATION

We are pleased to present our new product rate and to do so with the same enthusiasm, dynamism and responsibility with which we entered the market in 2003. With this new catalog we intend to continue advancing by offering outstanding products for their great quality, adjusted price and a short term delivery.

Most of the selected products have their origin directly in the requirements and suggestions of the clients. With this approach we were born, and with it we grow.

QUALITY OUR KEY TO SUCCESS

All our products go through rigorous inspection and verification controls, in order to guarantee the highest quality and thus ensure compliance with our demanding manufacturing standards.

COMMITMENT TO THE ENVIRONMENT

All the products, processes and services of INHOSPAN, S.L. comply, at least with the current legislation; Active measures are taken to promote, stimulate the design and production of products restricted to the minimum use of energy and necessary resources. The production of unnecessary waste is avoided and essential waste is recycled as much as possible and packaging is minimized.

INNOVATIVE TECHNOLOGY

INHOSPAN, S.L. designs, manufactures and distributes a wide range of sophisticated high-tech and avant-garde devices and equipment.

EUROPEAN LEGISLATION, CE

INHOSPAN, S.L. within its commitment to design and offer the market products of the highest quality and efficiency, maintains a strict policy of full regulatory compliance, satisfactorily adapting to all international and European legislation that affects its products.

COMMERCIAL

Wide commercial network in national and international territory. Our sales representatives will be delighted to serve you, serve you and advise you, as well as carry out continuous and personalized monitoring of all clients with the knowledge and experience that characterizes our sales agents.

TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE

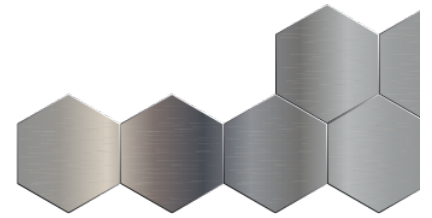
We are experts in repairing breakdowns that may arise and what you need for your equipment to continue working as the first day during a long time. All our work is done as soon as possible, with quality and guarantee results.

We hope you like it, appreciate our effort and we can continue to count on your trust for another year.


















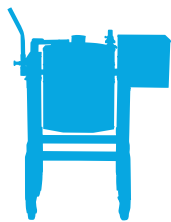
NUESTRA FÁBRICA





	MINI MARMITA CUECE MIX MINI STOCK POT	8
	CUECE CREMAS AMASADORA EN CALIENTE HOT CREAM COOKER	9
	MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE ELÉCTRICA ELECTRIC POT WITH SCRAPER	10
	MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE GAS GAS WITH SCRAPER	11
	SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR ELÉCTRICA MOTORISED ELECTRIC BASCULATING SARTEN WITH SCRAPER	12
	SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR GAS MOTORISED GAS POT WITH SCRAPER	13
	EMPANADORAS AUTOMÁTICAS AUTOMATIC BREADERS	14
	LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS INDUSTRIAL CROQUETTES MANUFACTURING LINE	15
	FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS ELÉCTRICO Y GAS CONTINUOUS FRYER OR FRY TRAIN ELECTRIC AND GAS.	16
	MESA DE SALIDA GIRATORIA ROTARY TABLE	18
	DOSIFICADORA PORCIONADORA SYSTEM DOSING DISPENSER	19
	DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA VOLUMETRIC DOSING SYSTEM	20
	DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE BUÑUELOS AUTOMATIC BUÑUEL DOSIFICATOR	21
	FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES	22
	FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS DOBLE AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES DOUBLE BASKET	23

	ECOGRILL PLANCHA GRILL AUTOMÁTICA SIN HUMOS ECOGRILL AUTOMATIC WITHOUT SMOKE	24
	FOGÓN FREIDORA ECONÓMICA A GAS FRYERS ECONOMIC GAS	25
	FOGÓN FREIDORA PROFESIONAL A GAS FRYERS PROFESSIONAL GAS	26
	FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS AUTOMATIC GAS FRYERS	27
	FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS-OIL AUTOMATIC GAS-OIL FRYERS	28
	FOGÓN FREIDORA ELÉCTRICO ELECTRIC FRYERS	29
	FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA TABLETOP ELECTRIC FRYER	30
	COCEDOR DE MARISCO O PASTA SEAFOOD AND PASTA COOKER	31
	FREIDORA ALTO RENDIMIENTO CON VUELQUE HIGH PERFORMANCE FRYER WITH TIPPING	32
	LINEAS DE TRANSPORTE Y ENFRIADO. DEPOSITOS Y TOLVAS TRANSPORT AND COOLING LINES. TANKS AND HOPPERS.	33
	DOSIFICADORAS / DOSIFICADORAS PARA CHURROS MACHINES EXTRUDER / MACHINES EXTRUDER FOR CHURROS	34
	AMASADORAS MASA DURA CHURROS / CHOCOLATERAS HARD DOUGH MIXER FOR CHURROS / THERMOS OF CHOCOLATE	36
	ACCESORIOS ACCESSORIES	37
	QUEMADORES BURNER	41
	CAMPANAS EXTRACTORAS EXTRACTOR HOOD	42
	FREGADEROS Y MESAS INDUSTRIALES SINKS AND INDUSTRIAL TABLES.	44



MINI MARMITA CUECE MIX

MINI STOCK POT



MINI MARMITA CUECE MIX

Calienta, bate, mezcla y cocina al vapor, programable para realizar cualquier tipo de cocción rápida y uniforme, de forma automática, pudiendo no obstante, trabajar a temperatura ambiente. Idónea para rottiseries, restaurantes, hoteles, cárnicas, fabricantes de precocinados y demás colectividades. Diseñada y fabricada para diversas utilidades como la elaboración de croquetas, bechamel, salsa en general, crema pastelera, diluir chocolate, confituras, jarabes, frutos secos, cremas de queso...

Características técnicas :

- Fabricado en acero inoxidable.
- Caldero en acero inoxidable de doble cuerpo.
- Calefacción mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable sumergidas en aceite térmico.
- Pala removedora con rascadores de teflón, evitando que el producto se adhiera al caldero y extraíble para facilitar su limpieza.
- Cuadro de mandos compuesto por: placa digital y paro de emergencia
- Variador de velocidad.
- Construida según normativa CE.
- Tres posiciones de trabajo: giro continuo mismo sentido, giro con pausa, giro sentido invertido.
- Temperatura máxima hasta 160°C.

Opcional:

- Cesto para cocinar al vapor: 660 € - Grifo de vaciado: 380 €
- Pala especial de limpieza con cepillos rascadores: 580 €
- Soporte con ruedas: 690 €

MINI STOCK POT

Heat, whisk, mix, mince and steam cook, programmable useful for making any type of fast and uniform cooking, automatically, being able, however, to work without temperature. Ideal for rottiseries, restaurants, hotels, meat, precooked manufacturers and other collectives. Machine designed and manufactured for many uses such as making croquettes, béchamel, sauces in general, pastry cream, dilute chocolate, jams, syrups, nuts, cream cheese...

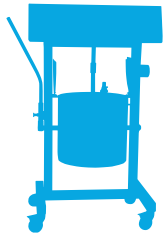
Technical features:

- Made of stainless steel.
- Stainless steel double-body boiler cooking an heating.
- Heating by means of shielded stainless steel electrical resistance, submerged in thermal oil order to get a uniform and homogeneous cooking.
- Stainless steel stirring slice with Teflon scrapers so that the product does not stick on the boiler. Removable for easy cleaning.
- Scorecard composed of: digital plate and button with emergency stop.
- This includes speed variator with different speed of spatula for prevent that the food be burn, optional fixed speed.
- Built according to CE regulations.
- Three positions for working: continuous rotation same sense, rotation with pauses, reversed direction turn.
- Maximum temperature 160°C.

Optional:

- Hamper for steaming: 660 € - Emptying tap: 380 €
- Special cleaning brush with scraper brushes: 580 €
- Support with wheels: 690 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
AMC10A	900 mm.	500 mm.	800 mm.	3 KW	0,37 KW	10 L	230V	4356 €
AMC20A	960 mm.	560 mm.	865 mm.	3 KW	0,37 KW	24 L	230V	6787 €



CUECE CREMAS AMASADORA EN CALIENTE



HOT CREAM COOKER



CUECE CREMAS AMASADORA EN CALIENTE

Máquina adecuada para realizar cualquier tipo de masa o salsa que a su vez requieren una cocción rápida y uniforme, pudiendo no obstante, trabajar a temperatura ambiente. Idónea para: rottisseries, restaurantes, hoteles, cárnicas, fabricantes de precocinados y demás colectividades. Diseñada y fabricada para diversas utilidades como la elaboración de croquetas, bechamel, salsa en general, crema pastelera, diluir chocolate, confituras, jarabes, frutos secos, cremas de queso...

Características técnicas:

- Tres posiciones de trabajo: giro continuo, mismo sentido, giro con pausa, giro sentido invertido.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Caldero en acero inoxidable de doble cuerpo.
- Calefacción mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable, sumergidas en aceite térmico.
- Pala removedora con rascadores de teflón, evitando que el producto se adhiera al caldero y extraíble para facilitar su limpieza.
- Cuadro de mandos compuesto por placa digital y paro de emergencias.
- Temperatura máxima hasta 160°C.
- Variador de velocidad.
- Construida según normativa CE.

Opcional:

- Pala especial de limpieza automática con cepillos rascadores.
- Modelo AMC 10 y 24: 580 € Modelo AMC 50 y 100: 740 €
 - Grifo de vaciado: PVP 650€.

HOT CREAM COOKER

Machine is suitable to make any kind of dough or sauce which requires a quick and uniform cooking, also with the possibility of working when cold. Ideal for rottisseries, restaurants, hotels, meat, precooked manufacturers and other collectives. Machine designed and manufactured for many uses such as making croquettes, béchamel, sauces in general, pastry cream, dilute chocolate, jams, syrups, nuts, cream cheese...

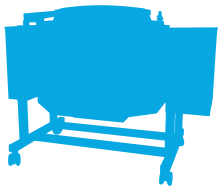
Technical features:

- Three positions for working: continuous rotation, same sense, rotation with pauses, reversed direction tur.
- Made of stainless steel.
- Stainless steel double-body boiler cooking and heating.
- Heating by means of shielded stainless steel electrical resistance, submerged in thermal oil order to get a uniform and homogeneous cooking.
- Stainless steel stirring slice with Teflon scrapers so that the product does not stick on the boiler. Removable for easy cleaning.
- Scorecard composed digital plate and button with emergency stop.
- Maximum temperature 160°C.
- This includes speed variator with different speed of spatula for prevent that the food be burn, optional fixed speed.
- Built according to CE regulations.

Optional:

- Special cleaning brush with scraper brushes.
- Model AMC10 y 24: 580 € Model AMC50 y 100: 740 €
 - Emptying tap.: PVP 650€

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltage	PRECIO P.V.P. Price
AMC10	900 mm.	480 mm.	1380 mm.	3 KW	0,75 KW	10 L	230V	4169 €
AMC24	900 mm.	560 mm.	1380 mm.	3 KW	0,75 KW	24 L	230V	6680 €
AMC50	1020 mm.	640 mm.	1530 mm.	6 KW	1,5 KW	50 L	380V	8723 €
AMC80	1020 mm.	740 mm.	1530 mm.	9 KW	1,5 KW	80 L	380V	9856 €
AMC100	1020 mm.	740 mm.	1730 mm.	12 KW	1,5 KW	100 L	380 V	10714 €



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE ELÉCTRICA

ELECTRIC POT WITH SCRAPER



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE ELÉCTRICA

La marmita basculante motorizada, permite la descarga de los alimentos procesados directamente en los carros o recipientes. Dispone de rascadores motorizados con palas de teflón para que el alimento no se adhiera en su proceso de cocción, de esta forma se consigue una mezcla del producto automática y con homogeneidad de temperatura y propiedades. Es ideal para realizar cualquier tipo de masa, crema o salsa con control de temperatura y tiempo de procesado. Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para su programación con control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, tiempo de fritura y Programas de recetas. Sistema de Aviso acústico de finalización de tiempos y pasos del programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel digital. Este modelo dispone de resistencias eléctricas que calientan el aceite térmico y que indirectamente proporcionan una temperatura homogénea e uniforme en toda la cuba y alimentos.

Características técnicas:

- Cuba de acero inoxidable con doble cuerpo.
- Tapa en acero inoxidable con amortiguadores de fácil apertura. Ruedas para su desplazamiento en Modelos AMCE50A, AMCE100A, AMCE150A, AMCE200A y resto de modelos con pies en Inoxidable regulables.
- Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para la programación, control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, temperatura de fritura, tiempo de fritura y Programa para recetas. Sistema de Aviso acústico finalización programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel. Pies en acero inox regulables en altura.
- Temperatura regulable de 40 a 160°C.
- Libro de recetas en PLC con pantalla táctil programable. Posibilidad de obtener listado de control sanitario de datos de los procesos (Industria 4.0).
- Construida según Normativa CE.

Opcional:

- Grifo de Vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos: 1170 €
- Grifo ducha con manguera: 1190 €
- Grifo de llenado de la cuba fijo en encimera: 1090 €



ELÉCTRICA
ELECTRIC



ELECTRIC POT WITH SCRAPER

The motorised basculated electric pot with scraper allows the processed food to be unloaded directly into the trolleys. It has motorised scrapers with teflon blades so that the food does not stick to the cooking process, thus achieving automatic product mixing with homogeneous temperature and properties. It is ideal for making any type of dough, cream or sauce with temperature and processing time control. It has a control panel with electronic touch screen for programming with speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programmes. Acoustic warning system at the end of the time and steps of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the digital panel. This model has electrical resistances that heat the thermal oil and indirectly provide a homogeneous and uniform temperature throughout the tank and food.

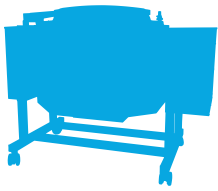
Technical features:

- Stainless steel tank with double body.
- Stainless steel lid with easy-opening shock absorbers. Wheels for movement in Models AMCE50A, AMCE100A, AMCE150A and AMCE200A but the models AMCE300A and AMCE500A have adjustable stainless steel feet.
- It has a control panel with electronic touch screen for programming, speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programme. Acoustic warning system at the end of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the panel. Stainless steel feet adjustable in height.
- Adjustable temperature from 40 to 160°C.
- PLC recipe book with programmable touch screen. Possibility of obtaining a health checklist of process data (Industry 4.0).
- Built in accordance with EC regulations.

Optional:

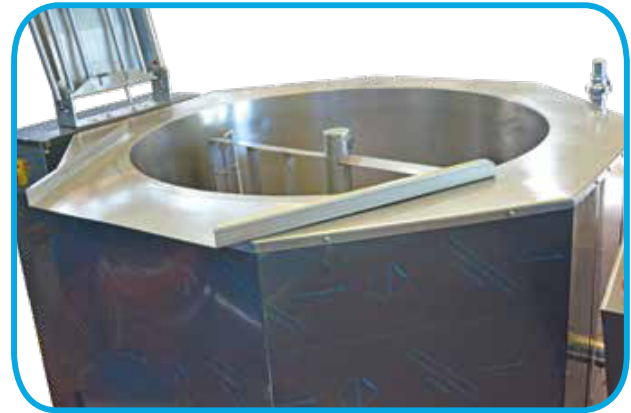
- 2" pouring spout for sauces, creams or liquid foodstuffs: 1170€
- Shower tap with hose: 1190 €.
- Fixed tank filler tap on worktop: 1090€

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltage	PESO Weight	PRECIO PV.P. Price
AMCE50A	1320 mm.	831 mm.	1130 mm.	6 KW	1,1 KW	50 L	380/400V	247	10065 €
AMCE100A	1320 mm.	831 mm.	1130 mm.	9 KW	1,1 KW	100 L	380/400V	290	11456 €
AMCE150A	1730 mm.	1160 mm.	1300 mm.	18 KW	1,1 KW	150 L	380/400V	328	16383 €
AMCE200A	1730 mm.	1160 mm.	1300 mm.	24 KW	1,1 KW	200 L	380/400V	490	17552 €
AMCE300A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	30 KW	1,1 KW	300 L	380/400V	590	25900 €
AMCE500A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	36 KW	1,1 KW	500 L	380/400V	790	32500 €



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE GAS

GAS POT WITH SCRAPER



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE GAS

La marmita basculante motorizada, permite la descarga de los alimentos procesados directamente en los carros o recipientes. Dispone de rascadores motorizados con palas de teflón para que el alimento no se adhiera en su proceso de cocción, de esta forma se consigue una mezcla del producto automática y con homogeneidad de temperatura y propiedades. Es ideal para realizar cualquier tipo de masa, crema o salsa con control de temperatura y tiempo de procesado. Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para su programación con control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, temperatura de fritura, tiempo de fritura y Programas de recetas. Sistema de Aviso acústico de finalización de tiempos y pasos del programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel digital. Estos modelos disponen de quemadores a gas GLP O GN. La opción DIRECTA, que calientan el fondo de la marmita o INDIRECTA que calientan la camisa de fluido térmico, y proporcionan una temperatura homogénea e uniforme en toda la cuba.

Características técnicas:

- Cuba de acero inoxidable con doble cuerpo.
- Tapa en acero inoxidable con amortiguadores de fácil apertura. Ruedas para su desplazamiento en Modelos AMCG100A, AMCG150A, AMCG200A. En el resto de modelos pies de apoyo regulables en Inoxidable.
- Temperatura regulable de 40 a 160°C.
- Libro de recetas con PLC y pantalla táctil programable.
- Como opción puede guardar un registro sanitario de los procesos (Industria 4.0).
- Construida según Normativa CE.

Opcional:

- Grifo de Vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos: 1170 €
- Grifo ducha con manguera: 1190 €
- Grifo de llenado de la cuba fijo en encimera: 1090 €



GAS POT WITH SCRAPER

The motorised basculated gas pot allows the processed food to be unloaded directly into the trolleys or containers. It has motorised scrapers with Teflon blades so that the food does not stick to the cooking process, thus achieving automatic product mixing with homogeneous temperature and properties. It is ideal for making any type of dough, cream or sauce with temperature and processing time control. It has a control panel with electronic touch screen for programming with speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programmes. Acoustic warning system at the end of the time and steps of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the digital panel. These models have LPG or NG gas burners. The DIRECT option, which heat the bottom of the pan or INDIRECT which heat the thermal fluid jacket, and provide a homogeneous and uniform temperature throughout the tank.

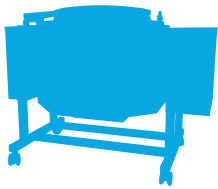
Technical features:

- Stainless steel tank with double body. Stainless steel lid with easy-opening shock absorbers.
- Stainless steel lid with easy-opening shock absorbers. Wheels for movement in Models AMCG100A, AMCG150A and AMCG200A but the models AMCG300A and AMCG500A have adjustable stainless steel feet.
- Adjustable temperature from 40 to 160°C.
- PLC recipe book with programmable touch screen. Possibility of obtaining a health checklist of process data (Industry 4.0).
- Built in accordance with EC regulations.

Optional:

- 2" pouring spout for sauces, creams or liquid foodstuffs: 1170€
- Shower tap with hose: 1190 €.
- Fixed tank filler tap on worktop: 1090€

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA QUEMADOR Power Burner	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltage	PESO Weight	PRECIO PV.P. Price
AMCG100A	1514 mm.	1143 mm.	1223 mm.	37 KW	1,1 KW	100 L	380/400V	247	18700 €
AMCG150A	1718 mm.	1243 mm.	1223 mm.	37 KW	1,1 KW	150 L	380/400V	290	21720 €
AMCG200A	1914 mm.	1443 mm.	1223 mm.	40 + 40 KW	1,1 KW	200 L	380/400V	328	23400 €
AMCG300A	2120 mm.	1650 mm.	1440 mm.	40 + 40 KW	1,1 KW	300 L	380/400V	490	32600 €
AMCG500A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	40 + 40 KW	1,1 KW	500 L	380/400V	590	39500 €



SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR ELÉCTRICA

MOTORISED ELECTRIC BASCULATING SARTEN WITH SCRAPER



PANTALLA DE RECETAS PERSONALIZABLE.
CUSTOMIZABLE RECIPE DISPLAY.

SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR ELÉCTRICA

Sartén redonda cónica , volcable fabricada íntegramente en Acero Inoxidable para preparación de alimentos, que permite descargar en carros mediante basculamiento motorizado, manteniendo la altura de boca de descarga. , Fabricada con doble fondo de aceite térmico y Cuba interior de fácil limpieza mediante un removedor extraíble con palas que actúan rozando las paredes para evitar la adherencia del producto y limpieza posterior. Doble cara con recubrimiento total de aislante térmico para un ahorro de energía.

Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para la programación, control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, temperatura de fritura, tiempo de fritura y Programa para recetas. Sistema de Aviso acústico finalización programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel. Modelos SBE100A, SBE150A, SBE200A con ruedas para su desplazamiento. Resto de modelos con Pies en acero inoxidable regulables en altura .

Temperatura regulable de 50 a 180°C. Libro de recetas en PLC con pantalla táctil programable. Posibilidad de obtener listado de datos del proceso para el control sanitario (Industria 4.0).

Opcional:

- Grifo de Vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos: 1170 €
- Grifo ducha: 1190 €
- Grifo de llenado de agua fijo en encimera: 1090 €



MOTORISED ELECTRIC BASCULATING SARTEN WITH SCRAPER

Round conical sarten, tiltable, made entirely of stainless steel for food preparation, which can be unloaded onto trolleys by means of motorised tilting, maintaining the height of the unloading mouth. Manufactured with a double thermal oil bottom and an interior tank that is easy to clean by means of a removable remover with blades that rub against the walls to prevent the product from sticking and subsequent cleaning. Double side with total thermal insulation coating for energy saving.

It has a control panel with electronic touch screen for programming, speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programme. Acoustic warning system at the end of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the panel. Models SBE100A, SBE150A, SBE200A with wheels for moving. The models SBE300a and SBE500A have height adjustable stainless steel feet.

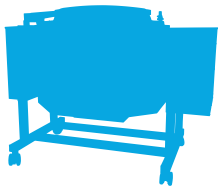
Adjustable temperature from 50 to 180oC. PLC recipe book with programmable touch screen. Possibility of obtaining a list of process data for sanitary control (Industry 4.0).

Optional:

- 2" pouring spout for sauces, creams or liquid foodstuffs: 1170 €
- Shower tap: 1190 €
- Fixed water filler tap on worktop: 1090 €



MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Motor	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltage	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
SBE100A	1514 mm.	1143 mm.	1223 mm.	12	1,1 KW	100 L	380/400	247	13090 €
SBE150A	1714 mm.	1243 mm.	1223 mm.	18	1,1 KW	150 L	380/400	290	18370 €
SBE200A	1914 mm.	1443 mm.	1223 mm.	24	1,1 KW	200 L	380/400	328	20350 €
SBE300A	2120 mm.	1650 mm.	1440 mm.	30	1,1 KW	300 L	380/400	490	29600 €
SBE500A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	36	1,1 KW	500 L	380/400	590	44900 €



SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR GAS

MOTORISED GAS POT WITH SCRAPER



SARTÉN BASCULANTE MOTORIZADA CON RASCADOR GAS

Sartén redonda cónica , volcable fabricada íntegramente en Acero Inoxidable para preparación de alimentos, que permite descargar en carros mediante basculamiento motorizado, manteniendo la altura de boca de descarga. , Fabricada con Cuba interior de fácil limpieza (curva sanitaria) mediante un removedor extraíble con palas que actúan rozando las paredes para evitar la adherencia del producto y limpieza posterior. Cuba con aislante térmico para un ahorro de energía. Quemadores a Gas GLP o GN, que opcional, pueden actuar directamente sobre el fondo de la Sartén, DIRECTO o INDIRECTO con calentamiento de una doble camisa en toda la cuba, que proporciona temperatura homogénea.

Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para la programación, control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, temperatura de fritura, tiempo de fritura . El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel. Modelos SBG100A, SBG150A, SBG200A dispone de ruedas. Resto de modelos con pies en acero inox regulables en altura.

Temperatura regulable de 50 a 180°C. Programa para recetas. Sistema de Aviso acústico finalización programa. Posibilidad de control de los datos del proceso, para el registro sanitario (INDUSTRIA 4.0).

Opcional:

- Grifo de Vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos: 1170 €
- Grifo ducha con manguera: 1190€
- Grifo de llenado de agua en la encimera; 1090 €



MOTORISED GAS POT WITH SCRAPER

Round conical pot, tiltable, made entirely of stainless steel for food preparation, which can be unloaded onto trolleys by means of motorised tilting, maintaining the height of the unloading mouth. Manufactured with an easy-to-clean inner tank (sanitary curve) by means of a removable remover with blades that rub against the walls to prevent the product from sticking and subsequent cleaning. Vat with thermal insulation for energy saving. LPG or NG gas burners, which optionally, can act directly on the bottom of the pan, DIRECT or INDIRECT with heating of a double jacket in the whole vat, which provides homogeneous temperature.

It has a control panel with electronic touch screen for programming, speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature and frying time. The product is automatically emptied by means of a button on the panel. Models SBG100A, SBG150A and SBG200A have wheels. The models SBG300A and SBG500A have height adjustable stainless steel feet.

Adjustable temperature from 50 to 180oC. Programme for recipes. Acoustic warning system at the end of the programme. Possibility of process data control, for sanitary registration (INDUSTRY 4.0).

Optional:

- 2" pouring spout for sauces, creams or liquid foodstuffs: 1170 €
- Shower tap with hose: 1190€
- Water filler tap on the countertop: 1090 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	POTENCIA QUEMADOR Power Burner	POTENCIA MOTOR Power Motor	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltage	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
SBG100A	1514 mm.	1143 mm.	1223 mm.	37	1,1 KW	100 L	380/400	247	22100 €
SBG150A	1714 mm.	1243 mm.	1223 mm.	37+37	1,1 KW	150 L	380/400	290	25300 €
SBG200A	1914 mm.	1443 mm.	1223 mm.	40+40	1,1 KW	200 L	380/400	328	28500 €
SBG300A	2120 mm.	1650 mm.	1440 mm.	40+40	1,1 KW	300 L	380/400	490	39900 €
SBG500A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	40+40	1,1 KW	500 L	380/400	590	48900 €



EMPANADORA AUTOMÁTICA

AUTOMATIC BREADER MACHINE



EMPANADORA AUTOMÁTICA.

Perfecta para el rebozado y empanado automático de cualquier pieza. Diseñada pra encolar con huevo líquido y empanado de pan rallado automáticamente. Especial para croquetas, albóndigas, flamenquín, cachopo, empanadillas, filetes, carnes, bolitas, bistec... Versátil también para cualquier producto a rebozar, pudiendo no obstante trabajar con azúcar y productos dulces.

Características técnicas:

- Construida en inoxidable y componentes alimentarios.
- Interruptor inversor para la descarga del pan rallado automático sobre pedido.
- Desmontable íntegramente para su fácil limpieza.
- Con protectores sanitarios de metacrilato.
- Control de velocidad variable de 9 a 20 metros por minuto.
- Máquina de sobremesa (Soporte opcional)
- Soplador para el exceso de líquido (Opcional).
- Opción de rampas y bandas adicionales especiales.
- Tolla encolante y empanado (Opcional EAUT200/320).
- Construida según normativa CE.

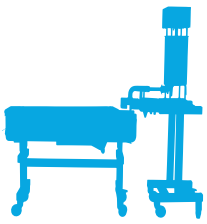
AUTOMATIC BREADER.

Perfect for the automatic batter and breading of any piece. Designed to glue with liquid egg and breadcrumb breading automatically. Special for croquettes, meatballs, flamenquin, cachopo, dumplings, fillets, meats, balls, steak... Also versatile for any product to be coated in batter, although it can work with sugar and sweet products.

Characteristics:

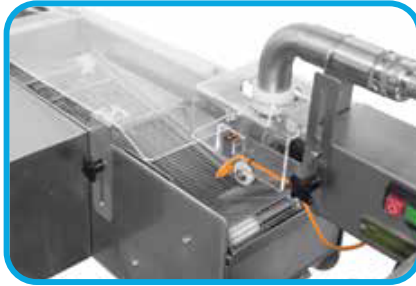
- Built in stainless steel and food components.
- Inverter switch for unloading of breadcrumbs automatically on request.
- Fully removable for easy cleaning.
- With methacrylate sanitary protectors.
- Variable speed control from 9 to 20 meters per minute.
- Desktop machine (Optional Support)
- Blower for excess liquid (Optional).
- Option of special additional ramps and bands.
- Gluing and breading hopper (Optional EAUT200/320).
- Built according to CE regulations.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	ANCHO DE CADENA Chain width	POTENCIA Power	TENSIÓN Voltaje	PESO Weight	PRODUCCIÓN Piezas /Hora Productions Pieces/Hour	PRECIO P.V.P. Price
EAUT200	1300 mm.	426 mm.	350 mm.	198 mm.	180 W.	220 V.	60 Kg.	2000-3000 Uds. 120-160 Kg.	5750 €
EAUT320	1300 mm.	570 mm.	350 mm.	320 mm.	180 W.	220 V.	90 Kg.	5000-12000 Uds. 180-350 Kg.	9860 €
EC200	870 mm.	426 mm.	350 mm.	198 mm.	180 W.	220 V.	50 Kg.	2000-3000 Uds. 120-160 Kg.	4900 €



LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS

INDUSTRIAL CROQUETTES MANUFACTURING LINE



LÍNEA DE FABRICACIÓN INDUSTRIAL DE CROQUETAS

Conjunto de maquinaria, ideado para cortar/dosificar la croqueta y posteriormente rebozarla. Línea de fabricación industrial compuesta por:

- Embudidora eléctrica de 15 litros de capacidad.
- Compresor neumático michelín.
- Formadora de croquetas.
- Rebozadora empanadora de alimentos.
- Soportes con ruedas.
- Boquilla estándar de 25 mm. para croquetas.

Esta línea permite además el rebozado de cualquier alimento que lo requiera mediante el uso de la rebozadora empanadora de forma independiente a la línea. Útil para croquetas, nuggets, albóndigas, flamenquín, cachopo, empanadillas, filetes, carnes, bolitas, etc...

Existe la posibilidad de adaptar la línea para la elaboración industrial de albóndigas.

Características técnicas:

- Toda la maquinaria está construida en inoxidable y componentes alimentarios.
- Incluye protectores de metacrilato.
- Control de velocidad variable de 9 a 20 m. por minuto en nuestra rebozadora.
- La producción de la formadora comprende hasta 3600 croquetas/h.
- Permite la regulación del largo de la croqueta. Esto otorga que el tamaño de la misma oscile de 20 gramos a 60 gramos por croqueta.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.

HIGH PRODUCTION CROQUETTES MAKER

This croquette maker is designed to cut and dispense the croquette and then to roll it in batter. Industrial production line composed of: Electric stuffer of 15 L capacity, pneumatic compressor, croquette maker and breading machine.

The batter machine can be used independently. Designed to cook croquettes, nuggets, meatballs, spanish flamenquines, cachopos and empanadillas.

Includes wheeled supports.

Features:

- Standard 25mm nozzle for croquettes
- 100% food grade stainless steel made. Includes methacrylate protectors
- Variable speed control
- Croquette size control (20-60 g)
- All removable for easy cleaning

PRODUCTION: up to 8.600 croquettes/h

POWER 180 kW

VOLTAGE 230 V

It is possible to adapt the line for the industrial production of meatballs.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	VOLTAJE Voltage	PRECIO P.V.P. Price
FORMACRO400	400 mm.	120 mm.	200 mm.	0,55 W	230V	2266 €
BOQUILLA ADICIONAL	Diámetro a elegir 22,25,28 mm.			—	—	127 €
COMPRESOR	315 mm.	315 mm.	405 mm.	1100 W	230V	286 €
EMBUDIDORA 15 L	450 mm.	350 mm.	800 mm.	120 W	230V	1430 €
MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	VOLTAJE Voltage	PRECIO P.V.P. Price
LINCRO	1750 mm.	480 mm.	1720 mm.	1,22 KW	240V II	10985 €
BOQUILLA ADICIONAL	Diámetro a elegir 22, 25, 28 mm.			—	—	127€



FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS ELÉCTRICA Y GAS

Freidora en continuo o tren de fritos ideal para una gran producción de forma completamente automática. Esta freidora en cadena está ideada para prefitos, patatas fritas, frituras de precocinados como croquetas, bolitas, flamenquines, nuggets, cachopo, san jacob..., productos pasteleros en general como: churros, donuts, susos, buñuelos, roscos, pepitos, berlinas... frutos secos: cacahuètes, almendras, anacardos... Incluso para cocciones de pasta.

Características técnicas:

- Incorpora un variador de velocidad que permite la regulación del tiempo de cocción del producto que se elabora, con la intención de que siempre tenga la coción ideal y adaptada a una infinidad de productos.
- Permite una fritura o cocción homogéna, con una menor absorción de aceite a un coste más reducido gracias a la reutilización y filtrado del aceite. Gracias a esto el aceite es más duradero y de mayor calidad.
- Disponibilidad de incluir campana de extracción en la propia freidora.
- Fácil limpieza y desmontaje.
- Sistema de filtrado de aceite mediante bomba re-circulatoria hacia depósito.

PRECIOS ACCESORIOS.

Doble cinta de 320 mm para sumergir el producto completamente.
FGC60 - PVP 2725€.

Doble cinta de 440 mm para sumergir el producto completamente.
FGC70/100 - PVP 3700€

FGC150 - PVP 4950€.

FGC250 - PVP 6700€

Sistema de vuelque automático para fritura a dos caras de 320 mm.
FGC60 - PVP 2490€

Sistema de vuelque automático para fritura a dos caras de 440 mm.
FGC70/100/150/250 - PVP 4300€

Cinta teflonada para tortillitas.

FGC60 - P.V.P. 980€. #FGC70/100 - P.V.P. 1500€. #FGC150 - P.V.P.2300€.

FGC250 - 3560€.

CONTINUOUS FRYER OR FRY TRAIN ELECTRIC AND GAS

Continuous fryer or fried train for a greay production of form completely automatic. This chain fryer machine is ideal for frying or pre-fried of products as croquettes, pellets, nuggets, steaks, potatoes... Also can use this fryer for cake products as churros, donuts, donuts... Or for nuts like peanuts, almonds, cashew nuts... or even for pasta cooking.

Characteristics:

- This fryer incluy a speed variator that allows the regulation of the cooking time. This is very useful because thank to this you can control always time for that the product has always the ideal cooking and this machine can adapted always to an infinity of products.
- Also this machine allows a homogeneous frying or cooking, with less oil absorption at a lower cost thank to a system of oil reuse and filtering. Thank to this the oil is more durable and of higher quality.
- As an option we can include an extraction hood in the fryer itself.
- Easy cleaning and disassembly.
- Oil filtering system by re-circulatory pump to deposit.

ACCESSORY PRICES

Double tape of 320 mm to completely submerge the product .
FGC60 - PVP 2725€.

Double tape of 440mm to completely submerge the product.
FGC70/100 - PVP 3700€

FGC150 - PVP 4950€.

FGC250 - PVP 6700€

Automatic tipping system for two-sided frying of 320 mm.
FGC60 - PVP 2490€

Automatic tipping system for two-sided frying of 440 mm.
FGC70/100/150/250 - PVP 4300€

Special tape for tortilla chips.

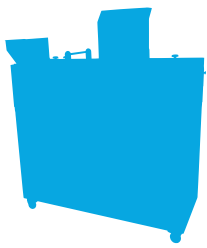
FGC60 - P.V.P. 980€. #FGC70/100 - P.V.P. 1500€. #FGC150 - P.V.P.2300€.

FGC250 - 3560€.



MODELO Model	CONSUMO Consumption	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	PRODUCCIÓN Kg/h Production	DIMENSIONES mm. Dimensions	ANCHO DE CINTA mm. Tape width	PRECIO P.V.P. Price
FGC60	GN/GLP/OIL	38 KW	60 L	65 a 150	1350x806x1255	320	13640 €
FGC70	GN/GLP/OIL	38 KW	70 L	75 a 180	1350x806x1255	440	19415 €
FGC100	GN/GLP/OIL	40+40 KW	100 L	90 a 600	2003x953x1255	440	25179€
FGC150	GN/GLP/OIL	40+40+40 KW	150 L	120 a 900	3003x953x1255	440	30580 €
FGC250	GN/GLP/OIL	40x5(200) KW	250 L	240 a 1600	5003x953x1255	440	43780 €

-OPCIONAL: Mesas alimentación entrada y salida consultar



FREIDORA EN CONTINUO O TREN DE FRITOS ELÉCTRICA Y GAS

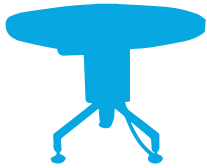
CONTINUOUS FRYER OR FRY TRAIN
ELECTRIC AND GAS



INDUSTRIA 4.0



MODELO Model	CONSUMO Consumption	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	PRODUCCIÓN Kg/h Production	DIMENSIONES mm. Dimensions	ANCHO DE CINTA mm. Tape width	PRECIO P.V.P. Price
FEC60	230/400V	16 KW	60 L	65 a 150	1350x806x1255	320	11435 €
FEC70	230/400V	16 KW	70 L	75 a 180	1350x806x1255	440	15939 €
FEC100	230/400V	31 KW	100 L	90 a 600	2003x953x1255	440	20097 €
FEC150	230/400V	61 KW	150 L	120 a 900	3003x953x1255	440	26224 €
FEC250	230/400V	91 KW	250 L	240 a 1600	5003x953x1255	440	36080 €



MESA DE SALIDA GIRATORIA

ROTARY TABLE



MESA DE SALIDA GIRATORIA

Maquinaria utilizada para la recogida de paquetes saliente de la envasadora evitando la acumulación de los mismos debido a su sistema de giro. Facilitando de esta manera su almacenaje en caja.

Características técnicas:

- Maquinaria homologada por la CE, a través de empresa certificada.
- Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.
- Estructura de acero ino. 304 formado por plataforma de acero (mesa) impulsada por la transmisión de conjunto motor reductor 0,37 KW. Cuya función es la retirada del producto sin acumulación del mismo.
- Estructura de acero ino. Aisi 304.
- Grupo motriz. Motor reductor trifásico de 1/2 CV.
- Sistema de giro.
- Patas regulables en altura.
- Cuadro eléctrico con: variados de velocidad y protecciones.

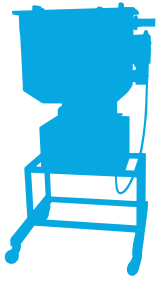
ROTARY TABLE

Machinery used for the collection of packages from the packaging machine avoiding the accumulation of the same due to its rotating system. This facilitating their storage in the box.

Technical characteristics:

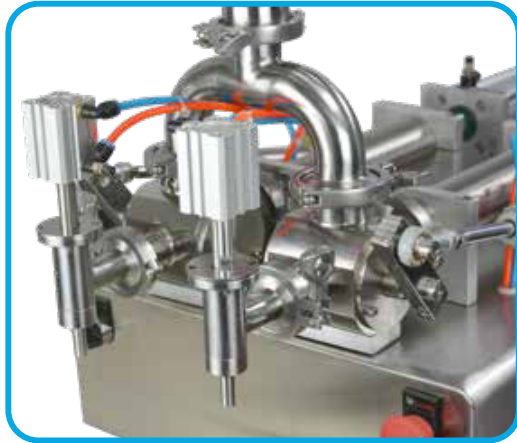
- 304 stainless steel structure supported by steel platform (table).
- CE approved machinery, through a certified company. 304 stainless steel structure supported by steel platform (table).
- Made entirely in stainless steel, according to food standards.
- 304 stainless steel structure supported by steel platform (table), it is driven by the 0.37 KW geared motor set transmission, whose function is the removal of the product without product accumulation.
- AISI 304 stainless steel structure.
- 1/2 hp three-phase gear motor.
- Turning system.
- Height adjustable legs.
- Electrical panel with speed variants and protections.
- Speed from 2 to 8 revolutions per minute.

MODELO Model	DIÁMETRO Diameter	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
MSG100	1000 mm.	850	1980 €
MSG120	1200 mm.	850	2460 €
MSG150	1500 mm.	850	2960 €



DOSIFICADORA PORCIONADORA

SYSTEM DOSING DISPENSER



DOSIFICADORA PORCIONADORA

Máquina para dosificar distintos tipos de masas, entre ellas salsas, cremas, pastas, masas calientes o frías, patés, confituras...

Con esta dosificación automática prevalece siempre el estado original de la masa y evita el deterioro de la misma. Incorpora un sistema antigoteo.

De fácil programación, gracias a la posibilidad de modificar los parámetros, pudiendo inyectar o dosificar masas de uno o varios ingredientes de diferentes consistencias, duras, semidensas o fluidas. Permite reducir los costes gracias a la reducción del tiempo de trabajo y el aumento de la producción. La dosificadora esta formada por un recipiente/contenedor que este a su vez, incorpora en su interior un removedor encargado de mantener la masa homogénea y lista para pasar al pistón de inyección, que se acciona por un cilindro por transmisión neumática con regulación de volumen.

Tensión: 220 V

Características técnicas:

- Desmontable para su fácil limpieza diaria.
- Intercambio de boquillas con distintos diámetros de salida desde 10 mm.
- Permite la regulación del gramaje o volumen a inyectar de producto.
- Producción variable en función del producto y de las boquillas, desde 40 dosificaciones / minuto en cada boquilla.

Opcional:

- Incorporar el calentamiento de tolva para mantener los productos que requieran calor.
- Soporte con ruedas para su desplazamiento: 690 €

SYSTEM DOSING DISPENSER

Machine for dosing different masses, among them sauces, creams, pastes, hot or cold masses, jams, patés...

This machine does not deteriorate the product and incorporate an anti-drip system.

Easy programming, thanks to the possibility of modifying the parameters, being able to inject or dose masses of one or several ingredients of different consistencies, hard, semi-soft or fluid. It allows to reduce the costs thanks to the reduction of the time of work and the aumento of the production. The dispenser is formed by a container / container that inside incorporates a remover responsible for keeping the mass homogeneous and ready to move to the injection piston, which is driven by a cylinder by mechanical transmission with volume and speed regulation.

Tension: 220 V

Characteristics:

- Detachable for easy daily cleaning.
- Exchange of nozzles with different output diameters from 10 mm.
- It allows the regulation of the grammage or volume to inject of product.
- Variable production depending on the product and the nozzles, from 40 dosages / minute in each nozzle.

Optional:

- To incorporate hopper heating to maintain products that require heat.
- Support with wheels for displacement: 690 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	PRESIÓN Pressure	CAPACIDAD Capacity	BOQUILLAS Nozzles	PRECIO P.V.P. Price
DSN01	270 mm.	760 mm.	820 mm.	0,5-3 BAR	15 L	1	5280 €
DSN02	270 mm.	760 mm.	820 mm.	0,5-3 BAR	40 L	2	7260 €
DSN04	865 mm.	760 mm.	1060 mm.	0,5-3 BAR	80 L	4	13068 €



DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

VOLUMETRIC DOSING SYSTEM



DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

Máquina para dosificar distintos tipos de masas, entre ellas tortillitas de camarones, cremas, pastas, masas calientes o frías, patés, confituras... Con esta dosificación automática prevalece siempre el estado original de la masa y evita el deterioro de la misma. Incorpora un sistema antigoteo. De fácil programación, gracias a la posibilidad de modificar los parámetros, pudiendo inyectar o dosificar masas de uno o varios ingredientes de diferentes consistencias, duras, semidensas o fluidas. Permite reducir los costes gracias a la reducción del tiempo de trabajo y el aumento de la producción. La dosificadora esta formada por un recipiente/contenedor que este a su vez, incorpora en su interior un removedor encargado de mantener la masa homogénea y lista para pasar al pistón de inyección, que se acciona por un cilindro por transmisión mecánica con regulación de volumen y velocidad.

Características técnicas:

- Máquina homologada por la CE.
- Construida en su totalidad en acero inox. Según normativa para alimentación.
- Desmontable para su fácil limpieza diaria.
- Posibilidad de dosificar con distintas boquillas desde 1 hasta 4.
- Intercambio de boquillas con distintos diámetros de salida desde 10 mm.
- Permite la regulación del gramaje o volumen a inyectar de producto.
- Motor con agitador en tolva para una homogeneización del producto.
- Tolva con distintas capacidades desde 15 litros a 80 litros de producto.
- Producción variable en función del producto y de las boquillas, desde 40 dosificaciones / minuto en cada boquilla.
- Incorpora ruedas para su desplazamiento.
- Tensión 220/240 Voltios. Frecuencia 50 Hz.

Opcional:

- Incorporar el calentamiento de tolva para mantener los productos que requieran calor.
- Soporte con ruedas para su desplazamiento: 690 €

VOLUMETRIC DOSING SYSTEM

Machine for dosing different masses, among them Shrimp fritters, creams, pastes, hot or cold masses, jams, patés... This machine does not deteriorate the product and incorporate an anti-drip system. Easy programming, thanks to the possibility of modifying the parameters, being able to inject or dose masses of one or several ingredients of different consistencies, hard, semi-soft or fluid. It allows to reduce the costs thanks to the reduction of the time of work and the aumento of the production. The dispenser is formed by a container / container that inside incorporates a remover responsible for keeping the mass homogeneous and ready to move to the injection piston, which is driven by a cylinder by mechanical transmission with volume and speed regulation.

Characteristics:

- Approved by the EC.
- Built in it's entirety in stainless steel. According to regulations for food.
- Detachable for easy daily cleaning.
- Possibility of dosing with different nozzles from 1 to 4.
- Exchange of nozzles with different output diameters from 10 mm.
- It allows the regulation of the grammage or volume to inject of product.
- Motor with agitator in hopper for a Homogenization of the product.
- Hopper with different capacities from 15 liters to 80 liters of product.
- Variable production depending on the product and the nozzles, from 40 dosages / minute in each nozzle.
- Incorporates wheels for displacement.
- Voltage 220/240 Volts. Frequency 50 Hz.

Optional:

- To incorporate hopper heating to maintain products that require heat.
- Support with wheels for displacement: 690 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	BOQUILLAS Nozzles	PRECIO P.V.P. Price
DSV01	270 mm.	760 mm.	820 mm.	750 W	15 L	1	5742 €
DSV02	270 mm.	760 mm.	820 mm.	750 W	40 L	2	7260 €
DSV04	865 mm.	760 mm.	1060 mm.	750 W	80 L	4	13068 €



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE BUÑUELOS



AUTOMATIC BUÑUEL DOSIFICATOR



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE BUÑUELOS

Maquina diseñada para la elaboración de buñuelos, bolas de bacalao, rosquillas, mini-donut, automática y con posición directamente en la zona o área de fritura.

Características técnicas:

- Fabricada en acero inoxidable todas la piezas en contacto con los alimentos.
- Regulable para distintos tamaños y productos de dosificación, Mini-donut de 50 mm-25gr, rosquillas 20 mm-6 gr, etc. Con una producción de 50 a 100 unidades por minuto.
- Capacidad de tolva de 7 kg de producto a dosificar.
- Tensión 220 V/ 1P/50 hz.
- De serie boquilla para buñuelos.
- Totalmente desmontable para su limpieza.

Opcional:

- Brazo fijación para anclar en Freidora: 750 €
- Boquillas intercambiables para rosquillas, mini-donut, etc: 300 €

AUTOMATIC BUÑUEL DOSIFICATOR

Machine designed for the elaboration of donuts, cod balls, doughnuts, mini-donuts . . . automatic and positioned directly in the area or area of frying.

Technical Characteristics:

- Made of stainless steel, all parts in contact with food.
- Adjustable for different sizes and dosage products, Mini-Donuts 50mm-25gr, Donuts 20mm-6gr, etc. With a production of 50 to 100 units per minute.
- Hopper capacity of 7 kg of product to be dosed.
- Voltage 220v/1P/50 hz.
- Serial nozzle for donuts
- Completely removable for cleaning.

Optional:

- Arm fixation to anchor in deep fryer: 750 €
- Interchangeable nozzles for donuts, mini-donuts, etc: 300 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	CUBA Cuba	CUBA Cuba	CAPACIDAD Capacity	POTENCIA Power	PRODUCCIÓN U/H	PRECIO P.V.P. Price
DAB50	750 mm.	1350 mm.	850 mm.	7 KG	190x305	7 KG	180 W	3000/6000	2629 €



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS

AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS

Maquina diseñada para realizar con una calidad extraordinaria cualquier fritura todo ello sin humos, olores y con alta rentabilidad, sin necesidad de tener una cocina con extracción de humos tradicional o sin instalaciones. Fríe productos congelados y frescos, tales como patatas, croquetas, Nuggets , precocinados, etc

Esta maquina tiene una alta producción ideal para establecimientos de fast food, casual dinning, restaurantes y bares de tapas, catering, centros comerciales, precocinados en supermercados, estaciones de servicio, etc.

La tecnología de última generación empleada con un sistema de refrigeración y filtración por aceleración de velocidad del aire, hace que se diferencie de todo lo existente en el mercado.

Características técnicas:

- Sistema de refrigeración con Gas 134 a, libre de CFS. Control digital de desescarche automático.
- Aislada térmicamente para ahorro Energetico.
- Todos los filtros fácilmente desmontables para su limpieza, así como todas las partes de la freidora son desmontables para su limpieza, incluso en el lavavajillas.
- Salida a bandeja recogedora de agua residual, grasas y aceite.
- Medidas: 527x856x728 mm.

Opcional:

- Sistema contra incendios: 2490 €
- Potencia reducida a 3000W

AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES

Machine deesigned for doing,with excellent quality,any fried hithout to need extraction hoods nor smells. This fryer supply great profitability. You not need have a system of extraction hoods nor instalation.

To fry freezing and fresh products, like potatoes, croquette, nuggets, precooked...

This machine have a great production and this is perfect for place of fast food, casual dinning, restaurants, bar, catering, shopping center, super-market, service station...

The tecnologic of last generation employee with a system of refrigeration and filtration by acceleration of air speed, makes it different from everything on the market.

Characteristics:

- System of refrigeration with gas 134 to free de CFS . Control digital of automatic defrost.
- Thermally insulated to save energy.
- Easily removable filters for cleaning, as well as all parts of the fryer are removable for cleaning, even in the dishwasher.
- Outlet to tray collecting residual water, grease and oil.
- Measures: 527x856x728 mm.

Optional:

- Fire protection system: 2490 €
- Reduced power 3000W

MODELO Model	CAPACIDAD ACEITE Capacity Oil	CARGA Kg/CICLO Load Kg/Ciclo	RESISTENCIA W Resistance W	Kg/H PRODUCCIÓN Production Kg/H	CONSUMO W Consumption	VOLTAJE Voltaje	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
TURBOFRY9	9	1,1	3000/5000	28	5700	220 ó 380V	75	5830 €



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS DOBLE

AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES DOUBLE



FREIDORA AUTOMÁTICA SIN HUMOS DOBLE

Máquina diseñada para realizar con una calidad extraordinaria cualquier fritura todo ello sin humos, olores y con alta rentabilidad, sin necesidad de tener una cocina con extracción de humos tradicional o sin instalaciones. Fríe productos congelados y frescos, tales como patatas, croquetas, nuggets, precocinados, etc...

Esta máquina tiene una alta producción ideal para establecimientos de fast food, casual dining, restaurantes y bares de tapas, catering, centros comerciales, precocinados en supermercados, estaciones de servicio, etc...

La tecnología de última generación empleada con un sistema de refrigeración y filtración por aceleración de velocidad del aire, hace que se diferencie de todo lo existente en el mercado.

Características técnicas:

- Sistema de refrigeración con Gas 134 a, libre de CFS. Control digital de desescarche automático.
- Aislada térmicamente para ahorro Energético.
- Todos los filtros fácilmente desmontables para su limpieza, así como todas las partes de la freidora son desmontables para su limpieza, incluso en el lavavajillas.
- Medidas: 1054x856x728 mm.

Opcional:

- Sistema contra incendios: 2980 €
- Potencia reducida a 3000W + 3000W

AUTOMATIC FRYER WITHOUT FUMES DOUBLE

Machine designed for doing, with excellent quality, any fried without need extraction hoods nor smells. This fryer supply great profitability. You not need have a system of extraction hoods nor installation.

To fry freezing and fresh products, like potatoes, croquette, nuggets, precooked...

This machine have a great production and this is perfect for place of fast food, casual dining, restaurants, bar, catering, shopping center, supermarket, service station...

The technology of last generation employed with a system of refrigeration and filtration by acceleration of air speed, makes it different from everything on the market.

Characteristics:

- System of refrigeration with gas 134 to free of CFS. Control digital of automatic defrost.
- Thermally insulated to save energy.
- Easily removable filters for cleaning, as well as all parts of the fryer are removable for cleaning, even in the dishwasher.
- Measures: 1054x856x728 mm.

Optional:

- Fire protection system: 2980 €
- Reduced power 3000W + 3000W

MODELO Model	CAPACIDAD ACEITE Capacity Oil	CARGA Kg/CICLO Load Kg/Ciclo	RESISTENCIA W Resistance W	Kg/H PRODUCCIÓN Production Kg/H	CONSUMO W Consumption	VOLTAJE Voltage	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
TURBOFRY9+9	9+9	2,2	5000+5000	50	11400	220 ó 380V	95	8580 €



PLANCHA AUTOMÁTICA: AUTOMÁTICA SIN HUMOS - AGSH AUTOMÁTICA E1 - AGECE



AUTOMATIC GRILL:
AUTOMATIC WITHOUT SMOKE
E1 AUTOMATIC



AGEC



AGSH

PLANCHA AUTOMÁTICA SIN HUMOS.

Máquina diseñada para poder realizar unas carnes, pescados o verduras a la parrilla, todo ello sin humos, olores y con alta rentabilidad, sin necesidad de tener una cocina con extracción de humos tradicional o sin instalaciones haciendo pasar el aire con humos por un sistema de refrigeración y filtración por aceleración de velocidad para el filtrado del mismo, eliminando vapor de agua, grasas, olores y humos.

Características técnicas:

- Termostato de temperatura de los rodillos regulable de 0°C a 300°C. Bandeja interior recogedora de restos y grasas en la elaboración del producto.
- Sistema de Refrigeración con Gas 134 a, libre de CFS para la eliminación de los vapores y licuación. Control digital de descongelación automática.
- Filtro de Malla a la entrada, para la Eliminación de Grasa.
- Todos los filtros fácilmente desmontables para su limpieza, así como todas las partes del asador son desmontables para su limpieza, incluso en el lavavajillas. Salida a bandeja recogedora de agua residual, grasas y aceite.
- Espesor máximo del producto a asar en rodajas de 9 mm. hasta 13 mm.
- Siempre serán carnes, pescados, verduras o alimentos sin huesos, cartilagos o partes duras. Tiempo de asado desde 1 a 5 minutos, dependiendo producto.
- Medidas: 527x856x728 mm.

Opcional:

- Sistema contra incendios: 2490 €

PLANCHA AUTOMÁTICA E1.

- Este modelo posee las mismas características que el modelo sin humos, pero sin el sistema Ciclonic®, por lo que necesitará ser instalado bajo campana extractora
- Medidas: 615x400x425 mm.

AUTOMATIC GRILL WITHOUT SMOKE

Machine is designed for can do a meats, fishes or vegetables grilled, all of it smokes free neither smells. With high profitability with this machine you do not need having a kitchen with traditional extraction system smoke. You do not need installation. All this is thanks to by passing the air with smoke for a system of refrigeration and filtration for filtering it, eliminating a vapour of water, fats, smells and smokes.

Characteristics:

- Adjustable roller temperature thermostat from 0°C to 300°C.
- Gas Cooling System 134 a, CFS free for elimination of the vapors and liquefaction. Digital control of automatic defrosting.
- All filters easily removable for cleaning, as well as all parts of the grill are removable for your cleaning, even in the dishwasher. Output to the tray for collecting waste water, fats and oil.
- Maximum thickness of the product to be roasted in slices from 9 mm to 13 mm.
- They will always be meats, fish, vegetables or food without bones, cartilagos or hard parts. Roasting time from 1 to 5 minutes, depending on the product.
- Measures: 527x856x728 mm.

Optional:

- Fire protection system: 2490 €

AUTOMATIC GRILL E1.

- This model has the same characteristics as the smokeless model, but without the Ciclonic® system, so it will need to be installed under an extractor hood.
- Measurements: 615x400x425 mm.

MODELO Model	ANCHURA ÚTIL PARRILLA Useful width grill	PORCIONES HORA Hours portions	RESISTENCIA W Resistance W	Kg/H PRODUCCIÓN Production Kg/H	CONSUMO W Consumption	VOLTAJE Voltage	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
AGSH	255 mm.	60	4500 W	8	6200 W	230 ó 380V	75	6490 €
AGEC	255 mm.	60	4500 W	8	5200 W	230 ó 380V	41	3980 €



FOGÓN FREIDORA ECONÓMICA A GAS

FRYERS ECONOMIC GAS

 inhospan



FOGÓN FREIDORA ECONÓMICA A GAS

Máquina manual para pequeña producción o útil como equipo de iniciación.

Características técnicas:

- Apto para su uso únicamente en exterior.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Patas en PVC regulables en altura.
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m³ espesor 13mm., excepto chimeneas.
- Chimeneas de expulsión de humos en acero inoxidable AISI 304, para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Quemador alta presión.
- Combustible butano / propano.

Opcional:

- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas

FRYERS ECONOMIC GAS

Robust and resistant stainless steel industrial machines ideal for low to medium production or as start-up equipment.

Technical features:

- Suitable for outdoor use only.
- Manufactured of stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Adjustable legs of PVC.
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m³ density, except chimneys.
- Chimney flue exhaust in stainless steel AISI 30, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Burner high pressure.
- Combustible butane / propane.

Optional:

- Temperature measurement probe.
- Electric ignition button.
- Wheels for easy movement.
- Container lid.
- Insulated chimneys.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TIPO GAS Type gas	PRECIO P.V.P. Price
FGEC070	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	29 KW	Butano/Propano	1890 €
FGEC080	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	29 KW	Butano/Propano	1980 €

- Tapadera: Fogón de 70 cm.: 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €



FOGÓN FREIDORA PROFESIONAL A GAS



FRYERS PROFESSIONAL GAS



FOGÓN FREIDORA PROFESIONAL A GAS

Máquina manual para gran producción o como equipo profesional. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para su uso industrial.

Características técnicas:

- **Apto para su uso únicamente en exterior.**
- Cuerpo en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Quemador industrial de alta potencia con válvula de seguridad y piloto permanente.
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m³ espesor 13mm., excepto chimeneas.
- Chimeneas de expulsión de humos en acero inoxidable AISI 304, para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Modelo de quemador express 621.
- Combustible butano / propano.

Opcional:

- Fabricación especial en cuanto a las dimensiones, profundidad de la cuba o forma cónica o cilíndrica.
- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas.

FRYERS PROFESSIONAL GAS

Robust and resistant stainless steel industrial machines ideal for a big production, professional analog equipment.

Technical features:

- **Suitable for outdoor use only.**
- Manufactured of Aisi 304 18/10 stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Wheels for easy movement.
- Industrial large burner+safety valve+permanent pilot.
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m³ density, except chimneys.
- Chimney flue exhaust in stainless steel AISI 30, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Useful for outdoor because it has a burner express 621 that it wer high pressure.
- Combustible butane / propane.

Optional:

- Special manufacture in terms of dimensions, depth of the tub or conical or cylindrical shape.
- Optional support for hanging churros or potatoes machine.
- Container lid.
- Insulated chimneys.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TIPO GAS Type gas	PRECIO P.V.P. Price
FG70	14 L.	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	49 KW	Butane/Propane	2590 €
FG80	22 L.	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	49 KW	Butane/Propane	2790 €

- Tapadera: Fogón de 70 cm.: 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €



FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS

AUTOMATIC GAS FRYERS



FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS

Máquina automática para gran producción o como equipo profesional. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para su uso industrial.

Características técnicas:

- Apto para su uso en exterior e interior.
- Cuerpo en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Quemador industrial de alta potencia controlado mediante un digital y sonda de temperatura. Apto para su uso en exterior e interior.
- Termostato digital de máxima precisión (+-1°).
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m³ espesor 13mm., excepto chimeneas.
- Chimeneas de expulsión de humos en acero inoxidable AISI 304, para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Combustible butano / propano / gas ciudad.

Opcional:

- Fabricación especial en cuanto a las dimensiones, profundidad de la cuba o forma cónica o cilíndrica.
- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas.

AUTOMATIC GAS FRYERS

Robust and resistant stainless steel industrial machines ideal for a big production, professional analog equipment.

Technical features:

- **Suitable for use outdoors and indoors.**
- Manufactured of Aisi 304 18/10 stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Wheels for easy movement.
- Industrial automatic burner controlled by a digital temperature probe.
- High precision digital thermost (+-1°).
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m³ density, except chimneys.
- Chimney flue exhaust in stainless steel AISI 30, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Useful inside, burner automatic.
- Combustible butane / propane / gas city.

Optional:

- Special manufacture in terms of dimensions, depth of the tub or cylindrical shape.
- Optional support for hanging churros or potatoes machine.
- Container lid.
- Insulated chimneys.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TIPO GAS Type gas	PRECIO P.V.P. Price
FGAUT70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	3980 €
FGAUT80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	4190 €
FGAUT90	30 L	800 mm.	600 mm.	170 mm.	900 mm.	900 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	4480 €
FGAUT100	38 L	900 mm.	700 mm.	170 mm.	1000 mm.	1000 mm.	800 mm.	37 KW	Butane/Propane/Gas Natural	4970 €

- Tapadera: Fogón de 70 cm.: 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €



FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS-OIL

AUTOMATIC GAS-OIL FRYERS



FOGÓN FREIDORA AUTOMÁTICA GAS-OIL

Máquina automática gas-oil para gran producción o como equipo profesional. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para su uso industrial.

Características técnicas:

- Apto para su uso en exterior e interior.
- Cuerpo en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Quemador industrial de alta potencia controlado mediante un digital y sonda de temperatura.
- Termostato digital de máxima precisión [+/-1°].
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m³ espesor 13mm., excepto chimeneas.
- Chimeneas de expulsión de humos en acero inoxidable AISI 304, para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Combustible gas-oil.

Opcional:

- Fabricación especial en cuanto a las dimensiones, profundidad de la cuba o forma cónica o cilíndrica.
- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TIPO GAS Type gas	PRECIO P.V.P. Price
FGOIL70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	2860 €
FGOIL80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	3080 €
FGOIL90	30 L	800 mm.	600 mm.	170 mm.	900 mm.	900 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	3520 €
FGOIL100	38 L	900 mm.	700 mm.	170 mm.	1000 mm.	1000 mm.	800 mm.	59 KW	Gasoil	3960 €

- Tapadera: Fogón de 70 cm.: 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €

AUTOMATIC GAS-OIL FRYERS

Robust and resistant stainless steel industrial machines gas-oil ideal for a big production, professional automatic equipment. It is a fryer with a high quality its quality and resistance for industrial use.

Technical features:

- Suitable for use outdoors and indoors.
- Manufactured of Aisi 304 18/10 stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Wheels for easy movement.
- Industrial automatic burner controlled by a digital temperature probe.
- High precision digital thermostat [+/-1°].
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13mm. thick 128kg/m³ density, except chimneys.
- Chimney flue exhaust in stainless steel AISI 30, extuder for hanging or cutting potatoes.
- Oil drain valve 1".
- Useful for outdoor or inside.
- Combustible gas-oil.

Optional:

- Special manufacture in terms of dimensions, depth of the tub or conical or cylindrical shape.
- Container lid.
- Optional support for hanging churros or potatoes machine.
- Insulated chimneys.



FOGÓN FREIDORA ELÉCTRICO

ELECTRIC FRYERS



FOGÓN FREIDORA ELÉCTRICO

Máquina eléctrica para gran producción o como equipo profesional. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para su uso industrial.

Características técnicas:

- Cuerpo en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Cuba en acero inoxidable Aisi 304 18/10 integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Resistencia plana que evita el aceite improductivo.
- Termostato analógico regulable de temperatura 0° -250°C.
- Termostato de seguridad independiente del termostato o sonda.
- Temperatura máxima del termostato de seguridad 270°C.
- Resistencia totalmente extraíble para facilitar su limpieza.
- Aislamiento de manta térmica de alta temperatura SUPER WOLL densidad 128kg/m³ espesor 13 mm., excepto chimeneas.
- Válvula de vaciado de aceite 1".
- Apto para su uso en exterior e interior.

Opcional:

- Fabricación especial en cuanto a las dimensiones, profundidad de la cuba o forma cónica o cilíndrica.
- Tapadera.
- Mástil para colgar dosificadora o cortadora de patatas.
- Aislamiento de chimeneas.

ELECTRIC FRYERS

Robust and resistant stainless steel industrial machines ideal for a big production, professional electric equipment.

Technical features:

- Manufactured of Aisi 304 18/10 stainless steel.
- Fryng in stainless steel AISI 304 18/10 integrated in the body.
- Wheels for easy movement.
- Flat resistance that prevents unproductive oil.
- Adjustable analog thermostat temperature 0° -250°C.
- Independet safely thermostat, maximun temperature 270°C.
- Fully removable, for easy cleaning resistance.
- Insulation of high temperature thermal blanket Woll SUPER 13 mm. thick 128kg/m³ density, except chimneys.
- Oil drain valve 1".

Optional:

- Special manufacture in terms of dimensions, depth of the tub or conical or cylindrical shape.
- Container lid.
- Optional support for hanging churros or potatoes machine.
- Mast to hang extruder or cutting potatoes.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	Ø SUPERIOR Ø Outside	Ø INFERIOR Ø Inside	ALTURA SARTÉN Inside diameters	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	TENSIÓN Voltage	PRECIO P.V.P. Price
FELECT70	14 L	600 mm.	400 mm.	170 mm.	700 mm.	700 mm.	800 mm.	15 KW	380V	3080 €
FELECT80	22 L	700 mm.	500 mm.	170 mm.	800 mm.	800 mm.	800 mm.	15 KW	380V	3300€

- Tapadera: Fogón de 70 cm.: 210 € / Fogón de 80 cm.: 230 € / Fogón de 90 cm.: 255 € / Fogón de 100 cm.: 275 €



FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA

TABLETOP ELECTRIC FRYER



FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA

Control automático de temperatura, especialmente diseñada para productos ligeros y delicados que no deban juntarse durante su fritura, tales como bombas, rosquillas, buñuelos, churros, patatas, etc...

Tapa escurridor en inox. Cesta-parrilla en acero inoxidable. Calentador eléctrico extraíble, en acero inoxidable. Provisto de termostato, piloto y cable de conexión. Muy dimensionado, para obtener una carga muy baja y no quemar el aceite. Recipiente de fritura en acero inoxidable con forma cónica para ahorro de aceite.

Características técnicas:

- Armazón exterior con asas, en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad tarado a 230°C.
- Marcador de nivel de aceite mínimo y máximo.
- Tensión en 230 II o 400 v III.
- Temperatura máxima de utilización recomendada 200°C.
- Opcional potencia de 5000 W, 10000 W y 15000 W.
- Diámetro recipiente 600 mm.
- Altura recipiente: 160 mm.

TABLETOP ELECTRIC FRYER

Automatic temperature control is specially designed for frying light fragile products, such as donuts, fish&chips, french fries, "churros", fritters, etc. So that they don't stick together during the frying process.

Made up of: 1 Aluminium draining cover. 2 Stainless steel basket. 3 Removable stainless steel heating element, together with thermostat, pilot light and connecting cable. It has been oversized in order to obtain a very low wattage and avoid burning the oil. Density per cm²: 6,69 watts/cm². 4 Stainless steel frying vessel.

Technical features:

- Stainless steel body with handles.
- Safety thermostat set to trip at 230°C.
- Minimum and maximum level of oil indicator.
- Power 230/400 v.
- Maximum temperature recommended for use 200°C.
- Diameter basket 600 mm x 160 mm

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	VOLTAJE Voltage	CAPACIDAD Capacity	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
FE60-A	620 mm.	850 mm.	400 mm.	5000 W	220 V	18 L	22	1298 €
FE60-B	620 mm.	850 mm.	400 mm.	10000 W	220 V	18 L	24	2100 €
FE60-C	620 mm.	850 mm.	400 mm.	15000 W	380 V	18 L	26	2500 €



COCEDOR DE MARISCO O PASTA

SEAFOOD AND PASTA COOKER



COCEDOR DE MARISCO O PASTA

Cocedor de marisco, caracoles o cuece pastas con quemador a gas, sistema ecológico de bajo consumo y aislamiento integrado sin disipación de calor. Codos interiores y zona del quemador con aislamiento térmico, que permite un ahorro energético importantes. Fabricado con fondo de cuba embutido con espesor de 4 mm. Encimera con sistema vierte aguas hacia el interior de cuba y grifo de vaciado.

Construido íntegramente en acero inoxidable alimentario AISI 316L o acero inoxidable marino. Incluido cesto de chapa perforada con asas, íntegro en inoxidable con diámetro de 600/700 mm (Según modelo) y profundidad de 600 mm.

Opcional se puede colocar una tapa inoxidable con empuñadura en nylon alimentario. Modelo CPGAS70/80 con quemador de alta presión (1,5 Bares) a gas propano/butano con uso exterior.

Modelo CAGAS70/80 con quemador de encendido automático baja presión (0,37 mbares) y control de temperatura por termostato digital. Homologado para locales interiores.

Modelo COIL70/80 con quemador de gasoil automático y control de temperatura por termostato digital. Homologado uso industrial e interior.

Cesto opcional inoxidable AISI 316 L: 1320 €
Brazo elevador. PVP: 2600€.

SEAFOOD AND PASTA COOKER

Seafood, snail or pasta baker with gas burner, eco-friendly system of low consumption and integrated insulation without heat dissipation. Inner elbows and burner area with thermal insulation, which allows significant energy savings. Manufactured with bottom of embedded vat with thickness of 4mm. Top with sitema pours water into the tank and drainage tap.

Built entirely in food grade stainless steel AISI 316L or marine stainless steel. Including perforated sheet metal basket with handles, complete stainless steel with a diameter of 600/700 mm (depending on model) and a depth of 600mm.

Optional can be placed a stainless cover with grip in food nylon. Model CPGAS70/80 with high pressure (1.5 bar) propane/butane gas burner for outdoor use.

Model CAGAS70/80 with low pressure automatic ignition burner (0.37 mbares) and temperature control by digital thermostat. Approved for indoor premises.

Model COIL70/80 with automatic gas-oil burner and temperature control by digital thermostat. Certified industrial and indoor use.

Optional basket stainless AISI 316L: 1320 €
Lift arm: 2600€.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
CPGAS70	700 mm.	700 mm.	1070 mm.	49,3 KW	100 L		3200 €
CAGAS70	700 mm.	700 mm.	1070 mm.	34,9 KW	100 L	220V	4339 €
CAOIL70	700 mm.	700 mm.	1070 mm.	34,9 KW	100 L	220V	4339 €
CPGAS80	800 mm.	800 mm.	1070 mm.	49,3 KW	230 L		3520 €
CAGAS80	800 mm.	800 mm.	1070 mm.	34,9 KW	230 L	220V	4510 €
CAOIL80	800 mm.	800 mm.	1070 mm.	34,9 KW	230 L	220V	4510 €



FREIDORA CON VUELQUE.

TIPPING FRYER



FABRICACIÓN PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE MANUFACTURING

FREIDORA VUELQUE AUTOMÁTICO Y REMOVEDOR.

Este modelo de freidora incorpora un cesto con elevador para escurrir y vaciar el producto de forma automática. Además lleva integrado un brazo removedor para mover el aceite.

Este modelo de freidoras permiten la fritura para grandes producciones de productos tales como patatas fritas, chicharrones, cortezas, churros, cacahuètes, almendras, anacardos....

Con ellas se obtiene un óptimo rendimiento de la producción.

Sistema de filtrado de aceite con bomba y depósito.

Construida en su totalidad en acero inoxidable según la normativa para alimentación.

Vuelco de cesto mediante sistema hidráulico.

Control digital de las funciones automáticas mediante panel digital táctil.

Regulación de tiempo de fritura, temperatura, tiempos de vuelque y control de removedor.

Se fabrica de cualquier dimensión y capacidad según necesidad.

AUTOMATIC TIPPING FRYER AND REMOVER

This model of fryer incorporates a basket with a lift to drain and empty the product automatically. It also has an integrated remover arm to move the oil.

This model of fryers allow frying for large productions of products such as chips, pork rinds, rinds, churros, peanuts, almonds, cashews....

With them an optimal production performance is obtained.

Oil filtering system with pump and tank.

Constructed entirely of stainless steel according to food regulations. Basket tipping by hydraulic system.

Digital control of automatic functions by digital touch panel.

Regulation of frying time, temperature, tipping times and stirrer control.

It is manufactured in any dimension and capacity according to need.

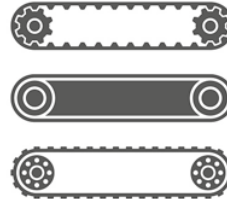


MODELO Model	DIMENSIONES (LARGOxANCHO xALTO)	CAPACIDAD(litros)	PRODUCCIÓN	COMBUSTIBLE	TIPO DE VUELQUE	PRECIO P.V.P. Price
FPC-20M	900x1100x1375 mm.	100 L.	30 Kg/h.	OIL/GAS	MANUAL	14690 €
FPC-20A	900x1100x1375 mm.	100 L.	30 Kg/h.	OIL/GAS	AUTO	22190 €
FPC-30M	1000x1200x1375 mm.	120 L.	40 Kg/h.	OIL/GAS	MANUAL	21690 €
FPC-30A	1000x1200x1375 mm.	120 L.	40 Kg/h.	OIL/GAS	AUTO	27900 €
FPC-65M	1600x1600x1500 mm.	300 L.	60 Kg/h.	OIL/GAS	MANUAL	28166 €
FPC-65A	1600x1600x1500 mm.	300 L.	60 Kg/h.	OIL/GAS	AUTO	34700 €
FPC-80A	1700x1700x1500 mm.	400 L.	75 Kg/h.	OIL/GAS	AUTO	39800 €
FPC-90A	1900x1900x1600 mm.	450 L.	85 Kg/h.	OIL/GAS	AUTO	46900 €



LINEAS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

FOOD TRANSPORT LINES



LINEA DE TRANSPORTE PARA ALIMENTOS CON ENFRIAMIENTO.

Esta línea con cinta para el transporte de productos alimentarios lleva incorporado un sistema conocido como túnel de enfriamiento, para bajar la temperatura del producto ya elaborado antes de entrar en contacto con la cámara de refrigeración o congelación. Ideal para complementar a nuestra freidora en continuo.

Largo: Personalizable.

Ancho Cinta: 320mm. y 440mm.

Esta dotado de dos ventiladores de 3600 m³/ hora, de impulsión de aire para enfriar el producto.

La velocidad de arrastre del producto se puede regular para un mayor tiempo de exposición al aire.

Incorpora un sistema para recoger el aceite sobrante mediante una bandeja ubicada en la parte inferior.

Realizamos la fabricación especial y adaptada de freidoras en continuo según necesidades del cliente y con dimensiones especiales.

TRANSPORTATION LINE FOR FOODS WITH COOLING.

This line with belt for the transport of food products incorporates a system known as a cooling tunnel, to lower the temperature of the product already prepared before coming into contact with the refrigeration or freezing chamber. Ideal to complement our continuous fryer.

Length: Customizable.

Tape Width: 320mm. and 440mm.

It is equipped with two fans of 3600 m³/hour, of air impulsion to cool the product.

The dragging speed of the product can be adjusted for a longer exposure time to the air.

It incorporates a system to collect the excess oil through a tray located in the lower part.

We carry out special and adapted manufacturing of continuous fryers according to customer needs and with special dimensions.

DEPOSITOS, D. DECANTACIÓN Y TOLVAS.

DEPOSITS, D.DECANTATION AND HOPPERS.

Si necesita tolvas o depósitos para almacenar o alimentar con su productos nuestros equipos, le ofrecemos depósitos a medida. Fabricamos depósitos y tolvas de acero inoxidable. Estos depositos pueden ser para solidos o líquidos, Y pueden llevar avatidores, salidas regulables, tornillos sin fin, decantadores.

Pida presupuesto sin compromiso.

If you need hoppers or tanks to store or feed our equipment with your products, we offer you customized tanks. We manufacture stainless steel tanks and hoppers. These deposits can be for solids or liquids, and they can carry jets, adjustable outlets, endless screws, decanters.

Ask for a budget without commitment.





DOSIFICADORAS

MACHINES EXTRUDER



DJMA



DOSIFICADORA MANUAL DE JERINGA

Máquina manual, para pequeña producción. Especial para churrerías tradicionales o aquellas que quieran mostrar el sentir más tradicional de éstas.

Características técnicas:

- Modelo: DJMA.
- Fabricado en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Mazo en polietileno blanco sanitario.
- Boquilla en acero inoxidable Aisi 304 18/10 extraíble para su fácil limpieza.
- Capacidad 2kg.
- Elabora ruedas, porras y tejeringos.

Opcional:

- Soportes para dosificadora en barreño: 310 €

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
DJMA	2 Kg.	480 mm.	150 mm.	330 mm.	363 €

DOSIFICADORA DE CUELQUE TIPO CAFETERÍA MODELO DCAF2

Máquina manual, para pequeña producción o como equipo de iniciación. Por su calidad se trata de una máquina muy duradera y resistente para uso industrial.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Incorpora un sistema de rodamiento que reduce el esfuerzo de trabajo.
- Se suministra con una boquilla de churro mediano.
- El vaso tiene una capacidad de 2 litros.
- Elabora churros, churros rellenos, ruedas y porras.

Opcional:

- Boquilla de churros pequeño, mediano y grande.
- Boquilla de porras.
- También puede incluir un sistema de corte manual.

MODELO Model	CAPACIDAD Capacity	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
DCAF2	2 Kg.	600 mm.	180 mm.	530 mm.	902 €
DCAF2 TROCOLA	2 Kg.	600 mm.	180 mm.	1160 mm.	1030 €
VASO 2K	2 Kg.				484 €
MÁSTIL					70 €
CORTE MANUAL					198 €



DCAF2



TRADITIONAL EXTRUDER

Traditional machine, ideal for low to medium production or as start-up equipment.

Technical features:

- Models; DJMA.
- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Mallet in white polyethylene.
- Removable nozzles molds of AISI 304 18/10 stainless steel for easy cleaning.
- Capacity 2kg.

Optional:

- Support for bowl: 310 €

HAND OPERATED MACHINES EXTRUDER MODEL DCAF2

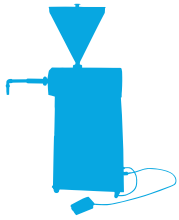
Robust and resistant stainless steel AISI 304 18/10 industrial machines ideal for low to medium production or as start-up equipment.

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- The bearing system has been designed to minimize work effort.
- Its supplied with a nozzles molds churro.
- Mold with capacity of 2 litres.

Optional:

- Small, average and big nozzles molds.
- Porras nozzles molds.
- Landfill churro nozzles molds.
- Double star nozzles molds.
- An easy to use cutting system.



DOSIFICADORAS

MACHINES EXTRUDER



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE PEDAL MODELO DAUTV15

Máquina automática de gran producción ideal para la fabricación de rosca o porras por una sola persona.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable Aisi 304 18/10.
- Dotada de tolva con capacidad de 15kg.
- Su funcionamiento se realiza a través de un pedal o con variador de velocidad (Según modelo).
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Fácil limpieza, sin necesidad de desmontar la máquina.

AUTOMATIC EXTRUDER MODELO DAUTV15

Industrial machines ideal for a big production, professional analogical equipment, ideal for the industrial manufacture of ring-shaped porras.

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Capacity hopper 15kg.
- Functioning for electrical pedal or speed variator (According to model).
- Wheels for easy movement.
- Easy cleaning.

MODELO Model	MOTOR Motor	VOLTAJE Voltage	CAPACIDAD Capacity	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	ACCIONAMIENTO Functioning	PRECIO P.V.P. Price
DAUTV15	1 C.V.	220V II	15 Kg.	560 mm.	380 mm.	1510 mm.	SPEED VARIATOR	3300 €



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE CHURROS

Máquina automática de gran producción de churros de patata, madrileños o churros rellenos.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Dotada de regulador de expulsión y regulador de velocidad (Permitiendo elaborar productos de cualquier tamaño).
- Su funcionamiento es totalmente automático.
- Mástil para colgar dosificadora en pared. **OPCIONAL**
- PVP Mastil Opcional: 750€
- Elabora churros y churros rellenos.

AUTOMATIC EXTRUDER FOR CHURROS

Industrial machines ideal for a big production of potato churros, madrileños or stuffed churros.

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Adjust to obtain products in the desired size.
- Regulation for speed variator.
- Automatic machine totally.
- Mast to hang dispenser on the wall. **OPTIONAL**
- Optional Mast PVP: €750
- Produces churros and stuffed churros.

MODELO Model	MOTOR Motor	VOLTAJE Voltage	CAPACIDAD Capacity	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	ACCIONAMIENTO Functioning	PRECIO P.V.P. Price
DAUTCH3	0,5 C.V.	220V II	3,5 Kg.	300 mm.	500 mm.	700 mm.	AUTOMATIC	4992 €



AMASADORAS MASA DURA PARA CHURROS

HARD DOUGH MIXER FOR CHURROS



AMASADORA MASA DURA PARA CHURROS

Características técnicas:

- Modelo AMS40.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Funcionamiento mediante motores invertidos en sentido de giro, optimizando el sistema de amasado.
- Diseñada para masas duras, elaborando con ella churros de rueda y porras.
- Caldero extraíble para facilitar su limpieza.
- Ruedas para facilitar sus desplazamientos.
- Parrilla protectora.

HARD DOUGH MIXER FOR CHURROS

Technical features:

- Modelo AMS40.
- Manufacture of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Functioning for 2 inverse engines.
- Designed to hard dough.
- Removable fryng for easy movement.
- Wheels for easy movement.
- Protective gridiron of safety.

MODELO Model	MOTOR Motor	VOLTAJE Voltage	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
AM540	0,55 C.V.	220V II	0,75KW	40 Kg.	600 mm.	500 mm.	1010 mm.	3256 €



CHOCOLATERAS

THERMOS OF CHOCOLATE



CHOCOLATERA TERMO CUBA TRANSPARENTE

Características:

- Diseñada para calentar y mezclar el chocolate, mediante el sistema baño-maría.
- Motor agitador en cuba para obtener una perfecta cremosidad y densidad.
- Termostato regulable.
- Grifo exclusivo "anti-obstrucción"
- Caldera de acero inoxidable y cuba transparente.
- Visor con marcaciones máximo y mínimo de nivel de agua.
- Bandeja anti-goteo inferior.
- Interruptor de puerta en marcha.
- Palas agitadoras desmontables para su fácil limpieza.

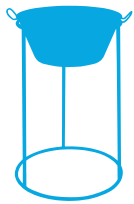
THERMOS OF CHOCOLATE

Technical features:

- Designed to warm and to mix the chocolate.
- Agitador engine.
- Adjustable thermostat.
- Exclusive faucet "anti-obstruction"
- Boiler of stainless steel and transparent vat.
- Visor with bearings maximum and minimum of water level.
- Tray low anti-drip.
- Switch.
- Spades detachable for his easy cleanliness.



MODELO Model	VOLTAJE Voltage	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	ANCHO Width	ALTO Height	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
CH-5	220V II	1000W	5 L	∅ 260 mm.	470 mm.	6 Kg	935 €
CH-10	220V II	1000W	10 L	∅ 260 mm.	470 mm.	6 Kg	1001 €



ACCESORIOS

ACCESSORIES

CALDERO AMASADOR

Características:

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Realizado mediante embutición.
- Dotado de asas, para facilitar el trabajo.
- Modelo CALD50 con asas.
- Modelo CALD55 sin asas.

CONICAL MIXING BOWL

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Endowed with handles.

TRÍPODE PARA CALDERO

Características:

- Modelo Trípode.
- Soporte para caldero, especial para facilitar el amasado.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.

TRIPOD

Technical features:

- Model Tripode.
- Support for bowl, for easy kneaded.
- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.



MODELO Model	ANCHO Width	ALTO Height	CAPACIDAD Capacity	PRECIO P.V.P. Price
CALD50	∅500 mm.	210 mm.	22 L	154 €
CALD55	∅550 mm.	230 mm.	30 L	327 €
TRÍPODE	450 x 450 x 800 mm.			286 €



PORTA PALILLOS

Características:

- Modelo; PPAL.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Dotado de asas para una mayor ergonomía.
- Especial para guardar y escurrir el aceite de los palillos.
- Ancho x alto; 0,75x370mm.

CHOPSTICKS HOLDER

Technical features:

- Model; PPAL.
- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Endowed with handles (Ergonomic).
- Function to guard and to drain the chopsticks.
- Width x height; 0,75 x 370mm.



MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Height	PRECIO P.V.P. Price
PPAL	0,75	370 mm.		121 €



ESPUMADERA EN ALAMBRE DE ARAÑA

Características:

- Fabricado en alambre estañado.
- Especial para extraer los churros o porras de la freidora.
- Ref: ESP24 y ESP28.

SKIMMING SPOON

Technical features:

- Made of tinned wire.
- Function to extract churros or porras.
- Ref: ESP24 y ESP28.



MODELO Model	ANCHO Width	ALTO Height	PRECIO P.V.P. Price
ESP24	∅240 mm.	705 mm.	39 €
ESP28	∅280 mm.	760 mm.	46 €



ACCESORIOS

ACCESSORIES



BCAF6G



BCAF8M



BCAF8P



BCAF2D



BCAFR



BCABP



BCAFP

BOQUILLAS

Boquillas fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10 para elaborar distintos productos como; churros, churros de lazo, rellenos, porras, etc.

Boquillas para la dosificadora de cuelgue tipo cafetería:

BCAF6G, BCAF8M, BCAF8P, BCAF8P, BCAF8P, BCAF8P y BCAF8P.

Boquilla para la dosificadora manual de jeringa, dosificadora manual de cabellete y dosificadora automática de pedal, boquilla BCABP.

NOZZLES

Nozzles molds manufactured of AISI 304 18/10, to make different products such as churros, loop churros, hollow churros to be filled, porras, etc.

Nozzles for the coffee-type hanging dispenser:

BCAF6G, BCAF8M, BCAF8P, BCAF8P, BCAF8P and BCAF8P.

Nozzle for the manual syringe dispenser, manual easel dispenser and automatic pedal dispenser, BCABP nozzle.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO PV.P. Price
BCAF6G	BOQUILLA CHURRO GRANDE DE SEIS PUNTAS	28 €
BCAF8M	BOQUILLA CHURRO MEDIANO DE OCHO PUNTAS	28 €
BCAF8P	BOQUILLA DE CHURRO PEQUEÑO DE OCHO O SEIS PUNTAS	28 €
BCAFR	BOQUILLA DE CHURRO RELLENO	132 €
BCAFP	BOQUILLA PORRAS DOSIFICADORA CAFETERÍA	110 €
BCABP	BOQUILLA PORRAS DOSIFICADORA PEDAL.	110 €
BCAF2D	BOQUILLA DE CHURRO DOBLE	110 €



PALAS DE AMASADO

Características:

- Pala de amasado fabricada en polietileno-acero inoxidable.
- Empuñadura intermedia y en extremo para una mayor ergonomía.
- Utilidad para mezclar la masa de churros.
- Ref. PAMSP

KNEADING BLADES

Technical features:

- Made from stainless steel and HDPE polyethylene (according to model) in accordance with CE and BGA standards for food related products.
- Intermediate and external hilt (ergonomic).
- Function to mix mass.
- Ref. PAMSP.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Hegth	MATERIAL Material	PRECIO PV.P. Price
PAMSP	810 mm.	100 mm.	40 mm.	ACERO-POLIETILENO / S. STEEL	143 €



HARINERO-HARINADOR

Características:

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Ref. HAN37 y HAN50.

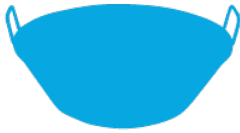
FLOUR BIN

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Ref. HAN37 and HAN50.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Hegth	PRECIO PV.P. Price
HAN37	370 mm.	180 mm.	265 mm.	203 €
HAN50	500 mm.	180 mm.	265 mm.	209 €





ACCESORIOS

ACCESSORIES



SARTENES

Características:

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Realizado mediante embutición.
- Dotado de asas, para facilitar el trabajo.
- Canto de sartén anti-corte.

Opcional:

- Hornillo modelo HORN50.

FRYING PAN

Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Endowed with handles.
- Singing "anti-cut".

Opcional:

- Burner model HORN50.

MODELO Model	ØSUPERIOR ØOutside	ØINFERIOR ØInside	ALTO Height	CAPACIDAD Capacity	PRECIO P.V.P. Price
SART 60	Ø600 mm.	Ø400 mm.	170 mm.	14 L	484 €
SART 70	Ø700 mm.	Ø500 mm.	170 mm.	22 L	580 €



PALILLOS EN ACERO INOXIDABLE Y MADERA

Características:

- Par de palillos fabricado en madera de pino o en acero AISI 304 18/10 (Según modelo).
- Empuñadura de mayor espesor en modelo de acero inoxidable, para rotura de puente térmico.

Opcional:

- Porta palillos.

CHOPSTICKS

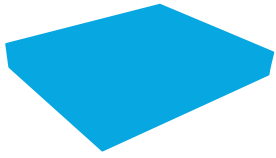
Technical features:

- Chopsticks manufactured in wood of pine or stainless steel. (According to model).
- Hilt (model os stainless steel) with "cold-touch"

Opcional:

- Chopsticks holder.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO P.V.P. Price
PALM	PALILLOS DE MADERA 730 mm.	42 €
PALA	PALILLOS DE ACERO INOX 830 mm.	57 €



ACCESORIOS

ACCESSORIES



ESCURRIDOR ACERO INOXIDABLE

Características:

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cantos plegados anti-corte.
- Dotado de bandeja lisa inclinada o bandeja perforada en acero inoxidable (Según modelo).
- Modelo ESCA, con guías para acristalar.

Opcional:

- Soporte para escurridor, con o sin ruedas.

STAINLESS STEEL DRAINBOARDS

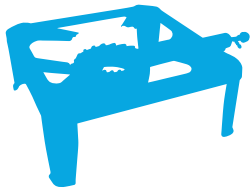
Technical features:

- Manufactured of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Folded singings "anti-cut".
- Endowed with smooth sloping tray or perforated tray of stainless steel (According to model).
- Model ESCA, with guides for crystals.

Opcional:

- Support for drainboards, with or without wheels.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Hegth	CHAPA LISA O PERFORADA Sloping o Perforated Tray	PRECIO P.V.P. Price
ESCL60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	LISA / SLOPING	168 €
ESCL80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	LISA / SLOPING	196 €
ESCP60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	269 €
ESCP80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	346 €
ESCA60	600 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	324 €
ESCA80	800 mm.	500 mm.	80 mm.	PERFORADA /PERFORATED	429 €



QUEMADORES

BURNERS

Q411A



QUEMADORES INDUSTRIALES

Características:

- Fabricado en hierro colado.
- Válvula de seguridad y piloto permanente (Según modelo).
- Gas butano propano.
- Todos los quemadores y hornillos trabajan con alta presión por lo que son útiles únicamente. para su uso en exterior (caravanas, kioscos, puestos ambulantes...)

Q621



INDUSTRIAL BURNER

Technical features:

- Made of cast iron.
- Safety valve + permanent pilot (According to model).
- Gas butane/propane.
- All burners work with high pressure so they are only useful for outdoor use (caravans, kiosks, stalls ...)

HOQN50



HORNILLO

Características:

- Modelo; HORN50.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en PVC regulables en altura.
- Quemador industrial de alta potencia.
- Largo x ancho x alto; 500 x 500 x 570 mm.
- Potencia; 29 kcal/h.
- Tipo de gas; butano/propano.

BURNER-HEATER

Technical features:

- Model; HORN50.
- Made in stainless steel 304 AISI 18/10
- Adjustable legs of PVC.
- Industrial large burner.
- Lengt x width x heigth; 500 x500 x570 mm.
- Power; 29 kcal/h.
- Type gas; butane/propane.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Height	POTENCIA Power	PRESIÓN Pressure	PILOTO PERMANENTE + VÁLVULA DE SEGURIDAD Safety Valve + Permanent Pilot	PRECIO P.V.P. Price
Q621	620 mm.	Ø110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	NO	694 €
Q621-A	620 mm.	Ø110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	SI	896 €
Q621-R	620 mm.	Ø110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	SI (Regulable) (Adjustable)	1293 €
HOQN50	500 mm.	500 mm.	570 mm.	29 kcal/h	0,5-1 Bar	NO	995 €
411-A	600 mm.	Ø150 mm.	135 mm.	20 kcal/h	0,5-1,7 Bar	SI	752 €



CAMPANA MURAL

HOOD MURAL



CAMPANA MURAL

Campana destinada a la extracción segura y eliminación de humos y olores molestos.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Campana totalmente soldada, con todas las aristas plegadas anti-corte para una limpieza fácil y segura.
- Techo y respaldo exterior construido en acero galvanizado.
- Sistema de drenaje con bandeja recogedora de grasas y tapón de drenaje, que facilita su limpieza.
- Sistema de instalación de precolgado para facilitar su acoplamiento en la pared.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable dimensiones 490x490x50 mm.
- Modelo CM/CMF con turbina.
- Modelo CS/CSF sin turbina.

HOOD MURAL

Hood designed to extract and eliminate unpleasant smoke and smells.

Characteristics:

- Made from stainless steel AISI-304 18/10.
- Totally welded hood.
- Ceiling and back in galvanized steel.
- Drainage system with fat collection tray and threaded metal plug, for ease of cleaning.
- Installation system for ease of wall hanging.
- Supplied with stainless steel baffle filters, sizes 490x490x50 mm.
- Model CM/CMF with turbine.
- Model CS/CSF without turbine.

WIDTH 750

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	Nº FILTROS Filter	TURBINA Turbine	P.V.P. Price
TCCM1000	1090 mm.	750 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1379 €
TCCS1000					NO	939 €
TCCM1250	1250 mm.	750 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1427 €
TCCS1250					NO	1059 €
TCCM1500	1590 mm.	750 mm.	700 mm.	3	7/7 0,12KW	1608 €
TCCS1500					NO	1203 €
TCCM1750	1750 mm.	750 mm.	700 mm.	3	9/9 0,35KW	1648 €
TCCS1750					NO	1227 €
TCCM2000	2090 mm.	750 mm.	700 mm.	4	9/9 0,35KW	1849 €
TCCS2000					NO	1369 €
TCCM2250	2250 mm.	750 mm.	700 mm.	4	10/10 0,59KW	1925 €
TCCS2250					NO	1453 €
TCCM2500	2590 mm.	750 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2000 €
TCCS2500					NO	1579 €
TCCM2750	2750 mm.	750 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2304 €
TCCS2750					NO	1840 €
TCCM3000	3090 mm.	750 mm.	700 mm.	6	10/10 0,59KW	2426 €
TCCS3000					NO	2033 €

WIDTH 1000

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	Nº FILTROS Filter	TURBINA Turbine	P.V.P. Price
TCCMF1000	1090 mm.	1000 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1497 €
TCCSF1000					NO	1078 €
TCCMF1250	1250 mm.	1000 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1564 €
TCCSF1250					NO	1155 €
TCCMF1500	1590 mm.	1000 mm.	700 mm.	3	7/7 0,12KW	1177 €
TCCSF1500					NO	1305 €
TCCMF1750	1750 mm.	1000 mm.	700 mm.	3	9/9 0,35KW	1863 €
TCCSF1750					NO	1379 €
TCCMF2000	2090 mm.	1000 mm.	700 mm.	4	9/9 0,35KW	1977 €
TCCSF2000					NO	1549 €
TCCMF2250	2250 mm.	1000 mm.	700 mm.	4	10/10 0,59KW	2090 €
TCCSF2250					NO	1643 €
TCCMF2500	2590 mm.	1000 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2201 €
TCCSF2500					NO	1823 €
TCCMF2750	2750 mm.	1000 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2489 €
TCCSF2750					NO	2082 €
TCCMF3000	3090 mm.	1000 mm.	700 mm.	6	10/10 0,59KW	2640 €
TCCSF3000					NO	2197 €



CAMPANAS HORNO Y ASADORES

ROASTERS AND OVEN HOOD



CAMPANAS HORNO Y ASADORES

Campana diseñada para la aspiración de humos y vapores procedentes de hornos y asadores.

Características técnicas:

- Construida en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Campana totalmente soldada, con todas las aristas plegadas anti-corte para una limpieza fácil y segura.
- Techo y respaldo exterior construido en acero galvanizado.
- Sistema de drenaje con bandeja recogedora de grasas y tapón de drenaje, que facilita su limpieza.
- Sistema de instalación de precolgado para facilitar su acoplamiento en la pared.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable dimensiones 490x490x50 mm.
- Colocación de los filtros en posición inversa para una mejor captación.
- Modelo CH/CHF con turbina.
- Modelo CHS/CHSF sin turbina.

ROASTERS AND OVEN HOOD

Hood designed to remove fumes and steam from oven and roasters.

Characteristics:

- Made from stainless steel AISI-340 18/10.
- Totally welded hood.
- Ceiling and back in galvanized steel.
- Drainage system with fat collection tray and threaded metal plug, for ease of cleaning.
- Installation system for ease of wall hanging.
- Supplied with stainless steel baffle filters, sizes 490x490x50 mm.
- Filters fitted opposite in order to enhance fume collection.
- Model CH/CHF with turbine.
- Model CHS/CHSF without turbine.

WIDTH 800

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	Nº FILTROS Filter	TURBINA Turbine	P.V.P. Price
TCCH1000	1090 mm.	800 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1485 €
TCCHS1000					NO	1321 €
TCCH1250	1250 mm.	800 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1580 €
TCCHS1250					NO	1381 €
TCCH1500	1590 mm.	800 mm.	700 mm.	3	7/7 0,12KW	1810 €
TCCHS1500					NO	1438 €
TCCH1750	1750 mm.	800 mm.	700 mm.	3	9/9 0,35KW	1906 €
TCCHS1750					NO	1496 €
TCCH2000	2090 mm.	800 mm.	700 mm.	4	9/9 0,35KW	2328 €
TCCHS2000					NO	1576 €
TCCH2250	2250 mm.	800 mm.	700 mm.	4	10/10 0,59KW	2451 €
TCCHS2250					NO	1744 €
TCCH2500	2590 mm.	800 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2731 €
TCCHS2500					NO	1816 €
TCCH2750	2750 mm.	800 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	3405 €
TCCHS2750					NO	2039 €
TCCH3000	3090 mm.	800 mm.	700 mm.	6	10/10 0,59KW	3647 €
TCCHS3000					NO	1318 €

WIDTH 1300

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	Nº FILTROS Filter	TURBINA Turbine	P.V.P. Price
TCCHF1000	1090 mm.	1300 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1589 €
TCCHSF1000					NO	1524 €
TCCHF1250	1250 mm.	1300 mm.	700 mm.	2	7/7 0,12KW	1700 €
TCCHSF1250					NO	1621 €
TCCHF1500	1590 mm.	1300 mm.	700 mm.	3	7/7 0,12KW	1940 €
TCCHSF1500					NO	1717 €
TCCHF1750	1750 mm.	1300 mm.	700 mm.	3	9/9 0,35KW	2050 €
TCCHSF1750					NO	1813 €
TCCHF2000	2090 mm.	1300 mm.	700 mm.	4	9/9 0,35KW	2486 €
TCCHSF2000					NO	1961 €
TCCHF2250	2250 mm.	1300 mm.	700 mm.	4	10/10 0,59KW	2609 €
TCCHSF2250					NO	2108 €
TCCHF2500	2590 mm.	1300 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	2906 €
TCCHSF2500					NO	2722 €
TCCHF2750	2750 mm.	1300 mm.	700 mm.	5	10/10 0,59KW	3609 €
TCCHSF2750					NO	2490 €
TCCHF3000	3090 mm.	1300 mm.	700 mm.	6	10/10 0,59KW	3865 €
TCCHSF3000					NO	2673 €



FREGADERO INDUSTRIAL CON BASTIDOR Y LAVAMANOS

INDUSTRIAL SKING WITH FRAME AND HAND BASING



INDUSTRIAL SKING WITH FRAME AND HAND WASH BASING

FREGADERO INDUSTRIAL CON BASTIDOR Y LAVAMANOS

Características técnicas:

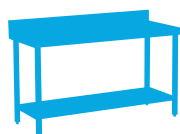
- Fabricados integralmente en acero inoxidable AISI-340 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 mm. y canto frontal de 50 mm. en punto redondo, totalmente soldados.
- Cubas embutidas dotadas de protección anticorrosión, con válvula de desagüe y tubo rebosadero.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable mediante rosca oculta sanitaria. Altura adaptable entre 85 y 93 cm.
- Estante opcional en fregadero.
- Opcional seno derecha o izquierda.



Characteristics:

- Manufactured of AISI-340 18/10 stainless steel.
- Countertop welded with front 50 mm., back lapel 100 mm. (Models MM).
- Countertop and shelves reinforced with omegas.
- 40x40 tubular legs with adjustable heel height.
- Optional shelf in siking.
- Optional countertop to right or left.

MODELO Model	DIMENSIONES (LARGOxALTO xANCHO)			DIMENSIONES CUBETA			PRECIO P.V.P. Price
TCFMB-106/11	1000 mm.	600 mm.	850 mm.	400 mm.	400 mm.	250 mm.	657 €
TCFMB-126/11	1200 mm.	600 mm.	850 mm.	500 mm.	400 mm.	250 mm.	742 €
TCFMB-146/11	1400 mm.	600 mm.	850 mm.	500 mm.	400 mm.	250 mm.	826 €
TCFMB-166/21	1600 mm.	600 mm.	850 mm.	500 mm.	400 mm.	250 mm.	1015 €
TCFMB-186/21	1800 mm.	600 mm.	850 mm.	500 mm.	400 mm.	250 mm.	1095 €
TCLAVAMANOS	1000 mm.	400 mm.	850 mm.				250 €



MESA MURAL DE TRABAJO CON ESTANTE

MURAL TABLE WITH SHELF

MESA MURAL DE TRABAJO CON ESTANTE

Características técnicas:

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/8 con acabado satinado, y bastidor en acero plastificado.
- Peto trasero de 100 mm. y canto frontal de 50 mm. en punto redondo totalmente soldado.
- Encimeras y estantes reforzados mediante omegas.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable en altura mediante rosca oculta. Regulación 100mm.
- Con estante.

MURAL TABLE WITH SHELF

Characteristics:

- Manufactured of AISI-340 18/10 stainless steel.
- Countertop welded with front 50 mm., back lapel 100 mm. (Models MM).
- Countertop and shelves reinforced with omegas.
- 40x40 tubular legs with adjustable heel height.
- With shelf.

MODELOS CON ESTANTES MONTADA Y SOLDADA GAMA 600

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
TCMM60-100	1000 mm.	600 mm.	850 mm.	509 €
TCMM60-120	1200 mm.	600 mm.	850 mm.	543 €
TCMM60-140	1400 mm.	600 mm.	850 mm.	606 €
TCMM60-150	1500 mm.	600 mm.	850 mm.	629 €
TCMM60-160	1600 mm.	600 mm.	850 mm.	650 €
TCMM60-180	1800 mm.	600 mm.	850 mm.	741 €
TCMM60-200	2000 mm.	600 mm.	850 mm.	780 €
TCMM60-220	2200 mm.	600 mm.	850 mm.	938 €
TCMM60-240	2400 mm.	600 mm.	850 mm.	1004 €

MODELOS CON ESTANTES MONTADA Y SOLDADA GAMA 700

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	PRECIO P.V.P. Price
TCMM70-100	1000 mm.	700 mm.	850 mm.	525 €
TCMM70-120	1200 mm.	700 mm.	850 mm.	585 €
TCMM70-140	1400 mm.	700 mm.	850 mm.	644 €
TCMM70-150	1500 mm.	700 mm.	850 mm.	704 €
TCMM70-160	1600 mm.	700 mm.	850 mm.	721 €
TCMM70-180	1800 mm.	700 mm.	850 mm.	764 €
TCMM70-200	2000 mm.	700 mm.	850 mm.	828 €
TCMM70-220	2200 mm.	700 mm.	850 mm.	966 €
TCMM70-240	2400 mm.	700 mm.	850 mm.	1035 €

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

FORMA DE PAGO:

- Todas las operaciones se realizarán mediante **TRANSFERENCIA PREVIA**.

PEDIDOS:

- Los pedidos se realizarán por escrito, vía fax o correo electrónico.
- No se podrá anular pedido cuando se haya expedido o su fabricación es especial, una vez comenzada su fabricación.

TRANSPORTE:

- La mercancía viaja por cuenta del comprador, aún cuando vaya a portes pagados. (Embalaje y portes no incluidos.)
- Las reclamaciones posteriores por los daños causados tendrán que ser consignados al transportista en el momento de la entrega o, como máximo, 24 h siguientes.
- De otra forma el transporte no admite reclamación, no cubriendo el seguro la incidencia. Guarde el embalaje original.
- Ingeniería Hostelera Panadera, S.L. comunica a sus clientes los plazos de tránsito aportados por la agencia de transporte, pero no se hace responsable de posibles retrasos de la agencia en el cumplimiento de los mismos.

GARANTIA, RECAMBIOS Y DEVOLUCIÓN:

1. DEBE APORTAR FACTURA, NUMERO DE SERIE Y MODELO DE LA MAQUINA, FECHA DE INSTALACION Y BREVE DESCRIPCION DE LA AVERIA.

2. Es necesario recibir por sus medios en menos de 15 días naturales el recambio supuestamente defectuoso para su análisis por nuestro equipo técnico y valorar si procede garantía.

3. **Si procede garantía** se enviará factura del recambio con 100% de descuento.

4. **Si NO procede garantía** se explicará por escrito el motivo por el que no se acepta.

SI NO se recibe el recambio supuestamente defectuoso consideramos **NO VÁLIDO** el proceso de garantía.

5. Queda excluida de garantía el desgaste de piezas habituales y bobinados eléctricos de cualquier tipo.

- Todas las partes que componen las máquinas, gozan de UN AÑO DE GARANTIA, excluyendo las partes eléctricas, y siempre que los defectos sean de fabricación.
- En la garantía no se incluye mano de obra, posibles reparaciones posteriores que provengan de un mal uso, del mal cuidado del aparato, de una instalación defectuosa o insuficiente, de impericia o modificaciones efectuadas en la máquina por parte del comprador.
- La garantía no cubre gastos de transporte.

IMPORTANTE: Todos nuestros productos, del presente catálogo, son exclusivamente para uso industrial o profesional para integrarlos en un proceso productivo, de transformación, comercialización o prestación a tercero. Por tanto queda excluida la aplicación de la "Ley General para la Defensa del Consumidor y Usuarios".

Cualquier devolución deberá ser autorizada por Ingeniería Hostelera Panadera, S.L., en los primeros siete días siguientes a su fecha de envío, SIEMPRE que la máquina se encuentre en perfecto estado, no se haya retirado plástico protector de acero, no se haya usado, venga a portes pagados y en su embalaje original.

En caso contrario se cargará el 10 % del valor de la maquinaria devuelta y siempre que no esté dañado o usado, en cuyo caso Ingeniería Hostelera Panadera, S.L. no lo admitirá.

NO SE ADMITIRAN RECLAMACIONES PASADOS LOS SIETE DIAS DE LA FECHA DE ENVIO. LAS MÁQUINAS O ACCESORIOS ESPECIALES NO PUEDEN SER DEVUELTOS.

SERVICIO POST-VENTA E INSTALACIÓN:

Ingeniería Hostelera Panadera, S.L. estará a su disposición para cualquier orientación técnica que precise. La instalación y puesta en marcha deben ser efectuadas por el distribuidor local según las normas de seguridad correspondientes al equipo instalado. El personal destinado al manejo de los equipos, deberá estar cualificado y haber leído y comprendido el manual de instalación y utilización. **EL COSTE DE LA PUESTA EN MARCHA SERÁ SIEMPRE A CARGO DEL CLIENTE FINAL.**

DOMINIO :

Continuará siendo de Ingeniería Hostelera Panadera, S.L., toda la mercancía que no esté totalmente pagada.

JURISDICCIÓN :

EN ESTE CASO SERÁN COMPETENTES LOS TRIBUNALES DE LUCENA (CÓRDOBA).

INFORMACIÓN:

- Las especificaciones e informaciones técnicas recogidas en el presente catálogo se entienden con carácter informativo y no tienen por tanto valor contractual.
- Nos reservamos el derecho a introducir las modificaciones que creamos necesarias, sin que ello perjudique las características funcionales de los productos.
- Los precios, características técnicas y fotos de los artículos del presente catálogo pueden ser cambiados sin previo aviso.

GENERAL CONDITIONS OF SALE

WAY TO PAY:

· All operations will be carried out by **PRIOR TRANSFER**.

ORDERS:

- Orders will be made in writing, via fax or email.
- An order cannot be canceled when it has been dispatched or its manufacture is special, once its manufacture has begun.

TRANSPORT:

- The merchandise travels on behalf of the buyer, even when it is freight prepaid. (Packaging and postage not included.)
- Subsequent claims for the damages caused will have to be delivered to the carrier at the time of delivery or, at most, 24 hours thereafter.
- Otherwise the transport does not admit a claim, the incidence not covering the insurance. Keep the original packaging.
- Ingeniería Hostelería Panadera, SL communicates to its clients the transit times provided by the transport agency, but is not responsible for possible delays by the agency in complying with them.

WARRANTY, SPARE PARTS AND RETURN::

1. **MUST PROVIDE INVOICE, SERIAL NUMBER AND MODEL OF THE MACHINE, DATE OF INSTALLATION AND SHORT DESCRIPTION OF THE FAILURE.**

2. It is necessary to receive by your means in less than 15 calendar days the supposedly defective spare part for analysis by our technical team and to assess whether warranty is applicable.

3. **If warranty is applicable**, a replacement invoice will be sent with a 100% discount.

4. **If a guarantee does NOT apply**, the reason why it is not accepted will be explained in writing.

YES The supposedly defective spare part is not received, we consider the warranty process to be **INVALID**.

5. The wear of normal parts and electrical windings of any kind is excluded from the guarantee.

All the parts that make up the machines enjoy a **ONE YEAR WARRANTY**, excluding the electrical parts, and as long as the defects are manufacturing.

The warranty does not include labor, possible subsequent repairs that come from misuse, poor care of the appliance, faulty or insufficient installation, improperness or modifications made to the machine by the buyer.

The guarantee does not cover transportation costs.

IMPORTANT: All our products, in this catalog, are exclusively for industrial or professional use to integrate them into a production process, transformation, commercialization or provision to a third party. Therefore, the application of the "General Law for the Defense of the Consumer and Users" is excluded.

Any return must be authorized by Ingeniería Hostelería Panadera, SL, in the first seven days following its date of shipment, **ALWAYS** that the machine is in perfect condition, protective steel plastic has not been removed, has not been used, come to postage paid and in its original packaging.

Otherwise, 10% of the value of the returned machinery will be charged and always that is not damaged or used, in which case Ingeniería Hostelería Panadera, SL will not admit it.

CLAIMS WILL NOT BE ACCEPTED AFTER SEVEN DAYS FROM THE DATE OF SHIPMENT. SPECIAL MACHINES OR ACCESORIES CANNOT BE RETURNED.

AFTER-SALE SERVICE AND INSTALATION:

Ingeniería Hostelería Panadera, SL will be at your disposal for any technical guidance you may require. Installation and start-up must be carried out by the local distributor according to the safety regulations corresponding to the installed equipment. The personnel assigned to handle the equipment must be qualified and have read and understood the installation and use manual. **THE COST OF START-UP WILL ALWAYS BE CHARGED BY THE END CUSTOMER.**

DOMAIN:

All merchandise that is not fully paid will continue to be from Ingeniería Hostelería Panadera, SL.

JURISDICTION:

IN THIS CASE THE COURTS OF LUCENA (CÓRDOBA) WILL BE COMPETENT.

INFORMATION:

- The specifications and technical information included in this catalog are understood for informational purposes and therefore have no contractual value.
- We reserve the right to introduce the modifications that we deem necessary, without affecting the functional characteristics of the products.
- The prices, techniques and photos of the articles in this catalog may be changed without prior notice.



 **inhospan**
Elabora tus alimentos

www.inhospan.com

P. Empresarial Príncipe Felipe · C/ Huesca 10
14900 LUCENA (Córdoba) Spain
(+34) 957 971 886
comercial@inhospan.com