



CATÁLOGO
DOSILET

2024



+34 934 771 824



www.dosilet.com



Sant Just Desvern Barcelona Spain



comercial@dosilet.com



SOMOS **FABRICANTES EN** **BARCELONA DESDE 1960**

¿Por qué elegir un Dosilet? 5 Buenas Razones

1. **Fiabilidad:** funcionan sin dar problemas años y años.
2. **Seguridad:** cumplen la **normativa CE de Seguridad.** Los únicos a nivel nacional!
3. **Versatilidad:** en medidas, potencias y extras. Para pan, pizzas, bocadillos, etc.
4. **Garantía:** de fabricación, servicio post-venta y recambios.
5. **Calidad:** porque la calidad, siempre sale a cuenta.

Dosilet cree que la solidaridad y la colaboración son valores esenciales para construir un mundo mejor. Por eso, se involucra activamente en el desarrollo sostenible y la justicia social, buscando generar un impacto positivo en la sociedad y el planeta. De este modo, no sólo fabricamos Maquinaria para hostelería, sino que además colaboramos con **La Fundació Albert** que se dedica a la atención de niñ@s y sus familiares para prevenir situaciones de pobreza y riesgo de exclusión social. Asimismo, ayudamos a la **Liga para la Protección de Animales y Plantas** de Barcelona para que puedan darles el cuidado necesario mediante asistencia, medicamentos, vacunas y alimentos entre otros.

Dosilet believes that solidarity and collaboration are essential values to build a better world. Therefore, she is actively involved in sustainable development and social justice, seeking to generate a positive impact on society and the planet. In this way, we not only manufacture machinery for the hospitality industry, but we also collaborate with **La Fundació Albert**, which is dedicated to caring for children and their families to prevent situations of poverty and risk of social exclusion. Likewise, we help the **League for the Protection of Animals and Plants** of Barcelona so that they can give them the necessary care through assistance, medicines, vaccines and food, among others.

Dosilet estime que la solidarité et la collaboration sont des valeurs essentielles pour construire un monde meilleur. C'est pourquoi elle s'implique activement dans le développement durable et la justice sociale, en cherchant à générer un impact positif sur la société et la planète. De cette manière, nous fabriquons non seulement des machines pour l'industrie hôtelière, mais nous collaborons également avec **La Fundació Albert**, qui se consacre à l'assistance aux enfants et à leurs familles pour prévenir les situations de pauvreté et de risque d'exclusion sociale. De même, nous aidons la **Ligue pour la protection des animaux et des plantes** de Barcelone afin qu'elle puisse leur prodiguer les soins nécessaires sous forme d'assistance, de médicaments, de vaccins et de nourriture, entre autres.



¡Si Compras **Dosilet** Tú También Ayudas!

If You Buy **Dosilet** You Help Too!

Si Vous Achetez **Dosilet**, Vous Aidez Aussi !

De Dónde Venimos y
Where We Come From and
D'où Nous Venons Et

We are Manufacturers in Barcelona since 1960
Félix Santamans designs the first condensed milk dispenser in Spain, registers the Dosilet brand and founds his own professional equipment company for the hospitality industry

Nous sommes fabricants à Barcelone depuis 1960
Félix Santamans conçoit le premier distributeur de lait concentré en Espagne, dépose la marque Dosilet et fonde sa propre entreprise d'équipements professionnels pour l'industrie hôtelière

We manufactured the first Hard Chrome plate in our country. The Brillante series was the precursor of this new category of irons with chrome tops, which are still manufactured today

Nous avons fabriqué la première plaque Hard Chrome de notre pays. La série Brillante a été le précurseur de cette nouvelle catégorie de fers à dessus chromé, toujours fabriqués aujourd'hui

We manufactured the first horizontal belt toaster, the Tunnel Toaster (TT), which created and gave name to a new category of toasters in force today.

Nous avons fabriqué le premier grille-pain à bande horizontale, le Tunnel Toaster (TT), qui a créé et donné son nom à une nouvelle catégorie de grille-pain en vigueur aujourd'hui

The Super model was designed and manufactured, later renamed Buffet, which was the first Spanish vertical belt oven. In this same year, the Maxi model was developed, precursor of the TPIZZA range

Le modèle Super a été conçu et fabriqué, puis rebaptisé Buffet, qui fut le premier four à bande verticale espagnol. Cette même année est développé le modèle Maxi, précurseur de la gamme TPIZZA

We launched the 600 and 700 Cooking ranges. Fry tops with 2 cm countertop, continuous top welding, removable front for repairs and Kitchens with high-performance watertight countertops and burners in stainless steel and brass

Nous avons lancé les gammes Cooking 600 et 700. Fry tops avec plan de travail de 2 cm, soudure continue du dessus, façade amovible pour réparation et Cuisines avec plan de travail étanche haute performance et brûleurs en acier inoxydable et laiton.

Somos Fabricantes en Barcelona desde 1960
Félix Santamans diseña el primer dosificador de leche condensada en España, registra la marca Dosilet y funda su propia empresa de equipo profesional para hostelería

Fabricamos la primera plancha de Cromo Duro de nuestro país. La serie Brillante fue la precursora de esta nueva categoría de planchas con la encimera cromada y, que se siguen fabricando en la actualidad

Fabricamos el primer tostador de cinta horizontal, el Tostador de Túnel (TT) que creó y dio nombre a una nueva categoría de tostadores vigentes hoy en día

Se diseñó y fabricó el modelo Súper, luego rebautizado como Buffet, que fue el primer horno de cinta vertical español. En este mismo año se desarrolló el modelo Maxi, precursor de la gama TPIZZA

Lanzamos las gamas de Cocción 600 y 700. Fry tops con encimera de 2 cm, soldadura superior continua, frontal extraíble para reparaciones y Cocinas con encimeras y quemadores estancos de alto rendimiento en acero inoxidable y latón

1960

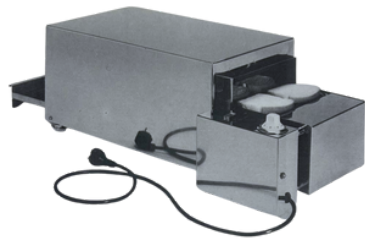
1976

1980

1985

2005

2010



a **Dónde Vamos**
Where We Are Going
où **Nous Allons**

Stage InterCook Solutions, S.L. David Santamans, son of Félix and co-founder of InterCook Solutions, acquires the Dosilet brand in order to expand its legacy

Stage InterCook Solutions, S.L. David Santamans, fils de Félix et co-fondateur d'InterCook Solutions, acquiert la marque Dosilet afin d'élargir son héritage

Etapa InterCook Solutions, S.L. David Santamans hijo de Félix y cofundador de InterCook Solutions adquiere la marca Dosilet con el fin de expandir su legado

2013

2015

2020

2022

2023

2024

We expanded the TT and BUFFET ranges with new models such as the TT4400, TT8000 and Buffet 2200. We launched the TT PIZZA Range, the radiant belt ovens of the TT PIZZA Range pleasantly surprise the pizza sector

Nous avons élargi les gammes TT et BUFFET avec de nouveaux modèles tels que les TT4400, TT8000 et Buffet 2200. Nous avons lancé la Gamme TT PIZZA, les fours à bande radiante de la Gamme TT PIZZA surprennent agréablement le secteur de la pizza

Ampliamos las gamas TT y BUFFET con nuevos modelos como el TT4400, TT8000 y Buffet 2200. Lanzamos la Gama TT PIZZA, los hornos de cinta radiante de la Gama TT PIZZA sorprenden gratamente al sector de la pizza

The widths of the machine belts are modified and the BUFFET 3000 and 4000 XL are designed and manufactured, as well as the TT PIZZA Range oven TT11000 PL1400

Les largeurs des tapis de la machine sont modifiées et les BUFFET 3000 et 4000 XL sont conçus et fabriqués, ainsi que le four TT PIZZA Range TT11000 PL1400

Se modifican los anchos de las cintas de los máquinas y, se diseña y fabrica el BUFFET 3000 y 4000 XL, así como el horno de la Gama TT PIZZA TT11000 PL1400

The first TT BBQ Broiler is designed and manufactured, our first specific oven for meat, with the necessary power to give it a perfect seal and with the option of incorporating a smoker drawer

Nous avons conçu et fabriqué le premier TT BBQ Broiler, notre premier four spécifique pour la viande, avec la puissance nécessaire pour lui donner une parfaite étanchéité et avec la possibilité d'incorporer un tiroir de fumage

Se diseña y fabrica el primer Broiler TT BBQ, nuestro primer horno específico para carne, con la potencia necesaria para darle un sellado perfecto y con la opción de incorporar un cajón ahumador

TLine 900, Eastern Line, is added to our catalogue. Range of refrigeration products, self service and hot and cold carts with the InterCook Brand that complement the cooking line for personalized projects.

Our Best Stage Begins, Join Us!

La ligne 900, Eastern Line, est ajoutée à notre catalogue. Gamme de produits de réfrigération, self-service et chariots chauds et froids de la marque InterCook qui complètent la ligne de cuisson pour des projets personnalisés.

Notre meilleure étape commence, rejoignez-nous !

Se incorpora a nuestro catálogo la Línea 900, Línea Oriental. Gama de productos de refrigeración, self service y carros fríos y calientes con la Marca InterCook que complementan la línea de cocción para proyectos personalizados.

¡Se Inicia Nuestra Mejor Etapa, Nos Acompañas!



Índice

- 01** Tostadores-Hornos de Cinta Horizontal (Gama TT) pág. 09
Horizontal Conveyor Toasters-Ovens / Toasters-Fours à Convoyeur Horizontale
- 02** Tostadores de Cinta Vertical (Gama Buffet) pág. 15
Vertical Coveyor Toasters / Toasters à Convoyeur Verticale
- 03** Salamandras y Tostadores de Parrilla pág. 18
Salamanders and Toasters / Salamandres et Toasters
- 04** Hornos de Pizza (Gama TT Pizza) pág. 20
Pizza Ovens / Four à Pizza
- 05** Broiler (Gama TT BBQ) pág. 26
Automatic Broiler / Grilles à Convoyeur
- 06** Línea 600 pág. 28
Cooking Line 600 / Ligne de Cuisson 600
- 07** Línea 700 pág. 38
Cooking Line 700 / Ligne de Cuisson 700
- 08** Línea 900 pág. 48
Cooking Line 900 / Ligne de Cuisson 900
- 09** Línea Oriental pág. 50
Oriental Line / Ligne Oriental



- 10** Barbacoas De Agua pág. 54
Water Grills / Grille à Eau
- 11** Freidoras Sobremostrador (Gama FE) pág. 56
Fryers / Friteuses
- 12** Termos (Gama TLC) pág. 58
Thermos / Thermos
- 13** Palas de Quemar pág. 59
Caramelizers / Fer à Brûler
- 14** Condiciones de Venta pág. 60
Sales Conditions / Conditions de Vente



TOSTADOR DE TÚNEL VERTICAL
VERTICAL TUNNEL TOASTER / TOASTER VERTICAL À TUNNEL

Selector de Velocidad de la Cinta

Conveyor speed selector
Sélecteur de vitesse du ruban

Selector de Resistencia Superior o, Superior e Inferior

Heating Elements Selector
Sélecteur de résistance Supérieur ou, Supérieur et inférieur

Botón On (0) / Off (1)

Button
Bouton

Exterior e Interior en Acero Inoxidable

Exterior and Interior in Stainless Steel
Extérieur et intérieur en acier inoxydable

Dim. (mm) 362 L x 505 D x 384 H

2,2 kW

300 Tostadas/Hr

300 Toast/Hr

300 Toast/Hr



Pies regulables en altura

Feet adjustable in height
Pieds réglables en hauteur

Banda Transportadora

Conveyor
Convoyeur (ruban)

Cajón recogedor de migas

Crumbs tray
Tiroir ramasse-miettes

Descarga inferior

Vertical discharge
Déchargement verticale

REF. BUFFET 2200



Tostadores-Hornos de Cinta Horizontal (Gama TT)

01

Horizontal Conveyor Toasters-Ovens /
Toasters-Fours à Convoyeur Horizontale



TT3000



TT4500



TT6000



Tostadores-Hornos de Cinta Horizontal

Horizontal Conveyor Toasters-Ovens /
Toasters-Fours à Convoyeur Horizontale

De Cinta Radiantes

Radiant Conveyor / Convoyeur Radiant

Gama TT

01

SEGÚN NORMATIVA CE



TT3000 ML755



TT3001



TT4500 ML855



TT6000 XL1000



TT4500 ML1000 con Extras



**TT6000 XL1000 + TT6000 XL1300
con Extras**



**TT3000 ML755 + TT4500 ML1000 + TT6000 XL1300
con Extras**





Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Électr./ Gas	Dim. (mm)	Ancho Banda	Largo Banda	Altura Máx. Boca Entrada	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	Conveyor Width	Conveyor Length	Max. Height Entry Zone	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MSRP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	Largeur Ruban	Longueur Ruban	Hauteur Max. Zone d'Entrée	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP	Observations
TT3001	E	755x310x320	220	755	95	0,07	20	3	230V/1N	50-60	1.455 €	Selector de Resistencias. Enchufe Schuko / Resistance Selector. Schuko Plug / Régulateurs d'énergie. Fiche Schuko
TT3000 ML755	E	755x310x320	220	755	95	0,07	20	3	230V/1N 400V/2N	50-60	1.577 €	Reguladores Energía. Enchufe Schuko. / Energy Regulators. Schuko Plug / Régulateurs d'énergie. Fiche Schuko
TT3000 ML855	E	855x310x320	220	855	95	0,08	21	3	230V/1N 400V/2N	50-60	1.668 €	Reguladores Energía. Enchufe Schuko. / Energy Regulators. Schuko Plug / Régulateurs d'énergie. Fiche Schuko
TT3000 ML1000	E	1000x310x320	220	1000	95	0,1	22	3	230V/1N 400V/2N	50-60	1.698 €	Reguladores Energía. Enchufe Schuko. / Energy Regulators. Schuko Plug / Régulateurs d'énergie. Fiche Schuko
TT4500 ML755	E	755x410x320	320	755	95	0,1	25	4,5	230V/1N 400V/3N	50-60	2.195 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija. / Energy Regulators. Pinless Hose / Régulateurs d'énergie. Câble sans fiche
TT4500 ML855	E	855x410x320	320	855	95	0,11	26	4,5	230V/1N 400V/3N	50-60	2.305 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija. / Energy Regulators. Pinless Hose / Régulateurs d'énergie. Câble sans fiche
TT4500 ML1000	E	1000x410x320	320	1000	95	0,13	27	4,5	230V/1N 400V/3N	50-60	2.546 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija. / Energy Regulators. Pinless Hose / Régulateurs d'énergie. Câble sans fiche
TT6000 XL855	E	855x510x320	420	855	95	0,14	31	6	230V/1N 400V/3N	50-60	3.460 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija. / Energy Regulators. Pinless Hose / Régulateurs d'énergie. Câble sans fiche
TT6000 XL1000	E	1000x510x320	420	1000	95	0,16	32	6	230V/1N 400V/3N	50-60	3.460 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija. / Energy Regulators. Pinless Hose / Régulateurs d'énergie. Câble sans fiche
TT6000 XL1300	E	1300x510x320	420	1300	95	0,21	33	6	230V/1N 400V/3N	50-60	3.644 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija. / Energy Regulators. Pinless Hose / Régulateurs d'énergie. Câble sans fiche

* Indicar voltaje en el pedido. Otros voltajes disponibles / Indicate voltage when ordering. Other voltages available / Indiquez la tension lors de la commande. Autres tensions disponibles.

Características:

- Acero inoxidable
- Banda (cadena/cinta) con guías de 1,5 mm
- Descarga horizontal
- Resistencias blindadas
- Selector de resistencias (TT3001)
- Reguladores de energía (potencia) para resistencias superiores e inferiores (excepto TT3001)
- Regulador de la velocidad de la cinta para tiempos de cocción entre 40 seg. y 6 min.
- Bandeja de salida de serie
- Bandeja de entrada de serie (opcional TT3000 / TT3001)
- Ventilador de refrigeración en la caja de mandos de serie (opcional TT3000 / TT3001)
- Cajón recogedor de migas
- Pies regulables en altura

Features:

- Stainless steel
- Conveyor guides 1,5 mm thick
- Horizontal discharge
- Shielded heating elements
- Heating elements selector switch (TT3001)
- Resistor selector (TT3001)
- Energy (power) regulators for upper and lower resistances (except TT3001)
- Conveyor speed regulator for cooking times between 40 sec. and 6 min.
- Standard output tray
- Standard input tray (optional TT3000 / TT3001)
- Cooling fan in the control box as standard (optional TT3000 / TT3001)
- Crumb collector drawer
- Height adjustable feet

Caractéristiques:

- Acier inoxidabil
- Convoyeur (ruban) avec guides de 1,5 mm
- Décharge horizontale
- Résistances blindées
- Sélecteur de résistance (TT3001)
- Régulateurs d'énergie (puissance) pour résistances supérieures et inférieures (sauf TT3001)
- Régulateur de vitesse à bande pour des temps de cuisson compris entre 40 sec. et 6 minutes.
- Bac de sortie standard
- Bac d'alimentation standard (optionnel sur TT3000 / TT3001)
- Ventilateur de refroidissement dans le boîtier de commande en standard (optionnel sur TT3000 / TT3001)
- Tiroir ramasse-miettes
- Pieds réglables en hauteur

Opciones de personalización:

- Potencias: de 3kW a 6kW
- Voltajes: 110V, 230V, 400V
- Ancho de banda: desde 220 hasta 420 mm
- Largo de banda: desde 755 hasta 1300 mm
- Rangos de potencias y tiempos
- Apilables (hasta 3 máquinas de la misma gama)

Personalization Options:

- Powers: from 3kW to 6kW
- Voltages: 110V, 230V, 400V
- Conveyor width: from 220 to 420 mm
- Conveyor length: from 755 to 1300 mm
- Time and powers ranges
- Stackable (up to 3 machines of the same range)

Options de personnalisation:

- Puissance: des 3kW jusqu'à 6kW
- Voltages: 110V, 230V, 400V
- Largeur ruban: des 220 jusqu'à 420 mm
- Longueur ruban: des 755 jusqu'à 1300 mm
- Rangs de temps et puissances
- Superposition (jusqu'à trois machines de la même gamme)



www.dosilet.com



comercial@dosilet.com



+34 934 771 824 / 639 703 213

Extras Tostadores-Hornos de Cinta Horizontal

Extras Horizontal Conveyor Toasters-Ovens /
Extras Toasters-Fours à Convoyeur Horizontale

De Cinta Radiantes

Radiant Conveyor / Convoyeur Radiant

Gama TT

01

SEGÚN NORMATIVA CE



Ventana Abatible
Hinged Access Window
Fenêtre Vue Intérieur



Luz Interior
Inside Light
Lumière Intérieure



Bandeja Superior Caliente Platos
Heating Dish Tray
Plateau Chauffe Assiettes



Paracalores Multiposición
Adjustable Shutters
Réglement de Bouche de Charge



Bandeja de Entrada a Medida
Custom-made Input Tray
Plateau d'Entrée sur Mesure



Bandeja de Salida a Medida
Custom-made Output Tray
Plateau de Sortie sur Mesure



Kit Superposición
Stack Kit
Kit de Superposition



Base con Ruedas
Bases with Wheels
Base à Roulettes



Bandeja Perforada Rectangular
Rectangular Perforated Tray
Plateau Rectangulaire Perforé

Extras:

- Ventana abatible
- Luz interior
- Bandeja superior caliente-platos
- Paracalores multiposición (cambia altura de boca de entrada)
- Bandeja de entrada a medida
- Bandeja de salida a medida
- Kit de superposición
- Base con ruedas (60 cm de altura)
- Bandejas perforadas redondas ($\Phi= 250,300,350$ y 400 mm) y, bandejas perforadas rectangulares: ($176 \times 325 \times 200$ mm, $353 \times 325 \times 200$ mm y $530 \times 325 \times 200$ mm)

Extras:

- Hinged access window
- Inside light
- Heating dish tray
- Adjustable shutters
- Custom-made output tray
- Custom-made input tray
- Stack Kit
- Bases with wheels (60cm height)
- Perforated trays circular: ($\Phi= 250,300,350$ and 400 mm) rectangular ($176 \times 325 \times 200$ mm, $353 \times 325 \times 200$ mm and $530 \times 325 \times 200$ mm)

Extras:

- Fenêtre vue intérieur
- Lumière intérieure
- Plateau chauffe assiettes
- Réglement de bouche de charge multi-positions (modifie la hauteur d'entrée)
- Plateau d'entrée sur mesure
- Plateau de sortie sur mesure
- Kit de superposition
- Base à roulettes (hauteur 60 cm)
- Plateaux perforés ronds ($\Phi= 25,30,35$ et 40 cm) et rectangulaires ($176 \times 325 \times 200$ mm, $353 \times 325 \times 200$ mm et $530 \times 325 \times 200$ mm)





Producción de Pizzas por hora

Pizzas production per hour / Production de Pizzas par heure

Referencia Reference Référence	Φ = 250 mm	Φ = 300 mm	Φ = 350 mm	Φ = 400 mm	100x100
	Precocinada Precooked Précuit	Precocinada Precooked Précuit	Precocinada Precooked Précuit	Precocinada Precooked Précuit	Tostadas Toasts Toasts
TT4500 ML1000	60	50	-	-	900
TT6000 XL1300	60	50	42	37	1200

Extras *

Extras / Options

Extras/Extras/Extras	Referencia Reference Référence	PVP / MSRP / PP			
		TT3001	TT3000	TT4500	TT6000XL
Ventana Abatible y Luz Hinged Access Window and Light Fenêtre Vue Intérieur et Lumière	TTVL1	-	205 €	205 €	205 €
Bandeja Superior Calientaplatos Heating Dish Tray Plateau Chauffe Assiettes	TTBC1	-	225 €	-	-
	TTBC2	-	-	250 €	-
	TTBC3	-	-	-	295 €
Bandeja de Salida a Medida Custom-made Output Tray Plateau de Sortie sur Mesure	TTBSX...	?	?	?	?
Bandeja de Entrada Estándar Standard Input Tray Plateau d'Entrée Standard	TTBE1	-	49 €	-	-
	TTBE2	-	-	Stand.	-
	TTBE3	-	-	-	Stand.
Bandeja de Entrada a Medida Custom-made Input Tray Plateau d'Entrée sur Mesure	TTBEX...	?	?	?	?
Paracalores Multiposición (2 uds.) Adjustable Shutters (2 pcs) Réglement de Bouche de Charge Multipositions (2 pcs)	TTPM1	-	59 €	-	-
	TTPM2	-	-	Stand.	-
	TTPM3	-	-	-	Stand.
Kit de Superposición Stack Kit Kit de Superposition	TTKS1	-	299 €	-	-
	TTKS2	-	-	319 €	-
	TTKS3	-	-	-	369 €
Base con Ruedas Base with wheels Base à roulettes	500x500x600 mm TTBR7	-	-	-	599 €
Bandeja Perforada Redonda Circular Perforated Tray Plateau Circulaire Perforé	Φ= 250 mm TTBPR25	-	-	15 €	15 €
	Φ= 300 mm TTBPR30	-	-	18 €	18 €
	Φ= 350 mm TTBPR35	-	-	-	22 €
	Φ= 400 mm TTBPR40	-	-	-	29 €
Bandeja Perforada Rectangular Rectangular Perforated Tray Plateau Rectangulaire Perforé	176x325x20 mm TTBPC176	39 €	39 €	39 €	39 €
	353x325x20 mm TTBCP353	-	-	-	45 €
	530x325x20 mm TTBCP530	-	-	-	55 €

* Consultar/ Consult / Consulter (?)

* De Serie / Standard / Standard (Stand.)

* Otras opciones y extras posibles, PVP a consultar / Other possible options and extras, MSRP to consult / Autres options et extras possibles, PP à consulter



Tostadores-Hornos de Cinta Horizontal

Horizontal Conveyor Toasters-Ovens /
Toasters-Fours à Convoyeur Horizontale

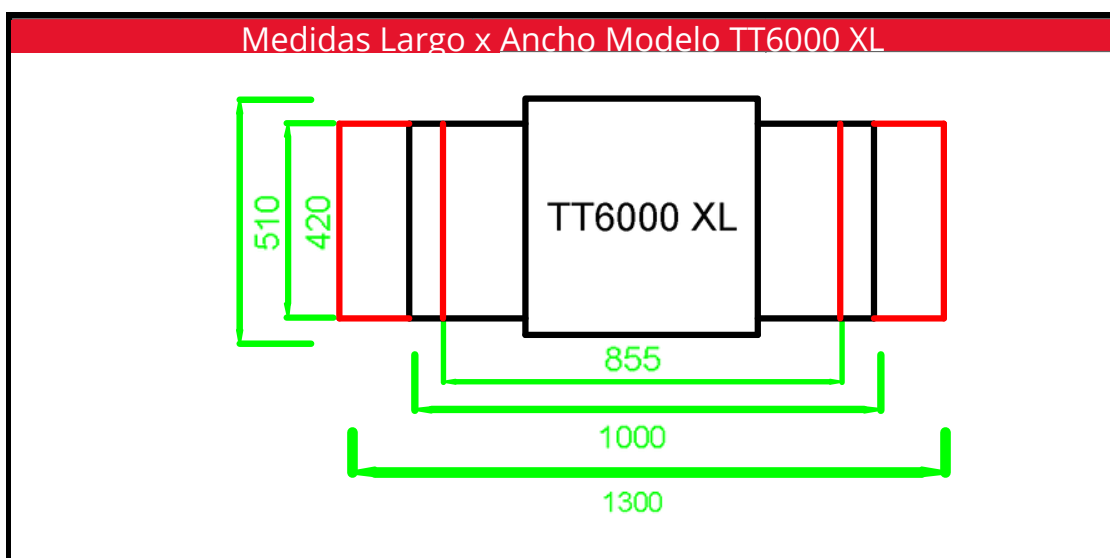
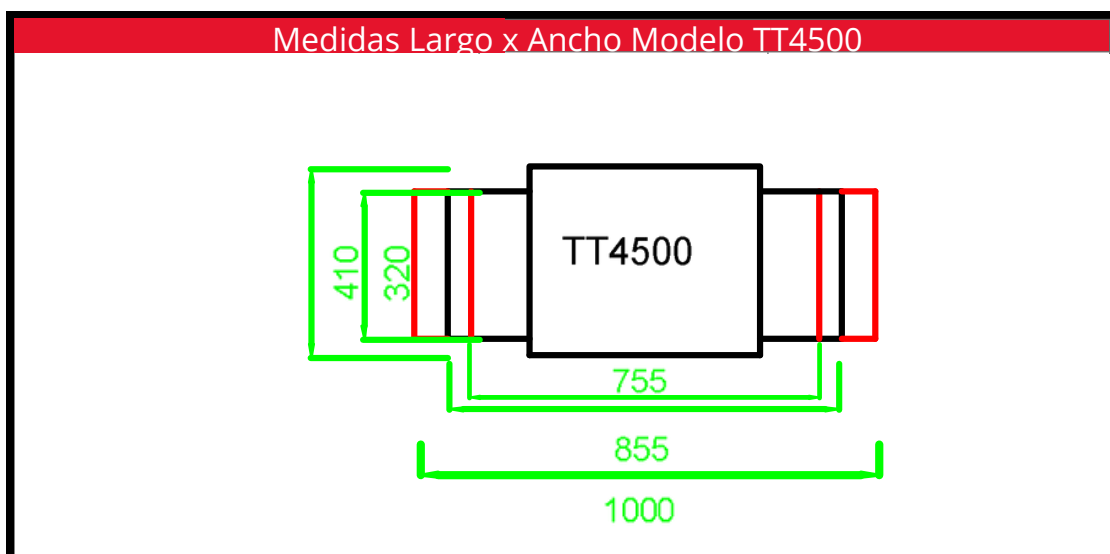
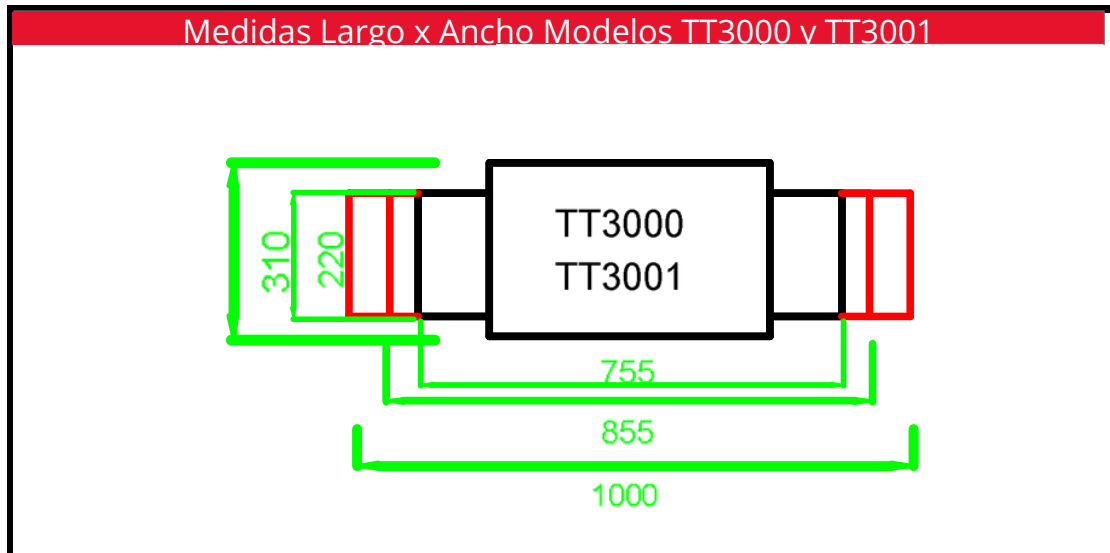
De Cinta Radiantes

Radiant Conveyor / Convoyeur Radiant

Gama TT

01

SEGÚN NORMATIVA CE



Tostadores de Cinta Vertical (Gama Buffet)

02

Vertical Conveyor Toasters /
Toasters à Convoyeur Verticale



BUFFET 2200 / BUFFET 2800



BUFFET 3000 / BUFFET 4000 XL



www.dosilet.com



comercial@dosilet.com



+34 934 771 824 / 639 703 213

Tostadores de Cinta Vertical

Vertical Conveyor Toasters / Toasters à Convoyeur Verticale

De Cinta Radiantes

Radiant Conveyor / Convoyeur Radiant

Gama Buffet

02

SEGÚN NORMATIVA CE



BUFFET 2200



BUFFET 2800



BUFFET 3000



BUFFET 4000 XL



Tostadores de Cinta Vertical

Vertical Conveyor Toasters / Toasters à Convoyeur Verticale

De Cinta Radiantes

Radiant Conveyor / Convoyeur Radiant

Gama Buffet

02

SEGÚN NORMATIVA CE

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	Ancho Banda	Altura Máx. Boca Entrada	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP	Tostadas/Hora
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	Conveyor Width	Max. Height Entry Zone	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MRSP	Toasts/Hour
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	Largeur Ruban	Hauteur Max. Zone d'Entrée	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP	Toasts/Heure
Buffet 2200	E	362x505x384	220	65	0.07	16	2.2	230/1N	50-60	1.101 €	300
Buffet 2200/1	E	362x505x384	220	65	0.07	16	2.2	400/2N	50-60	1.150 €	300
Buffet 2800	E	427x505x384	285	65	0.08	18	2.8	230/1N	50-60	1.418 €	360
Buffet 2800/1	E	427x505x384	285	65	0.08	18	2.8	400/2N	50-60	1.502 €	360
Buffet 3000	E	462x615x384	320	65	0.11	20	3	230/1N	50-60	1.470 €	650
Buffet 3000/1	E	462x615x384	320	65	0.11	20	3	400/2N	50-60	1.575 €	650
Buffet 4000XL	E	562x615x384	420	65	0.13	25	4	230/1N	50-60	1.675 €	850
Buffet 4000XL/1	E	562x615x384	420	65	0.13	25	4	400/2N	50-60	1.785 €	850

* Indicar voltaje en el pedido. Otros voltajes disponibles / Indicate voltage when ordering. Other voltages available / Indiquez la tension lors de la commande. Autres tensions disponibles.

Características:

- Acero inoxidable
- Banda (cadena/cinta) transportadora
- Descarga vertical
- Resistencias blindadas
- Selector de resistencias
- Regulador de tiempo/velocidad
- Cajón recogedor de migas
- Pies regulables en altura

Features:

- Stainless steel
- Conveyor
- Vertical discharge
- Shielded heating elements
- Heating elements selector
- Speed and time regulator
- Crumb collector drawer
- Height adjustable feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Convoyeur (chaîne/ruban)
- Déchargement verticale
- Résistances blindées
- Sélecteur de résistances
- Régulateur de temps et de vitesse
- Tiroir ramasse-miettes
- Pieds réglables en hauteur



Salamandras y Tostadores de Parilla

03

Salamanders and Toasters /
Salamandres et Toasters



GG4000



SEA600

Gama GG y SEA



GG4000



SEA600

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	Altura Máx. Boca Entrada	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	Max. Height Entry Zone	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MSRP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	Hauteur Max. Zone d'Entrée	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP	Observations
GG3000	E	630x365x370*	120	0,09	16	3	230V/1N	50-60	893 €	Solo resistencia superior/ Upper resistance only/ Résistance supérieure uniquement
GG4000	E	630x365x370*	120	0,09	17	4	230V/1N 400V/2N	50-60	1.034 €	Resistencia superior e inferior/ Upper and lower resistance/ Résistance supérieure et inférieure
SEA400	E	400x450x500		0,08	38	2	230V/1N	50-60	2.289 €	Solo resistencia superior/ Upper resistance only/ Résistance supérieure uniquement
SEA600	E	600x450x500		10	64	4	230V/1N 400V/2N	50-60	2.609 €	Solo resistencia superior/ Upper resistance only/ Résistance supérieure uniquement

*Con empuñadura de parrilla 630x470x370 mm / With grill handle 630x470x370 mm / Avec poignée grill 630x470x370 mm

Características:

- Acero inoxidable
- Resistencias blindadas
- Regulador de energía para cada resistencia
- Parrilla regulable en altura (GG)
- Bandeja recoge migas
- Techo móvil (SEA)

Features:

- Stainless steel
- Shielded heating elements
- Energy regulator for each heating element
- Height adjustable grill (GG)
- Crumb tray
- Moving Top (SEA)

Caractéristiques

- Acier inoxydable
- Résistances blindées
- Régulateur d'énergie pour chaque résistance
- Grille réglable en hauteur (GG)
- Bac à miettes
- Toit mobile (SEA)



Hornos de Pizza

Pizza Ovens / Fours à Pizza

04



TT6600 PL1200
TT6600 PL1400
TT9000 PL1400
TT11000 PL1400



TT13500 PL1800
TT17400 PL1800
TT21600 PL1800



Hornos de Pizza

Pizza Ovens / Fours à Pizza

De Cinta Radiantes

Radiant Conveyor / Convoyeur Radiant

Gama TT PIZZA

04



TT6600 PL1200



TT9000 PL1400



TT6600 PL1400



TT13500 PL1800



TT11000 PL1400



TT21600 PL1800



TT17400 PL1800





Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	Ancho Banda	Largo Banda	Altura Máx. Boca Entrada	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	Conveyor Width	Conveyor Length	Max. Height Entry Zone	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MSRP
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	Largeur Ruban	Longueur Ruban	Hauteur Max. Zone d'Entrée	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP
TT6600 PL1200	E	1200x640x350	420	1200	95	0,31	40	6,6 (2,6 + 4)	230/1N, 400/3N	50-60	4.495 €
TT6600 PL1400	E	1400x640x350	420	1400	95	0,31	40	6,6 (2,6 + 4)	230/1N, 400/3N	50-60	4.816 €
TT9000 PL1400	E	1400x760x350	540	1400	95	0,37	50	9 (4+5)	400/3N	50-60	5.906 €
TT11000 PL1400	E	1400x970x350	750	1400	95	0,59	60,9	11,6 (5,2+6,4)	400/3N	50-60	7.285 €
TT13500 PL1800	E	1800x760x350	540	1800	95	0,55	56,8	13,5 (6+7,5)	400/3N	50-60	10.309 €
TT17400 PL1800	E	1800x1050x350	750	1800	95	0,76	78,4	17,4 (6,9+10,5)	400/3N	50-60	11.445 €
TT21600 PL1800	E	1800x1150x350	850	1800	95	0,83	85,7	21,6 (9,6+12)	400/3N	50-60	13.400 €

* Se entregan con manguera sin clavija y con el sentido de giro de la cinta que se indique en el pedido

* Delivered with a plugless hose and with the direction of rotation of the conveyor indicated in the order

* Livré avec câble sans fiche et avec le sens de rotation du ruban indiqué dans la commande

Características:

- Acero inoxidable
- Banda (cadena/cinta) con guías de 1,5 mm
- Descarga horizontal
- Resistencias blindadas superiores e inferiores con varios niveles de potencia
- Regulador de tiempo y velocidad
- Detección automática de carga mediante fotocélula en modo ECO (reducción del consumo 50%) Opcional
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción
- Bandeja de salida, luz interior, ventana abatible, paracalores multiposición de serie
- kit apilable de serie (hasta 3 máquinas de esta gama)
- Ventilador de refrigeración en la caja de mandos
- Cajón recogedor de migas (1 central y 2 laterales)
- Pies regulables en altura

Features:

- Stainless steel
- Conveyor with 1.5 mm guides
- Horizontal discharge
- Upper and lower shielded resistors with various power levels
- Time and speed regulator
- Automatic load detection using photocell in ECO mode (50% consumption reduction) Optional
- Thermal insulation of the cooking chamber
- Output tray, interior light, folding window, multi-position heat shield as standard
- Stackable kit as standard (up to 3 machines from the same range)
- Cooling fan in control box
- Crumb collection drawer (1 central and 2 sides)
- Height adjustable feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Convoyeur (ruban) avec guides de 1,5 mm
- Décharge horizontale
- Résistances blindées supérieure et inférieure avec différents niveaux de puissance
- Régulateur de temps et de vitesse
- Détection automatique de la charge par photocellule en mode ECO (réduction de la consommation de 50%) Optionnel
- Isolation thermique de la chambre de cuisson
- Bac de sortie, éclairage intérieur, fenêtre rabattable, écran thermique multi-positions de série
- Kit empilable en standard (jusqu'à 3 machines de la même gamme)
- Ventilateur de refroidissement dans le boîtier de commande
- Tiroir ramasse-miettes (1 central et 2 latéraux)
- Pieds réglables en hauteur

Opciones de personalización:

- Potencias: desde 6,6 kW hasta 21,6kW
- Voltajes: 230V (opción sólo para TT6600 PL1400) y 400V
- Ancho de banda: desde 420 mm hasta 850 mm
- Largo de banda: desde 1400 mm hasta 1800 mm
- Rangos de potencias y tiempos
- Sentido de giro de la banda transportadora

Personalization Options:

- Powers: from 6.6 kW to 21.6kW
- Voltages: 230V (option only for TT6600 PL1400) and 400V
- Band width: from 420 mm to 850 mm
- Belt length: from 1400 mm to 1800 mm
- Power and time ranges
- Direction of rotation of the conveyor belt

Options de personnalisation:

- Puissances : de 6,6 kW à 21,6 kW
- Tensions : 230V (option uniquement pour TT6600 PL1400) et 400V
- Largeur de bande : de 420 mm à 850 mm
- Longueur de bande : de 1400 mm à 1800 mm
- Plages de puissance et de temps
- Sens de rotation de la bande transporteuse



Hornos de Pizza

Pizza Ovens / Fours à Pizza

De Cinta Radiantes

Radiant Conveyor / Convoyeur Radiant

04

Gama TT PIZZA

Extras

Extras / Extras

Extras/Extras/Extras	Referencia Reference Référence	PVP / MSRP / PP					
		TT6600	TT9000	TT11000	TT13500	TT17400	TT21600
Fotocélula / Photocell / Photocellule	Foto	1.049 €	1.049 €	1.049 €	1.049 €	1.049 €	1.049 €
Bandeja de Salida a Medida Custom-made Output Tray Plateau de Sortie sur Mesure	TTBSX...	?	?	?	?	?	?
Bandeja de Entrada a Medida Custom-made Input Tray Plateau d'Entrée sur Mesure	TTBEX...	?	?	?	?	?	?
Base con Ruedas Base with wheels Base à roulettes	600x600x300 mm TTBR1	546 €	-	-	-	-	-
Base con Ruedas Base with wheels Base à roulettes	600x600x600 mm TTBR2	546 €	-	-	-	-	-
Base con Ruedas Base with wheels Base à roulettes	1000x760x300 mm TTBR3	-	867 €	-	867 €	-	-
Base con Ruedas Base with wheels Base à roulettes	1000x760x600 mm TTBR4	-	867 €	-	867 €	-	-
Base con Ruedas Base with wheels Base à roulettes	1000x1000x300 mm TTBR5	-	-	1.049 €	-	1.049 €	1.049 €
Base con Ruedas Base with wheels Base à roulettes	1000x1000x600 mm TTBR6	-	-	1.049 €	-	1.049 €	1.049 €
Bandeja Perforada Redonda Circular Perforated Tray Plateau Circulaire Perforé	Φ 250 mm Φ 300 mm Φ 350 mm Φ 400 mm	TTBPR25 TTBPR30 TTBPR35 TTBPR40	16 € 18 € 24 € -	16 € 18 € 24 € 29 €	16 € 18 € 24 € 29 €	16 € 18 € 24 € 29 €	16 € 18 € 24 € 29 €
Bandeja Perforada Rectangular Rectangular Perforated Tray Plateau Perforé Rectangulaire	176x325x20 mm 353x325x20 mm 530x325x20 mm	TTBPC176 TTBCP353 TTBCP530	40 € 48 € 62 €	40 € 48 € 62 €	40 € 48 € 62 €	40 € 48 € 62 €	40 € 48 € 62 €

* Consultar / Consult / Consulter (?). * De Serie / Standard / Standard (Stand.) * Otras opciones y extras posibles, PVP a consultar / Other possible options and extras, MSRP to consult / Autres options et extras possibles, PP à consulter

Extras:

- Fotocélula
- Bandeja de entrada/salida a medida
- Base con ruedas:
 - 300 mm altura (para 3 hornos)
 - 600 mm de altura (para 2 hornos)
- Bandejas perforadas redondas:
 - 250 mm
 - 300 mm
 - 350 mm
 - 400 mm
- Bandejas perforadas rectangulares:
 - 176x325x20 mm
 - 353x325x20 mm
 - 530x325x20 mm

Extras:

- Photocell
- Custom input/output tray
- Base with wheels:
 - 300 mm high (for 3 ovens)
 - 600 mm high (for 2 ovens)
- Round perforated trays:
 - 250 mm
 - 300 mm
 - 350 mm
 - 400 mm
- Rectangular perforated trays:
 - 176x325x20 mm
 - 353x325x20 mm
 - 530x325x20 mm

Extras:

- Photocellule
- Bac d'entrée/sortie personnalisé
- Base à roulettes :
 - Hauteur 300 mm (pour 3 fours)
 - 600 mm de hauteur (pour 2 fours)
- Plateaux ronds perforés :
 - 250mm
 - 300 mm
 - 350mm
 - 400mm
- Plateaux perforés rectangulaires:
 - 176x325x20mm
 - 353x325x20mm
 - 530x325x20mm

Producción de Pizzas por hora

Pizzas production per hour / Production de Pizzas par heure

Referencia Reference Référence	Φ = 250 mm		Φ = 300 mm		Φ = 350 mm		Φ = 400 mm		Φ = 450 mm		Φ = 500 mm	
	Masa / Mass / Masse	Masa / Mass / Masse	Masa / Mass / Masse	Masa / Mass / Masse	Masa / Mass / Masse	Masa / Mass / Masse	Masa / Mass / Masse	Masa / Mass / Masse	Masa / Mass / Masse	Masa / Mass / Masse	Masa / Mass / Masse	Masa / Mass / Masse
	Precocinada Precooked Précuit * T= 2 min	Fresca Fresh Frais * T= 3 min	Precocinada Precooked Précuit * T= 2 min	Fresca Fresh Frais * T= 3 min	Precocinada Precooked Précuit * T= 2 min	Fresca Fresh Frais * T= 3 min	Precocinada Precooked Précuit * T= 2 min	Fresca Fresh Frais * T= 3 min	Precocinada Precooked Précuit * T= 2 min	Fresca Fresh Frais * T= 3 min	Precocinada Precooked Précuit * T= 2 min	Fresca Fresh Frais * T= 3 min
TT6600 PL1200	71	53	52	39	44	33	38	28	-	-	-	-
TT6600 PL1400	71	53	52	39	44	33	38	28	-	-	-	-
TT9000 PL1400	144	108	100	75	58	43	47	35	41	27	36	24
TT11000 PL1400	216	144	144	96	105	70	90	60	54	36	39	26
TT13500 PL1800	240	180	167	125	97	73	78	58	68	45	60	40
TT17400 PL1800	360	240	240	160	180	120	150	100	89	60	65	44
TT21600 PL1800	405	270	300	225	200	135	168	112	133	89	70	46

*Tiempo de cocción estimado para una pizza napolitana margarita / Estimated cooking time for a Neapolitan Margherita pizza / Temps de cuisson estimé pour une pizza napolitaine Margherita



www.dosilet.com



comercial@dosilet.com



+34 934 771 824 / 639 703 213

Hornos de Pizza

Pizza Ovens / Fours à Pizza

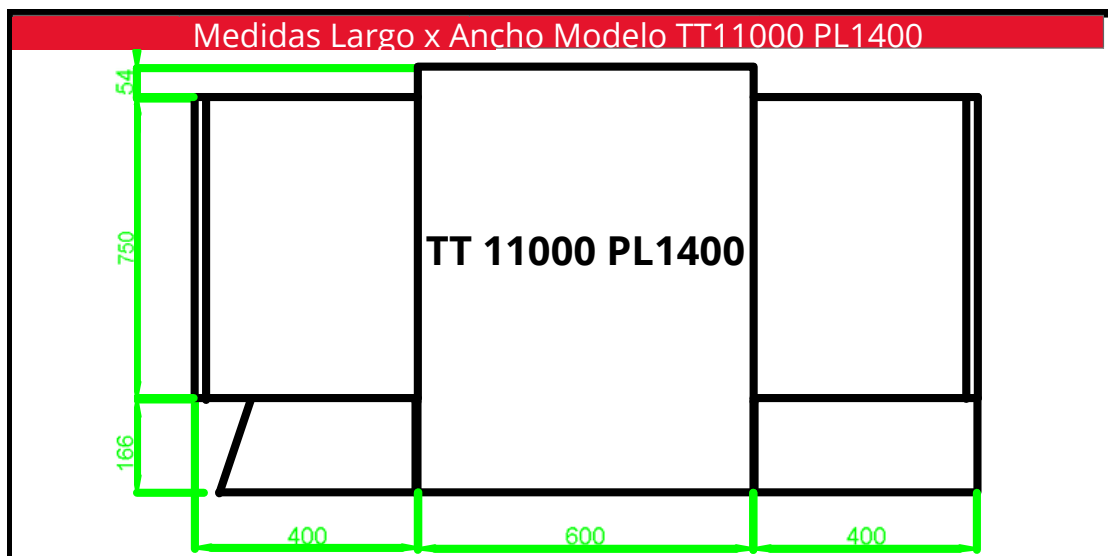
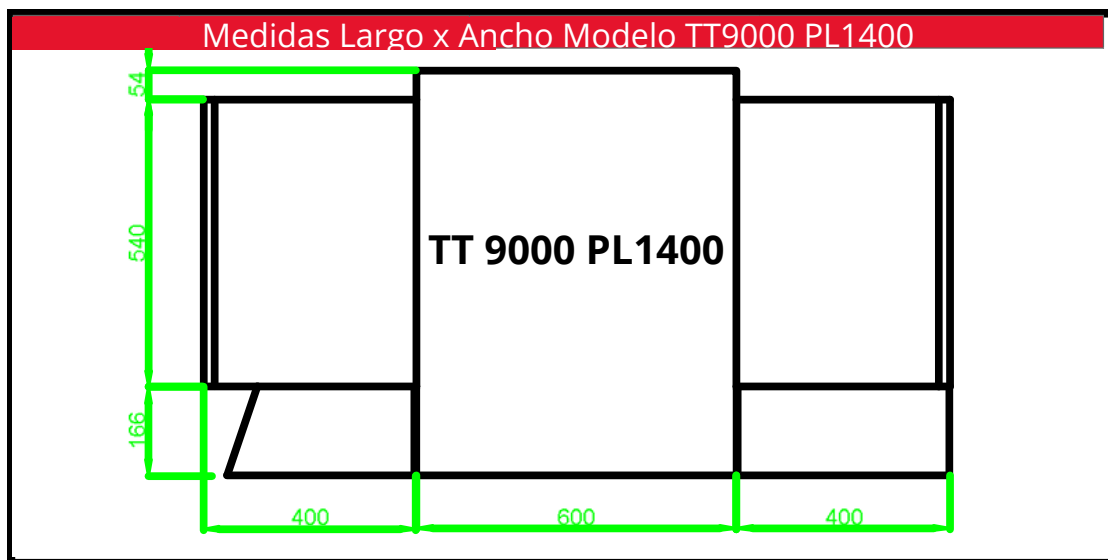
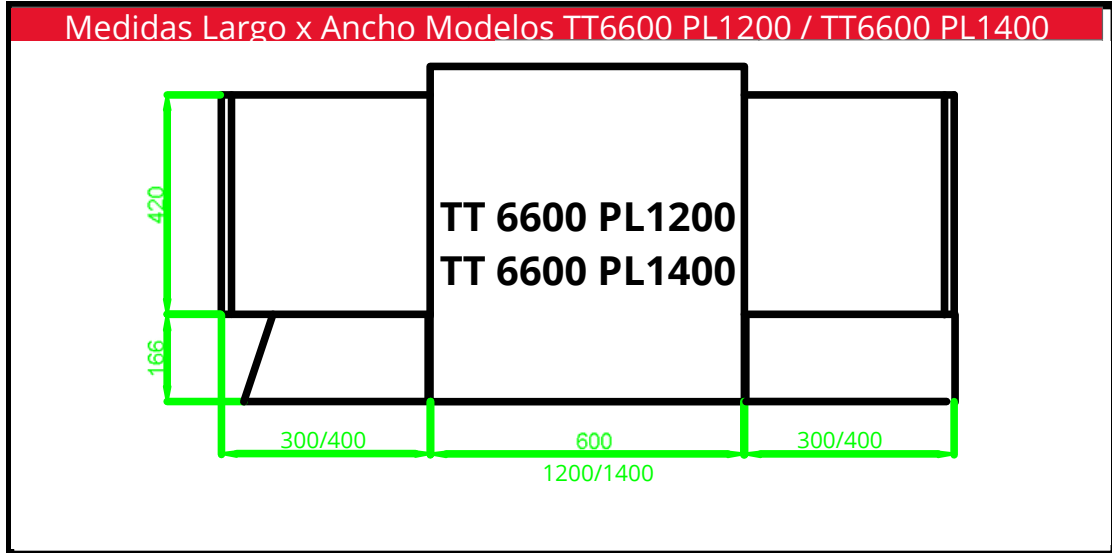
De Cinta Radiantes

Radiant Conveyor / Convoyeur Radiant

04

Gama TT PIZZA

SEGÚN NORMATIVA CE



Hornos de Pizza

Pizza Ovens / Fours à Pizza

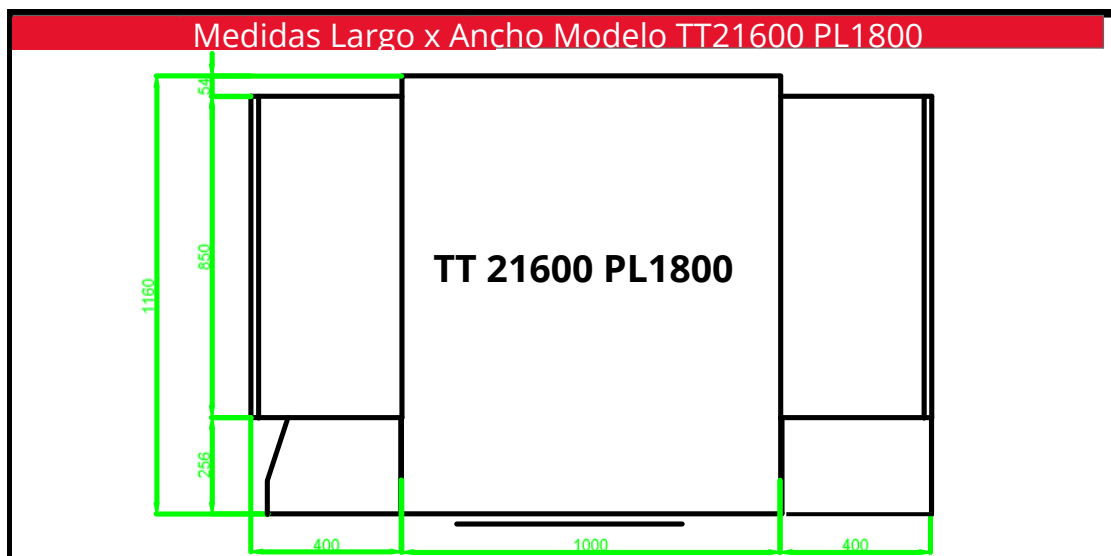
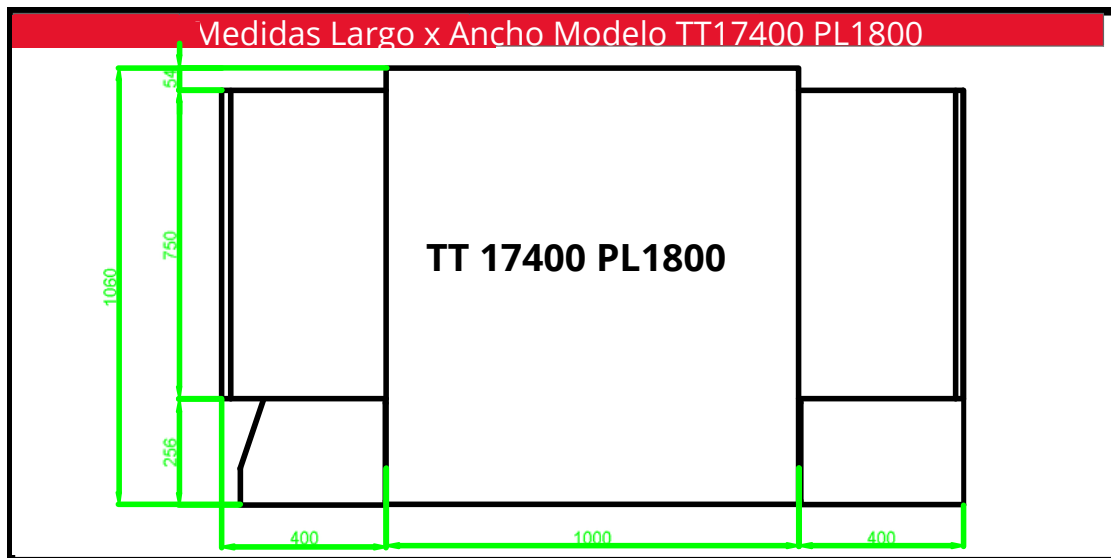
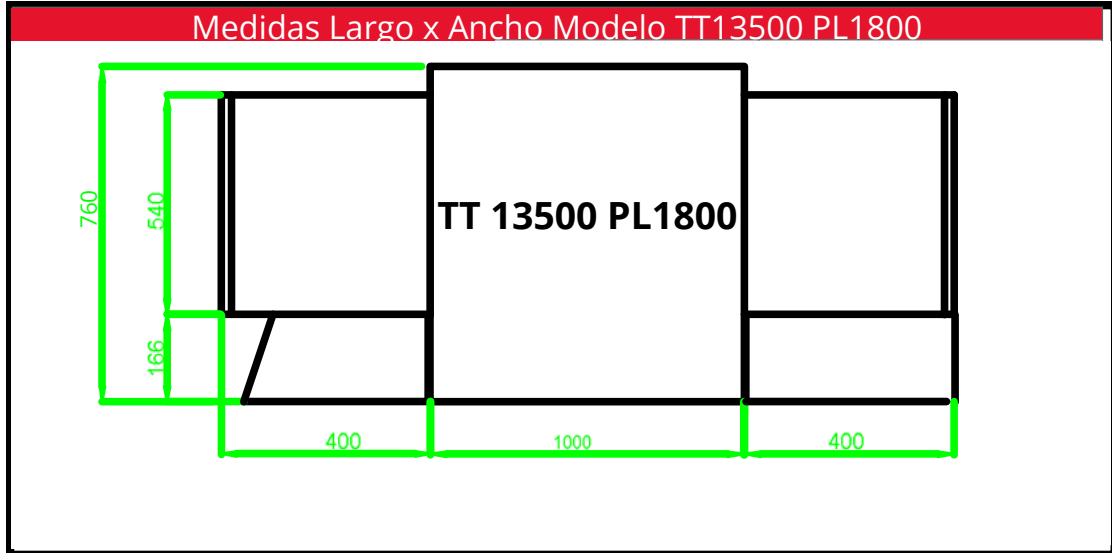
De Cinta Radiantes

Radiant Conveyor / Convoyeur Radiant

04

Gama TT PIZZA

SEGÚN NORMATIVA CE



Broiler Gama TT BBQ

Automatic Broiler / Broiler

05

Novedad 2024

New 2024

Nouveau 2024



TTBBQ7000



TTBBQ10000



Broiler TTBBQ

Automatic Broiler / Broiler

De Cinta Radiantes

Radiant Conveyor / Convoyeur Radiant

Gama TT BBQ

05

SEGÚN NORMATIVA CE

Edición Carne

Meat Edition

Édition Viande



TTBBQ7000



TTBBQ10000

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	Dim. (mm)	Ancho Banda	Altura Máx. Boca Entrada	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	Conveyor Width	Max. Height Entry Zone	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MRSP
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	Largeur Ruban	Hauteur Max. Zone d'Entrée	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP
TTBBQ7000/1	E	1100x540x350	220	95	0,34	42	7	400V/3N	50-60	6.359 €
TTBBQ7000/3	E	1100x540x350	220	95	0,34	42	7	220V/2	60	6.359 €
TTBBQ10000/1	E	1100x640x350	320	95	0,38	45	10	400V/3N	50-60	7.285 €
TTBBQ10000/3	E	1100x640x350	320	95	0,38	45	10	220V/2	60	7.285 €

Características:

- Acero inoxidable
- Banda transportadora con guías de 1.5 mm
- Descarga horizontal
- Reguladores de potencia independientes para cada resistencia, regulables del 0% al 100% y, con posición on/off
- Regulador de tiempo/velocidad
- Bandeja de salida de serie
- Cámara de cocción con contenedor de agua para recogida de residuos
- Pies ajustables en altura
- Directiva 2006/42/CE Seguridad

Features:

- Stainless Steel
- Conveyor guides 1.5 mm thick
- Horizontal discharge
- Independent power regulators for lower/upper heating elements, adjustable from 0% to 100% with on/off position
- Time/Speed regulator
- Support tray at end of run
- Cooking chamber with water container for waste collection
- Feet adjustable in height
- Directive 2006/42/CE Safety

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Guides du convoyeur de 1.5 mm
- Déchargement horizontale
- Régulateurs de puissance indépendants pour résistances inférieures et supérieures réglables de 0% à 100% avec position marche/arrêt
- Régulateur de Temps/Vitesse
- Plateau de sortie
- Chambre de cuisson avec un conteneur d'eau pour la collecte des déchets
- Directive 2006/42/CE Sécurité



www.dosilet.com



comercial@dosilet.com



+34 934 771 824 / 639 703 213

Línea de Cocción Modular 600

Cooking Line 600 /
Ligne de Cuisson 600

06



Cocinas 600

Cooking Range and Tops 600 / Gamme de Cuisson 600

pág. 30



Fry Tops 600

Griddles 600 / Plaques à Snacker 600

pág. 32



Freidoras 600

Fryers / Friteuses 600

pág. 35

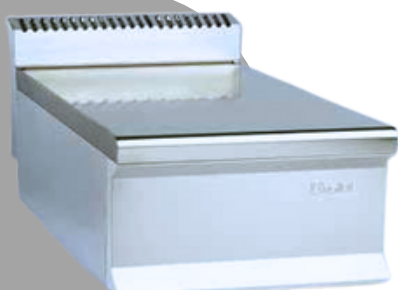




Barbacoas 600

Barbacues 600 / Barbacues 600

pág. 36



Bases Soporte y Elementos Neutros 600

Base Tables and Neutral Elements 600 /
Base Tableset Meubles Neutres 600

pág. 37



Línea de Cocción Modular 600

Cooking Line 600 / Ligen de Cuisson 600

06

Cocinas 600

Cooking Range 600 / Gamme de Cuisson 600



L6CE30



L6CG30



L6CE60



L6CG60V2BS



L6 Modular



Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m ³ Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m ³ Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MRSP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m ³ Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP	Observations
Eléctricos SIN Base (Sobre mostrador) / Electric WITHOUT Base (Countertop) / Électrique SANS Base (À Poser)									
L6CE30	E	300x600x340	0,06	10	4	230/1N, 400/2N	50-60	672 €	Placas 2 kw / 2 kW Plates / Plaques de 2 kW
L6CE60	E	600x600x340	0,12	20	8	230/1N, 400/3N	50-60	1.155 €	Placas 2 kw / 2 kW Plates / Plaques de 2 kW
Eléctricos CON Base Abierta / Electric WITH Open Base / Électrique AVEC Base Ouverte									
L6CE60BS	E	600x600x910	0,33	24	8	230/1N, 400/2N	50-60	1.523 €	Placas 2 kw / 2 kW Plates / Plaques de 2 kW
Gas SIN Base (Sobre mostrador) / Gas WITHOUT Base (Countertop) / Gaz SANS Base (À poser)									
L6CG30	G	300x600x340	0,06	17	3,6	-	-	751 €	1 fuego, parrilla hierro fundido / 1 burner, cast iron grill / 1 brûleur, grill en fonte
L6CG30V2	G	300x600x270	0,06	18	9	-	-	935 €	2 fuegos (1 x 3,5 kW y 1 x 5,5 kW) *Parrillas inox / 2 burners (1 x 3.5 kW and 1 x 5.5 kW) *Stainless steel grills / 2 brûleurs (1 x 3,5 kW et 1 x 5,5 kW) *Grilles en acier inoxydable
L6CG60V2	G	600x600x270	0,09	24	18	-	-	1.370 €	4 fuegos (2 x 3,5 kW y 2 x 5,5 kW) *Parrillas inox / 4 burners (2 x 3.5 kW and 2 x 5.5 kW) *Stainless steel grills / 4 brûleurs (2 x 3,5 kW et 2 x 5,5 kW) *Grilles en acier inoxydable
Gas CON Base Abierta / Gas WITH Open Base / Gaz AVEC Base Ouverte									
L6CG60V2BS	G	600x600x850	0,31	38	18	-	-	1.733 €	4 fuegos (2 x 3,5 kW y 2 x 5,5 kW) *Parrillas inox / 4 burners (2 x 3.5 kW and 2 x 5.5 kW) *Stainless steel grills / 4 brûleurs (2 x 3,5 kW et 2 x 5,5 kW) *Grilles en acier inoxydable

Características:

- Acero inoxidable
- Eléctrica o gas
- Grifo con dispositivo de seguridad (gas)
- Quemadores estancos de acero inoxidable y latón
- Parrilla de hierro fundido o acero inoxidable (según modelos)
- Pies ajustables en altura

Features:

- Stainless steel
- Electric or gas
- Tap with safety device (gas)
- Waterproof stainless steel and brass burners
- Cast iron or stainless steel grill (depending on models)
- Height adjustable feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Électrique ou gaz
- Robinet avec dispositif de sécurité (gaz)
- Brûleurs étanches en acier inoxydable et en laiton
- Grille en fonte ou inox (selon modèles)
- Pieds réglables en hauteur



Línea de Cocción Modular 600

Cooking Line 600 / Ligen de Cuisson 600

Fry tops 600

Griddles 600 / Plaques à Snacker 600

06



L6FCE40



L6FHG60



L6FCE90



L6FCG120



L6FCG60BS



Línea de Cocción Modular 600

Cooking Line 600 / Ligen de Cuisson 600

06

Fry tops 600

Griddles 600 / Plaques à Snacker 600

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MRSP
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP
Eléctricos SIN Base (Sobremostrador) / Electric WITHOUT Base (Countertop) / Électrique SANS Base (À Poser)								
			Cromo Duro	Hard Chrome	Chrome Dur			
L6FCE40	E	400x600x340	0,08	35	4	400/2N	50-60	1.825 €
L6FCE60	E	600x600x340	0,12	55	6	400/3N	50-60	1.911 €
L6FCE90	E	900x600x340	0,18	75	9	400/3N	50-60	2.655 €
L6FCE120	E	1200x600x340	0,24	90	12	400/3N	50-60	3.974 €
			Acero Rectificado	Rectified Steel	Acier Rectifié			
L6FHE40	E	400x600x340	0,08	35	4	400/2N	50-60	1.500 €
L6FHE60	E	600x600x340	0,12	55	6	400/3N	50-60	1.675 €
L6FHE90	E	900x600x340	0,18	75	9	400/3N	50-60	2.247 €
L6FHE120	E	1200x600x340	0,24	90	12	400/3N	50-60	3.376 €
Eléctricos CON Base Abierta / Electric WITH Open Base / Électrique AVEC Base Ouverte								
			Cromo Duro	Hard Chrome	Chrome Dur			
L6FCE60BS	E	600x600x910	0,32	69	6	400/3N	50-60	2.352 €
L6FCE90BS	E	900x600x910	0,49	92	9	400/3N	50-60	3.098 €
L6FCE120BS	E	1200x600x910	0,65	110	12	400/3N	50-60	4.547 €
			Acero Rectificado	Rectified Steel	Acier Rectifié			
L6FHE60BS	E	600x600x910	0,32	69	6	400/3N	50-60	2.111 €
L6FHE90BS	E	900x600x910	0,49	92	9	400/3N	50-60	2.730 €
L6FHE120BS	E	1200x600x910	0,65	110	12	400/3N	50-60	3.943 €
Gas SIN Base (Sobremostrador) / Gas WITHOUT Base (Countertop) / Gaz SANS Base (À poser)								
			Cromo Duro	Hard Chrome	Chrome Dur			
L6FCG60	G	600x600x340	0,12	60	10	-	-	2.079 €
L6FCG90	G	900x600x340	0,18	80	15	-	-	2.688 €
L6FCG120	G	1200x600x340	0,24	99	20,4	-	-	4.184 €
			Acero Rectificado	Rectified Steel	Acier Rectifié			
L6FHG60	G	600x600x340	0,12	59	10	-	-	1.628 €
L6FHG90	G	900x600x340	0,18	78	15	-	-	2.016 €
L6FHG120	G	1200x600x340	0,24	97	20,4	-	-	3.350 €
Gas CON Base Abierta / Gas WITH Open Base / Gaz AVEC Base Ouverte								
			Cromo Duro	Hard Chrome	Chrome Dur			
L6FCG60BS	G	600x600x910	0,32	74	10	-	-	2.447 €
L6FCG90BS	G	900x600x910	0,49	97	15	-	-	3.150 €
L6FCG120BS	G	1200x600x910	0,65	119	20,4	-	-	4.877 €
			Acero Rectificado	Rectified Steel	Acier Rectifié			
L6FHG60BS	G	600x600x910	0,32	73	10	-	-	2.053 €
L6FHG90BS	G	900x600x910	0,49	95	15	-	-	2.499 €
L6FHG120BS	G	1200x600x910	0,65	117	20,4	-	-	3.917 €

* Indicar voltaje en el pedido. Otros voltajes disponibles / Indicate voltage when ordering. Other voltages available /

Indiquez la tension lors de la commande. Autres tensions disponibles.



www.dosilet.com



comercial@dosilet.com



+34 934 771 824 / 639 703 213



Características:

- Acero inoxidable
- Encimera de 20 mm
- Superficie de cocción en hierro satinado o cromo duro pulido de 90 micras
- Peto anti-salpicaduras
- Soldadura superior continua
- Cajón recogedor de grasas frontal extraíble
- Frontal desmontable para reparaciones
- Quemadores tubulares de acero inoxidable
- Termostatos de temperatura (modelos eléctricos y modelos de gas con encimera de cromo duro) o válvula Máx./Mín. (modelos de gas con encimera de acero rectificad)
- Termostato de seguridad (modelos eléctricos)
- Piloto de temperatura (modelos eléctricos)
- Llama piloto (cromo-gas)
- Pies ajustables en altura

Features:

- Stainless steel
- 20 mm countertop
- Cooking top in satin finish iron or 90 micron polished hard chrome
- Anti-splash guard
- Continuous top welding
- Removable front grease collection drawer
- Removable front for repairs
- Tubular stainless steel burners
- Temperature thermostats (electric models and gas models with hard chrome countertop) or Max/Min valve. (gas models with rectified steel countertop)
- Safety thermostat (electric models)
- Temperature pilot (electric models)
- Pilot flame (gas chrome)
- Height adjustable feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Plaque de cuisson de 20 mm d'épaisseur
- Surface de cuisson en fer satiné ou chrome dur poli 90 microns
- Protection anti-éclaboussures
- Soudure supérieure continue
- Tiroir de récupération des graisses avant amovible
- Panneau avant amovible pour réparations
- Brûleurs tubulaires en acier inoxydable
- Thermostats de température (modèles électriques et modèles à gaz avec plaque en chrome dur) ou valve Max/Min. (modèles gaz avec plaque de cuisson en acier rectifié)
- Thermostat de sécurité (modèles électriques)
- Pilote de température (modèles électriques)
- Flamme voyeuse (gaz chrome)
- Pieds réglables en hauteur



Línea de Cocción Modular 600

Cooking Line 600 / Ligen de Cuisson 600

Freidoras 600

Fryers 600 / Friteuses 600

06



L6FE30

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MRSP
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP
L6FE30	E	300x600x340	0,08	20	3,3	230/1N	50-60	1.034 €

* Indicar voltaje en el pedido. Otros voltajes disponibles / Indicate voltage when ordering. Other voltages available /

Indiquez la tension lors de la commande. Autres tensions disponibles.

Características:

- Acero inoxidable
- Con cuba
- Grifo de vaciado
- Termostatos de temperatura y de seguridad
- Pilotos de conexión y de temperatura
- Soporte para la cesta
- Cesta de acero inoxidable con empuñadura en ABS
- Pies regulables en altura
- Opcional dos cestas en una cuba

Features:

- Stainless steel
- With tank
- Drain tap
- Temperature and safety thermostats
- Connection and temperature pilots
- Basket support
- Stainless steel basket with ABS handle
- Height adjustable feet
- Optional two baskets in a tank

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Avec bassin
- Robinet de vidange
- Thermostats de température et de sécurité
- Pilotes de connexion et de température
- Support panier
- Panier en acier inoxydable avec poignée en ABS
- Pies réglables en hauteur
- En option deux paniers dans une bassin



www.dosilet.com



comercial@dosilet.com



+34 934 771 824 / 639 703 213

Línea de Cocción Modular 600

Cooking Line 600 / Ligen de Cuisson 600

Barbacoas de Piedra Volcánica 600

Lavastone Barbecues and Grills 600 /

Barbecues et Grilles Pierre Lavique 600

06



L6PG60



L6PG60BS

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	MSRP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	kW	PP	Observations
SIN Base/ WITHOUT Base / SANS Base							
L6PG60	G	600x600x340	0,12	48	13,6	1.811 €	
L6PG80	G	800x600x340	0,18	68	20,4	2.121 €	
CON Base Abierta / WITH Open Base / AVEC Base Ouverte							
L6PG60BS	G	600x600x910	0,32	62	13,6	2.268 €	
L6PG80BS	G	800x600x910	0,49	85	20,4	2.615 €	
Accesorios / Accessories / Accessoires							
915-01	-	-	-	4	-	*	Piedra Volcánica/Lavastone/Pierre Lavique
915-02	-	-	-	2	-	*	Briquetas Cerámicas/Ceramic Briquettes Briquettes de Céramique(60 Uds./Units/Unités)

*PVP a consultar/ MRSP to consult/ PP à consulter

Características:

- Acero inoxidable
- Peto anti-salpicaduras desmontable
- Quemadores tubulares de acero inoxidable con diseño especial para evitar obstrucciones
- Parrilla de acero inoxidable regulable en altura
- Cajón recogedor de grasas extraíble
- Pies regulables en altura

Features:

- Stainless steel
- Removable anti-splash bib
- Tubular stainless steel burners with special design to avoid clogging
- Height-adjustable stainless steel grill
- Removable grease collection drawer
- Height adjustable feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Bavoir anti-éclaboussures amovible
- Brûleurs tubulaires en acier inoxydable de conception spéciale pour éviter le colmatage
- Grille en acier inoxydable réglable en hauteur
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Pieds réglables en hauteur



Línea de Cocción Modular 600

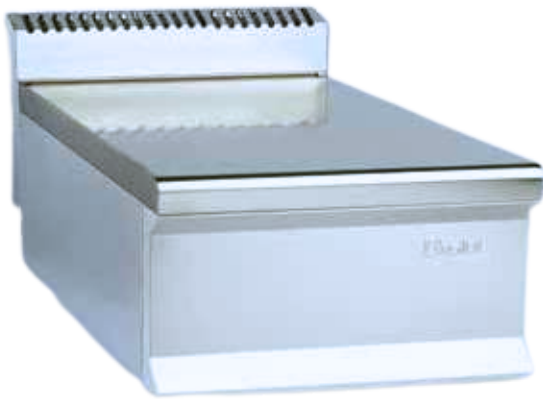
Cooking Line 600 / Ligen de Cuisson 600

Bases Soportes y Elementos Neutros 600

Bases Tables and Neutral Elements 600 /

Bases Tables et Meubles Neutres 600

06



L6EN60



L6BS120

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	MSRP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	PP	Observations
L6BS60	-	600X520X570	0,18	14	368 €	Base Soporte/Support Base/Base Support
L6BS90	-	900X520X570	0,27	17	441 €	Base Soporte/Support Base/Base Support
L6BS120	-	1200X520X570	0,36	20	499 €	Base Soporte/Support Base/Base Support
L6EN60	-	600X600X340	0,12	19	362 €	Elemento Neutro/Neutral Element/Élément Neutre

Características:

- Acero inoxidable
- Pies regulables en altura

Features:

- Stainless steel
- Height adjustable feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Pieds réglables en hauteur



Línea de Cocción Modular 700

Cooking Line 700 /
Ligne de Cuisson 700

07



Cocinas 700

Cooking Range and Tops 700 / Gamme de Cuisson 7

pág. 40



Fry Tops 700

Griddles 700 / Plaques à Snacker 700

pág. 42



Freidoras 700

Fryers / Friteuses 700

pág. 45





Barbacoas 700

Barbecues 700 / Barbecues 700

pág. 46



Bases Soporte y Elementos Neutros 700

Base Tables and Neutral Elements 700
/ Bases Tables et Meubles Neutre 700

pág. 47



Línea de Cocción Modular 700

Cooking Line 700 / Ligen de Cuisson 700

Cocinas 700

Cooking Range 700 / Gamme de Cuisson 700

07



L7CG40/1



L7CG40BS1



L7CG80/1



L7CG80BS1



L7CG80HG1



L7CG80BS1 + L7CG40BS1



Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Électr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MRSP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP	Observations
Gas SIN Base (Sobremostrador) / Gas Without Base (Countertop) / Gaz Sans Base (À poser)									
L7CG40/1	G	400x700x280	0,08	24	11	-	-	1.255 €	2 x 5,5 kW, parrillas hierro fundido / 2 x 5,5 kW, cast iron grills/ 2 x 5,5 kW, grilles en fonte
L7CG40/2	G	400x700x280	0,08	24	13	-	-	1.360 €	1 x 5,5 kW, 1 x 7,5 kW, parrillas hierro fundido/ 1 x 5,5 kW, 1 x 7,5 kW, cast iron grills/ 1 x 5,5 kW, 1 x 7,5 kW, grilles en fonte
L7CG80/1	G	800x700x280	0,15	54	22	-	-	1.937 €	4 x 5,5 kW, parrillas hierro fundido/ 4 x 5,5 kW, cast iron grills/ 4 x 5,5 kW, grilles en fonte
L7CG80/2	G	800x700x280	0,15	54	26	-	-	2.042 €	2 x 5,5 kW, 2 x 7,5 kW, parrillas hierro fundido/ 2 x 5,5 kW, 2 x 7,5 kW, cast iron grills/ 2 x 5,5 kW, 2 x 7,5 kW, grilles en fonte
L7CG120/1	G	1200x700x280	0,23	78	33	-	-	2.620 €	6 x 5,5 kW, parrillas hierro fundido/ 6 x 5,5 kW, cast iron grills/ 6 x 5,5 kW, grilles en fonte
L7CG120/2	G	1200x700x280	0,23	78	39	-	-	2.830 €	3 x 5,5 kW, 3 x 7,5 kW, parrillas hierro fundido/ 3 x 5,5 kW, 3 x 7,5 kW, cast iron grills/ 3 x 5,5 kW, 3 x 7,5 kW, grilles en fonte
Gas CON Base Abierta / Gas WITH Open Base / Gaz AVEC Base Ouverte									
L7CG40BS1	G	400x700x850	0,23	35	11	-	-	1.617 €	2 x 5,5 kW, parrillas hierro fundido / 2 x 5,5 kW, cast iron grills/ 2 x 5,5 kW, grilles en fonte
L7CG40BS2	G	400x700x850	0,23	35	13	-	-	1.722 €	1 x 5,5 kW, 1 x 7,5 kW, parrillas hierro fundido/ 1 x 5,5 kW, 1 x 7,5 kW, cast iron grills/ 1 x 5,5 kW, 1 x 7,5 kW, grilles en fonte
L7CG80BS1	G	800x700x850	0,47	70	22	-	-	2.378 €	4 x 5,5 kW, parrillas hierro fundido/ 4 x 5,5 kW, cast iron grills/ 4 x 5,5 kW, grilles en fonte
L7CG80BS2	G	800x700x850	0,47	70	26	-	-	2.483 €	2 x 5,5 kW, 2 x 7,5 kW, parrillas hierro fundido/ 2 x 5,5 kW, 2 x 7,5 kW, cast iron grills/ 2 x 5,5 kW, 2 x 7,5 kW, grilles en fonte
L7CG120BS1	G	1200x700x850	0,7	100	33	-	-	3.140 €	6 x 5,5 kW, parrillas hierro fundido/ 6 x 5,5 kW, cast iron grills/ 6 x 5,5 kW, grilles en fonte
L7CG120BS2	G	1200x700x850	0,7	100	39	-	-	3.350 €	3 x 5,5 kW, 3 x 7,5 kW, parrillas hierro fundido/ 3 x 5,5 kW, 3 x 7,5 kW, cast iron grills/ 3 x 5,5 kW, 3 x 7,5 kW, grilles en fonte
Gas CON Horno de Gas / Gas WITH Gas Oven / Gaz AVEC Four À Gaz									
L7CG80HG1	G	800x700x850	0,47	112	26	-	-	3.460 €	4 Fuegos de 5,5 kW, horno 4 kW, parrillas hierro fundido/ 4 5.5 kW burners, 4 kW oven, cast iron grills/ 4 brûleurs 5,5 kW, four 4 kW, grilles en fonte
L7CG80HG2	G	800x700x850	0,47	112	30	-	-	3.565 €	2 x 5,5 kW, 2 x 7,5 kW, horno 4 kW, parrillas hierro fundido/ 2 x 5,5 kW, 2 x 7,5 kW, 4 kW oven, cast iron grills/ 2 x 5,5 kW, 2 x 7,5 kW, four 4 kW, grilles en fonte
L7CG120HG1	G	1200x700x850	0,7	145	37	-	-	4.379 €	6 x 5,5 kW, horno 4 kW, parrillas hierro fundido/ 6 x 5,5 kW, horno 4 kW, parrillas hierro fundido/ 6 x 5,5 kW, four 4 kW, grilles en fonte
L7CG120HG2	G	1200x700x850	0,7	145	43	-	-	4.589 €	3 x 5,5 kW, 3 x 7,5 kW, horno 4 kW, parrillas hierro fundido/ 3 x 5,5 kW, 3 x 7,5 kW, 4 kW oven, cast iron grills/ 3 x 5,5 kW, 3 x 7,5 kW, four 4 kW, grilles en fonte

Características:

- Acero inoxidable de alta dureza resistente a impactos
- Grifos con dispositivo de seguridad (gas)
- Quemadores estancos en acero inoxidable y latón
- Horno de gas
- Pies ajustable en altura

Opciones de personalización:

- 2 potencias a elegir (3,5 kW-5,5 kW). De serie todos los quemadores son de 5,5, kW

Features:

- High hardness impact resistant stainless steel
- Taps with safety device (gas)
- Waterproof burners in stainless steel and brass
- gas oven
- Height adjustable feet

Personalization Options:

- 2 powers to choose from (3.5 kW-5.5 kW). As standard, all burners are 5.5 kW

Caractéristiques:

- Acier inoxydable résistant aux chocs de haute dureté
- Robinets avec dispositif de sécurité (gaz)
- Brûleurs étanches en acier inoxydable et laiton
- four à gaz
- Pieds réglables en hauteur

Options de personnalisation:

- 2 puissances au choix (3,5 kW-5,5 kW). En standard, tous les brûleurs font 5,5 kW



Línea de Cocción Modular 700

Cooking Line 700 / Ligen de Cuisson 700

Fry tops 700

Griddles 700 / Plaques à Snacker 700

07



L7FCG80



L7FCG120



L7FHG40BS



L7FHE60BS





Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MRSP
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP
Eléctricos SIN Base (Sobremostrador) / Electric WITHOUT Base (Countertop) / Électrique SANS Base (À Poser)								
			Cromo Duro	Hard Chrome	Chrome Dur			
L7FCE40	E	400x700x340	0,1	40	5	400/3N	50-60	1.943 €
L7FCE60	E	600x700x340	0,14	60	7,5	400/3N	50-60	2.305 €
L7FCE80	E	800x700x340	0,19	80	10	400/3N	50-60	2.982 €
L7FCE120	E	1200x700x340	0,29	110	15	400/3N	50-60	4.373 €
			Acero Rectificado	Rectified Steel	Acier Rectifié			
L7FHE40	E	400x700x340	0,1	40	5	400/3N	50-60	1.675 €
L7FHE60	E	600x700x340	0,14	60	7,5	400/3N	50-60	1.905 €
L7FHE80	E	800x700x340	0,19	80	10	400/3N	50-60	2.579 €
L7FHE120	E	1200x700x340	0,29	110	15	400/3N	50-60	3.712 €
Eléctricos CON Base Abierta / Electric WITH Open Base / Électrique AVEC Base Ouverte								
			Cromo Duro	Hard Chrome	Chrome Dur			
L7FCE40BS	E	400x700x910	0,25	51	5	400/3N	50-60	2.352 €
L7FCE60BS	E	600x700x910	0,38	75	7,5	400/3N	50-60	2.788 €
L7FCE80BS	E	800x700x910	0,51	96	10	400/3N	50-60	3.544 €
L7FCE120BS	E	1200x700x910	0,76	131	15	400/3N	50-60	4.972 €
			Acero Rectificado	Rectified Steel	Acier Rectifié			
L7FHE40BS	E	400x700x910	0,25	51	5	400/3N	50-60	2.105 €
L7FHE60BS	E	600x700x910	0,38	75	7,5	400/3N	50-60	2.441 €
L7FHE80BS	E	800x700x910	0,51	96	10	400/3N	50-60	3.140 €
L7FHE120BS	E	120x700x910	0,76	131	15	400/3N	50-60	4.316 €
Gas SIN Base (Sobremostrador) / Gas WITHOUT Base (Countertop) / Gaz SANS Base (À poser)								
			Cromo Duro	Hard Chrome	Chrome Dur			
L7FCG40	G	400x700x340	0,1	42	8,5	-	-	1.964 €
L7FCG60	G	600x700x340	0,14	62	10	-	-	2.295 €
L7FCG80	G	800x700x340	0,19	83	17	-	-	2.925 €
L7FCG120	G	1200x700x340	0,29	113	25	-	-	4.604 €
			Acero Rectificado	Rectified Steel	Acier Rectifié			
L7FHG40	G	400x700x340	0,10.	41	8,5	-	-	1.500 €
L7FHG60	G	600x700x340	0,14	61	10	-	-	1.775 €
L7FHG80	G	800x700x340	0,19	81	17	-	-	2.199 €
L7FHG120	G	1200x700x340	0,29	111	25	-	-	3.686 €
Gas CON Base Abierta / Gas WITH Open Base / Gaz AVEC Base Ouverte								
			Cromo Duro	Hard Chrome	Chrome Dur			
L7FCG40BS	G	400x700x910	0,25	53	8,5	-	-	2.289 €
L7FCG60BS	G	600x700x910	0,38	77	10	-	-	2.793 €
L7FCG80BS	G	800x700x910	0,51	99	17	-	-	3.455 €
L7FCG120BS	G	1200x700x910	0,76	134	25	-	-	5.203 €
			Acero Rectificado	Rectified Steel	Acier Rectifié			
L7FHG40BS	G	400x700x910	0,25	52	8,5	-	-	1.932 €
L7FHG60BS	G	600x700x910	0,38	76	10	-	-	2.310 €
L7FHG80BS	G	800x700x910	0,51	97	17	-	-	2.762 €
L7FHG120BS	G	1200x700x910	0,76	132	25	-	-	4.284 €

* Indicar voltaje en el pedido. Otros voltajes disponibles / Indicate voltage when ordering. Other voltages available /

Indiquez la tension lors de la commande. Autres tensions disponibles.



www.dosilet.com



comercial@dosilet.com



+34 934 771 824 / 639 703 213

Línea de Cocción Modular 700

Cooking Line 700 / Ligen de Cuisson 700

07

Fry tops 700

Griddles 700 / Plaques à Snacker 700

Características:

- Acero inoxidable de alta dureza resistente a impactos
- Encimera de 20 mm
- Superficie de cocción en hierro satinado o cromo duro pulido de 90 micras
- Peto anti-salpicaduras
- Soldadura superior continua
- Cajón recogedor de grasas frontal extraíble
- Frontal desmontable para reparaciones
- Quemadores tubulares de acero inoxidable
- Termostatos de temperatura (modelos eléctricos y modelos de gas con encimera de cromo duro) o válvula Máx./Mín. (modelos de gas con encimera acero rectificadado)
- Termostato de seguridad (modelos eléctricos)
- Piloto de temperatura (modelos eléctricos)
- Llama piloto (modelos gas)
- Pies ajustable en altura

Features:

- High hardness impact resistant stainless steel
- 20mm countertop
- Cooking surface in satin iron or 90 micron polished hard chrome
- Anti-splash bib
- Continuous top welding
- Removable front grease collection drawer
- Removable front for repairs
- Tubular stainless steel burners
- Temperature thermostats (electric models and gas models with hard chrome countertop) or Max/Min valve. (gas models with rectified steel countertop)
- Safety thermostat (electric models)
- Temperature pilot (electric models)
- Pilot flame (gas models)
- Height adjustable feetStainless steel
- Removable anti-splash bib
- Tubular stainless steel burners with special design to avoid clogging
- Height-adjustable stainless steel grill
- Removable grease collection drawer
- Height adjustable feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable résistant aux chocs de haute dureté
- comptoir de 20 mm
- Surface de cuisson en fer satiné ou chrome dur poli 90 microns
- Bavoir anti-éclaboussures
- Soudure supérieure continue
- Tiroir de récupération des graisses avant amovible
- Façade amovible pour réparation
- Brûleurs tubulaires en acier inoxydable
- Thermostats de température (modèles électriques et modèles à gaz avec comptoir en chrome dur) ou vanne Max/Min. (modèles à gaz avec comptoir en acier rectifié)
- Thermostat de sécurité (modèles électriques)
- Pilote de température (modèles électriques)
- Flamme pilote (modèles à gaz)
- Pieds réglables en hauteur



Línea de Cocción Modular 700

Cooking Line 700 / Ligen de Cuisson 700

Freidoras 700

Fryers 700 / Friteuses 700

07



D70FRG-13VP

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MRSP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP	Observations
D70FRG-16	G	400x730x900	0,5	73	12	-	-	4.439 €	8+8 L
D70FRG-13VP*	G	400x730x900	0,5	60	12	230/1N	50-60	3.070 €	13 L
D70FRG-26VP*	G	800x730x900	0,9	100	24	230/1N	50-60	5.077 €	13 +13 L
D70FRG-17VP*	G	400x730x900	0,5	70	16	230/1N	50-60	3.457 €	17 L
D70FRG-34VP*	G	800x730x900	0,9	120	32	230/1N	50-60	6.152 €	17+17 L
D70FRE-16	E	400x730x900	0,5	62	14	400/3N	50-60	3.715 €	8+8 L
D70FRE-13	E	400x730x900	0,5	55	12	400/3N	50-60	2.645 €	13 L
D70FRE-26	E	800x730x900	0,9	89	24	400/3N	50-60	4.665 €	13 +13 L
D70FRE-17	E	400x730x900	0,5	55	16,5	400/3N	50-60	2.845 €	17 L
D70FRE-34	E	800x730x900	0,9	89	33	400/3N	50-60	5.026 €	17+17 L

*VP= Cuba Limpia / Y Shapde Tank / Cuve en Y

Características:

- Acero inoxidable
- Una o dos cubas
- Grifo de vaciado
- Termostatos de temperatura y de seguridad (eléctrico)
- Válvula termostática con encendida (gas)
- Soporte para la cesta
- Cesta de acero inoxidable con empuñadura ABS
- Resistencias elevables para limpieza
- Pies ajustable en altura

Features:

- Stainless steel
- One or two vats
- Drain tap
- Temperature and safety thermostats (electric)
- Thermostatic valve with ignition (gas)
- Basket support
- Stainless steel basket with ABS handle
- Liftable heating elements for cleaning
- Height adjustable feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Une ou deux cuves
- Robinet de vidange
- Thermostats de température et de sécurité (électriques)
- Vanne thermostatique avec allumage (gaz)
- Support panier
- Panier en acier inoxydable avec poignée en ABS
- Éléments chauffants relevables pour le nettoyage
- Pieds réglables en hauteur



www.dosilet.com



comercial@dosilet.com



+34 934 771 824 / 639 703 213

Línea de Cocción Modular 700

Cooking Line 700 / Ligen de Cuisson 700

07

Barbacoas de Piedra Volcánica 700

Lavastone Barbecues and Grills 700 /

Barbecues et Grilles Pierre Lavique 700



L7PG60



L7PG60BS

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	MSRP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	kW	PP	Observations
SIN Base / WITHOUT Base / SANS Base							
L7PG40	G	400x700x280	0,08	30	7	1.523 €	
L7PG60	G	600x700x280	0,12	50	14	2.064 €	
L7PG80	G	800x700x280	0,16	65	20	2.415 €	
CON Base Abierta / WITH Open Base / AVEC Base Ouverte							
L7PG40BS	G	400x700x850	0,24	41	7	1.964 €	
L7PG60BS	G	600x700x850	0,35	65	13,6	2.604 €	
L7PG80BS	G	800x700x850	0,48	81	20	3.030 €	
Accesorios / Accessories / Accessoires							
915-01	-	-	-	4	-	*	Piedra Volcánica/Lavastone/Pierre Lavique
915-02	-	-	-	2	-	*	Briquetas Cerámicas/Ceramic Briquettes/Briquettes de Céramique (60 Uds./Units/Unités)

*PVP a consultar/ MRSP to consult / PP à consulter

Características:

- Acero inoxidable
- Peto anti-salpicaduras desmontable
- Quemadores tubulares de acero inoxidable con diseño especial para evitar obstrucciones
- Parrilla de acero inoxidable regulable en altura
- Cajón recogedor de grasas extraíble
- Pies ajustable en altura

Features:

- Stainless steel
- Removable anti-splash bib
- Tubular stainless steel burners with special design to avoid clogging
- Height-adjustable stainless steel grill
- Removable grease collection drawer
- Height adjustable feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Bavoir anti-éclaboussures amovible
- Brûleurs tubulaires en acier inoxydable de conception spéciale pour éviter le colmatage
- Grille en acier inoxydable réglable en hauteur
- tiroir de récupération des graisses amovible
- Pieds réglables en hauteur



Línea de Cocción Modular 700

Cooking Line 700 / Ligen de Cuisson 700

Bases Soportes y Elementos Neutros 700

Bases Tables and Neutral Elements 700 /

Bases Tables et Meubles Neutres 700

07



L7EN40 + L7BS40



L7BS120 y L7BS40

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	MSRP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	PP	Observations
L7BS40	-	400X600X620	0,16	11	362 €	Base Soporte/Support Base/Base Support
L7BS60	-	600X600X620	0,24	15	404 €	Base Soporte/Support Base/Base Support
L7BS80	-	800X600X620	0,32	16	441 €	Base Soporte/Support Base/Base Support
L7BS120	-	1200X600X620	0,48	21	546 €	Base Soporte/Support Base/Base Support
L7EN40	-	400X700X280	0,08	15	536 €	Elemento Neutro/Neutral Element/Élément Neutre
L7EN40C	-	400X700X280	0,08	15	845 €	Elemento Neutro con cajón/Neutral Element with Drawer/ Élément Neutre avec tiroir

Características:

- Acero inoxidable
- Pies regulables en altura

Features:

- Stainless steel
- Height adjustable feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Pieds réglables en hauteur



Línea de Cocción Modular 900

Cooking Line 900 /
Ligne de Cuisson 900

08



Cocinas 900

Cooking Range and Tops 900 /
Gamme de Cuisson 900



Fry Tops 900

Griddles 900 / Plaques à Snacker 900



Placas Coup de Feu

Coup de Feu / Coup de Feu



Freidoras 900

Fryers / Friteuses 900



Cuece Pastas

Pasta Cooker / Cuiser à Pâtes

Próximo Lanzamiento

Available Soon

Bientôt Disponible

- Consultar Precio
- **Ask Price**
- Demander Prix



Línea de Cocción Modular 900

Cooking Line 900 /
Ligne de Cuisson 900

08



Barbacoas 900

Barbecues 900 / Barbecues 900

Próximo Lanzamiento

Available Soon

Bientôt Disponible

- Consultar Precio
- **Ask Price**
- Demander Prix



Baño María 900

Bain-Marie 900 / Bain-Marie 900



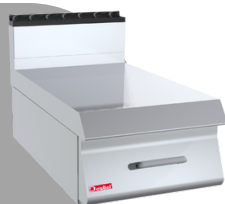
Sartén Basculante

Tilting Bratt Pan / Sauteuse Basculante



Marmita

Boiling Pans / Marmites



Elementos Neutros y Accesorios

Neutral Units and Accessories/
Elements Neutres et Accessoires



www.dosilet.com



comercial@dosilet.com



+34 934 771 824 / 639 703 213

Línea Oriental

Oriental Line / Ligne Oriental

09

Novedad 2024

New 2024

Nouveau 2024



Cocinas Wok Horizontales

Horizontal Stoves / Cuisines Horizontales

pág. 51



Cocinas Wok Verticales

Vertical Stoves / Cuisines Verticales

pág. 52



Planchas Teppanyaki

Teppanyaki Griddles / Plaques à Snacker Teppanyaki

pág. 53



Cocinas Wok Horizontales
Horizontal Wok Stoves / Cuisines Wok Horizontales



DDG702



DDG703

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MRSP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP	Observations
DDG702	G	1100x700x900	0,8		24	-	-	4.311 €	Cocina a gas 2 fuegos horizontales/ Gas stoves, 2 horizontal burners/ Cuisinière à gaz, 2 brûleurs horizontaux
DDG703	G	1650x700x900	1,2		36	-	-	5.763 €	Cocina a gas 3 fuegos horizontales/ Gas stove, 3 horizontal burners/ Cuisinière à gaz, 3 brûleurs horizontaux
DDG704	G	2200x700x900	1,6		48	-	-	7.995 €	Cocina a gas 4 fuegos horizontales/ Gas stove, 4 horizontal burners/ Cuisinière à gaz, 4 brûleurs horizontaux
* Quemador 18 kW/ 18 kW Burner/ Brûleur de 18 kW								221 €	

Características:

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 3 mm de espesor con bordes para la contención del agua y orificio de drenaje con filtro de acero inoxidable lavable
- Wok fabricados en fundición de hierro vitrificado
- Grifo válvula con llama piloto para el encendido del quemador
- Quemadores de fundición con difusor de latón 12 kW con llama vertical
- Opcional: Quemador de 18 kW
- Patas en acero inoxidable, regulables en altura

Features:

- Worktop in 3 mm thick AISI 304 stainless steel with edges for water containment and drainage hole with washable stainless steel filter
- Wok made of vitrified cast iron
- Valve tap with pilot light for ignition of the burner
- Cast iron burners with brass diffuser 12 kW with vertical flame
- Optional: 18 kW burner
- Stainless steel legs, adjustable in height

Caractéristiques:

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 3 mm d'épaisseur avec rebords pour retenir l'eau et trou d'évacuation avec filtre lavable en acier inoxydable.
- Wok en fonte vitrifiée
- Robinet à valve avec veilleuse pour l'allumage du brûleur
- Brûleurs en fonte avec diffuseur en laiton 12 kW à flamme verticale
- En option : brûleur 18 kW
- Pieds en acier inoxydable, réglables en hauteur



Cocinas Wok Verticales
Vertical Wok Stoves / Cuisines Wok Verticales



DDG1102



DDG1104



DDG1106

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MRSP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP	Observations
DDG1102	G	550x1100x900	1,5		24	-	-	4.723 €	Cocina a gas 2 fuegos verticales/ Gas stoves, 2 vertical burners/ Cuisinière à gaz, 2 brûleurs verticaux
DDG1104	G	1100x1100x900	3		48	-	-	7.419 €	Cocina a gas 4 fuegos verticales/ Gas stove, 4 vertical burners/ Cuisinière à gaz, 4 brûleurs verticaux
DDG1106	G	1650x1100x900	4,5		72	-	-	10.084 €	Cocina a gas 6 fuegos verticales/ Gas stoves, 6 vertical burners/ Cuisinière à gaz, 6 brûleurs verticaux
DDG1108	G	2200x1100x900	6		96	-	-	14.540 €	Cocina a gas 8 fuegos verticales/ Gas stove, 8 vertical burners/ Cuisinière à gaz, 8 brûleurs verticaux
* Quemador 18 kW/ 18 kW Burner/ Brûleur de 18 kW								221 €	

Características:

Features:

Caractéristiques:

- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 3 mm de espesor con bordes para la contención del agua y orificio de drenaje con filtro de acero inoxidable lavable
- Wok fabricados en fundición de hierro vitrificado
- Grifo válvula con llama piloto para el encendido del quemador
- Quemadores de fundición con difusor de latón 12 kW con llama vertical
- Opcional: Quemador de 18 kW
- Patas en acero inoxidable, regulables en altura

- Worktop in 3 mm thick AISI 304 stainless steel with edges for water containment and drainage hole with washable stainless steel filter
- Wok made of vitrified cast iron
- Valve tap with pilot light for ignition of the burner
- Cast iron burners with brass diffuser 12 kW with vertical flame
- Optional: 18 kW burner
- Stainless steel legs, adjustable in height

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 3 mm d'épaisseur avec rebords pour retenir l'eau et trou d'évacuation avec filtre lavable en acier inoxydable.
- Wok en fonte vitrifiée
- Robinet à valve avec veilleuse pour l'allumage du brûleur
- Brûleurs en fonte avec diffuseur en laiton 12 kW à flamme verticale
- En option : brûleur 18 kW
- Pieds en acier inoxydable, réglables en hauteur

Planchas Teppanyaki
Teppanyaki Griddles / Plaques à Snacker Teppanyaki



DDG724LC



DDG736LC

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MRSP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP	Observations
DDG724LC	G	1100x700x900	0.8	185	14	-	-	6.809 €	Teppanyaki/ Teppanyaki / Teppanyaki
DDG726LCHP	G	1100x700x900	0.8	185	21	-	-	7.148 €	Teppanyaki Alta Potencia/ High Power Teppanyaki/ Teppanyaki Haute Puissance
DDE722LC	E	1100x700x900	0.8	175	15	400	50-60	7.406 €	Teppanyaki Eléctrico/ Electric Teppanyaki/ Teppanyaki Électrique
DDG736LC	G	1650x700x900	1.2	270	21	-	-	8.740 €	Teppanyaki/ Teppanyaki / Teppanyaki
DDG738LCHP	G	1650x700x900	1.2	270	28	-	-	9.175 €	Teppanyaki Alta Potencia/ High Power Teppanyaki/ Teppanyaki Haute Puissance
DDE733LC	E	1650x700x900	1.2	270	20	400	50-60	9.724 €	Teppanyaki Eléctrico/ Electric Teppanyaki/ Teppanyaki Électrique

Características:

- Mueble con base abierta y estructura en inox AISI 304 de gran espesor
- Plancha de cocción de 20 mm de espesor, en cromo duro
- Regulación termostática de la temperatura de 100° a 300C°
- **Versión Gas:** Quemadores de alto rendimiento en acero inox, potencia 7 kW o 10,5 kW (Versión HP). Encendido piezoeléctrico del piloto
- **Versión Eléctrica:** Resistencias especiales de Incoloy, potencia 7,5 kW o 5 kW (Versión 1650 mm). Termostato de seguridad con rearme manual. Pilotos luminosos para el voltaje y para el control del funcionamiento
- Patas en acero inoxidable, regulables en altura

Features:

- Open cabinet and thick AISI 304 stainless steel structure
- 20 mm thick hard chrome cooking plate
- Thermostatic temperature regulation from 100° to 300C°
- **Gas Version:** High-performance stainless steel burners, power 7 kW or 10.5 kW (HP Version). Piezoelectric pilot ignition
- **Electric Version:** Special Incoloy resistors, power 7.5 kW or 5 kW (1650 mm version). Safety thermostat with manual reset. Pilot lights for voltage and operation control
- Stainless steel legs, adjustable in height

Caractéristiques:

- Meuble avec base ouverte et structure épaisse en acier inoxydable AISI 304.
- Plaque de cuisson en chrome dur de 20 mm d'épaisseur.
- Régulation thermostatique de la température de 100° à 300C°
- **Versión Gaz :** Brûleurs inox hautes performances, puissance 7 kW ou 10,5 kW (Version HP). Allumage pilote piézoélectrique
- **Versión Électrique :** Résistances spéciales Incoloy, puissance 7,5 kW ou 5 kW (version 1650 mm). Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Voyants lumineux pour le contrôle de la tension et du fonctionnement.
- Pieds en acier inoxydable, réglables en hauteur.

Barbacoas de Agua

Water Grills / Grille à Eau

10



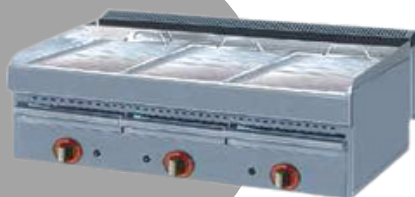
V10

pág. 55



T20

pág. 55



T30

pág. 55



Barbacoa de Agua

Water Grill / Grillé à Eau

10



V10



T20



T30

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./Gas	Dim. (mm)	m ³ Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP
Reference	Electr./Gas	Dim. (mm)	m ³ Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MRSP
Référence	Électr./Gaz	Dim. (mm)	m ³ Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP
Sobremostrador Línea 500 / Line 500 Countertop / À poser Ligne 500								
V10	G	520x510x430	0,11	32	9	-	-	1.932 €
V20	G	1000x510x430	0,22	35	18	-	-	2.735 €
Sobremostrador Línea 600 / Line 600 Countertop / À poser Ligne 600								
T10	G	410x630x430	0,11	32	9	-	-	1.859 €
T20	G	770x630x430	0,2	36	18	-	-	2.594 €
T30	G	1130x630x430	0,3	42	27	-	-	3.586 €
Sobremostrador Línea 700 / Line 700 Countertop / À poser Ligne 700								
L7PE35	E	350x700x460	0,11	27	3,8	400/3N	50-60	2.405 €
L7PE65	E	650x700x460	0,21	42	7,7	400/3N	50-60	4.085 €
L7PE90	E	900x700x460	0,29	48	11,5	400/3N	50-60	5.576 €
L7PW40	G	405x700x460	0,14	37	11	-	-	2.147 €
L7PW80	G	765x700x460	0,25	47	22	-	-	3.239 €
L7PW120	G	1130x700x460	0,36	69	33	-	-	4.442 €

Características:

- Acero inoxidable
- Peto anti-salpicaduras desmontable
- Parrilas con varillas de acero inoxidable
- Encendido piezo-eléctrico de sección ovalada y elevables (eléctricas)
- Bandeja contenedora de agua
- Pies ajustable en altura

Features:

- Stainless steel
- Removable anti-splash bib
- Grills with stainless steel rods
- Piezo-electric ignition with oval section and liftable (electric)
- Water container tray
- Height adjustable feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Bavoir anti-éclaboussures amovible
- Grills avec tiges en acier inoxydable
- Allumage piézo-électrique à section ovale et relevables (électrique)
- Bac à eau
- Pieds réglables en hauteur



www.dosilet.com



comercial@dosilet.com



+34 934 771 824 / 639 703 213

Freidoras

Fryers / Friteuses

11



6 Litros

6 Liters / 6 Litres

pág. 57



8 Litros

8 Liters / 8 Litres

pág. 57



10 Litros

10 Liters / 10 Litres

pág. 57

Freidoras

Fryers / Friteuses

Gama FE

FE Range / Gamme FE

11



FE0006SGM



FE0008CGM



FE0088CGM

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	Dim. (mm)	Cesta	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	Basket	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MRSP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	Panier	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP	Observations
FE0006SGM	E	260x410x355	210x240x100	0,03	9	3	230/1N	50-60	378 €	6 L sin Grifo/ <i>without Faucet/sans Robinet</i>
FE0008CGM	E	260x410x355	220x240x105	0,03	9	3,5	230/1N	50-60	499 €	8 L con Grifo/ <i>with Faucet/avec Robinet</i>
FE0008CGT	E	260x410x355	220x240x105	0,03	10	6	400/3N	50-60	699 €	8 L con Grifo/ <i>with Faucet/avec Robinet</i>
FE0010CGM	E	260x450x355	220x280x105	0,04	10	4,5	230/1N	50-60	599 €	10 L con Grifo/ <i>with Faucet/avec Robinet</i>
FE0010CGT	E	260x450x355	220x280x105	0,04	11	7,5	400/3N	50-60	840 €	10 L con Grifo/ <i>with Faucet/avec Robinet</i>
FE0066SGM	E	525x410x355	210x240x100	0,07	16	6	230/1N	50-60	677 €	6+6 L sin Grifo/ <i>without Faucet/sans Robinet</i>
FE0088CGM	E	525x410x355	220x240x105	0,07	16	7	230/1N	50-60	899 €	8+8 L con Grifo/ <i>with Faucet/avec Robinet</i>
FE0088CGT	E	525x410x355	220x240x105	0,07	17	12	400/3N	50-60	1.299 €	8+8 L con Grifo/ <i>with Faucet/avec Robinet</i>
FE1010CGM	E	525x450x355	220x280x105	0,08	18	9	230/1N	50-60	1.099 €	10+10 L con Grifo/ <i>with Faucet/avec Robinet</i>
FE1010CGT	E	525x450x355	220x280x105	0,08	19	15	400/3N	50-60	1.499 €	10+10 L con Grifo/ <i>with Faucet/avec Robinet</i>

Características:

- Acero inoxidable
- Una o dos cubas
- Grifo de vaciado (excepto FE006SGM)
- Termostatos de temperatura y de seguridad
- Pilotos de conexión y de temperatura
- Soporte para la cesta
- Cesta de malla estirada y estañada con empuñadura de plástico (Modelo FE006SGM)
- Cesta de acero inoxidable con empuñadura en ABS (resto de modelos)
- Pies regulables en altura

Features:

- Stainless steel
- One or two tanks
- Drain tap (except FE006SGM)
- Temperature and safety thermostats
- Connection and temperature pilots
- Basket support
- Stretched and tinned mesh basket with plastic handle (Model FE006SGM)
- Stainless steel basket with ABS handle (other models)
- Height adjustable feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Une ou deux bassins
- Robinet de vidange (sauf FE006SGM)
- Thermostats de température et de sécurité
- Pilotes de connexion et de température
- Support panier
- Panier en maille tendue et étamée avec anse en plastique (Modèle FE006SGM)
- Panier en inox avec poignée en ABS (autres modèles)
- Pieds réglables en hauteur



www.dosilet.com



comercial@dosilet.com



+34 934 771 824 / 639 703 213

Termos

Thermos / Thermos

12



TLC006



TLC020

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP	Observaciones
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MSRP	Observations
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP	Observations
TLC006	E	265x265x525	0,02	10	1,5	230/1N	50-60	680 €	6 L
TLC066	E	525x265x525	0,06	15	3	230/1N	50-60	1.150 €	6+6 L
TLC020	E	380x380x600	0,1	15	3	230/1N	50-60	1.250 €	20 L

Características:

- Acero inoxidable
- Termostato hasta 90°C
- Interruptor on/off
- Depósito interior desmontable en AISI 304
- Grifo desmontable para limpieza
- Pies

Features:

- Stainless steel
- Thermostat up to 90°C
- on/off switch
- Removable inner tank in AISI 304
- Detachable faucet for cleaning
- Feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Thermostat jusqu'à 90°C
- bouton ON / OFF
- Réservoir intérieur amovible en AISI 304
- Robinet amovible pour le nettoyage
- Pieds



Palas de Quemar

13

Caramelizers / Fer à Brûler



PCI 090 / PCI 0110

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléctr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltaje	Hz	PVP
Reference	Electr./ Gas	Dim. (mm)	m3 Aprox.	Kg	kW	Voltage	Hz	MSRP
Référence	Électr./ Gaz	Dim. (mm)	m3 Env.	Kg	kW	Tension	Hz	PP
PCI 090	E	90x400x60	0,0216	1,3	0,6	230/1N	50-60	154 €
PCI 0110	E	110x400x60	0,01	1,8	1	230/1N	50-60	173 €

Características:

- Acero inoxidable
- Resistencias blindadas
- Empuñadura en ABS

Features:

- Stainless steel
- Shielded heating elements
- ABS handle

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Résistances blindées
- Poignée ABS



Condiciones de Venta

Terms of Sales / Conditions de Vente

14

PRECIOS (Prices / Prix)

Los precios de esta tarifa son PVP, válidos salvo error tipográfico, están en euros y no incluyen impuestos

The prices of this rate are MRSP, valid except for typographical errors, are in euros and do not include taxes

Les prix de ce tarif sont PP, valables sauf erreurs typographiques, sont en euros et n'incluent pas les taxes

IMPUESTOS (Taxes / Impôts)

IVA/IGIC no incluidos.

VAT/IGIC not included

TVA/IGIC non inclus

PEDIDOS (Orders / Commandes)

Todos los pedidos se efectuarán por escrito empleando las referencias, denominaciones y PVP del catálogo en vigor. Serán válidos una vez confirmados por el fabricante

All orders will be made in writing using the references, names and MRSP of the current catalogue. They will be valid once confirmed by the manufacturer

Toute commande sera effectuée par écrit en utilisant les références, noms et prix conseillés du catalogue en vigueur. Ils seront valables une fois confirmés par le fabricant

PRECIOS NETOS (Net Prices / Prix Nets)

Se aplicarán las condiciones previamente pactadas con cada cliente de manera individual

The conditions previously agreed with each client individually will be applied

Les conditions préalablement convenues avec chaque client individuellement seront appliquées

FORMAS DE PAGO (Payment Methods / Modes de Paiement)

Contado y por anticipado a la entrega de la mercancía: primeras operaciones, pedidos personalizados, impagos previos o cuando haya transcurrido un año o más desde el último pedido.

Opciones de financiación: Se ofrecerán de manera individual a clientes que efectúen pedidos con regularidad y, a condición de concesión de crédito por parte de la compañía aseguradora

Cash and in advance of the delivery of the merchandise: first operations, personalized orders, previous non-payments or when a year or more has passed since the last order

Financing options: They will be offered individually to customers who place orders regularly and, subject to the granting of credit by the insurance company

Au comptant et avant la livraison de la marchandise: premières opérations, commandes personnalisées, non-paiements antérieurs ou lorsqu'un an ou plus s'est écoulé depuis la dernière commande

Options de financement: Elles seront proposées individuellement aux clients qui passent des commandes régulièrement et, sous réserve de l'octroi d'un crédit par la compagnie d'assurance

PORTES (Shipping / Expédition)

Los pedidos superiores a 750 euros se entregarán a portes pagados en Península y Baleares. El resto, a porte debido o con cargo en factura.

Orders over 750 euros will be delivered postage paid in the Peninsula and the Balearic Islands. The rest, postage due or with charge on invoice

Les commandes supérieures à 750 euros seront livrées en port payé dans la péninsule et les îles Baléares. Le reste, en port dû ou payant sur facture

RIESGO DE TRANSPORTE (TRANSPORTATION RISK / RISQUE DE TRANSPORT)

La mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador quien debe efectuar la comprobación de estado de la misma al recepcionarla y anotar en el albarán de entrega cualquier desperfecto observado

De no ser posible la comprobación al momento de su recepción, se debe anotar en el albarán de entrega "conforme salvo examen" y efectuar la revisión en las horas siguientes

En ambos casos, si se aprecia algún daño, se debe realizar la reclamación correspondiente a la agencia de transporte en un plazo máximo de 24 hrs

The merchandise always travels at the expense and risk of the buyer, who must check its condition upon receipt and note any observed damage on the delivery note

If verification is not possible at the time of receipt, it must be noted on the delivery note "according except for examination" and the review must be carried out in the following hours.

In both cases, if any damage is noticed, the corresponding claim must be made to the transport agency within a maximum period of 24 hours

La marchandise voyage toujours aux frais et risques de l'acheteur, qui devra vérifier son état à réception et noter tout dommage constaté sur le bon de livraison.

Si la vérification n'est pas possible au moment de la réception, elle doit être notée sur le bon de livraison « selon sauf examen » et la vérification doit être effectuée dans les heures qui suivent.

Dans les deux cas, si des dommages sont constatés, la réclamation correspondante doit être adressée au transporteur dans un délai maximum de 24 heures.

EMBALAJE (PACKAGING / EMBALLAGE)

Normalizado, de cartón o madera según modelos de máquina. Sin cargo

Standardized, cardboard or wood depending on machine models.

No fee

Standardisé, carton ou bois selon les modèles de machines.

Gratuit



Condiciones de Venta

Terms of Sales / Conditions de Vente

14

REPUESTOS Y ACCESORIOS (SPARE PARTS AND ACCESSORIES/ PIÈCES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES)

Tanto piezas como portes se cargan en factura y se pagan al contado mediante transferencia anticipada

Both parts and shipping are charged on the invoice and paid in cash by advance transfer

Les pièces et les frais d'expédition sont facturés sur la facture et payés en espèces par virement anticipé

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES)

El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características y PVP de las máquinas que aparecen en este catálogo

The manufacturer reserves the right to modify without prior notice the characteristics and PVP of the machines that appear in this catalog

Le constructeur se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques et PVP des machines qui figurent dans ce catalogue.

DEVOLUCIONES (RETURNS / RETOUR)

Sólo se admitirán si han sido expresamente autorizadas por escrito para máquinas no usadas y que mantengan su embalaje original.

Los portes y otros posibles gastos serán por cuenta del cliente
They will only be accepted if they have been expressly authorized in writing for unused machines that maintain their original packaging.

Shipping and other possible expenses will be the responsibility of the client.

Ils ne seront acceptés que s'ils ont été expressément autorisés par écrit pour des machines non utilisées qui conservent leur emballage d'origine.

Les frais d'expédition et autres frais éventuels seront à la charge du client.

RESERVA DE DOMINIO (DOMAIN RESERVATION / RÉSERVATION DE DOMAINE)

La mercancía suministrada será propiedad del fabricante hasta su pago total, teniendo el fabricante hasta ese momento la reserva de dominio

The goods supplied will be the property of the manufacturer until full payment, with the manufacturer retaining title until that time.

Les marchandises livrées resteront la propriété du fabricant jusqu'au paiement intégral, le fabricant conservant la propriété jusqu'à ce moment.

GARANTÍA (WARRANTY / GARANTIE)

Todos los fabricados DOSILET tienen una garantía de 12 meses desde la fecha de salida de fábrica de la máquina

La garantía cubre exclusivamente los defectos de fabricación.

No aplica en caso de uso indebido de las máquinas, accidente, modificación, alteración y/o manipulación por personal ajeno a la empresa y/o a su red de distribuidores, instaladores o servicios de asistencia técnica

No cubre los componentes eléctricos o de vidrio, la mano de obra, los gastos de transporte, ni los desplazamientos para la instalación, desinstalación y/o reparación.

Los demás componentes en garantía se facturarán inicialmente. El fabricante se reserva el derecho de verificar el defecto y determinar si procede la aplicación de garantía. En caso de proceder la garantía, una vez recibida la pieza defectuosa, se procederá al abono de la misma.

All DOSILET manufactured products have a 12-month warranty from the date the machine leaves the factory

The warranty exclusively covers manufacturing defects.

It does not apply in case of improper use of the machines, accident, modification, alteration and/or manipulation by personnel outside the company and/or its network of distributors, installers or technical assistance services.

It does not cover electrical or glass components, labor, transportation costs, or travel for installation, uninstallation and/or repair.

The other components under warranty will be invoiced initially. The manufacturer reserves the right to verify the defect and determine if the warranty application applies. If the guarantee applies, once the defective part is received, it will be paid for.

Tous les produits fabriqués par DOSILET bénéficient d'une garantie de 12 mois à compter de la date de sortie d'usine de la machine

La garantie couvre exclusivement les défauts de fabrication.

Elle ne s'applique pas en cas de mauvaise utilisation des machines, d'accident, de modification, d'altération et/ou de manipulation par du personnel extérieur à l'entreprise et/ou à son réseau de distributeurs, d'installateurs ou de services d'assistance technique.

Elle ne couvre pas les composants électriques ou en verre, la main d'œuvre, les frais de transport ou les déplacements pour l'installation, la désinstallation et/ou la réparation.

Les autres composants sous garantie seront facturés dans un premier temps. Le fabricant se réserve le droit de vérifier le défaut et de déterminer si la demande de garantie s'applique. Si la garantie s'applique, une fois la pièce défectueuse reçue, elle sera payée.

JURISDICCIÓN (JURISDICTION / JURISDICTION)

En caso de litigio serán competentes únicamente los Tribunales de Barcelona

In the event of a dispute, only the Courts of Barcelona will be competent.

En cas de litige, seuls les Tribunaux de Barcelone seront compétents.





Dosilet[®]
by InterCook
SOLUTIONS



+34 934 771 824



www.dosilet.com



Sant Just Desvern Barcelona Spain



comercial@dosilet.com