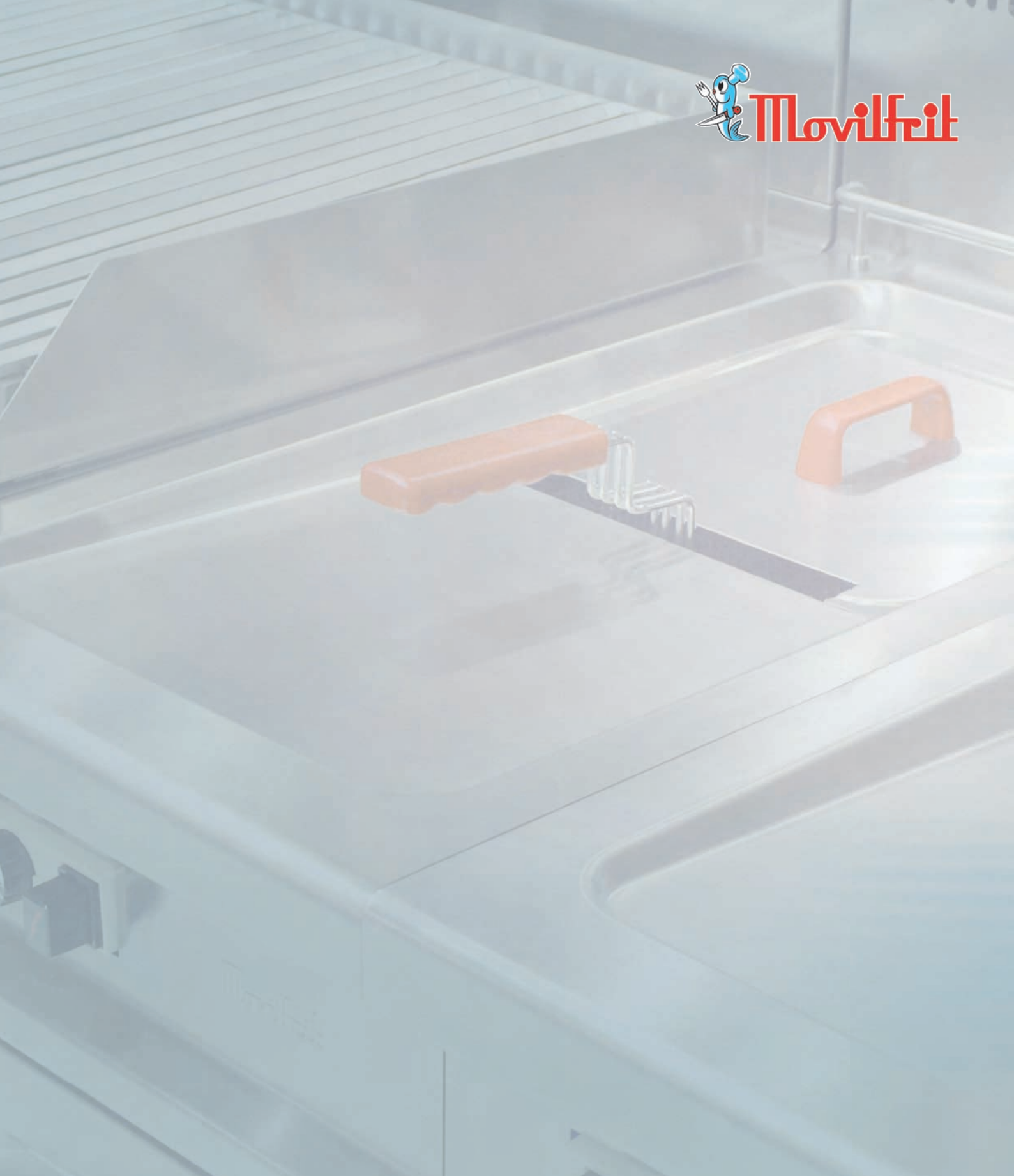






Catálogo General

Catálogo Geral

General Catalogue



EMPRESA

Esta empresa familiar inició su andadura en 1962, con la fabricación de freidoras industriales.

Ya desde su inicio apostó por productos de calidad e introdujo en el mercado el sistema agua-aceite y el sistema de elevación de resistencia para freidoras.

Actualmente dispone de tres centros en España, ubicados en Barcelona, Madrid y Sevilla, disponiendo a la vez de representantes en todo el territorio español así como en el extranjero.

Sus líneas de productos no han parado de crecer; actualmente fabrica múltiples modelos de freidoras eléctricas de aceite o de agua-aceite, hornos y barbacoas de brasa, vitrinas expositoras, muebles de frío, planchas, barbacoas a gas y tostadores.

También comercializa en exclusiva Microondas SHARP, cortadoras de fiambres, freidoras a gas, maquinaria para pizzas, hornos de convección, abatidores, cocinas, lavado y muebles de vino.

Su facturación tiene una línea ascendente desde sus inicios así como su nivel de implantación en el mercado, llegando a exportar actualmente más de un 20% de su volumen de ventas.

MOVILFRIT cumple los estándares de gestión y calidad conforme a las exigencias de las normas: UNE EN ISO9001:2000.

EMPRESA

Esta empresa familiar iniciou o seu andamento em 1962, com o fabrico de fritadeiras industriais.

Já desde o seu início apostou por produtos de qualidade e introduziu no mercado o sistema água-óleo e o sistema de elevação de resistências em fritadeiras.

Actualmente, para além de três centros em Espanha, situados em Barcelona, Madrid e Sevilha, dispõe também de representantes em todo o território espanhol assim como no estrangeiro.

As suas linhas de produtos não deixam de crescer e actualmente fabrica múltiplos modelos de fritadeiras eléctricas de óleo ou de água-óleo, fornos e churrasqueiras, frio, grelhadores de placa, grelhadores a gás e torradeiras.

Também comercializa em exclusivo Microondas SHARP, cortadoras de carnes frias, fritadeiras a gás, máquinas para pizzas, fornos de convecção, abatidores de temperatura, fogões, máquinas de lavagem e móveis para vinho.

Desde os seus inícios, tanto a sua facturação como o seu nível de implantação no mercado apresentam uma linha ascendente, chegando a exportar actualmente mais de 20% do seu volume de vendas.

MOVILFRIT cumple os standards de gestão e qualidade de acordo com as exigências das normas: UNE EN ISO9001:2000.

COMPANY

This family company started in 1962 with the manufacture of industrial fryers.

From the beginning, they staked on quality products and introduced the water-oil system on the market, as well as the element lifting system for fryers.

They currently have three centres in Spain, in Barcelona, Madrid and Seville, with representatives around Spain and abroad.

Their product line has grown continuously; at present they manufacture many models of electrical oil and water-oil fryers, charcoal ovens and barbecues, display cabinets, cold units, grills, gas barbecues and toasters.

They also have the exclusive for commercialising SHARP Microwaves, meat cutters, gas fryers, machinery for pizzas, convection ovens, mixers, cookers, washing the wine units.

Their turnover has been rising ever since they started, and also the degree to which they are on the market, and the company now exports more than 20% of its sales.

MOVILFRIT meets all standards of management and quality according to the requirements of the standards: UNE EN ISO9001:2000.



MOVILFRIT, S.A.

Osca 11C - Polígono Salinas
08830 SANT BOI DE LLOBREGAT
(Barcelona) (Spain)
Telf.: (+34) 936 301 453
Fax: (+34) 936 402 327
www.movilfrit.com
movilfrit@movilfrit.com
ventascentral@movilfrit.com

MADRID

Ciudad de Frías, 24-32 - Nave 44
28021 MADRID (Spain)
Telf.: (+34) 914 640 514
Fax: (+34) 914 643 715
ventasmadrid@movilfrit.com

SEVILLA

N-334, Km. 7,8 - Pol. Ind. Merka
Calle B - Nave 17
41500 ALCALÁ DE GUADAIRA
(Sevilla) (Spain)
Telf.: (+34) 955 630 726
Fax: (+34) 955 630 597
ventassevilla@movilfrit.com

Delegaciones / Delegações

Delegations:

BALEARES - VALENCIA

CANARIAS - GALICIA - LA RIOJA



CONDICIONES GENERALES

CONDIÇÕES GERAIS

GENERAL CONDITIONS

INFORMACIÓN

MOVILFRIT S.A. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que aquello perjudique a las características principales de los productos.

CONDICIONES DE PAGO

El pago de las facturas se realizarán al contado, salvo que se otorgue crédito al cliente. En este caso, se efectuará el pago en la forma y lugar estimado.

Los repuestos y recambios se suministrarán siempre contra reembolso y a portes debidos.

Las facturas de importe inferior a 100€, serán abonadas al contado, transferencia o reembolso.

En caso de giros fraccionados con importes inferiores a 120€ se efectuarán un solo giro por el importe global a 30 días.

En caso de producirse impagos o atrasos en el pago de las facturas, el comprador se hará cargo de los gastos de devolución y demora. Como norma no se suministrará ningún pedido, si existe algún impagado.

GARANTIA

En cada máquina se incluye una garantía de 1 año. La garantía cubre solamente los defectos de fabricación quedando excluida la mala o indebida utilización del producto por el usuario.

Prevía autorización del SAT MOVILFRIT las piezas consideradas defectuosas se enviarán a portes pagados a fábrica. Una vez verificados en caso de ser defectuosas se canjearán sin cargo. Las indemnizaciones, desplazamientos y mano de obra no están cubiertas por esta garantía.

DEVOLUCIONES

No se aceptarán ninguna devolución de material sin la previa autorización de MOVILFRIT S.A. No se admitirán devoluciones de materiales usados y sin su embalaje original.

En las devoluciones se hará constar el número de factura o albarán de salida de nuestros almacenes.

Todo los gastos ocasionados por la devolución de la mercancía, serán a cargo del cliente.

Los gastos mínimos de la devolución será un 10% del valor factura del componente.

RESERVA DE DOMINIO

En tanto el importe del precio del producto no haya sido satisfecho por el comprador, MOVILFRIT S.A. tendrá el dominio del mismo, considerándose en el depósito y no adquiriendo el comprador la propiedad sobre el producto hasta que no haya sido satisfecho aquél.

JURIDICCIÓN

En caso de litigio, únicamente serán competentes los tribunales de Barcelona.

PEDIDOS

Se efectuarán a nuestra central o delegaciones, mediante vía fax o email. Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente.

La anulación de pedido no se admitirá si la expedición del material se hubiera efectuado. En fabricaciones especiales no se aceptarán cancelaciones una vez se haya empezado a fabricar. MOVILFRIT S.A. se reserva el derecho a admitir pedidos a aquellos clientes que anteriormente hayan inclumpido contratos.

PORTES

La mercancía viajará siempre a cargo y riesgo del comprador. Los portes serán a cargo de MOVILFRIT S.A. en todos aquellos pedidos que superen los 450€ netos por envío.

Cualquier incidencia en el transporte la ha de reflejar el destinatario en el albarán de recepción de la mercancía para poder ejercer posteriormente recurso contra la agencia de transporte. NO SE ACEPTARÁN RECLAMACIONES TRANSCURRIDAS 48HORAS DE LA RECEPCION DE LA MERCANCIA.

EMBALAJE

El estándar de MOVILFRIT incluido en el precio. Los embalajes especiales irán a cargo del cliente.

PRECIOS

Los precios que aparecen en nuestra tarifa son PVP, en todo el territorio nacional, no están incluidos en los mismos el I.V.A. o impuestos adicionales

INFORMAÇÃO

A MOVILFRIT S.A. reserva-se o direito de aplicar, sem necessidade de aviso prévio, as modificações que considere necessárias, sem que isso prejudique as características principais dos produtos.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento das facturas será feito a pronto, excepto nos casos em que se conceda crédito ao cliente. Nesse caso, o pagamento será efectuado no lugar e da forma que se indiquem.

As peças de reposição serão entregues contra reembolso e com portes a pagar.

As facturas de valor inferior a 100€ serão pagas em dinheiro, através de transferência ou contra reembolso.

No caso de envios fraccionados com valores inferiores a 120€, será feito um único envio do valor total num prazo de 30 dias.

Nos casos de não pagamento ou de atrasos no pagamento das facturas, o comprador assumirá os gastos da devolução e da demora. Como norma, não será entregue nenhum pedido caso exista alguma factura por pagar.

GARANTIA

Cada máquina tem uma garantia de 1 ano. A garantia cobre apenas os defeitos de fabrico, ficando excluída a incorrecta utilização do produto por parte do utilizador.

Após autorização prévia da SAT MOVILFRIT, as peças consideradas defeituosas serão enviadas com portes pagos à fábrica. Uma vez verificadas, as peças serão substituídas sem cargos no caso de estarem realmente defeituosas. Esta garantia não cobre as indemnizações, deslocamentos e mão-de-obra.

DEVOLUÇÕES

Não será aceite qualquer devolução de material sem prévia autorização da MOVILFRIT S.A. Não serão admitidas devoluções de materiais usados e sem a respectiva embalagem original.

Nas devoluções, deverá constar o número de factura ou de nota de entrega dos nossos armazéns.

Todas as despesas provocadas pela devolução de mercadorias correm a cargo do cliente.

As despesas mínimas de devolução correspondem a 10% do valor de factura do componente.

RESERVA DE DOMÍNIO

Se o valor do preço do produto não foi pago pelo comprador, a MOVILFRIT S.A. terá domínio sobre o mesmo, considerando-se o produto como estando em depósito, não adquirindo o comprador a propriedade sobre o produto enquanto não efectuar o pagamento.

JURISDIÇÃO

Em caso de litígio, só serão competentes os tribunais de Barcelona.

PEDIDOS

Serão feitos a nossa central ou delegações, através de fax ou e-mail. Devem mostrar as referências de cada produto, indicadas na tarifa vigente.

A anulação do pedido não será admitida no caso de o material já ter sido enviado. Em fabricos especiais, não se aceitam cancelamentos depois do início do fabrico. A MOVILFRIT S.A. reserva-se o direito de admitir pedidos aos clientes que não tenham cumprido devidamente os seus contratos anteriormente.

PORTES

A mercadoria será transportada sempre a cargo e risco do comprador. Os portes serão pagos pela MOVILFRIT S.A. nas encomendas que superem os 450 € netos por envio.

Qualquer incidência no transporte deve ser indicada pelo destinatário na nota de entrega da mercadoria, para que possa posteriormente fazer uma reclamação à empresa de transporte. NÃO SE ACEITAM RECLAMAÇÕES APRESENTADAS 48 HORAS DEPOIS DA RECEPÇÃO DA MERCADORIA.

EMBALAGEM

A embalagem standard da MOVILFRIT, incluída no preço. As embalagens especiais serão pagas pelo cliente.

PREÇOS

Os preços indicados nas nossas tarifas são PVP, aplicáveis a todo o território nacional. Não incluem IVA nem impostos adicionais.

INFORMATION

MOVILFRIT S.A. reserves the right to introduce such changes as it believes necessary, without prior notice and without this being prejudicial to the principal characteristics of the products.

TERMS OF PAYMENT

The payment of the invoices will be due immediately on receipt, unless credit has been granted to the customer, in which case payment will be made in the form and place agreed.

Spare parts and replacements will always be supplied against cash on delivery and carriage due.

Invoices for amounts of less than €100 will be due immediately in cash, by transfer or cash on delivery.

In the case of part deliveries for amounts of less than €120, payment will be made by a single giro for the total amount at 30 days.

In the case of non-payment or delay in the payment of invoices, the purchaser will meet the bank charges for return or delay. As a rule, no order will be supplied if there is any payment outstanding.

GUARANTEE

Every machine carries a guarantee for 1 year. The guarantee only covers manufacture defects, excluding misuse or improper use of the product.

On authorisation from SAT MOVILFRIT parts considered defective can be sent back to the factory, carriage paid. Where it is established that they are defective they will be replaced free of charge. Compensation, travelling and labour costs are not covered by this guarantee.

RETURNS

No returns of goods will be accepted without prior authorisation from MOVILFRIT S.A. No returns will be accepted of materials used and without the original packaging.

All returns must be referenced to their invoice number or the delivery note from our warehouses.

All costs incurred for returns of goods will be for the customer's charge. The minimum expenses of the return will be 10% of the invoice value of the component.

RESERVATION OF TITLE

While the full amount of the price for the product has not been met by the purchaser, MOVILFRIT S.A. will retain title to it, considering it as being on deposit, and the purchaser will not acquire title to the product until it is paid for in full.

JURISDICTION

In the case of litigation, only the courts of Barcelona will be competent.

ORDERS

Orders will be made to our central office or branches, by fax or email. The orders must show the reference for each product, as indicated in the current price list.

Orders cannot be cancelled after the material has been despatched. Cancellations will not be accepted on orders for special manufacture once the manufacture has started. MOVILFRIT S.A. reserves the right of acceptance regarding orders from customers which have previously failed to comply with contracts.

CARRIAGE

The goods are always transported at the purchaser's charge and risk. Carriage will be met by MOVILFRIT S.A. for all orders over €450 net per despatch.

Any incident regarding the transport must be noted by the addressee on the delivery note on receipt of the goods, in order to have recourse against the transport agency. NO CLAIMS WILL BE ACCEPTED LATER THAN 48 HOURS FOLLOWING RECEIPT OF THE GOODS.

PACKAGING

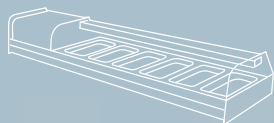
The standard MOVILFRIT packaging is included in the price. Special packaging will be charged to the customer.

PRICES

The prices shown on our price list are RETAIL, for all the national territory, and do not include VAT or other taxes.

ÍNDICE

INDICE / INDEX



8-20

VITRINAS

VITRINAS / DISPLAY CASES

p.11
ESTÁNDAR /
ESTANDAR /
STANDARD

p.16
PLACA FRÍA /
PLACA FRIA /
COLD PLATE

p.18
DOBLE FRÍO /
DUPLO FRIO /
DOUBLE FROID

p.19
CALIENTES /
QUENTES /
HOT

p.20
PLACA NEUTRA /
PLACA NEUTRA /
NEUTRAL PLATE



38-43

PLANCHAS

GRELHADORES / GRIDDLES

BARBACOA GAS

CHURRASQUEIRA A GÁS / GAS BARBECUE

p.40
PLANCHAS GAS /
GRELHADORES DE PLACA A GÁS /
GAS GRIDDLES

p.42
PLANCHAS ELÉCTRICAS /
GRELHADORES ELÉCTRICOS /
ELECTRIC GRIDDLES

p.43
BARBACOA GAS /
CHURRASQUEIRA A GÁS /
GAS BARBECUE



52-73

COCINAS

COZINHA / KITCHEN

p.54
COCINA (S700) /
COZINHA (S700) /
KITCHEN (S700)

p.63
COCINA (S900) /
COZINHA (S900) /
KITCHEN (S900)



21-37

FREIDORAS

FRITADEIRAS / FRYERS

p.24
FREIDORAS AGUA-ACEITE /
FRITADEIRAS ÁGUA-ÓLEO /
WATER-OIL FRYERS

p.29
FREIDORAS ACEITE /
FRITADEIRAS ÓLEO /
OIL FRYERS

p.36
FREIDORAS GAS /
FRITADEIRAS A GÁS /
GAS FRYERS



44-51

BRASA

BRASA / BRAZIER

HORNOS Y BARBACOAS

FORNOS E BARBECUES / OVENS & BARBECUES

p.47
HORNOS BRASA /
FORNOS BRASA /
BRAZIER OVEN

p.50
BARBACOA MULTIFUNCIONAL /
CHURRASQUEIRAS A CARVÃO /
MULTIFUNCTIONAL BARBECUES



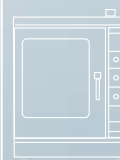
74-81

HORNOS CONVECCIÓN

FORNOS CONVECÇÃO /
CONVECTION OVENS

p.76
HORNOS CONVECCIÓN /
FORNOS CONVECÇÃO /
CONVECTION OVENS

p.78
HORNOS CONVECCIÓN MIXTOS /
FORNOS CONVECÇÃO MISTOS /
MIXED CONVECTION OVENS





82-85

ABATIDORES

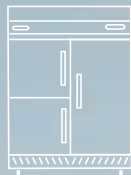
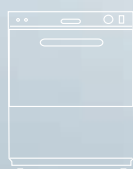
ABATEDORES /
BLAST CHILLERS



86-93

LAVADO

LAVAGEM / WASHING



94-113

MUEBLES FRÍO

MÓVEIS DE FRIO / COLD UNITS

p.96
MUEBLES FRÍO /
MÓVEIS DE FRIO /
COLD UNITS

p.105
ARMARIOS FRÍO /
ARMÁRIOS FRIO /
COLD CUPBOARDS

p.112
MUEBLES NEUTROS /
MÓVEIS NEUTROS /
NEUTRAL UNITS



120-129

ESPECIAL PIZZERÍA

ESPECIAL PIZZERIA / SPECIAL PIZZA

p.123
HORNOS ELÉCTRICOS /
FORNOS ELÉCTRICOS /
ELECTRIC OVENS

p.127
HORNOS GAS /
FORNOS GAS /
GAS OVENS

p.128
AMASADORA /
AMASSADORA / MIXER

p.128
LAMINADORA PIZZA /
LAMINADORA PIZZA / PIZZA ROLLER



114-119

MUEBLES VINO

MÓVEIS VINHO / WINE CABINETS

p.117
MUEBLES VINO CLASSIC /
MÓVEIS VINHO CLASSIC /
WINE CABINETS CLASSIC

p.119
MUEBLES VINO ELEGANCE /
MÓVEIS VINHO ELEGANCE /
WINE CABINETS ELEGANCE



130-136

ACCESORIOS

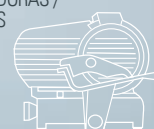
ACCESÓRIOS /
ACCESSORIES

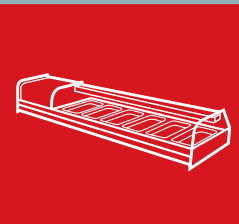
p.132
MICROONDAS /
MICROONDAS /
MICROWAVE

p.134
TOSTADORAS /
TORRADEIRAS /
TOASTERS

p.135
EXPRIMIDOR /
ESPRESSADOR /
SQUEEZER

p.136
CORTADORAS /
CORTADORAS /
SLICERS





VITRINAS

VITRINAS / DISPLAY CASES



ESTÁNDAR
STANDARD / STANDARD



PLACA FRÍA
PLACA FRÍA / COLD PLATE



DOBLE FRÍO
DUPLO FRIO / DOUBLE FROID



CALIENTES
QUENTES / HOT



PLACA NEUTRA
PLACA NEUTRA / NEUTRAL PLATE



VITRINAS EXPOSITORAS

MOVILFRIT ofrece una amplia gama de vitrinas sobre mostrador de muchos tipos: refrigeradas, sin refrigeración o neutras, calientes y especiales. Además, MOVILFRIT ofrece a sus clientes la posibilidad de construir vitrinas a medida.

Todas las vitrinas se presentan con cristales templados, por su seguridad. Además de un diseño curvo y abatible que permite una perfecta y rápida limpieza de la máquina.

Su amplia carta de modelos va desde **aluminio anodizado**, (color oro, plata y nogal), **inoxidable** y **madera natural**.

Refrigerante ecológico R 134-A libre de CFC. Puertas correderas alta resistencia a golpes, detergentes y ácidos. Termostato electrónico que permite regular la temperatura.

Homologadas según normativa C.E.

VITRINAS EXPOSITORAS

MOVILFRIT oferece uma ampla gama de vitrinas sobre balcão: refrigeradas, sem refrigeração ou neutras, quentes e especiais. MOVILFRIT também oferece aos seus clientes a possibilidade de construir vitrinas à medida.

Todas as vitrinas são fornecidas com vidros temperados, por motivos de segurança para o cliente. Por outro lado, os vidros são curvos e amovíveis a fim de permitir uma perfeita e rápida limpeza da máquina.

A sua ampla carta de modelos oferece desde o **alumínio anodizado** (cor ouro, prata ou nogueira) ao **aço inoxidável** e também em **madeira natural**.

Refrigerante ecológico R 134-A sem CFC. Portas de correr com uma elevada resistência a golpes, detergentes e ácidos. Termóstato electrónico que permite regular a temperatura.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa C.E.

DISPLAY CASES

MOVILFRIT offers a wide range of counter-top display cabinets of many types: refrigerated, non refrigeration or neutral, hot and special. MOVILFRIT also offers its customers the possibility of building display cabinets to size.

All of the cabinets come in tempered glass, for safety reasons. In addition to a curved, hinged design allowing perfect, fast machine cleaning.

Its broad selection of models ranges from **anodised aluminium** (gold, silver and walnut), **stainless steel** and **natural wood**.

CFC-free R134-A ecological coolant. Sliding doors highly resistant to knocks, detergents and acids. Electronic thermostat allowing temperature regulation.

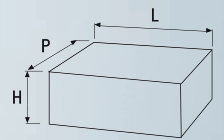
Approved as per regulations C.E.



MOTOR INCORPORADO / MOTOR INCORPORADO / BUILT-IN MOTOR

VECI-4

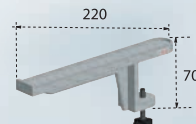
Plata / Prata / Silver



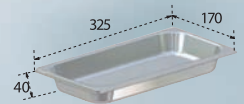
Nogal / Nogueira / Walnut



Oro / Ouro / Gold



Opcional / Opções / Option



11

Características / Características / Specifications

Aislamiento de poliuretano inyectado de 30 mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Dotación: 4 bandejas 1/3 GN
Compresor hermético con condensador ventilado, subtropicalizado.
Bandeja interior embutido, construido en acero inoxidable.
Termostato electrónico que permite regular la temperatura.
Acabados: aluminio anodizado, oro, plata, nogal,

Homologadas según normativa CE.

Isolamento de poliuretano injectado de 30 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
N.º prateleiras: 4 1/3 GN.
Compresor hermético com condensador ventilado, apto para funcionar com temperaturas elevadas.
Tabuleiro interno embutido, construído em aço inoxidável.
Termóstato electrónico que permite regular a temperatura.
Acabamentos: alumínio anodizado, dourado, prateado, nogueira.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CE.

Injected polyurethane insulation 30 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.
4 trays 1/3 GN
Sealed compressor with ventilated condenser, sub-tropicalised.
Recessed interior tray, made in stainless steel.
Electronic thermostat for temperature regulation.
Finishes: anodized aluminium, gold, silver, walnut.

Approved as per regulations CE.

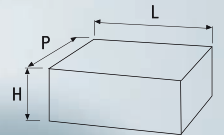
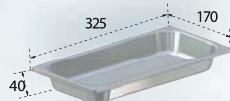
Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	BANDEJA TABULEIROS TRAYS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
					L	P	H	
306620	VECI-4 ORO / OURO / GOLD	160	230	4	1146	390	224	24
306621	VECI-4 PLATA / PRATA / SILVER	160	230	4	1146	390	224	24
306622	VECI-4 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT	160	230	4	1146	390	224	24

MOTOR INCORPORADO / MOTOR INCORPORADO / BUILT-IN MOTOR

VECI-6

Plata / Prata / Silver



Nogal / Nogueira / Walnut



Inox / Stainless steel



Oro / Ouro / Gold



Madera / Madeira / Wood

12

Características / Características / Specifications

Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Dotación: 6 y 8 bandejas 1/3 GN
Compresor hermético con condensador ventilado, subtropicalizado.
Bandeja interior embutido, construido en acero inox.
Termostato electrónico que permite regular la temperatura.
Acabados: anodizado, aluminio, oro, plata, nogal, madera natural e inoxidable AISI 304.

Homologadas según normativa CEE.

Isolamento de poliuretano inyectado de 30 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
N.º prateleiras: 6 e 8 1/3 GN. Compressor hermético com condensador ventilado, apto para funcionar com temperaturas elevadas.
Tabuleiro interno embutido, construído em aço inoxidável.
Termóstato electrónico que permite regular a temperatura.
Acabamentos: anodizado, alumínio, dourado, prateado, nogueira, madeira natural e Inox AISI 304.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CEE.

Injected polyurethane insulation 30 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.
6 and 8 trays 1/3 GN
Sealed compressor with ventilated condenser, sub-tropicalised.
Recessed interior tray, made in stainless steel.
Electronic thermostat for temperature regulation.
Finishes: anodized, aluminium, gold, silver, walnut, natural wood and AISI 304 stainless steel.

Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	BANDEJA TABULEIROS TRAYS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		W	V		L	P	H	KG
306570	VECI-6 ORO / OURO / GOLD	160	230	6	1487	390	224	34
306573	VECI-6 PLATA / PRATA / SILVER	160	230	6	1487	390	224	34
306574	VECI-6 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT	160	230	6	1487	390	224	34
306571	VECI-6 MADERA / MADEIRA / WOOD	160	230	6	1516	390	224	34
306572	VECI-6 INOX / STAINLESS STEEL	160	230	6	1487	390	224	34
306580	VECI-8 ORO / OURO / GOLD	160	230	8	1826	390	224	40
306583	VECI-8 PLATA / PRATA / SILVER	160	230	8	1826	390	224	40
306584	VECI-8 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT	160	230	8	1826	390	224	40
306581	VECI-8 MADERA / MADEIRA / WOOD	160	230	8	1859	390	224	40
306582	VECI-8 INOX / STAINLESS STEEL	160	230	8	1826	390	224	40



MOTOR REMOTO / MOTOR REMOTO / REMOTE MOTOR

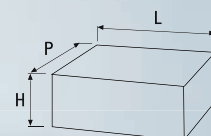
VECR-6

Plata / Prata / Silver

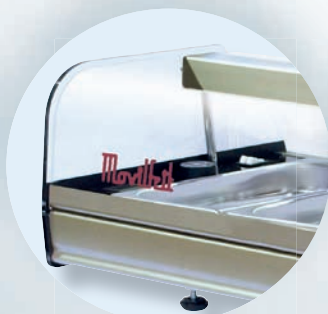
VECR-6/8



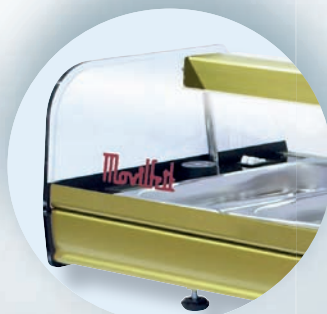
Opcional / Opções / Option



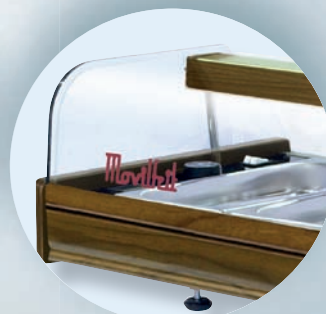
Nogal / Nogueira / Walnut



Inox / Stainless steel



Oro / Ouro / Gold



Madera / Madeira / Wood

13

Características / Características / Specifications

Aislamiento de poliuretano inyectado de 30 mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC. Dotación: 6 y 8 bandejas 1/3 GN. Compresor hermético con condensador ventilado, subtropicalizado. Llevan el motor a distancia para ganar espacio en el mostrador. La distancia del motor a la vitrina está unida por un tubo flexible de 2 metros.

Bandeja interior embutido, construido en acero inox. Termostato electrónico que permite regular la temperatura.

Acabados: anodizado, aluminio, oro, plata, nogal, madera natural e inoxidable AISI 304.

Homologadas según normativa CEE.

Isolamento de poliuretano injectado de 30 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC. N.º prateleiras: 6 e 8 1/3 GN. Compressor hermético com condensador ventilado, apto para funcionar com temperaturas elevadas. O motor está separado da vitrina para poupar espaço no balcão. O motor está ligado à vitrina por um tubo flexível de 2 metros.

Tabuleiro interno embutido, construído em aço inoxidável. Termóstato electrónico que permite regular a temperatura. Acabamentos: anodizado, alumínio, dourado, prateado, nogueira, madeira natural e Inox AISI 304.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CEE.

Injected polyurethane insulation 30 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.

6 and 8 trays 1/3 GN Sealed compressor with ventilated condenser, sub-tropicalised. Motor away from the unit to gain space in the counter. The distance between the motor and the cabinet is covered by a 2 metre flexible pipe.

Recessed interior tray, made in stainless steel. Electronic thermostat for temperature regulation. Finishes: anodized, aluminium, gold, silver, walnut, natural wood and AISI 304 stainless steel.

Approved as per regulations CEE.

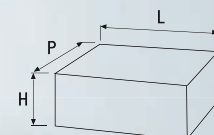
Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	BANDEJA TABULEIROS TRAYS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		W	V		L	P	H	KG
306575	VECR-6 ORO / OURO / GOLD	160	230	6	1146	390	224	32
306597	VECR-6 PLATA / PRATA / SILVER	160	230	6	1146	390	224	32
306576	VECR-6 MADERA / MADEIRA / WOOD	160	230	6	1170	390	224	32
306577	VECR-6 INOX / STAINLESS STEEL	160	230	6	1146	390	224	32
306703	VECR-6 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT	160	230	6	1046	390	224	32
306585	VECR-8 ORO / OURO / GOLD	160	230	8	1487	390	224	35
306598	VECR-8 PLATA / PRATA / SILVER	160	230	8	1487	390	224	35
306586	VECR-8 MADERA / MADEIRA / WOOD	160	230	8	1511	390	224	35
306587	VECR-8 INOX / STAINLESS STEEL	160	230	8	1487	390	224	35
306704	VECR-8 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT	160	230	8	1487	390	224	35

MOTOR INCORPORADO / MOTOR INCORPORADO / BUILT-IN MOTOR

VECI-6 2 pisos

Plata / Prata / Silver



14



Nogal / Nogueira / Walnut



Inox / Stainless steel



Oro / Ouro / Gold



Madera / Madeira / Wood

Características / Características / Specifications

Aislamiento de poliuretano inyectado de 30 mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Dotación: 6 y 8 bandejas 1/3 GN
Compresor hermético con condensador ventilado, subtropicalizado.
Tiene un segundo piso no refrigerado ideal para bollería.
Bandeja interior embutido, construido en acero inox.
Termostato electrónico que permite regular la temperatura.
Acabados: anodizado, aluminio, oro, plata, nogal, madera natural e inoxidable AISI 304.
Homologadas según normativa CEE.

Isolamento de poliuretano inyectado de 30 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
N.º prateleiras: 6 e 8 1/3 GN. Compressor hermético com condensador ventilado, apto para funcionar com temperaturas elevadas. Está equipada com um segundo nível não refrigerado ideal para produtos de pastelaria.
Tabuleiro interno embutido, construído em aço inoxidável.
Termóstato electrónico que permite regular a temperatura.
Acabamentos: anodizado, alumínio, dourado, prateado, nogueira, madeira natural e Inox AISI 304.
Homologadas de acordo com a correspondente normativa CEE.

Injected polyurethane insulation 30 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.
6 and 8 trays 1/3 GN
Sealed compressor with ventilated condenser, sub-tropicalised.
It has a non-refrigerated second floor ideal for pastries.
Recessed interior tray, made in stainless steel.
Electronic thermostat for temperature regulation.
Finishes: anodized, aluminium, gold, silver, walnut, natural wood and AISI 304 stainless steel.
Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	BANDEJA TABULEIROS TRAYS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		W	V		L	P	H	KG
306600	VECI-6 ORO / OURO / GOLD (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	6	1487	390	340	43
306625	VECI-6 PLATA / PRATA / SILVER (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	6	1487	390	340	43
306623	VECI-6 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	6	1487	390	340	43
306602	VECI-6 MADERA / MADEIRA / WOOD (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	6	1516	390	340	43
306604	VECI-6 INOX / STAINLESS STEEL (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	6	1487	390	340	43
306601	VECI-8 ORO / OURO / GOLD (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	8	1826	390	340	51
306626	VECI-8 PLATA / PRATA / SILVER (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	8	1826	390	340	51
306624	VECI-8 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	8	1826	390	340	51
306603	VECI-8 MADERA / MADEIRA / WOOD (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	8	1859	390	340	51
306605	VECI-8 INOX / STAINLESS STEEL (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	8	1826	390	340	51



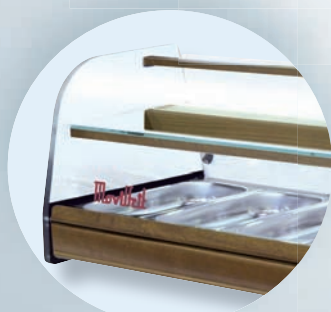
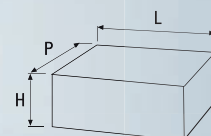
MOTOR REMOTO / MOTOR REMOTO / REMOTE MOTOR

VECR-6 2 pisos

Plata / Prata / Silver



Opcional / Opções / Option



Nogal / Nogueira / Walnut



Inox / Stainless steel



Oro / Ouro / Gold



Madera / Madeira / Wood

15

Características / Características / Specifications

Aislamiento de poliuretano inyectado de 30 mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Dotación: 6 y 8 bandejas 1/3 GN. Compresor hermético con condensador ventilado, subtropicalizado. Tiene un segundo piso no refrigerado ideal para bollería. Llevan el motor a distancia para ganar espacio en el mostrador. La distancia del motor a la vitrina está unida por un tubo flexible de 2 metros.
Bandeja interior embutido, construido en acero inox. Termostato electrónico que permite regular la temperatura.
Acabados: anodizado, aluminio, oro, plata, nogal, madera natural e inoxidable AISI 304.

Homologadas según normativa CEE.

Isolamento de poliuretano inyectado de 30 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
N.º prateleiras: 6 e 8 1/3 GN. Compressor hermético com condensador ventilado, apto para funcionar com temperaturas elevadas. Está equipada com um segundo nível não refrigerado ideal para produtos de pastelaria. O motor está separado da vitrina para poupar espaço no balcão. O motor está ligado à vitrina por um tubo flexível de 2 metros.
Tabuleiro interno embutido, construído em aço inoxidável. Termóstato electrónico que permite regular a temperatura. Acabamentos: anodizado, alumínio, dourado, prateado, nogueira, madeira natural e Inox AISI 304.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CEE.

Injected polyurethane insulation 30 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free. 6 and 8 trays 1/3 GN. Sealed compressor with ventilated condenser, subtropicalised. It has a non-refrigerated second floor ideal for pastries. Motor away from the unit to gain space in the counter. The distance between the motor and the cabinet is covered by a 2 metre flexible pipe. Recessed interior tray, made in stainless steel. Electronic thermostat for temperature regulation. Finishes: anodized, aluminium, gold, silver, walnut, natural wood and AISI 304 stainless steel.

Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	BANDEJA TABULEIROS TRAYS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		W	V		L	P	H	KG
306606	VECR-6 ORO / OURO / GOLD (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	6	1146	390	340	38
306705	VECR-6 PLATA / PRATA / SILVER (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	6	1146	390	340	38
306706	VECR-6 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	6	1146	390	340	38
306608	VECR-6 MADERA / MADEIRA / WOOD (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	6	1170	390	340	38
306610	VECR-6 INOX / STAINLESS (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	6	1146	390	340	38
306607	VECR-8 ORO / OURO / GOLD (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	8	1487	390	340	45
306707	VECR-8 PLATA / PRATA / SILVER (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	8	1487	390	340	45
306708	VECR-8 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	8	1487	390	340	45
306609	VECR-8 MADERA / MADEIRA / WOOD (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	8	1511	390	340	45
306611	VECR-8 INOX / STAINLESS (2 PISOS / NÍVEIS / FLOORS)	160	230	8	1487	390	340	45

MOTOR INCORPORADO / MOTOR INCORPORADO / BUILT-IN MOTOR



VECI-6 P.F.

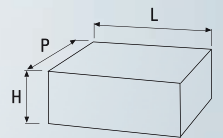
Inox / Stainless steel



Madera / Madeira / Wood



Nogal / Nogueira / Walnut



Opcional / Opções / Option

16

Características / Características / Specifications

Aislamiento de poliuretano inyectado de 12mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Dotación: 3 y 4 rejillas de acero plastificado.
Compresor hermético con condensador ventilado, subtropicalizado.
Bandeja interior embutido, construido en acero inox.
Termostato electrónico que permite regular la temperatura.
Acabados: anodizado, aluminio, nogal, madera natural e inoxidable AISI 304.

Homologadas según normativa CEE.

Isolamento de poliuretano injectado de 12 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
N.º prateleiras: 3 e 4 tipo grelha de aço plastificado.
Compressor hermético com condensador ventilado, apto para funcionar com temperaturas elevadas.
Tabuleiro interno embutido, construído em aço inoxidável.
Termostato electrónico que permite regular a temperatura.
Acabamentos: anodizado, alumínio, nogueira, madeira natural e Inox AISI 304.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CEE.

Injected polyurethane insulation 12 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.
3 and 4 plasticized steel grilles.
Sealed compressor with ventilated condenser, sub-tropicalised.
Recessed interior tray, made in stainless steel.
Electronic thermostat for temperature regulation.
Finishes: anodized, aluminium, walnut, natural wood and AISI 304 stainless steel.

Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	BANDEJA TABULEIROS TRAYS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		W	V		L	P	H	KG
306595	VECI-6 INOX / STAINLESS STEEL (P.F.)	95	230	3	1486	390	195	30
306719	VECI-6 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUTL (P.F.)	95	230	3	1486	390	195	30
306590	VECI-6 MADERA / MADEIRA / WOOD (P.F.)	95	230	3	1516	390	195	30
306596	VECI-8 INOX / STAINLESS STEEL (P.F.)	95	230	4	1826	390	195	30
306715	VECI-8 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUTL (P.F.)	95	230	4	1826	390	195	30
306591	VECI-8 MADERA / MADEIRA / WOOD (P.F.)	95	230	4	1859	390	195	30



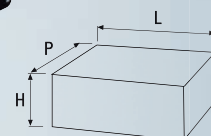
MOTOR REMOTO / MOTOR REMOTO / REMOTE MOTOR

VECR-6 P.F.

Inox / Stainless steel



NEW SYSTEM



Madera / Madeira / Wood



Nogal / Nogueira / Walnut



Opcional / Opções / Option

17

Características / Características / Specifications

Aislamiento de poliuretano inyectado de 12mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Dotación: 3 y 4 rejillas de acero plastificado.
Compresor hermético con condensador ventilado, subtropicalizado.
Llevar el motor a distancia para ganar espacio en el mostrador.
La distancia del motor a la vitrina está unida por un tubo flexible de 2 metros.
Bandeja interior embutido, construido en acero inox.
Termostato electrónico que permite regular la temperatura.
Acabados: anodizado, aluminio, nogal, madera natural e inoxidable AISI 304.

Homologadas según normativa CE.

Isolamento de poliuretano inyectado de 12 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
N.º prateleiras: 3 e 4 tipo grelha de aço plastificado.
Compressor hermético com condensador ventilado, apto para funcionar com temperaturas elevadas.
O motor está separado da vitrina para poupar espaço no balcão. O motor está ligado à vitrina por um tubo flexível de 2 metros.
Tabuleiro interno embutido, construído em aço inoxidável.
Termóstato electrónico que permite regular a temperatura.
Acabamentos: anodizado, alumínio, nogueira, madeira natural e Inox AISI 304.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CE.

Injected polyurethane insulation 12 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free. 3 and 4 plasticized steel grilles. Sealed compressor with ventilated condenser, sub-tropicalised. Motor away from the unit to gain space in the counter.
The distance between the motor and the cabinet is covered by a 2 metre flexible pipe.
Recessed interior tray, made in stainless steel.
Electronic thermostat for temperature regulation.
Finishes: anodized, aluminium, walnut, natural wood and AISI 304 stainless steel.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

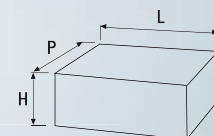
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	BANDEJA TABULEIROS TRAYS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		W	V		L	P	H	KG
306588	VECR-6 INOX / STAINLESS STEEL (P.F.)	95	230	3	1046	390	195	30
306716	VECR-6 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUTL (P.F.)	95	230	3	1146	390	195	30
306578	VECR-6 MADERA / MADEIRA / WOOD (P.F.)	95	230	3	1120	390	195	30
306589	VECR-8 INOX / STAINLESS STEEL (P.F.)	95	230	4	1486	390	195	33
306717	VECR-8 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUTL (P.F.)	95	230	4	1486	390	195	33
306579	VECR-8 MADERA / MADEIRA / WOOD (P.F.)	95	230	4	1460	390	195	33



MOTOR INCORPORADO / MOTOR INCORPORADO / BUILT-IN MOTOR

VECI-6 SHUSHI

Plata / Prata / Silver



Nogal / Nogueira / Walnut



Oro / Ouro / Gold



Opcional / Opções / Option



Características / Características / Specifications

Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC. Dotación: 6 y 8 bandejas 1/3 GN. Compresor hermético con condensador ventilado, subtropicalizado. Doble evaporador. Bandeja recogedora de agua en la parte superior para evitar que el agua caiga encima de los alimentos. Bandeja interior embutido, construido en acero inox. Termostato electrónico que permite regular la temperatura. Acabados: anodizado, aluminio, oro, plata, nogal.

Homologadas según normativa CEE.

Isolamento de poliuretano injectado de 30 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC. N.º prateleiras: 6 e 8 1/3 GN. Compressor hermético com condensador ventilado, apto para funcionar com temperaturas elevadas. Dois evaporadores. Tabuleiro situado na parte superior para recolha de água evitando que esta caia em cima dos alimentos. Tabuleiro interno embutido, construído em aço inoxidável. Termostato electrónico que permite regular a temperatura. Acabamentos: anodizado, alumínio, dourado, prateado, nogueira.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CEE.

Injected polyurethane insulation 30 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free. 6 and 8 trays 1/3 GN. Sealed compressor with ventilated condenser, sub-tropicalised. Double evaporator. Water collection tray at the top to prevent the water from falling on the food. Recessed interior tray, made in stainless steel. Electronic thermostat for temperature regulation. Finishes: anodized, aluminium, gold, silver, walnut.

Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

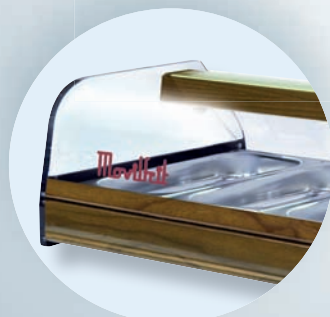
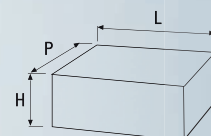
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	BANDEJA TABULEIROS TRAYS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		W	V		L	P	H	KG
306400	VECI-6 SHUSHI ORO / OURO / GOLD	160	230	6	1487	390	224	36
306401	VECI-6 SHUSHI PLATA / PRATA / SILVER	160	230	6	1487	390	224	36
306402	VECI-6 SHUSHI NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT	160	230	6	1487	390	224	36
306403	VECI-8 SHUSHI ORO / OURO / GOLD	160	230	8	1826	390	224	42
306404	VECI-8 SHUSHI PLATA / PRATA / SILVER	160	230	8	1826	390	224	42
306405	VECI-8 SHUSHI NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT	160	230	8	1826	390	224	42



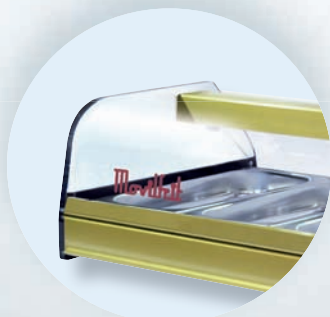
MOTOR REMOTO / MOTOR REMOTO / REMOTE MOTOR

VECI-6 HOT

Plata / Prata / Silver



Nogal / Nogueira / Walnut



Oro / Ouro / Gold



Opcional / Opções / Option



Características / Características / Specifications

Aislamiento de poliuretano inyectado de 30 mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Dotación: 4, 6 y 8 bandejas 1/3 GN.
Lleva un grifo en la parte inferior para facilitar el vaciado del agua. Viene dotada de 4 patas para elevar la vitrina.
Conserva los alimentos a altas temperaturas.
Bandeja interior embutido, construido en acero inox.
Termostato electrónico que permite regular la temperatura.
Acabados: anodizado, aluminio, oro, plata, nogal.

Homologadas según normativa CE.

Isolamento de poliuretano injectado de 30 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
N.º prateleiras: 4, 6 e 8 1/3 GN. Equipada com uma torneira na parte inferior para facilitar o escoamento da água. Fornecida com 4 pés para elevar a vitrina.
Conserva os alimentos a altas temperaturas.
Bandeja interior embutido, construído em aço inoxidável.
Tabuleiro interno embutido, construído em aço inoxidável.
Termóstato electrónico que permite regular a temperatura.
Acabamentos: anodizado, alumínio, dourado, prateado, nogueira.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CE.

Injected polyurethane insulation 30 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.
4, 6 and 8 trays 1/3 GN
With a tap in the bottom for emptying the water.
With 4 legs to raise the cabinet.
Keeps food at high temperatures.
Recessed interior tray, made in stainless steel.
Electronic thermostat for temperature regulation.
Finishes: anodized, aluminium, gold, silver, walnut, natural wood and AISI 304 stainless steel.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	BANDEJA TABULEIROS TRAYS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		W	V		L	P	H	KG
306558	VECI-4 HOT ORO / OURO / GOLD	40	230	4	806	390	224	20
306559	VECI-4 HOT PLATA / PRATA / SILVER	40	230	4	806	390	224	20
306561	VECI-4 HOT NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT	40	230	4	806	390	224	20
306562	VECI-6 HOT ORO / OURO / GOLD	125	230	6	1146	390	224	28
306563	VECI-6 HOT PLATA / PRATA / SILVER	125	230	6	1146	390	224	28
306564	VECI-6 HOT NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT	125	230	6	1146	390	224	28
306565	VECI-8 HOT ORO / OURO / GOLD	150	230	8	1487	390	224	35
306566	VECI-8 HOT PLATA / PRATA / SILVER	150	230	8	1487	390	224	35
306567	VECI-8 HOT NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT	150	230	8	1487	390	224	35

VITRINAS EXPOSITORAS

VITRINAS EXPOSITORAS / DISPLAY CASES



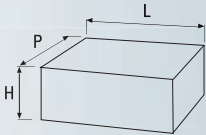
NEUTRA / NEUTRA / NEUTRAL

VEN-1000

Plata / Prata / Silver



Opcional / Opções / Option



Nogal / Nogueira / Walnut



Inox / Stainless steel



Oro / Ouro / Gold

20

Características / Características / Specifications

No refrigerada especial para bollería y otros elementos

Homologadas según normativa CEE.

Não refrigerada especial para pastelaria e outros produtos.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CEE.

Not refrigerated, special for pastries and other elements

Approved as per regulations CEE.

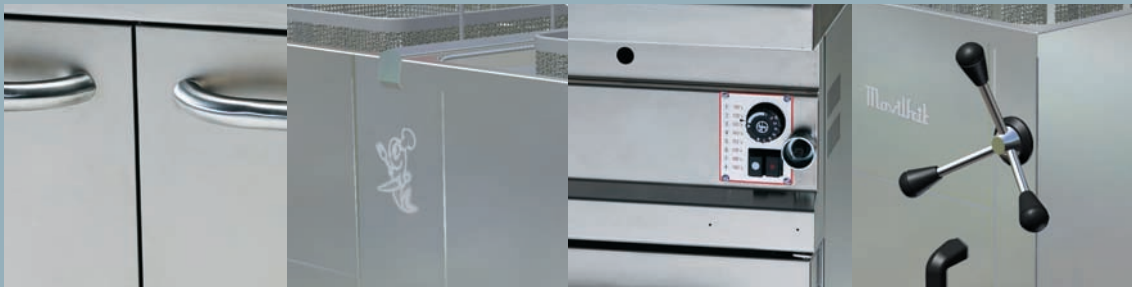
Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		L	P	H	
306551	VEN 1000 ORO / OURO / GOLD	1006	378	162	11
306554	VEN 1000 PLATA / PRATA / SILVER	1006	378	162	11
306557	VEN 1000 NOGAL / NOGUEIRA / WALNUT	1006	378	162	11
306556	VEN 1000 INOX / STAINLESS STEEL	1006	378	162	11



FREIDORAS

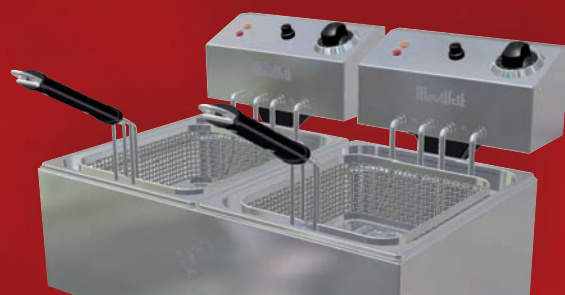
FRITADEIRAS / FRYERS



FREIDORAS AGUA-ACEITE
FRITADEIRAS ÁGUA-ÓLEO / WATER-OIL FRYERS



FREIDORAS ACEITE
FRITADEIRAS ÓLEO / OIL FRYERS



FREIDORAS GAS
FRITADEIRAS A GÁS / GAS FRYERS



FREIDORAS AGUA-ACEITE

Desde 1962 MOVILFRIT es pionera de este sistema de fritura. Nuestra experiencia y ventas en todos estos años nos avalan.

Los usuarios de freidoras MOVILFRIT ahorran aceite, energía y tiempo de trabajo.

El agua ocupa la parte que está en el fondo de la cuba mientras que el aceite, debido a su densidad, está por encima del agua. Gracias a este tipo de sistema, los residuos que se desprenden de la fritura van hacia el fondo de la cuba y al contactar con el agua los absorbe y se depositan en el fondo. Por este motivo podemos freír distintos alimentos **sin mezclar los sabores**.

Su limpieza y **ahorro de aceite** es mayor, ya que cada vez que cambiamos el agua evacuamos los residuos de los alimentos, **no es necesario filtrar el aceite**.

Nuestro sistema de **resistencia móvil**, al poder situar el elemento calefactor a la altura deseada, nos permite una serie de ventajas:

Ahorro de energía: calentamos sólo el volumen de aceite necesario para cada fritura.

Mayor rapidez: con menos potencia tenemos una respuesta rápida, ya que calentamos un menor volumen de aceite.

Mayor duración de aceite: al no calentar todo el volumen, el aceite tiene una mayor duración.

MOVILFRIT ofrece una amplia gama de freidoras. Desde el modelo de 10 litros hasta el de 35 litros, con materiales y acabados de alta calidad.

Todos los modelos MOVILFRIT cumplen las normativas vigentes de seguridad e higiene de la C€, cuyos certificados son avalados por entidades certificadoras externas a la empresa.

FRITADEIRAS ÁGUA-ÓLEO

Desde 1962 que a MOVILFRIT é pioneira neste sistema de fritar. A nossa experiência e o nosso volume de vendas durante todos estes anos assim o demonstram.

Os usuários de fritadeiras MOVILFRIT poupam óleo, energia e tempo de trabalho.

A água ocupa a parte que está no fundo da cuba, ao passo que o óleo, devido à sua densidade está por cima da água. Graças a este tipo de sistema, os resíduos que se desprendem da fritura vão baixando através do óleo e ao contactar com a água esta absorve-os e depositam-se no fundo da cuba. É por este motivo que podemos fritar distintos alimentos **sem misturar os sabores**.

A sua limpeza e **poupança de óleo** é maior já que cada vez que mudamos a água evacuamos juntamente com ela os resíduos dos alimentos, pelo que **não é necessário filtrar o óleo**.

O nosso sistema de **resistência móvel**, permite situar o elemento aquecedor à altura desejada pelo que nos oferece uma série de vantagens:

Poupança de energia: só se aquece o volume de óleo necessário para cada fritura.

Maior rapidez: com menos potência obtém-se uma resposta rápida, já que se aquece um volume de óleo menor.

Maior duração do óleo: ao não aquecer todo o volume de óleo este tem uma maior duração.

MOVILFRIT oferece uma ampla gama de fritadeiras que vão desde o modelo de 10 litros até ao de 35 litros, com materiais e acabamentos de qualidade muito elevada.

Todos os modelos MOVILFRIT cumprem as normativas vigentes de segurança e higiene da C€, cujos certificados são garantidos por entidades certificadoras externas à empresa.

WATER-OIL FRYERS

MOVILFRIT has been a forerunner in this kind of frying system since 1962. Our experience and sales throughout the years back us up.

Users of MOVILFRIT fryers save oil, energy and work time.

The water occupies the area at the bottom of the tank, while the density of the oil makes it rest atop the water. Thanks to this kind of system, the waste from the frying goes to the bottom of the tank and when it reaches the water, it is absorbed and is deposited at the bottom. This is why we can fry different foods **without mixing flavours**.

It is cleaner and **saves more oil**, for each time we change the water, we evacuate the waste from the food, and **it is not necessary to filter the oil**.

Our **element elevation** system, by allowing up to place the heating element at the required height, gives us a series of advantages:

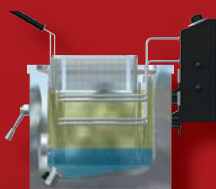
Energy saving: we heat only the volume of oil we need for each frying.

Greater expediency: with less power we have a fast reply time, as we heat a smaller amount of oil.

Longer oil life: by not heating all of the volume, the oil has a longer life.

MOVILFRIT offers a wide array of fryers. From 10 litres to 35, with high quality materials and finishes.

All MOVILFRIT models meet the safety and hygiene regulations of the C€, the certificates of which are backed by certifying entities external to the company.



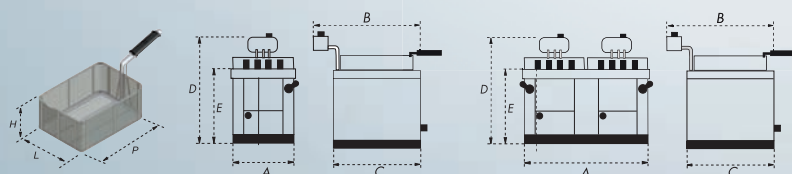


F10

F10+10

24

F10



Características / Características / Specifications

GRAN RENDIMIENTO

SISTEMA AGUA ACEITE:

Permite el ahorro de aceite y no mezcla los sabores.

SISTEMA ELEVACIÓN:

Ahorro de aceite, mayor rapidez con menos potencia.

CABEZAL EXTRAÍBLE:

Para facilitar la limpieza de la máquina y muy práctico en caso de avería.

GRIFO DE VACIADO:

Para mantener el nivel en su posición correcta y facilitar un filtrado del aceite.

MEDIDOR NÍVEL:

Nivelación correcta de agua-aceite.

Homologada según normativas CE.

GRANDE RENDIMENTO

SISTEMA ÁGUA-ÓLEO:

Permite a poupança de óleo e não mistura os sabores.

SISTEMA ELEVACÃO:

Poupança de óleo, maior rapidez com menor potência.

BLOCO DE COMANDOS EXTRAÍVEL:

Para facilitar a limpeza da máquina e muito prático no caso de avaria.

TORNEIRA DE ESCOAMENTO:

Para manter o nível na sua posição correcta e facilitar a saída de óleo.

MEDIDOR NÍVEL:

Nivelamento correcto de água-óleo.

Homologada de acordo a normativa CE.

HIGH OUTPUT

WATER-OIL SYSTEM:

Saves oil and prevents tastes from mixing.

ELEMENT ELEVATION SYSTEM:

Oil saving, faster with less power.

REMOVABLE HEAD:

To make machine cleaning easier and very practical in the event of break down.

DRAIN COCK:

To keep the right level and facilitate oil filtering.

LEVEL METER:

Correct water-oil level.

Approved as per regulations CE.

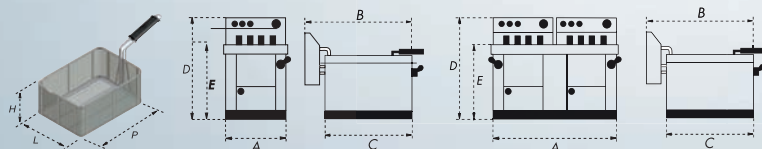
Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY			DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS					DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	V	AGUA ÁGUA WATER	ACEITE ÓLEO OIL	TOTAL	A	B	C	D	E	L	P	H		KG
107066	F10	3	230	3.5	10	13.5	325	440	420	470	360	185	245	110	55	14
107067	F10+10	3+3	230	3.5+3.5	10+10	13.5+13.5	650	440	420	470	360	185	245	110	110	27



FH10

FH10+10



Características / Características / Specifications

GRAN RENDIMIENTO

SISTEMA AGUA ACEITE:

Permite el ahorro de aceite y no mezcla los sabores.

SISTEMA ELEVACIÓN:

Ahorro de aceite, mayor rapidez con menos potencia.

CABEZAL EXTRAIBLE:

Para facilitar la limpieza de la máquina y muy práctico en caso de avería.

GRIFO DE VACIADO:

Para mantener el nivel en su posición correcta y facilitar un filtrado del aceite.

MEDIDOR NÍVEL:

Nivelación correcta de agua-aceite.

Homologada según normativas CE.

GRANDE RENDIMENTO

SISTEMA ÁGUA-ÓLEO:

Permite a poupança de óleo e não mistura os sabores.

SISTEMA ELEVÇÃO:

Poupança de óleo, maior rapidez com menor potência.

BLOCO DE COMANDOS EXTRAÍVEL:

Para facilitar a limpeza da máquina e muito prático em caso de avaria.

TORNEIRA DE ESCOAMENTO:

Para manter o nível na sua posição correcta e facilitar a saída de óleo.

MEDIDOR NÍVEL:

Nivelamento correcto de água-óleo.

Homologada de acordo a normativa CE.

HIGH OUTPUT

WATER-OIL SYSTEM:

Saves oil and prevents tastes from mixing.

ELEMENT ELEVATION SYSTEM:

Oil saving, faster with less power.

REMOVABLE HEAD:

To make machine cleaning easier and very practical in the event of a break down.

DRAIN COCK:

To keep the right level and facilitate oil filtering.

LEVEL METER:

Correct water-oil level.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

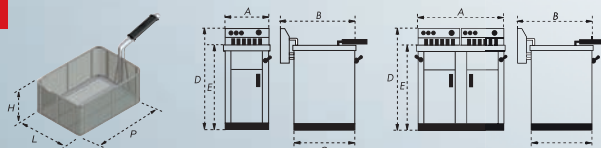
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY			DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS					DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	V	AGUA ÁGUA WATER	ACEITE ÓLEO OIL	TOTAL	A	B	C	D	E	L	P	H		KG
107306	FH10	5	230	3.5	10	13.5	325	525	420	433	360	185	245	110	91	17
107308	FH10+10	5+5	230	3.5+3.5	10+10	13.5+13.5	650	525	420	433	360	185	245	110	182	33
107307	FH10	5	400	3.5	10	13.5	325	525	420	433	360	185	245	110	91	18
107309	FH10+10	5+5	400	3.5+3.5	10+10	13.5+13.5	650	525	420	433	360	185	245	110	185	34



FH17

FH17+17

26



Características / Características / Specifications

GRAN RENDIMIENTO

SISTEMA AGUA ACEITE:

Permite el ahorro de aceite y no mezcla los sabores.

SISTEMA ELEVACIÓN:

Ahorro de aceite, mayor rapidez con menos potencia.

CABEZAL EXTRAIBLE:

Para facilitar la limpieza de la máquina y muy práctico en caso de avería.

GRIFO DE VACIADO:

Para mantener el nivel en su posición correcta y facilitar un filtrado del aceite.

MEDIDOR NIVEL:

Nivelación correcta de agua-aceite.

Homologada según normativas CE.

GRANDE RENDIMENTO

SISTEMA ÁGUA-ÓLEO:

Permite a poupança de óleo e não mistura os sabores.

SISTEMA ELEVAÇÃO:

Poupança de óleo, maior rapidez com menor potência.

BLOCO DE COMANDOS EXTRAÍVEL:

Para facilitar a limpeza da máquina e muito prático no caso de avaria.

TORNEIRA DE ESCOAMENTO:

Para manter o nível na sua posição correcta e facilitar a saída de óleo.

MEDIDOR NÍVEL:

Nivelamento correcto de água-óleo.

Homologada de acordo a normativa CE.

HIGH OUTPUT

WATER-OIL SYSTEM:

Saves oil and prevents tastes from mixing.

ELEMENT ELEVATION SYSTEM:

Oil saving, faster with less power.

REMOVABLE HEAD:

To make machine cleaning easier and very practical in the event of break down.

DRAIN COCK:

To keep the right level and facilitate oil filtering.

LEVEL METER:

Correct water-oil level.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

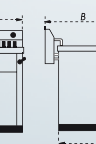
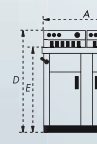
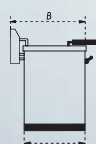
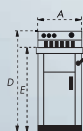
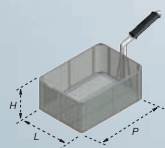
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY			DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS					DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	V	AGUA ÁGUA WATER	ACEITE ÓLEO OIL	TOTAL	A	B	C	D	E	L	P	H		KG
107310	FH17	6	230	4.5	15	19.5	360	560	460	925	850	205	290	128	110	28
107312	FH17+17	6+6	230	4.5+4.5	15+15	19.5+19.5	724	560	460	925	850	205	290	128	220	51
107311	FH17	6	400	4.5	15	19.5	360	560	460	925	850	205	290	128	110	28
107313	FH17+17	6+6	400	4.5+4.5	15+15	19.5+19.5	724	560	460	925	850	205	290	128	220	53



FH25

FH25+25

OPCIONAL
OPÇÕES
OPTION



Características / Características / Specifications

GRAN RENDIMIENTO

SISTEMA AGUA ACEITE:

Permite el ahorro de aceite y no mezcla los sabores.

SISTEMA ELEVACIÓN:

Ahorro de aceite, mayor rapidez con menos potencia.

CABEZAL EXTRAIBLE:

Para facilitar la limpieza de la máquina y muy práctico en caso de avería.

GRIFO DE VACIADO:

Para mantener el nivel en su posición correcta y facilitar un filtrado del aceite.

MEDIDOR NIVEL:

Nivelación correcta de agua-aceite.

Homologada según normativas CE.

GRANDE RENDIMENTO

SISTEMA ÁGUA-ÓLEO:

Permite a poupança de óleo e não mistura os sabores.

SISTEMA ELEVÇÃO:

Poupança de óleo, maior rapidez com menor potência.

BLOCO DE COMANDOS EXTRAÍVEL:

Para facilitar a limpeza da máquina e muito prático no caso de avaria.

TORNEIRA DE ESCOAMENTO:

Para manter o nível na sua posição correcta e facilitar a saída de óleo.

MEDIDOR NÍVEL:

Nivelamento correcto de água-óleo.

Homologada de acordo a normativa CE.

HIGH OUTPUT

WATER-OIL SYSTEM:

Saves oil and prevents tastes from mixing.

ELEMENT ELEVATION SYSTEM:

Oil saving, faster with less power.

REMOVABLE HEAD:

To make machine cleaning easier and very practical in the event of break down.

DRAIN COCK:

To keep the right level and facilitate oil filtering.

LEVEL METER:

Correct water-oil level.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY			DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS					DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	V	AGUA ÁGUA WATER	ACEITE ÓLEO OIL	TOTAL	A	B	C	D	E	L	P	H		KG
107314	FH25	11	400	8	23	31	410	642	530	925	850	235	330	140	200	37
107316	FH25+25	11+11	400	8+8	23+23	31+31	824	642	530	925	850	235	330	140	400	71
107315	FH25	15	400	8	23	31	410	642	530	925	850	235	330	140	260	38
107317	FH25+25	15+15	400	8+8	23+23	31+31	824	642	530	925	850	235	330	140	520	71

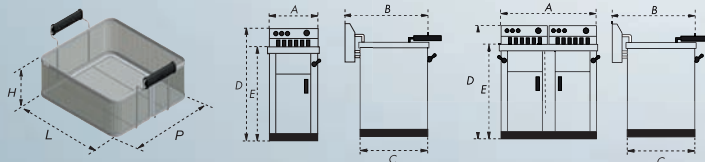


FH35

FH35+35

OPCIONAL
OPÇÕES
OPTION

28



Características / Características / Specifications

GRAN RENDIMIENTO: Especial congelados

SISTEMA AGUA ACEITE:

Permite el ahorro de aceite y no mezcla los sabores.

SISTEMA ELEVACIÓN:

Ahorro de aceite, mayor rapidez con menos potencia.

CABEZAL EXTRAIBLE:

Para facilitar la limpieza de la máquina y muy práctico en caso de avería.

GRIFO DE VACIADO:

Para mantener el nivel en su posición correcta y facilitar un filtrado del aceite.

MEDIDOR NÍVEL:

Nivelación correcta de agua-aceite.

Homologada según normativas CEE.

GRANDE RENDIMENTO: Especial para congelados

SISTEMA ÁGUA-ÓLEO:

Permite a poupança de óleo e não mistura os sabores.

SISTEMA ELEVACÃO:

Poupança de óleo, maior rapidez com menor potência.

BLOCO DE COMANDOS EXTRAÍVEL:

Para facilitar a limpeza da máquina e muito prático no caso de avaria.

TORNEIRA DE ESCOAMENTO:

Para manter o nível na sua posição correcta e facilitar a saída de óleo.

MEDIDOR NÍVEL:

Nivelamento correcto de água-óleo.

Homologada de acordo a normativa CEE.

HIGH OUTPUT: Special for frozen foods

WATER-OIL SYSTEM:

Saves oil and prevents tastes from mixing.

ELEMENT ELEVATION SYSTEM:

Oil saving, faster with less power.

REMOVABLE HEAD:

To make machine cleaning easier and very practical in the event of break down.

DRAIN COCK:

To keep the right level and facilitate oil filtering.

LEVEL METER:

Correct water-oil level.

Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY			DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS					DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	V	AGUA ÁGUA WATER	ACEITE ÓLEO OIL	TOTAL	A	B	C	D	E	L	P	H		KG
107318	FH35	15	400	14	30	44	531	642	530	925	850	350	335	150	275	44
107320	FH35+35	15+15	400	14+14	30+30	44+44	1065	642	530	925	850	350	335	150	550	86

FREIDORAS ACEITE

MOVILFRIT ofrece una amplia gama de freidoras. Desde el modelo de 6 litros hasta el de 35 litros, con materiales y acabados de alta calidad.

Los usuarios de freidoras MOVILFRIT ahorran aceite, energía y tiempo de trabajo.

En este tipo de freidoras los residuos se depositan en el fondo de aceite y deben ser evacuados mediante filtraje. La característica más importante de las freidoras MOVILFRIT es el **sistema de elevación de la resistencia**.

Nos permite colocar la resistencia a la altura idónea para freir los alimentos, evitando así el tener que calentar todo el aceite de la cuba, lo que nos lleva a un **ahorro del aceite**, una **mayor rapidez** y una **mayor duración del aceite**.

Todos los modelos MOVILFRIT cumplen las normativas vigentes de seguridad e higiene de la C€, cuyos certificados son avalados por entidades certificadoras externas a la empresa.

FRITADEIRAS ÓLEO

MOVILFRIT oferece uma ampla gama de fritadeiras. Desde o modelo de 6 litros até ao de 35 litros, com materiais e acabamentos de qualidade muito elevada.

Os usuários de fritadeiras MOVILFRIT poupam óleo, energia e tempo de trabalho.

Neste tipo de fritadeiras os resíduos depositam-se no fundo de óleo e devem ser evacuados mediante filtragem. A característica mais importante das fritadeiras MOVILFRIT é o **sistema de elevação da resistência**.

Permite colocar a resistência à altura idónea para fritar os alimentos, evitando assim ter que aquecer todo o óleo da cuba, o que nos leva a uma **poupança de óleo**, a uma **maior rapidez** e a uma **maior duração do óleo**.

Todos os modelos MOVILFRIT cumprem as normativas vigentes de segurança e higiene da C€, cujos certificados são garantidos por entidades certificadoras externas à empresa.

OIL FRYER

MOVILFRIT offers a wide array of fryers. From 6 litres to 35, with top quality materials and finishes.

Users of MOVILFRIT fryers save oil, energy and work time.

In these kinds of fryers, the waste is deposited at the bottom of the oil and must be removed by filtering. The most important feature of MOVILFRIT fryers is the **element elevation system**.

This allows us to place the element at the ideal height for frying foods, thus avoiding having to heat all the oil in the drum, which **saves oil** and is **more expedient** and gives the **oil a longer life**.

All MOVILFRIT models meet the safety and hygiene regulations of the C€, the certificates of which are backed by certifying entities external to the company.

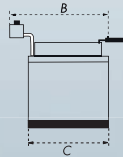
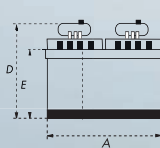
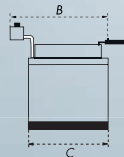
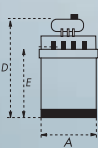
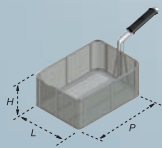


FA6+6

FA6

FA9

FA9+9



Características / Características / Specifications

CABEZAL EXTRAÍBLE:

Para facilitar la limpieza de la máquina y muy práctico en caso de avería.

GRIFO DE VACIADO:

Para mantener el nivel en su posición correcta y facilitar un filtrado del aceite. (Sólo en modelos FA9/FA9+9)

Homologada según normativas CEE.

BLOCO DE COMANDOS EXTRAÍVEL:

Para facilitar a limpeza da máquina e muito prático no caso de avaria.

TORNEIRA DE ESCOAMENTO:

Para manter o nível na sua posição correcta e facilitar a saída de óleo. (Só nos modelos FA9/FA9+9)

Homologada de acordo a normativa CEE.

REMOVABLE HEAD:

To make machine cleaning easier and very practical in the event of breakdown.

DRAIN COCK:

To keep the right level and facilitate oil filtering. (models FA9/FA9+9 only)

Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS					DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	V	L	A	B	C	D	E	L	P	H		KG
157400	FA6	3	230	6	265	390	325	315	180	210	245	95	30	6
157401	FA6+6	3+3	230	6+6	530	390	325	315	180	210	245	95	60	12
157405	FA9	3	230	8	265	390	325	360	225	210	245	110	45	7
157404	FA9+9	3+3	230	8+8	530	390	325	360	225	210	245	110	90	13

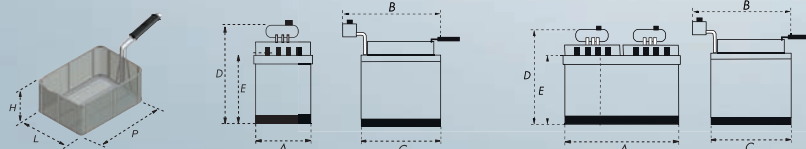


EDO 6+6

EDO 6

EDO 9

EDO 9+9



Características / Características / Specifications

CABEZAL EXTRAÍBLE:

Para facilitar la limpieza de la máquina y muy práctico en caso de avería.

GRIFO DE VACIADO:

Para mantener el nivel en su posición correcta y facilitar un filtrado del aceite. (Sólo en modelos EDO9/ EDO9+9)

Homologada según normativas CE.

BLOCO DE COMANDOS EXTRAÍVEL:

Para facilitar a limpeza da máquina e muito prático no caso de avaria

TORNEIRA DE ESCOAMENTO:

Para manter o nível na sua posição correcta e facilitar a saída de óleo. (Só nos modelos EDO9/ EDO9+9)

Homologada de acordo a normativa CE.

REMOVABLE HEAD:

To make machine cleaning easier and very practical in the event of breakdown.

DRAIN COCK:

To keep the right level and facilitate oil filtering. (models EDO9/ EDO9+9 only)

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

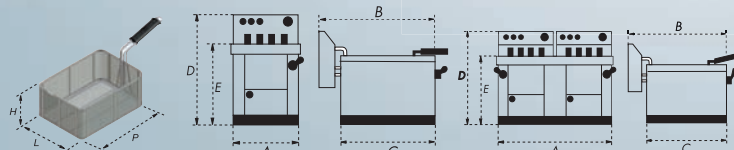
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS					DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	V	L	A	B	C	D	E	L	P	H		KG
157450	EDO6	3	230	6	275	590	337	310	209	220	250	100	30	6
157451	EDO 6+6	3,5	230	6+6	550	590	337	310	209	220	250	100	60	12
157452	EDO 9	3	230	8	275	590	363	340	255	220	250	100	45	7
157453	EDO 9+9	3,5	230	8+8	550	590	363	340	255	220	250	100	90	14



FAH10

FAH10+10

FAH10+10



Características / Características / Specifications

SISTEMA DE ELEVACIÓN:

Ahorro de aceite, mayor rapidez con menos potencia.

CABEZAL EXTRAÍBLE:

Para facilitar la limpieza de la máquina y muy práctico en caso de avería.

GRIFO DE VACIADO:

Para el vaciado del aceite.

Homologada según normativas CE.

SISTEMA ELEVACÃO:

Poupança de óleo, maior rapidez com menor potência.

BLOCO DE COMANDOS EXTRAÍVEL:

Para facilitar a limpeza da máquina e muito prático no caso de avaria.

TORNEIRA DE ESCOAMENTO:

Para escoar o óleo.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CE.

ELEMENT ELEVATION SYSTEM:

Oil saving, faster with less power.

REMOVABLE HEAD:

To make machine cleaning easier and very practical in the event of breakdown.

DRAIN COCK:

For emptying the oil.

Approved as per regulations CE.

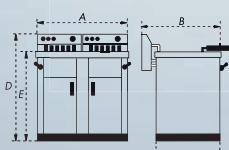
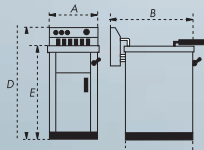
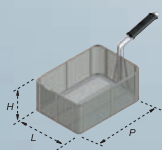
Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS					DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	V	L	A	B	C	D	E	L	P	H		KG
157356	FAH10	5	230	10	325	525	420	433	360	185	245	110	91	16
157358	FAH10+10	5+5	230	10+10	650	525	420	433	360	185	245	110	182	32
157357	FAH10	5	400	10	325	525	420	433	360	185	245	110	91	17
157359	FAH10+10	5+5	400	10+10	650	525	420	433	360	185	245	110	182	33



FAH17

FAH17+17



Características / Características / Specifications

SISTEMA DE ELEVACIÓN:

Ahorro de aceite, mayor rapidez con menos potencia.

CABEZAL EXTRAÍBLE:

Para facilitar la limpieza de la máquina y muy práctico en caso de avería.

GRIFO DE VACIADO:

Para el vaciado del aceite.

Homologada según normativas CE.

SISTEMA ELEVÇÃO:

Poupança de óleo, maior rapidez com menor potência.

BLOCO DE COMANDOS EXTRAÍVEL:

Para facilitar a limpeza da máquina e muito prático no caso de avaria.

TORNEIRA DE ESCOAMENTO:

Para escoar o óleo.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CE.

ELEMENT ELEVATION SYSTEM:

Oil saving, faster with less power.

REMOVABLE HEAD:

To facilitate cleaning and very practical in the event of breakdown.

DRAIN COCK:

For emptying the oil.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

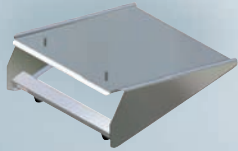
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS					DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	V	L	A	B	C	D	E	L	P	H		
157360	FAH17	6	230	17	360	560	460	925	850	205	290	128	110	26
157362	FAH17+17	6+6	230	17+17	724	560	460	925	850	205	290	128	220	50
157361	FAH17	6	400	17	360	560	460	925	850	205	290	128	110	27
157363	FAH17+17	6+6	400	17+17	724	560	460	925	850	205	290	110	220	52



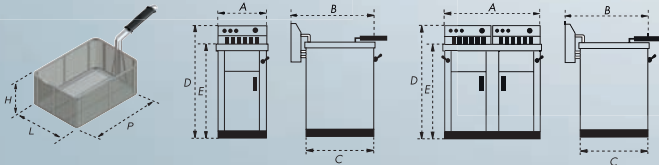
FAH25

FAH25+25

34



OPCIONAL
OPÇÕES
OPTION



Características / Características / Specifications

GRAN RENDIMIENTO

SISTEMA DE ELEVACIÓN:

Ahorro de aceite, mayor rapidez con menos potencia.

CABEZAL EXTRAÍBLE:

Para facilitar la limpieza de la máquina y muy práctico en caso de avería.

GRIFO DE VACIADO:

Para el vaciado del aceite.

Homologada según normativas CEE.

GRANDE RENDIMENTO

SISTEMA ELEVACÃO:

Poupança de óleo, maior rapidez com menor potência.

BLOCO DE COMANDOS EXTRAÍVEL:

Para facilitar a limpeza da máquina e muito prático no caso de avaria.

TORNEIRA DE ESCOAMENTO:

Para escoar o óleo.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CEE.

HIGH OUTPUT

ELEMENT ELEVATION SYSTEM:

Oil saving, faster with less power.

REMOVABLE HEAD:

To make machine cleaning easier and very practical in the event of breakdown.

DRAIN COCK:

For emptying the oil.

Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

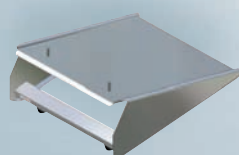
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS					DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	V	L	A	B	C	D	E	L	P	H		
157364	FAH25	11	400	25	410	642	530	925	850	235	330	140	200	36
157366	FAH25+25	11+11	400	25+25	824	642	530	925	850	235	330	140	400	68
157365	FAH25	15	400	25	410	642	530	925	850	235	330	140	260	36
157367	FAH25+25	15+15	400	25+25	824	642	530	925	850	235	330	140	520	68



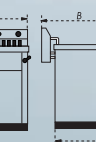
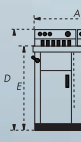
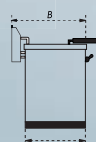
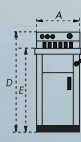
FAH35



FAH35+35



OPCIONAL
OPÇÕES
OPTION



Características / Características / Specifications

SISTEMA DE ELEVACIÓN:

Ahorro de aceite, mayor rapidez con menos potencia.

CABEZAL EXTRAÍBLE:

Para facilitar la limpieza de la máquina y muy práctico en caso de avería.

GRIFO DE VACIADO:

Para el vaciado del aceite.

Homologada según normativas CE.

SISTEMA ELEVACÃO:

Poupança de óleo, maior rapidez com menor potência.

BLOCO DE COMANDOS EXTRAÍVEL:

Para facilitar a limpeza da máquina e muito prático no caso de avaria.

TORNEIRA DE ESCOAMENTO:

Para escoar o óleo.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CE.

ELEMENT ELEVATION SYSTEM:

Oil saving, faster with less power.

REMOVABLE HEAD:

To make machine cleaning easier and very practical in the event of breakdown.

DRAIN COCK:

For emptying the oil.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS					DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	V	L	A	B	C	D	E	L	P	H		KG
157368	FAH35	15	400	35	531	642	530	925	850	350	335	150	275	41
157370	FAH35+35	15+15	400	35+35	1065	642	530	925	850	350	335	150	550	86

FREIDORAS GAS

MOVILFRIT también pone a disposición de sus clientes freidoras a gas de gran calidad y prestación, freidoras de gran capacidad productiva y hechas para durar.

Los usuarios de freidoras MOVILFRIT ahorran aceite, energía y tiempo de trabajo.

Se presentan con diferentes capacidades y también con una o dos cubas, según las necesidades del cliente. Lógicamente pueden prepararse para gas butano, propano o natural según las necesidades del cliente.

Homologada según normativas C.E.

FRITADEIRAS GÁS

MOVILFRIT, também coloca à disposição dos seus clientes fritadeiras a gás de grande qualidade e rendimento, fritadeiras de grande capacidade produtiva e fabricadas para durar.

Os usuários de fritadeiras MOVILFRIT poupam óleo, energia e tempo de trabalho.

Fabricamos modelos com diferentes capacidades e também com uma ou duas cubas, de acordo com as necessidades do cliente. Logicamente podem ser preparadas para funcionar com gás butano, propano ou natural de acordo com as necessidades do cliente.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa C.E.

GAS FRYERS

MOVILFRIT also offers its customers top quality, high output gas fryers, fryers with large production capacities built to last.

Users of MOVILFRIT fryers save oil, energy and work time.

They come with different capacities and also with one or two tanks, depending on customer needs. Logically, they can be prepared for butane, propane or natural gas in keeping with the needs of the customer.

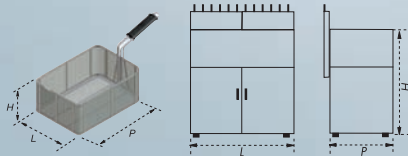
Approved as per regulations C.E.



FG16 / FG25



FG16+16 / FG25+25



Características / Características / Specifications

Construidas en acero inoxidable.
Válvula eurosit situada en el exterior.
Cuba embutida de una sola pieza para evitar posibles filtraciones.
Patas regulables de acero inoxidable.
Salida de humos (parte posterior) extraíble.

Homologada según normativas CEE.

Construídas em aço inoxidável.
Válvula eurosit situada no exterior.
Cuba embutida de uma só peça para evitar possíveis filtrações.
Pés de aço inoxidável reguláveis.
Saída de fumos (parte posterior) extraível.

Homologada de acordo com a correspondente normativa CEE.

Built in stainless steel.
Eurosit valve on the outside.
Tank in a single piece to avoid possible filtrations.
Adjustable stainless steel legs.
Removable smoke outlet (rear part).

Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h			L	P	H	L	P	H	
107212	FG16	12.7	10.9	3	15	400	700	900	245	300	110	55
107213	FG16+16	25.4	21.8	3+3	15+15	800	700	900	245	300	110	96
107214	FG25	16.5	14.1	3	20	400	700	900	230	330	145	57
107215	FG25+25	33	28.3	3+3	20+20	800	700	900	230	330	145	98



PLANCHAS

GRELHADORES / GRIDDLES

BARBACOA GAS

CHURRASQUEIRA A GÁS / GAS BARBECUE



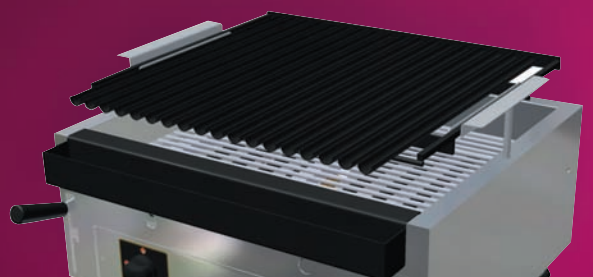
PLANCHAS GAS
GRELHADORE DE PLACA A GÁS/ GAS GRIDDLES



PLANCHAS ELÉCTRICAS
GRELHADORES ELÉCTRICOS / ELECTRIC GRIDDLES

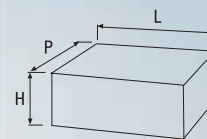


BARBACOA GAS
CHURRASQUEIRA A GÁS / GAS BARBECUE





SERIE ECONÓMICA



Características / Características / Specifications

La plancha básica para cualquier establecimiento.
Estructura construida en acero inoxidable.
La placa de cocción es de 6 mm.
Recogedor frontal extraíble para facilitar su limpieza.

Homologadas según normativa CEE.

O grelhador de placa básico para qualquer estabelecimento.
Estrutura de aço inoxidável.
Placa de cocção de 6 mm de espessura.
Recipiente para recolha de gordura na parte frontal, extraível para facilitar a sua limpeza.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CEE.

The basic grill for any establishment.
Structure built in stainless steel.
The cooking plate is 6 mm.
Front collector extractable for easier cleaning.

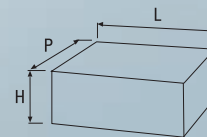
Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	KG
203086	PG400E	3.3	2838	1	400	400	210	16
203087	PG600E	6.6	5676	2	600	400	210	22
40 203088	PG800E	6.6	5676	2	750	400	210	29



SERIE HIERRO



Características / Características / Specifications

Planchas de gran calidad con una gran relación calidad/precio.
Encimera laminada de hierro 10 mm con marco de inoxidable.
Recogedor frontal extraíble para facilitar su limpieza.

Homologadas según normativa CEE.

Grelhadores de elevada qualidade, com uma grande relação qualidade/preço.
Placa laminada de ferro de 10 mm de espessura com perfil inoxidável.
Recipiente para recolha de gordura na parte frontal, extraível para facilitar a sua limpeza.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CEE.

Grills d'une grande qualité avec un excellent rapport qualité/prix.
Dessus laminé en fer de 10 mm avec un cadre en inoxydable.
Ramasseur avant extractible pour faciliter le nettoyage.

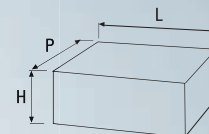
Homologués suivant la réglementation CEE.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	KG
203089	PG600	6.6	5676	2	600	400	260	28
203090	PG800	6.6	5676	2	750	400	260	34
203091	PG1000	9.9	8514	3	900	400	260	44



SERIE CROM



Características / Características / Specifications

Plancha de cromo básica con una gran relación calidad/precio.
Encimera de acero de 20 mm con baño de cromo duro.
Estructura construida en acero inoxidable.
Recogedor posterior extraíble para facilitar su limpieza.
Regulación de temperatura mediante válvula de seguridad termostática hasta 400 grados.

Homologadas según normativa CEE.

Grelhador de cromo básico com uma ótima relação qualidade/preço.
Placa de aço de 20 mm com banho de cromo duro.
Estrutura de aço inoxidável.
Recipiente para recolha de gordura na parte posterior, extraível para facilitar a sua limpeza.
Regulação de temperatura mediante válvula de segurança termostática até 400 graus.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CEE.

Basic chrome plates with a good quality/price ratio.
Stainless steel top 20 mm bathed in hard chrome.
Structure built in stainless steel.
Rear collector extractable for easier cleaning.
Temperature regulation by thermostatic valve up to 400 degrees.

Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	KG
203092	PG 600 CROMO	9.9	8514	2	600	400	260	41
203093	PG 800 CROMO	9.9	8514	3	750	400	260	65
203094	PG 1000 CROMO	13.2	11352	4	900	400	260	75

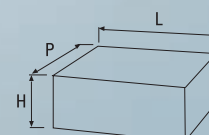
41



Encimera extraíble



SERIE EVO



Características / Características / Specifications

La plancha económica de gran rendimiento, con mejor relación superficie de cocción-potencia.
Estructura construida en acero inoxidable.
Equipada con peto envolvente de ventilación en acero inoxidable y placa de cocción extraíble para facilitar su limpieza.

Homologadas según normativa CEE.

O grelhador económico de grande rendimento, com a melhor relação superfície de cocção/potência.
Estrutura de aço inoxidável.
Equipado com aba envolvente de ventilação em aço inoxidável e placa de cocção extraível para facilitar a sua limpeza.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CEE.

The high output, economic grill, with the best cooking surface-power ratio.
Structure built in stainless steel.
Fitted with a surrounding ventilation plate in stainless steel and extractable cooking plate for easier cleaning.

Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	KG
203095	PG400 EVO	3.3	2838	1	400	400	260	17
203096	PG600 EVO	6.6	5676	2	600	400	260	25
203097	PG800 EVO	6.6	5676	2	750	400	260	30

PLANCHAS GAS

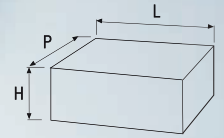
GRELHADORES DE PLACA A GÁS/ GAS GRIDDLES



Encimera extraíble

SERIE EVO

SERIE EVO



Características / Características / Specifications

La plancha económica de gran rendimiento, con mejor relación superficie de cocción-potencia. Estructura construida en acero inoxidable. Equipada con peto envolvente de ventilación en acero inoxidable y placa de cocción extraíble para facilitar su limpieza.

Homologadas según normativa CE.

O grelhador económico de grande rendimento, com a melhor relação superfície de cocção/potência. Estrutura de aço inoxidável. Equipado com aba envolvente de ventilação em aço inoxidável e placa de cocção extraível para facilitar a sua limpeza.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CE.

The high output, economic grill, with the best cooking surface-power ratio. Structure built in stainless steel. Fitted with a surrounding ventilation plate in stainless steel and extractable cooking plate for easier cleaning.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

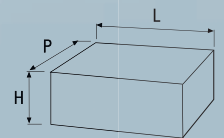
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	KG
203098	PG1000 EVO (600+400)	9.9	8514	3	1000	400	260	44
42 203099	PG1200 EVO (750+500)	9.9	8514	3	1250	400	260	51

PLANCHAS ELÉCTRICAS

GRELHADORES ELÉCTRICOS / ELECTRIC GRIDDLES



SERIE ELÉCTRICA



Características / Características / Specifications

Encimera de acero de 6mm de espesor. Estructura de acero inoxidable. Recogedor frontal extraíble para facilitar su limpieza. Termostato regulable.

Homologadas según normativas CE.

Placa de aço de 6 mm de espessura. Estrutura de aço inoxidável. Recipiente para recolha de gordura na parte frontal, extraível para facilitar a sua limpeza. Termóstato regulável.

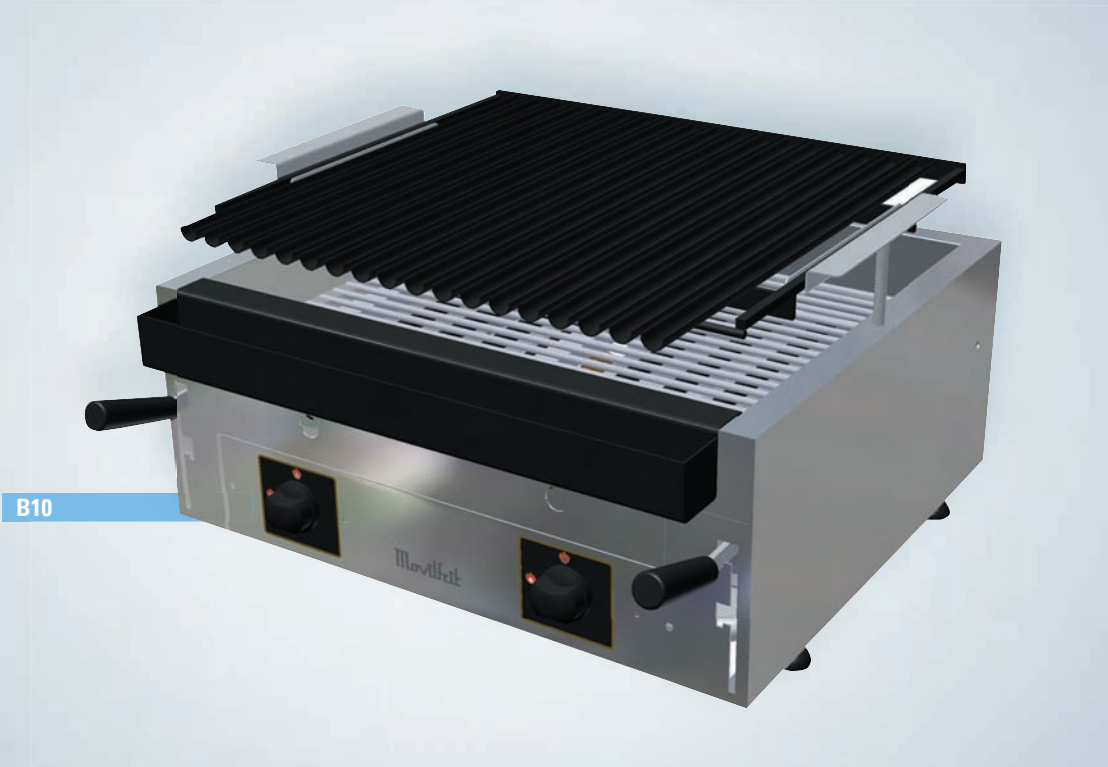
Homologados de acordo com a correspondente normativa CE.

Steel top 6 mm thick. Stainless steel structure. Front collector extractable for easier cleaning. Adjustable thermostat.

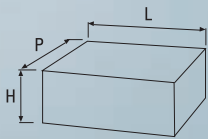
Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	V	L	P	H	KG
203150	PE 300	1	230	340	220	160	6
203151	PE 500	2,5	230	500	400	210	19



B10



Características / Características / Specifications

Construídas totalmente en acero inoxidable.
Recogegrasas frontal extraíble.
Sistema de elevación que permitir brasear a la vez
diferentes alimentos con intensidad diferente.
Cada modelo viene con una carga de piedra volcánica .

Homologada según normativas CE .

Construídos totalmente em aço inoxidável.
Recipiente para recolha de gordura na parte
frontal extraível.
Possuem um sistema de elevação que permite grelhar ao
mesmo tempo distintos alimentos com uma intensidade
diferente.
Todos os modelos são fornecidos com uma carga de
pedra vulcânica.

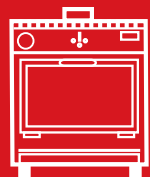
Homologados de acordo com a correspondente
normativa CE .

Built entirely in stainless steel.
Extractable front fat collector.
It has an elevator system to enable the different
foods to be grilled at different intensities.
Each model comes with a volcanic stone base.

Approved as per regulations CE .

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	
203001	B5	7.5	6450	1	350	500	250	28
203002	B10	15	12900	2	600	500	250	45
203004	B15	22.7	19556	3	900	500	250	62
203005	B20	30	26075	4	1140	500	250	85



BRASA

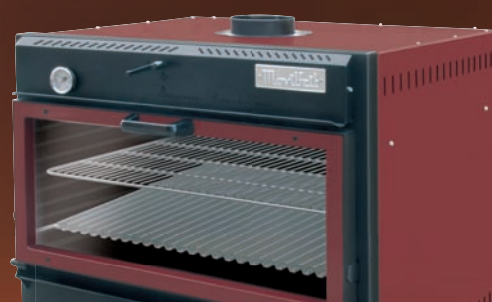
BRASA / BRAZIER

HORNOS Y BARBACOAS
FORNOS E BARBECUES / OVENS & BARBECUES



HORNOS BRASA

FORNOS BRASA / BRAZIER OVEN



BARBACOA MULTIFUNCIONAL

CHURRASQUEIRAS A CARVÃO / MULTIFUNCTIONAL BARBECUES





**PUERTAS ABATIBLES
PORTAS AMOVÍVEIS
HINGED DOORS**



**SALIDA DE HUMOS
SAÍDA DE FUMOS
SMOKE OUTLET**



**REGULACIÓN DE TIRO
REGULADOR DE TIRAGEM
PULL ADJUSTMENT**



**SISTEMA ELEVACIÓN
SISTEMA ELEVÇÃO
ELEVATION SYSTEM**



**RECOGEDOR GRASAS
RECIPIENTE PARA RECOLHA DE
GORDURAS
GREASE COLLECTOR**



**COLECTOR DE GRASAS
COLECTOR DE GRASAS
FAT COLLECTOR**



**CAJÓN RECOGECENIZAS
APARADOR PARA RECOLHA DE
CINZAS
ASH DRAWER**

HORNOS Y BARBACOAS BRASA

MOVILFRIT ha puesto al servicio de la hostelería toda su técnica para ofrecer estos aparatos.

Los hornos y barbacoas de brasa son idóneos para aquellos restaurantes que quieren ofrecer el sabor de la auténtica brasa, sin problemas de humos y con temperaturas elevadas. Tiene incluso un sentido adicional del "espectáculo" porque debido a sus prestaciones muchos de nuestros usuarios lo ponen de cara a los comensales.

Funcionan con carbón vegetal o con carbón de coco. Disponen de sistema de elevación de braseado, que permite un mayor control de la intensidad de la brasa en todo momento.

No necesitan ningún tipo de instalación especial, el cortallamas viene incorporado. Tan solo se tiene que instalar una salida de humos de 15cm de diámetro.

Fácil manejo, incluso en los modelos grandes, gracias a sus ruedas de nylon. Llevan aislante incorporado, lo que permite el ahorro de consumo y evita el calor agobiante que produce en un lugar de instalación o funcionamiento del ahorro.

Nuestras máquinas pueden funcionar dependiendo el volumen de trabajo y el propio manejo de una única carga de carbón, siendo la carga máxima recomendable en la tolva de 4 a 5 Kg.

Además nuestros hornos de brasa llevan grandes puertas de cristal vitroceram para poder controlar en todo momento el alimento.

FORNOS E CHURRASQUEIRAS BRASA

MOVILFRIT colocou toda a sua técnica ao serviço da hotelaria para oferecer estes aparelhos.

Os fornos e as churrasqueiras a carvão são ideais para aqueles restaurantes que queiram oferecer o sabor da auténtica brasa, sem que isso ocasione problemas de fumos e com temperaturas elevadas. Por outro lado, existe também o aliciante de poder desfrutar do "espectáculo", das brasas a arder, pelo que muitos dos usuários dos nossos produtos optam por colocá-los voltados para o comensal.

Funcionam com carvão vegetal ou com carvão de coco. Dispõem de um sistema de elevação da brasa, que permite um maior controlo da sua intensidade em qualquer momento.

Não necessitam nenhum tipo de instalação especial; o corta-chamas está incorporado. Só é necessário instalar uma saída de fumos de 15 cm de diâmetro.

São fáceis de manejar, inclusive os modelos grandes, graças aos rodízios de nylon. Têm isolante incorporado, o que por um lado permite obter uma poupança no consumo e por outro evita o calor incómodo que se produz no lugar de instalação ou de funcionamento do forno.

Os nossos fornos podem funcionar, dependendo do volume de trabalho e do próprio manejo do forno, com uma só carga de carvão, sendo a carga máxima recomendável na caixa (câmara de combustão) de 4-5 kg de carvão.

Dispõem de grandes portas de vidro vitrocerâmico para poder controlar os alimentos em qualquer momento.

BRAZIER OVENS & BARBECUES

MOVILFRIT has provided hostelry with all of its technical capacity to offer these apparatuses.

The charcoal ovens and barbecues are ideal for restaurants that want to offer the fl avour of true charcoal, without any problems of smoke and at high temperatures. They even offer an additional "show" element, for their features mean that many of our users place them facing the diners.

They work with vegetable or coconut charcoal. They have a grill elevator system that allows greater control of the grilling intensity at all times.

They do not need any kind of special installation, the fl ame arrester is built-in. Just install a 15 cm diameter smoke outlet.

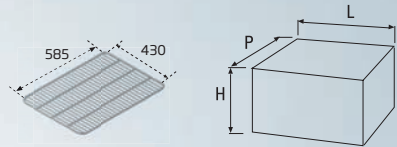
They are easy-to-handle (even the large models), thanks to the nylon wheels. Built-in insulation, allowing consumption savings and avoiding the bothersome heat produced by the site of installation or the operation of the oven.

Our machines work with the work volume and a single load of charcoal, the maximum recommended load in the hopper being 4 to 5 Kg.

Our charcoal ovens also have large vitro glass doors to be able to watch the food at all times.



BR45



PARRILLA VARILLA
GRELHA VARETA
WIRE GRILLE

Características / Características / Specifications

Viene provisto de una pinza brasa, una pala atizadora carbón, una parrilla varilla. Todo este material es de acero inoxidable. Tiene un cajón recogecenizas en la parte inferior. Lleva incorporado un termómetro para saber en todo momento la temperatura de su interior.

Este modelo é fornecido com os seguintes artigos: uma pinça, uma pá e uma grelha de varetas. Todos estes artigos são de aço inoxidável. Aparador para recolha de cinza na parte inferior. Termómetro incorporado para saber sempre qual é a temperatura no interior do forno.

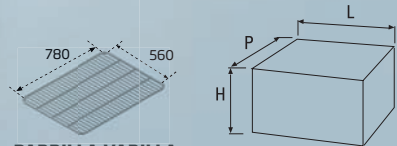
With wood tweezers, one ember turning spade and one stainless steel ribbed grill. All the following material in stainless steel: It has an ash drawer at the bottom. With a thermometer to check the internal temperature at all times.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		Kg/h	L	P	H	KG
203023	BR45	30	680	535	670	117



BR-50



PARRILLA VARILLA
GRELHA VARETA
WIRE GRILLE

Características / Características / Specifications

Viene provisto de una pinza brasa, una pala atizadora carbón, una parrilla varilla y una parrilla acanalada. Todo este material es de acero inoxidable. Tiene un cajón recogecenizas en la parte inferior. En el interior lleva un sistema para recoger la grasa. Lleva incorporado un termómetro para saber en todo momento la temperatura de su interior.

Este modelo é fornecido com os seguintes artigos: uma pinça, uma pá, uma grelha de varetas e uma grelha canalada. Todos estes artigos são de aço inoxidável. Termómetro incorporado para saber sempre qual é a temperatura no interior do forno.

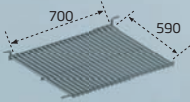
With wood tweezers, one ember turning spade and one stainless steel charcoal oven grill and one charcoal oven stainless steel ribbed grill. All of this material in stainless steel. It has an ash drawer at the bottom. Inside, it has a system for collecting the fat. With a thermometer to check the internal temperature at all times.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

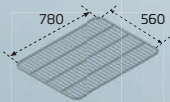
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		Kg/h	L	P	H	KG
203011	BR50	45	900	790	900	244

48

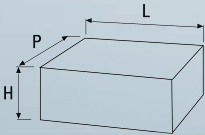
BR130-G



PARRILLA ACANALADA
GRELHA CANELADA
GROOVED GRILLE



PARRILLA VARILLA
GRELHA VARETA
WIRE GRILLE



Características / Características / Specifications

Viene provisto de una pinza brasa, una pala atizadora carbón, una parrilla varilla y una parrilla acanalada. Todo este material es de acero inoxidable. Tiene un cajón recogecenizas en la parte inferior. En el interior lleva un sistema para recoger la grasa. Es el único que lleva el sistema guillotina de apertura de la puerta para facilitar el manejo de la brasa.

Este modelo é fornecido com os seguintes artigos: uma pinça, uma pá, uma grelha de varetas e uma grelha canelada. Todos estes artigos são de aço inoxidável. Aparador para recolha de cinza na parte inferior. Recipiente para recolha de gorduras no interior. Este modelo é o único equipado com um sistema de abertura da porta de tipo guilhotina destinado a facilitar o manejo das brasas.

With wood tweezers, one ember turning spade and one stainless steel charcoal oven grill and one charcoal oven stainless steel ribbed grill. All of this material in stainless steel. It has an ash drawer at the bottom. Inside, it has a system for collecting the fat. It is the only one with a door-opening guillotine system to facilitate charcoal handling.

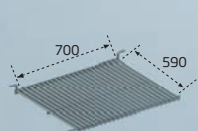
Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		Kg/h	L	P	H	KG
203019	BR130 G	45	900	790	1800	370

BR130

BR170

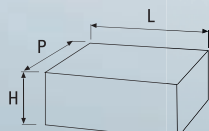
49



PARRILLA ACANALADA
GRELHA CANELADA
GROOVED GRILLE



PARRILLA VARILLA
GRELHA VARETA
WIRE GRILLE



Características / Características / Specifications

Viene provisto de una pinza brasa, una pala atizadora carbón, una parrilla varilla y una parrilla acanalada. Todo este material es de acero inoxidable. Tiene un cajón recogecenizas en la parte inferior. En el interior lleva un sistema para recoger la grasa. Lleva incorporado un termómetro para saber en todo momento la temperatura de su interior.

Estes modelos são fornecidos com os seguintes artigos: uma pinça, uma pá, uma grelha de varetas e uma grelha canelada. Todos estes artigos são de aço inoxidável. Aparador para recolha de cinza na parte inferior. Recipiente para recolha de gorduras no interior. Termómetro incorporado para saber sempre qual é a temperatura no interior do forno.

With wood tweezers, one ember turning spade and one stainless steel charcoal oven grill and one charcoal oven stainless steel ribbed grill. All of this material in stainless steel. It has an ash drawer at the bottom. Inside, it has a system for collecting the fat. With a thermometer to check the internal temperature at all times.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
			L	P	H	KG
203012	BR130	45	900	790	1550	324
203013	BR170	70	900	790	1800	416

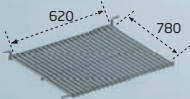
BARBACOA MULTIFUNCIONAL

CHURRASQUEIRAS A CARVÃO / MULTIFUNCTIONAL BARBECUES

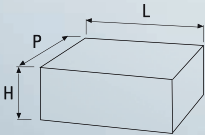


Multifunctional

50



PARRILLA ACANALADA
GRELHA CANELADA
GROOVED GRILLE



Características / Características / Specifications

Viene provista de una pinza brasa, una pala atizadora brasa y dos parrillas acanaladas inoxidable. Todo este material es de acero inoxidable.
Tiene una barra trasera para apoyar las parrillas.
Las paredes interiores son de placa de hierro fundido.
Tiene un cajón recogecenizas en la parte inferior.
Lleva dos recogegrasas extraíbles en la parte delantera. Las parrillas son abatibles mediante un sistema de ganchos.

As churrasqueiras são fornecidas com os seguintes artigos: uma pinça, uma pá e duas grelhas caneladas. Todos estes artigos são de aço inoxidável.
Possuem uma barra traseira para suporte de grelhas.
As paredes interiores são de placas de ferro fundido.
Aparador para recolha de cinza na parte inferior.
Dois recipientes extraíveis para recolha de gorduras na parte da frente.
As grelhas são amovíveis graças a um sistema de ganchos.

With wood tweezers, ember turning spade and two stainless steel ribbed grills. All the following material in stainless steel:
It has a rear bar for supporting the grills.
The interior walls are in cast iron plate.
It has an ash drawer at the bottom.
It has two front-extractable fat collectors.
The grills may be removed by a hook system.

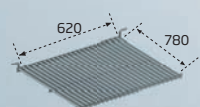
CÓDIGO CÓDIGO CODE	OPCIONES OPÇÕES OPTIONS
913471	MESA LATERAL MÁRMOL / MESA LATERAL MÁRMORE / MARBRE TABLE
913503	PARRILLA VARILLA INOX. / GRELHA VARETA INOX. / STAINLESS STEEL WIRE GRILLE
913446	CAJÓN CONTENEDOR CARBÓN / GAVETÃO CARVÃO / CHARCOAL STORAGE DRAWER (560X600X240)

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

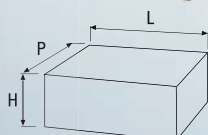
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		Kg/h	L	P	H	KG
203021	BARBACOA MULTIFUNCIONAL	80	1455	820	930	410



M 80



PARRILLA ACANALADA
GRELHA CANELADA
GROOVED GRILLE



Características / Características / Specifications

Viene provista de una pinza brasa, una pala atizadora brasa y dos parrillas acanaladas inoxidable. Todo este material es de acero inoxidable.

Tiene una barra trasera para apoyar las parrillas. Las paredes interiores son de placa de hierro fundido. Tiene un cajón recogecenizas en la parte inferior. Lleva dos recogegrasas extraíbles en la parte delantera. Las parrillas son abatibles mediante un sistema de ganchos.

As churrasqueiras são fornecidas com os seguintes artigos: uma pinça, uma pá e duas grelhas caneladas. Todos estes artigos são de aço inoxidável. Possuem uma barra traseira para suporte de grelhas. As paredes interiores são de placas de ferro fundido. Aparador para recolha de cinza na parte inferior. Um recipiente extraível para recolha de gorduras na parte da frente. As grelhas são amovíveis graças a um sistema de ganchos.

With wood tweezers, ember turning spade and one stainless steel ribbed grill. All the following material in stainless steel:

It has a rear bar for supporting the grills. The interior walls are in cast iron plate. It has an ash drawer at the bottom. It has a front-extractable fat collector. The grills may be removed by a hook system.

CÓDIGO CÓDIGO CODE	OPCIONES OPÇÕES OPTIONS
913503	PARRILLA VARILLA INOX. / GRELHA VARETA INOX. / STAINLESS STEEL WIRE GRILLE
913446	CAJÓN CONTENEDOR CARBÓN / GAVETÃO CARVÃO / CHARCOAL STORAGE DRAWER (560X600X240)

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		Kg/h	L	P	H	KG
203022	BARBACOA MODULAR M80	40	800	820	930	240



COCINAS

COZINHA / KITCHEN



COCINA (S700)
COZINHA (S700) / KITCHEN (S700)

Accesorios / Acessórios / Accessory



COCINA (S900)
COZINHA (S900) / KITCHEN (S900)

Accesorios / Acessórios / Accessory





CBG702



CBG704



CBG714



CBG706

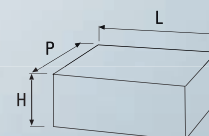


CBG716



CBG716XL

54



Características / Características / Specifications

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
Las parrillas de hierro fundido con acabado esmalte.
Queimadores de hierro fundido y coronas de bronce esmaltadas.
Encimera de fuegos independientes, con sus válvulas de seguridad y sus termopares.
Bandeja recoge grasas, construida en acero inoxidable AISI 304, embutida con los cantos redondeados en el fondo.
Panel de mandos fácilmente extraíble para facilitar su reparación y limpieza.
Los modelos con horno, el sistema de calentamiento es mediante un quemador controlado por una válvula termostática de seguridad, regulable de 100°C a 340°C y encendido mediante piezoeléctrico.
En el horno las guías son regulables a 3 alturas y extraíbles para facilitar su limpieza.
Patas regulables en altura en acero inoxidable.

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Grelhas em ferro fundido com acabamento esmaltado.
Queimadores de ferro fundido e coroas de bronze esmaltadas.
Placa superior de queimadores independentes, com válvulas de segurança e termopares.
Bandeja recolhe-gorduras, construída em aço inoxidável AISI 304, embutida com cantos arredondados no fundo.
Painel de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza.
Nos modelos com forno, o sistema de aquecimento é feito mediante um queimador controlado por uma válvula termostática de segurança, regulável de 100°C a 340°C e acendimento mediante piezelectricidade.
No forno os suportes são reguláveis a 3 alturas e amovíveis para facilitar a limpeza.
Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Made entirely of AISI 304 stainless steel.
Enamelled cast-iron cooking grates.
Cast-iron burners and enamelled bronze crowns.
Cooking top with independent rings, safety valves and thermocouples.
Drip tray, made of AISI 304 stainless steel, with rounded-edge inlay at the bottom.
Easily removable front panel facilitates repairs and cleaning.
Models with oven: heating system operates via a burner controlled by a thermostatic safety valve which can be adjusted to between 100°C and 340°C.
The burner is piezoelectrically powered.
The oven guides can be adjusted to 3 heights and removed for cleaning.
Height-adjustable stainless steel legs.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POWER		QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	
347000	CBG702	9	7650	2	400	700	900	40
347002	CBG704	18	15300	4	800	700	900	69
347004	CBG714	24	20650	4	800	700	900	120
347006	CBG706	27	22950	6	1200	700	900	97
347008	CBG716	33	28400	6	1200	700	900	150
347010	CBG716XL	36.2	31130	6	1200	700	900	156



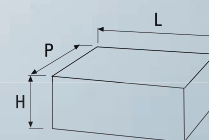
BAÑO MARIA / BAGNO-MARIA / STEAMER



BME740



BME780



55

Características / Características / Specifications

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. La cuba con cantos redondeados construida en acero inoxidable AISI 316 y en su interior se puede poner bandejas gastronorm de profundidad máxima 150mm. Temperatura regulable de 30°C a 90°C. El calentamiento es mediante los planos de la resistencia, aplicados en el fondo de la cuba, controlados por un interruptor luminoso. Dispone de un grifo cromado para el llenado de la cuba. Con termostato de seguridad de rearme manual que salta cuando se sobrepasa el valor de temperatura predeterminado. Panel de mandos facilmente extraible para facilitar su reparación y limpieza. Dotación: Viene sin ninguna cubeta. Patas regulables en altura en acero inoxidable.

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304. Cuba com cantos arredondados construída em aço inoxidável AISI 316; no seu interior pode-se pôr bandejas gastronorm de profundidade máxima de 150 mm. Temperatura regulável de 30°C a 90°C. O aquecimento é feito mediante os planos da resistência, aplicados no fundo da cuba, controlados por um interruptor luminoso. Dispõe de uma torneira cromada para o enchimento da cuba. Com termóstato de segurança de rearme manual que actua quando o valor de temperatura predeterminado é superado. Painei de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza. Dotação: Vem sem nenhuma cuba. Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Made entirely of AISI 304 stainless steel. AISI 316 stainless steel rounded-edge vat. Gastronorm trays with a maximum depth of 150mm can be placed inside. Temperature can be adjusted to between 30°C and 90°C. Heating system operates via the planes of the element, positioned at the bottom of the vat, controlled by an illuminated switch. Chrome tap to fill the vat. Manual reset safety thermostat that kicks in when the temperature rises above the pre-set value. Easily removable front panel facilitates repairs and cleaning. Basic version: Comes without trays. Height-adjustable stainless steel legs.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	V	L	L	P	H	KG
347210	BME740	1.3	230	2.5	400	700	900	28
247211	BME780	2.5	400	4.5	800	700	900	45



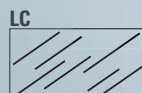
FRY TOP GAS



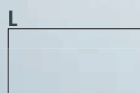
FTG741LC



FTG781LR



CROMO
CROMO
CHROME



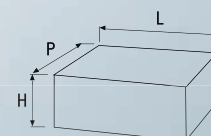
LISA
LISA
SMOOTH



RANURADA
CANELADA
GROOVED



RANURADA-LISA
RANURADA-LISA
GROOVED-SMOOTH



Características / Características / Specifications

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Placa superior de cozedura com 20 mm de espessura para uma boa condutividade térmica.
Armação perimetral da placa superior soldada hermeticamente.
Recolhe-gorduras amovível construído em aço inoxidável AISI 304.
O aquecimento é feito mediante queimadores de aço inoxidável.
A temperatura é controlada por um termostato de segurança regulável de 100°C a 300°C.
Painel de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza.
Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Placa superior de cozedura com 20 mm de espessura para uma boa condutividade térmica.
Armação perimetral da placa superior soldada hermeticamente.
Recolhe-gorduras amovível construído em aço inoxidável AISI 304.
O aquecimento é feito mediante queimadores de aço inoxidável.
A temperatura é controlada por um termostato de segurança regulável de 100°C a 300°C.
Painel de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza.
Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Made entirely of AISI 304 stainless steel.
20mm thick cooking surface for efficient thermal conduction.
Perimeter barrier around the cooking top is welded and sealed.
AISI 304 stainless steel removable drip tray.
Heating system operates via stainless steel burners.
Temperature is controlled by a safety thermostat which can be adjusted to between 100°C and 300°C.
Easily removable front panel facilitates repairs and cleaning.
Height-adjustable stainless steel legs.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	
347100	FTG741L	7	6020	1	400	700	900	58
347101	FTG741R	7	6020	1	400	700	900	58
347102	FTG741LC	7	6020	1	400	700	900	58
347106	FTG781L	14	12040	2	800	700	900	99
347107	FTG781R	14	12040	2	800	700	900	99
347108	FTG781LR	14	12040	2	800	700	900	99
347109	FTG781LC	14	12040	2	800	700	900	99



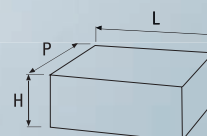
BARBACOA GAS / GRELHADOR GÁS / GAS BARBECUE



GLG740



GLG780



Características / Características / Specifications

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
En la parte inferior de la parrilla está ubicada la piedra volcánica, dicha parrilla es regulable en altura.
El diseño de la parrilla hace con todo la grasa del producto se deposite en un recogedor que a la vez es fácilmente extraíble para su limpieza.
Panel de mandos fácilmente extraíble para facilitar su reparación y limpieza.
El calentamiento es mediante quemadores en acero inoxidable, controlado por una válvula y el calor se esparce uniformemente mediante la piedra por toda la superficie.
Se enciende mediante el piezoeléctrico.
Dotación: Parrilla acanalada y una única carga de piedra volcánica.
Patas regulables en altura en acero inoxidable.

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Na parte inferior da grelha localiza-se a pedra vulcânica; esta grelha é regulável em altura.
O desenho da grelha faz com que as gorduras do produto se depositem num recolhedor que por sua vez é facilmente amovível para a sua limpeza.
Painel de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza.
O aquecimento é feito mediante queimadores em aço inoxidável, controlado por uma válvula, e o calor espalha-se uniformemente através da pedra por toda a superfície.
Acende-se mediante piezelectricidade.
Dotação: Grelha acanalada e uma única carga de pedra vulcânica.
Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Made entirely of AISI 304 stainless steel.
The volcanic stone is located in the lower part of the height-adjustable grate.
The grate's design allows fat from the product to drain into a drip tray which can be easily removed for cleaning.
Easily removable front panel facilitates repairs and cleaning.
Heating system operates via stainless steel burners, controlled by a valve. The heat spreads evenly through the stone to the whole surface.
Piezoelectrically powered.
Basic version: Grooved grate and only one load of volcanic stone.
Height-adjustable stainless steel legs.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	
347200	GLG740	9,3	8000	1	400	700	900	50
347201	GLG780	18,6	16000	2	800	700	900	83



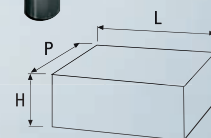
CUECE PASTA GAS-ELÉC. / CESTO COCÇÃO MASSA-ELÉC. / DOUGH COOKER BASKET-ELC.



CPG730N



CPG760N



58

Características / Características / Specifications

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. La cuba con cantos redondos y construida en acero inoxidable AISI 316

Grifo de carga y descarga del agua. Amplia zona fría. Evacuación del aceite mediante un grifo colocado en el fondo de la cuba.

En GAS: El calentamiento es mediante quemadores de alto rendimiento. El gas circula por el interior del tubo que a su vez está colocado en el interior de la cuba. La temperatura está controlada por una válvula termostática de seguridad con rearme manual.

En ELÉCTRICO: El calentamiento es mediante una resistencia en el interior de la cuba, controlado por el propio termostato regulable de 100°C a 190°C y el termostato de seguridad.

Panel de mandos fácilmente extraíble para facilitar su reparación y limpieza.

Patas regulables en altura en acero inoxidable.

Dotación: Viene sin ninguna cubeta.

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304. Cuba com cantos redondos e construída em aço inoxidável AISI 316

Torneira de carga e descarga de água.

Ampla zona fria. Evacuação do óleo mediante uma torneira colocada no fundo da cuba.

Em GÁS: O aquecimento é feito mediante queimadores de alto rendimento. O gás circula pelo interior do tubo, que por sua vez está colocado no interior da cuba. A temperatura é controlada por uma válvula termostática de segurança com rearme manual.

Em ELÉCTRICO: O aquecimento é feito mediante uma resistência no interior da cuba, controlado pelo próprio termostato regulável de 100°C a 190°C e o termostato de segurança.

Painel de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza.

Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Dotação: Vem sem nenhuma cuba.

Made entirely of AISI 304 stainless steel.

Rounded-edge vat made of AISI 316 stainless steel.

Tap for drawing and draining water.

Large cold section. Oil drainage through a tap at the bottom of the vat.

GAS: Heating system operates via high performance burners. The gas circulates through the inside of the tube which is in turn positioned inside the vat. The temperature is controlled by a manual reset thermostatic safety valve.

ELECTRIC: Heating system operates via an element inside the vat, controlled by the thermostat which can be adjusted to between 100°C and 190°C.

Easily removable front panel facilitates repairs and cleaning.

Height-adjustable stainless steel legs.

Basic version: Comes without trays.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	
347212	CPG730N	9	7740	28	400	700	900	54
347213	CPG760N	18	15480	28+28	800	700	900	100

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	V		L	P	H	
347214	CPE730N	6	400	28	400	700	900	54
347215	CPE760N	12	400	28+28	800	700	900	90



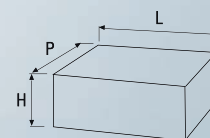
FREIDORAS GAS-ELÉC. / FRITADEIRAS GÁS-ELÉC. / GAS FRYER-ELC.



FRG713N



FRG726N



59

Características / Características / Specifications

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
La cuba con cantos redondos y construida en acero inoxidable AISI 316
Temperatura regulable de 100°C a 190°C.
Amplia zona fría. Evacuación del aceite mediante un grifo colocado en el fondo de la cuba.
En GAS: El calentamiento es mediante quemadores de alto rendimiento. El gas circula por el interior del tubo que a su vez está colocado en el interior de la cuba. La temperatura está controlada por una válvula termostática de seguridad con rearme manual.
En ELÉCTRICO: El calentamiento es mediante una resistencia en el interior de la cuba, controlado por el propio termostato y con termostato de seguridad de rearme manual.
Panel de mandos fácilmente extraíble para facilitar su reparación y limpieza.
Patas regulables en altura en acero inoxidable.

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Cuba com cantos arredondos e construída em aço inoxidável AISI 316
Temperatura regulável de 100°C a 190°C.
Ampla zona fria. Evacuação do óleo mediante uma torneira colocada no fundo da cuba.
Em GÁS: O aquecimento é feito mediante queimadores de alto rendimento. O gás circula pelo interior do tubo, que por sua vez está colocado no interior da cuba. A temperatura é controlada por uma válvula termostática de segurança com rearme manual.
Em ELÉCTRICO: O aquecimento é feito mediante uma resistência no interior da cuba, controlado pelo próprio termostato e com termostato de segurança de rearme manual.
Painel de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza.
Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Made entirely of AISI 304 stainless steel.
Rounded-edge vat made of AISI 316 stainless steel.
Temperature can be adjusted to between 100°C and 190°C.
Large cold section. Oil drainage through a tap at the bottom of the vat.
GAS: Heating system operates via high performance burners. The gas circulates through the inside of the tube which is in turn positioned inside the vat. The temperature is controlled by a manual reset thermostatic safety valve.
ELECTRIC: Heating system operates via an element inside the vat, controlled by the thermostat and the safety thermostat.
Easily removable front panel facilitates repairs and cleaning.
Height-adjustable stainless steel legs.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	L	P	H	
347050	FRG713N	11.5	9890	13	400	700	900	300	150	105	49
347052	FRG726N	23	19780	13+13	800	700	900	300	150	105	84

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	V		L	P	H	L	P	H	
347051	FRE715N	12	400	13	400	700	900	300	150	105	50
347053	FRE730N	24	400	13+13	800	700	900	300	150	105	66

ELEMENTOS NEUTROS / ELEMENTOS NEUTROS / NEUTRAL ELEMENT

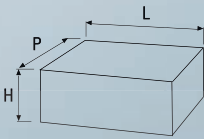
60



EN740



EN780



Características / Características / Specifications

Contruido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
Panel de mandos extraíble para facilitar su limpieza.
Patas regulables en altura en acero inoxidable.

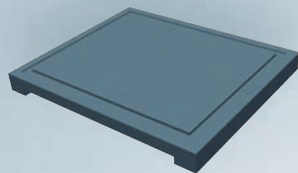
Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Painel de controlo amovível para facilitar a sua limpeza.
Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Made entirely of AISI 304 stainless steel.
Removable front panel facilitates cleaning.
Height-adjustable stainless steel legs.

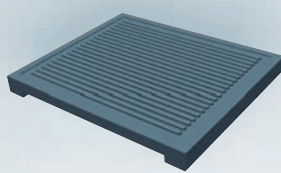
Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		L	P	H	
347216	EN740	400	700	900	22
347217	EN780	800	700	900	40

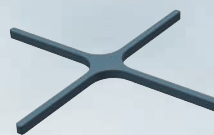
Accesorios (S700)



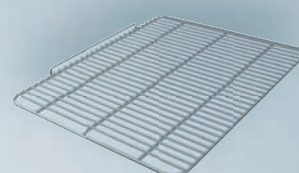
PLACA LISA
PAL-71F



PLACA RANURADA
PAR-71F



GRILL REDUCCION
COCINA RID 7/9



REJILLA HORNO
GCF-7

Accesorios cocina / Acessórios F. / C. accessory

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL
			CBG702	CBG704	CBG714	CBG706	CBG716	CBG716XL	
927701	KP71	PUERTA / PORTA / DOOR 400	927701	-	-	-	-	-	
927702	RID7/9	GRILL REDUCCION COCINA / GRILL REDUÇÃO QUEIMADOR / KITCHEN REDUCTION GRILL	927702	927702	927702	927702	927702	927702	
927703	PAR-71F	PLACA RANURADA / PLACA CANELADA / RIBBED PLATE 395X285	927703	927703	927703	927703	927703	927703	
927704	PAL-71F	PLACA LISA / PLACA LISA / SMOOTH PLATE 395X285	927704	927704	927704	927704	927704	927704	
927705	KP72	PUERTA / PORTA / DOOR 800	-	927705	-	-	-	-	
927706	GCF-7	REJILLA HORNO / GRELHA FORNO / OVEN GRILL 530X540	-	-	927706	-	927706	-	
927707	KP73	PUERTA / PORTA / DOOR 1200	-	-	-	927707	-	-	



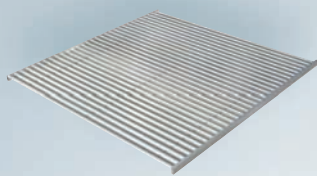
Accesorios Baño María / Acessórios Banho-Maria / Steamer Accessory

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL
			BME740	BME780
927739	BA11150	CUBA / CUBA / BOWL GN1/1150 H	927739	927739
927740	BA12150	CUBA / CUBA / BOWL GN1/2150 H	927740	927740
927741	BA13150	CUBA / CUBA / BOWL GN1/3150 H	927741	927741
927742	BA11450	CUBA / CUBA / BOWL GN1/4150 H	927742	927742
927743	BA16150	CUBA / CUBA / BOWL GN1/6150 H	927743	927743
927744	SUP11	SOPORTE CUBA / SUPORTE CUBA / BOWL SUPPORT GN1/1	-	927744
927745	SUP12	SOPORTE CUBA / SUPORTE CUBA / BOWL SUPPORT GN1/2	927745	927745
927746	CO11000	TAPA CUBA / TAMPAS CUBA / BOWL COVER GN1/1	927746	927746
927747	CO12000	TAPA CUBA / TAMPAS CUBA / BOWL COVER GN1/2	927747	927747
927748	CO13000	TAPA CUBA / TAMPAS CUBA / BOWL COVER GN1/3	927748	927748
927749	CO14000	TAPA CUBA / TAMPAS CUBA / BOWL COVER GN1/4	927749	927749
927750	CO16000	TAPA CUBA / TAMPAS CUBA / BOWL COVER GN1/6	927750	927750
927701	KP71	PUERTA / PORTA / DOOR 400	927701	-
927705	KP72	PUERTA / PORTA / DOOR 800	-	927705

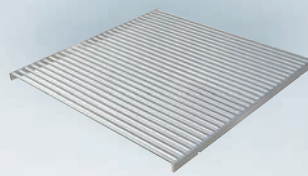
Accesorios Fry Top / Acessórios Fry Top / Accessory Fry Top

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL
			FTG741L	FTG741R	FTG741LC	FTG781L	FTG781R	FTG781LR	FTG781LC
927701	KP71	PUERTA / PORTA / DOOR 400	927701	927701	927701	-	-	-	-
927705	KP72	PUERTA / PORTA / DOOR 800	-	-	-	927705	927705	927705	927705

Accesorios (S700)



PARRILLA PESCADO
GP40 - GP80

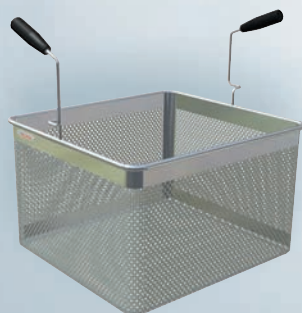


PARRILLA CARNE
GC40 - GC80

Accesorios Barbacoa / Acessórios G. / Accessory B.

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL
			GLG740	GLG780
913180	LV7	CARGA PIEDRA VOLCÁNICA / CARGA PEDRA VULCÂNICA / VOLCANIC STONE LOAD	913180	913180
927715	GP40	PARRILLA PESCADO / GRELHA PEIXE / FISH GRILL 380X435	927715	-
927716	GP80	PARRILLA PESCADO / GRELHA PEIXE / FISH GRILL 780X435	-	927716
927717	GC40	PARRILLA CARNE / GRELHA CARNE / MEAT GRILL 380X460	927717	-
927718	GC80	PARRILLA CARNE / GRELHA CARNE / MEAT GRILL 780X460	-	927718

62



CD087



CD047



CD043

Accesorios Cuece Pastas / Acessórios Cocção massas / Accessory Dough Cooker

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			MODELO MODELO MODEL			
			L	P	H	CPG730N	CPG760N	CPE730N	CPE760N
927735	CD087	CESTA CUECEPASTAS 2/3 / CESTO COCÇÃO MASSA 2/3 / DOUGH COOKER BASKET 2/3	325	300	230	1	1+1	1	1+1
927736	CD043	CESTA CUECEPASTAS 1/3 / CESTO COCÇÃO MASSA 1/3 / DOUGH COOKER BASKET 1/3	165	300	230	2	2+2	2	2+2
927738	CD047	CESTA CUECEPASTAS 1/6 / CESTO COCÇÃO MASSA 1/6 / DOUGH COOKER BASKET 1/6	Ø 150		230	4	4+4	4	4+4

Accesorios Freidoras / Acessórios Fritadeiras / Accessory Fryer

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL
			FRG713N	FRG726N	FRE715N	FRE730N
927791	CF13	CESTA FREIDORA / CESTO FRITADEIRA / FRYER BASKET S700	927791	927791	927791	927791
927792	BRO-7/9	RECOGEDOR ACEITE FREIDORA S700/900	927792	927792	927792	927792

Accesorios Elementos neutros / Acessórios Element. neutrod / Neutral element Accessory

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	MODELO MODELO MODEL	MODELO MODELO MODEL
			EN740	EN780
927701	KP71	PUERTA / PORTA / DOOR 400	927701	927701
927705	KP72	PUERTA / PORTA / DOOR 800	927705	927705



CBG902



CBG904



CBG914FE



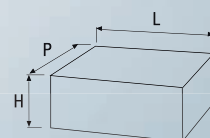
CBG906



CBG916



CBG916XL



Características / Características / Specifications

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
Las parrillas de hierro fundido con acabado esmalte.
Queimadores de hierro fundido y coronas de bronce esmaltadas.
Encimera de fuegos independientes, con sus válvulas de seguridad y sus termopares.
Bandeja recoge grasas, construida en acero inoxidable AISI 304, embutida con los cantos redondeados en el fondo.
Panel de mandos fácilmente extraíble para facilitar su reparación y limpieza.
Los modelos con horno, el sistema de calentamiento es mediante un quemador controlado por una válvula termostática de seguridad, regulable de 100°C a 340°C y encendido mediante piezoeléctrico.
Su capacidad es de GN 2/1 o GN 3/1.
En el horno las guías son regulables a 3 alturas y extraíbles para facilitar su limpieza.
Patas regulables en altura en acero inoxidable.

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Grelhas em ferro fundido com acabamento esmaltado.
Queimadores de ferro fundido e coroas de bronze esmaltadas.
Placa superior de queimadores independentes, com válvulas de segurança e termopares.
Bandeja recolhe-gorduras, construída em aço inoxidável AISI 304, embutida com cantos arredondados no fundo.
Painel de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza.
Nos modelos com forno, o sistema de aquecimento é feito mediante um queimador controlado por uma válvula termostática de segurança, regulável de 100°C a 340°C e acendimento mediante piezelectricidade.
A sua capacidade é de GN 2/1 ou GN 3/1.
No forno os suportes são reguláveis a 3 alturas e amovíveis para facilitar a limpeza.
Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Made entirely of AISI 304 stainless steel.
Enamelled cast-iron cooking grates.
Cast-iron burners and enamelled bronze crowns.
Cooking top with independent rings, safety valves and thermocouples.
Drip tray, made of AISI 304 stainless steel, with rounded-edge inlay at the bottom.
Easily removable front panel facilitates repairs and cleaning.
Models with oven: heating system operates via a burner controlled by a thermostatic safety valve which can be adjusted to between 100°C and 340°C. The burner is piezoelectrically powered.
The oven guides can be adjusted to 3 heights and removed for cleaning.
Capacity: GN 2/1 or GN 3/1.
Oven guides can be adjusted to 3 heights and removed for cleaning.
Height-adjustable stainless steel legs.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS				DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	KCAL/H	3.5 KW	5-5 KW	8.5 KW	HORNO KW	L	P	H	
349000	CBG902	14	10040	-	1	1	-	450	900	900	58
349002	CBG904	23	19780	1	2	1	-	900	900	900	93
349004	CBG914	30.7	26400	1	2	1	7.7	900	900	900	151
349005	CBG914FE	23+5.5	19780	1	2	1	5.5	900	900	900	151
349007	CBG906	35	30100	2	2	2	-	1350	900	900	145
349009	CBG916	42.7	36460	2	2	2	7.7	1350	900	900	190
349011	CBG916XL	44.2	38010	2	2	2	9.2	1350	900	900	203



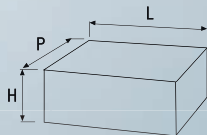
BAÑO MARIA / BAGNO-MARIA / STEAMER



BME945



BME990



Características / Características / Specifications

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. La cuba con cantos redondeados construida en acero inoxidable AISI 316 y en su interior se puede poner bandejas gastronorm de profundidad máxima 150mm. Temperatura regulable de 30°C a 90°C. El calentamiento es mediante los planos de la resistencia, aplicados en el fondo de la cuba, controlados por un interruptor luminoso. Dispone de un grifo cromado para el llenado de la cuba. Con termostato de seguridad de rearme manual que salta cuando se sobrepasa el valor de temperatura predeterminado. Panel de mandos fácilmente extraíble para facilitar su reparación y limpieza. Dotación: Viene sin ninguna cubeta. Patas regulables en altura en acero inoxidable.

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304. Cuba com cantos arredondados construída em aço inoxidável AISI 316; no seu interior pode-se pôr bandejas gastronorm de profundidade máxima de 150 mm. Temperatura regulável de 30°C a 90°C. O aquecimento é feito mediante os planos da resistência, aplicados no fundo da cuba, controlados por um interruptor luminoso. Dispõe de uma torneira cromada para o enchimento da cuba. Com termóstato de segurança de rearme manual que actua quando o valor de temperatura predeterminado é superado. Painei de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza. Dotação: Vem sem nenhuma cuba. Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Made entirely of AISI 304 stainless steel. AISI 316 stainless steel rounded-edge vat. Gastronorm trays with a maximum depth of 150mm can be placed inside. Temperature can be adjusted to between 30°C and 90°C. Heating system operates via the planes of the element, positioned at the bottom of the vat, controlled by an illuminated switch. Chrome tap to fill the vat. Manual reset safety thermostat that kicks in when the temperature rises above the pre-set value. Easily removable front panel facilitates repairs and cleaning. Basic version: Comes without trays. Height-adjustable stainless steel legs.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	V	L	L	P	H	KG
349310	BME945	1.4	230	3.5	450	900	900	33
349311	BME990	2.8	230	6	900	900	900	55



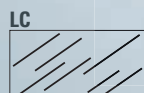
FRY TOP GAS



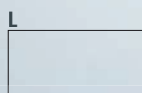
FTG946LC



FTG991LR



CROMO
CROMO
CHROME



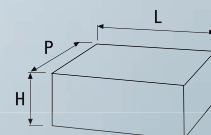
LISA
LISA
SMOOTH



RANURADA
CANELADA
GROOVED



RANURADA-LISA
RANURADA-LISA
GROOVED-SMOOTH



65

Características / Características / Specifications

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Placa superior de cozedura com 20 mm de espessura para uma boa condutividade térmica.
Armação perimetral da placa superior soldada hermeticamente.
Recolhe-gorduras amovível construído em aço inoxidável AISI 304.
O aquecimento é feito mediante queimadores de aço inoxidável.
A temperatura é controlada por um termostato de segurança regulável de 100°C a 300°C.
Painel de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza.
Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Placa superior de cozedura com 20 mm de espessura para uma boa condutividade térmica.
Armação perimetral da placa superior soldada hermeticamente.
Recolhe-gorduras amovível construído em aço inoxidável AISI 304.
O aquecimento é feito mediante queimadores de aço inoxidável.
A temperatura é controlada por um termostato de segurança regulável de 100°C a 300°C.
Painel de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza.
Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Made entirely of AISI 304 stainless steel.
20mm thick cooking surface for efficient thermal conduction.
Perimeter barrier around the cooking top is welded and sealed.
AISI 304 stainless steel removable drip tray.
Heating system operates via stainless stain burners.
Temperature is controlled by a safety thermostat which can be adjusted to between 100°C and 300°C.
Easily removable front panel facilitates repairs and cleaning.
Height-adjustable stainless steel legs.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	KCAL/H		L	P	H	
349100	FTG946L	8	6880	1	450	900	900	87
349101	FTG946R	8	6880	1	450	900	900	87
349102	FTG946LC	8	6880	1	450	900	900	87
349106	FTG991L	16	13760	2	900	900	900	151
349107	FTG991R	16	13760	2	900	900	900	151
349108	FTG991LR	16	13760	2	900	900	900	151
349109	FTG991LC	16	13760	2	900	900	900	151



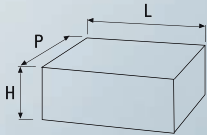
BARBACOA GAS / GRELHADOR GÁS / GAS BARBECUE



GLG945



GLG990



Características / Características / Specifications

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. En la parte inferior de la parrilla está ubicada la piedra volcánica, dicha parrilla es regulable en altura. El diseño de la parrilla hace con todo la grasa del producto se deposite en un recogedor que a la vez es fácilmente extraíble para su limpieza. Panel de mandos fácilmente extraíble para facilitar su reparación y limpieza. El calentamiento es mediante quemadores en acero inoxidable, controlado por una válvula y el calor se esparce uniformemente mediante la piedra por toda la superficie. Se enciende mediante el piezoeléctrico. Dotación: Parrilla acanalada y una única carga de piedra volcánica. Patas regulables en altura en acero inoxidable.

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304. Na parte inferior da grelha localiza-se a pedra vulcânica; esta grelha é regulável em altura. O desenho da grelha faz com que as gorduras do produto se depositem num recolhedor que por sua vez é facilmente amovível para a sua limpeza. Paine de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza. O aquecimento é feito mediante queimadores em aço inoxidável, controlado por uma válvula, e o calor espalha-se uniformemente através da pedra por toda a superfície. Acende-se mediante piezelectricidade. Dotação: Grelha acanalada e uma única carga de pedra vulcânica. Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Made entirely of AISI 304 stainless steel. The volcanic stone is located in the lower part of the height-adjustable grate. The grate's design allows fat from the product to drain into a drip tray which can be easily removed for cleaning. Easily removable front panel facilitates repairs and cleaning. Heating system operates via stainless steel burners, controlled by a valve. The heat spreads evenly through the stone to the whole surface. Piezoelectrically powered. Basic version: Grooved grate and only one load of volcanic stone. Height-adjustable stainless steel legs.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	KCAL/H		L	P	H	KG
349200	GLG945	12	10320	1	450	900	900	48
349201	GLG990	24	20640	2	900	900	900	89



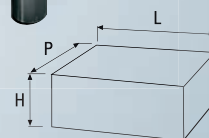
CUECE PASTA GAS-ELÉC. / CESTO COCÇÃO MASSA-ELÉC. / DOUGH COOKER BASKET-ELC.



CPG945N



CPG990N



67

Características / Características / Specifications

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
La cuba con cantos redondos y construida en acero inoxidable AISI 316

Grifo de carga y descarga del agua.

En GAS: El calentamiento es mediante quemadores de alto rendimiento. El gas circula por el interior del tubo que a su vez está colocado en el interior de la cuba. La temperatura está controlada por una válvula termostática de seguridad con rearme manual.

En ELÉCTRICO: El calentamiento es mediante una resistencia en el interior de la cuba, controlado por el propio termostato de rearme manual.

Panel de mandos fácilmente extraíble para facilitar su reparación y limpieza.

Patas regulables en altura en acero inoxidable.

Dotación: Viene sin ninguna cubeta

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Cuba com cantos redondos e construída em aço inoxidável AISI 316

Torneira de carga e descarga de água.

Em GÁS: O aquecimento é feito mediante queimadores de alto rendimento. O gás circula pelo interior do tubo, que por sua vez está colocado no interior da cuba. A temperatura é controlada por uma válvula termostática de segurança com rearme manual.

Em ELÉCTRICO: O aquecimento é feito mediante uma resistência no interior da cuba, controlado pelo próprio termostato e com termostato de segurança de rearme manual.

Painel de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza.

Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Dotação: Vem sem nenhuma cuba.

Made entirely of AISI 304 stainless steel.

Rounded-edge vat made of AISI 316 stainless steel.

Tap for drawing and draining water

GAS: Heating system operates via high performance burners. The gas circulates through the inside of the tube which is in turn positioned inside the vat. The temperature is controlled by a manual reset thermostatic safety valve.

ELECTRIC: Heating system operates via an element inside the vat, controlled by the thermostat and the safety thermostat.

Easily removable front panel facilitates repairs and cleaning.

Height-adjustable stainless steel legs.

Basic version: Comes without trays.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	KCAL/H		L	P	H	
349312	CPG945N	12,5	10750	45	450	900	900	66
349313	CPG990N	25	21500	45+45	900	900	900	120

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	V		L	P	H	
349314	CPE945N	7,5	400	45	450	900	900	64
349315	CPE990N	15	400	45+45	900	900	900	120



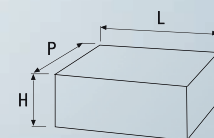
FREIDORAS GAS-ELÉC. / FRITADEIRAS GÁS-ELÉC. / GAS FRYER-ELC.



FRG920N



FRG940N



68

Características / Características / Specifications

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. La cuba con cantos redondos y construida en acero inoxidable AISI 316. Temperatura regulable de 100°C a 190°C. En GAS: El calentamiento es mediante quemadores de alto rendimiento. El gas circula por el interior del tubo que a su vez está colocado en el interior de la cuba. La temperatura está controlada por una válvula termostática de seguridad con rearme manual. En ELÉCTRICO: El calentamiento es mediante una resistencia en el interior de la cuba, controlado por el propio termostato y con termostato de seguridad de rearme manual. Panel de mandos fácilmente extraíble para facilitar su reparación y limpieza. Patas regulables en altura en acero inoxidable.

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304. Cuba com cantos arredondos e construída em aço inoxidável AISI 316. Temperatura regulável de 100°C a 190°C. Ampla zona fria. Evacuação do óleo mediante uma torneira colocada no fundo da cuba. Em GÁS: O aquecimento é feito mediante queimadores de alto rendimento. O gás circula pelo interior do tubo, que por sua vez está colocado no interior da cuba. A temperatura é controlada por uma válvula termostática de segurança com rearme manual. Em ELÉCTRICO: O aquecimento é feito mediante uma resistência no interior da cuba, controlado pelo próprio termostato e com termostato de segurança de rearme manual. Paineis de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza. Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Made entirely of AISI 304 stainless steel. Rounded-edge vat made of AISI 316 stainless steel. Temperature can be adjusted to between 100°C and 190°C. Large cold section. Oil drainage through a tap at the bottom of the vat. GAS: Heating system operates via high performance burners. The gas circulates through the inside of the tube which is in turn positioned inside the vat. The temperature is controlled by a manual reset thermostatic safety valve. ELECTRIC: Heating system operates via an element inside the vat, controlled by the thermostat and the safety thermostat. Easily removable front panel facilitates repairs and cleaning. Height-adjustable stainless steel legs.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	QUEMADORES QUEIMADORES BURNERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h			L	P	H	L	P	H	
349050	FRG920N	16.5	14190	17	2	450	900	900	410	300	120	61
349052	FRG940N	33	28380	17+17	4	900	900	900	410	300	120	102

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	V		L	P	H	L	P	H	
349051	FRE920N	16,5	400	17	450	900	900	410	300	120	51
349053	FRE940N	33	400	17+17	900	900	900	410	300	120	82

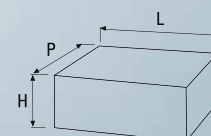
ELEMENTOS NEUTROS / ELEMENTOS NEUTROS / NEUTRAL ELEMENT



EN945



EN990



69

Características / Características / Specifications

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
Panel de mandos extraíble para facilitar su limpieza.
Patas regulables en altura en acero inoxidable.

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Painel de controlo amovível para facilitar a sua limpeza.
Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

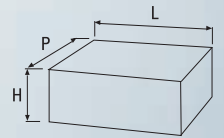
Made entirely of AISI 304 stainless steel.
Removable front panel facilitates cleaning.
Height-adjustable stainless steel legs.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		L	P	H	
349316	EN945	450	900	900	30
349317	EN990	900	900	900	52



PQG915D



Características / Características / Specifications

70

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
La cuba con cantos redondeados y construida en acero inoxidable AISI 316.
Recipiente aislado con tapa basculante con muelle en acero inox.
En GAS: El calentamiento es directo o indirecto con válvula termostática. Con termostato de seguridad de rearme manual.
En ELÉCTRICO: El calentamiento es indirecto mediante una resistencia en el interior de la cuba, controlado por el propio termostato, regulable de 30°C a 110°C, y con termostato de seguridad de rearme manual.
En caso del calentamiento indirecto, la presión de la cámara se puede visualizar mediante el manómetro.
Panel de mandos fácilmente extraíble para facilitar su reparación y limpieza.
Patas regulables en altura en acero inoxidable.

Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Cuba com cantos arredondados e construída em aço inoxidável AISI 316.
Recipiente isolado com tampa basculante com mola em aço inox.
Em GÁS: O aquecimento é directo ou indirecto com válvula termostática. Com termostato de segurança de rearme manual.
Em ELÉCTRICO: O aquecimento é indirecto mediante uma resistência no interior da cuba, controlado pelo próprio termostato, regulável de 30°C a 110°C e com termostato de segurança de rearme manual.
Em caso de aquecimento indirecto, a pressão da câmara pode ser visualizada através do manómetro.
Painel de controlo facilmente amovível para facilitar a sua reparação e limpeza.
Pés reguláveis em altura em aço inoxidável.

Made entirely of AISI 304 stainless steel.
Rounded-edge vat made of AISI 316 stainless steel.
Insulated container with stainless steel tilting spring lid.
GAS: Heating system operates directly or indirectly with thermostatic valve. With manual reset safety thermostat.
ELECTRIC: Heating system operates indirectly via an element inside the vat, controlled by the thermostat which can be adjusted to between 30°C and 110°C, and with a manual reset safety thermostat.
During indirect heating, the chamber pressure can be seen on the pressure-gauge.
Easily removable front panel facilitates repairs and cleaning.
Height-adjustable stainless steel legs.

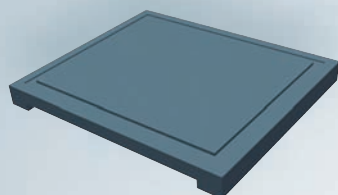
Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	
349300	PQG910D	21	18060	100	900	900	900	114
349301	PQG915D	21	18060	150	900	900	900	117
349302	PQG910I	21	18060	100	900	900	900	146
349303	PQG915I	21	18060	150	900	900	900	156

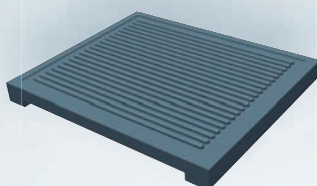
Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	V		L	P	H	
349304	PQE910I	16	400	100	900	900	900	146
349305	PQE915I	18	400	150	900	900	900	156

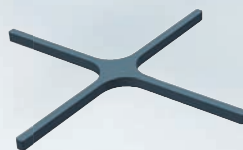
Accesorios (S900)



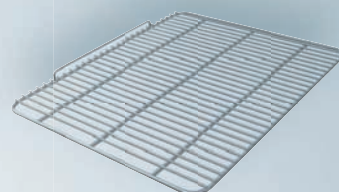
PLACA LISA
PAL-91F



PLACA RANURADA
PAR-91F



GRILL REDUCCION
COCINA RID 7/9

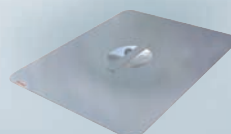


REJILLA HORNO
GCF-9

Accesorios Cocinas / Acessórios F. / C. Accessory

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	MODELO MODELO MODEL						
			CBG902	CBG904	CBG914	CBG914FE	CBG906	CBG916	CBG716XL
927719	KP91	PUERTA / PORTA / DOOR 450	927719	-	-	-	-	-	-
927702	RID7/9	GRILL REDUCCIÓN COCINA / GRILL REDUÇÃO QUEIMADOR / KITCHEN REDUCTION GRILL	927702	927702	927702	927702	927702	927702	927702
927720	PAR-91F	PLACA RANURADA / PLACA CANELADA / RIBBED PLATE 445X380		927720	927720	927720	927720	927720	927720
927721	PAL-91F	PLACA LISA / PLACA LISA / SMOOTH PLATE 445X380	927721	927721	927721	927721	927721	927721	927721
927723	KP92	PUERTA / PORTA / DOOR 800	-	927723	-	-	-	-	-
927725	GCF-9	REJILLA HORNO / GRELHA FORNO / OVEN GRILL 530X650	-	-	927706	927706	-	927706	927706
927726	KP73	PUERTA / PORTA / DOOR 1350	-	-	-	-	927707	-	-

71



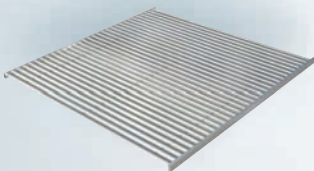
Accesorios Baño María / Acessórios Banho-Maria / Steamer Accessory

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	MODELO MODELO MODEL	
			BME945	BME990
927739	BA11150	CUBA / CUBA / BOWL GN1/1150H	927739	927739
927740	BA12150	CUBA / CUBA / BOWL GN1/2 150H	927740	927740
927741	BA13150	CUBA / CUBA / BOWL GN1/3 150H	927741	927741
927742	BA11450	CUBA / CUBA / BOWL GN1/4 150H	927742	927742
927743	BA16150	CUBA / CUBA / BOWL GN1/6 150H	927743	927743
927744	SUP11	SOPORTE CUBA / SUPORTE CUBA / BOWL SUPPORT GN1/1	-	927744
927745	SUP12	SOPORTE CUBA / SUPORTE CUBA / BOWL SUPPORT GN1/2	927745	927745
927746	CO11000	TAPA CUBA / TAMPa CUBA / BOWL COVER GN1/1	927746	927746
927747	CO12000	TAPA CUBA / TAMPa CUBA / BOWL COVER GN1/2	927747	927747
927748	CO13000	TAPA CUBA / TAMPa CUBA / BOWL COVER GN1/3	927748	927748
927749	CO14000	TAPA CUBA / TAMPa CUBA / BOWL COVER GN1/4	927749	927749
927750	CO16000	TAPA CUBA / TAMPa CUBA / BOWL COVER GN1/6	927750	927750
927719	KP91	PUERTA / PORTA / DOOR 450	927719	-
927723	KP92	PUERTA / PORTA / DOOR 900	-	927723

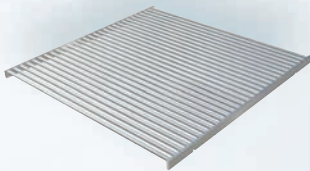
Accesorios (S900)

Accesorios Fry Top / Acessórios Fry Top / Accessory Fry Top

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	MODELO MODELO MODEL						
			FTG946L	FTG946R	FTG946LC	FTG991L	FTG991R	FTG991LR	FTG991LC
927719	KP91	PUERTA / PORTA / DOOR 450	927719	927719	927719	-	-	-	-
927723	KP92	PUERTA / PORTA / DOOR 900	-	-	-	927723	927723	927723	927723



PARRILLA PESCADO
GP45 - GP90

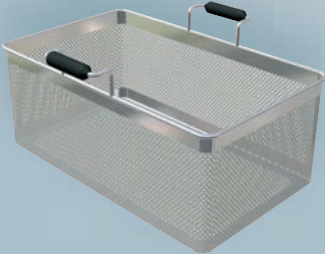


PARRILLA CARNE
GC45 - GC90

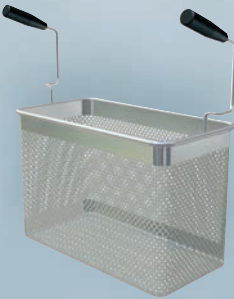
Accesorios Barbacoa/ Acessórios G. / Accessory B.

72

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	MODELO MODELO MODEL	
			GLG945	GLG990
913180	LV7	CARGA PIEDRA VOLCÁNICA / CARGA PEDRA VULCÂNICA / VOLCANIC STONE LOAD	913180	913180
927795	GP45	PARRILLA PESCADO / GRELHA PEIXE / FISH GRILL 415X585	927733	-
927796	GP90	PARRILLA PESCADO / GRELHA PEIXE / FISH GRILL 430X585	-	927734
927797	GC45	PARRILLA CARNE / GRELHA CARNE / MEAT GRILL 415X610	927735	-
927798	GC90	PARRILLA CARNE / GRELHA CARNE / MEAT GRILL 430X610	-	927736



CD046



CD043



CD044



CD047

Accesorios Cuece Pastas / Acessórios Cocção massas / Accessory Dough Cooker

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			MODELO MODELO MODEL			
			L	P	H	CPG945N	CPG990N	CPE945N	CPE990N
927734	CD046	CESTA CUECEPASTAS 1/1 / CESTO COCÇÃO MASSA 1/1 / DOUGH COOKER BASKET1/1	485	300	230	1	1+1	1	1+1
927736	CD043	CESTA CUECEPASTAS 1/3 / CESTO COCÇÃO MASSA 1/3 / DOUGH COOKER BASKET 1/3	165	300	230	2	2+2	2	2+2
927737	CD044	CESTA CUECEPASTAS 1/2 / CESTO COCÇÃO MASSA 1/2 / DOUGH COOKER BASKET 1/2	245	300	230	2	2+2	2	2+2
927738	CD047	CESTA CUECEPASTAS 1/6 / CESTO COCÇÃO MASSA 1/6 / DOUGH COOKER BASKET 1/6	Ø 150		230	4	4+4	4	4+4

Accesorios (S900)

Accesorios Freidoras / Acessórios Fritadeiras / Accessory Fryer

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	MODELO MODELO MODEL			
			FRG920N	FRG940N	FRE920N	FRE940N
913150	CF17	CESTA FREIDORA / CESTO FRITADEIRA / FRYER BASKET S900	927791	927791	927791	927791
927792	BRO-7/9	RECOGEDOR ACEITE FREIDORA S700/900	927792	927792	927792	927792

Accesorios Elementos neutros / Acessórios Element. neutrod / Neutral element Accessory

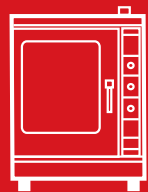
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	MODELO MODELO MODEL	
			EN945	EN990
927719	KP91	PUERTA / PORTA / DOOR 450	927719	-
927723	KP92	PUERTA / PORTA / DOOR 900	-	927723

73



Accesorios Marmita/ Acessórios Marmita / Accessory Marmites

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DESCRIPCIÓN DESCRIÇÃO DESCRIPTION	MODELO MODELO MODEL					
			PQG910D	PQG915D	PQG910I	PQG915I	PQE910I	PQE915I
927770	CP101	CESTA MARMITA / CESTO MARMITA / SAUCEPAN BASKET 100L	927770	-	927770	-	927770	-
927771	CP151	CESTA MARMITA / CESTO MARMITA / SAUCEPAN BASKET 150L	-	927771	-	927771	-	927771
927772	CP102	CESTA MARMITA / CESTO MARMITA / SAUCEPAN BASKET 100L 2S	927772	-	927772	-	927772	-
927773	CP152	CESTA MARMITA / CESTO MARMITA / SAUCEPAN BASKET 150L 2S	-	927773	-	927773	-	927773
927774	CP103	CESTA MARMITA / CESTO MARMITA / SAUCEPAN BASKET 100L 3S	927774	-	927774	-	927774	-
927775	CP153	CESTA MARMITA / CESTO MARMITA / SAUCEPAN BASKET 150L 3S	-	927775	-	927775	-	927775



HORNOS CONVECCIÓN

FORNOS CONVECÇÃO / CONVECTION OVENS



HORNOS CONVECCIÓN

FORNOS CONVECÇÃO / CONVECTION OVENS



HORNOS CONVECCIÓN MIXTOS

FORNOS CONVECÇÃO MISTOS / MIXED CONVECTION OVENS



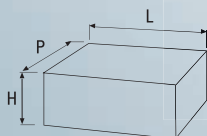
HORNOS CONVECCIÓN

FORNOS CONVECÇÃO / CONVECTION OVENS



CH43 G

76



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente de acero inoxidable.
Puerta con doble cristal resistente a alta temperatura, el cristal del interior se puede quitar para facilitar su limpieza.
Viene con termostato de seguridad y termostato ajustable de 100 °C a 275 °C.
La dotación del horno es de 2 bandejas de acero inoxidable. El volumen útil es de 58 dm³.
Temporizador regulación de 0 a 120' con posición manual. Con patas antideslizantes.
Distancia entre bandejas 70 mm

Homologados según normativa **CE**.

Construídos totalmente em aço inoxidável.
Porta com vidro duplo resistente a altas temperaturas; o vidro interior pode ser retirado para facilitar a sua limpeza.
Possuem termostato de segurança e termostato com regulação de 100 °C a 275 °C.
Estão equipados com 2 tabuleiros de aço inoxidável. Volume útil de 58 dm³
Temporizador programável de 0 a 120' com posição manual. Com pés antideslizantes.
Distância entre tabuleiros 70 mm.

Homologados de acordo com a correspondente normativa **CE**.

Built entirely in stainless steel.
Door with double heat-resistant glass, the inner glass can be easily removed for cleaning.
Safety thermostat and thermostat adjustable from 100°C to 275°C.
The oven is provided with 2 stainless steel trays.
Useful volume 58 dm³
Adjusting timer from 0 to 120' with manual position.
With non-slip feet.
Distance between trays 70 mm.

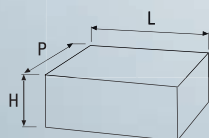
Approved as per regulations **CE**.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POT. ENTRADA POT. ENTRADA INPUT POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMEN. EXT. DIMEN. EXT. EXT. DIMEN.			DIMEN. INT. DIMEN. INT. INT. DIMEN.			VENTILADOR VENTILADOR FAN	HUMID. HUMID. HUMID.	GRILL GRILL GRILL	MULTIFUNCIÓN MULTIFUNÇÃO MULTI-FUNCTION	AUTOREVERSE	PESO PESO WEIGHT
		W	V		L	P	H	L	P	H						KG
342000	CH43	2500	230	4xBN 435x325	705	505	565	460	390	395	1	-	-	-	-	41
342001	CH43 H	2500	230	4xBN 435x325	705	505	565	460	390	395	1	x	-	-	-	41
342002	CH43 G	2500	230	4xBN 435x325	705	505	565	460	390	395	1	-	x	-	-	41
342003	CH43 L	2500	230	4xBN 435x325	705	505	565	460	390	395	1	x	x	-	-	41
342004	CH44 H	2500	230	4xBN 435x325	705	505	565	460	390	395	1	x	x	-	x	41
342005	CH44 HL	3200	230	4xBN 435x325	705	505	565	460	390	395	1	x	x	x	x	41



CH60 H



77

Características / Características / Specifications

Construïdos totalmente de acero inoxidable.
Puerta con doble cristal resistente a alta temperatura, el cristal del interior se puede quitar para facilitar su limpieza.
Viene con termostato de seguridad y termostato ajustable de 100 °C a 275 °C.
La dotación del horno es de 2 bandeja de acero inoxidable.
El volumen útil es de 104 dm³.
Temporizador regulación de 0 a 120' con posición manual. Con patas antideslizantes.
Distancia entre bandejas 80 mm.

Homologados según normativa **CE**.

Construïdos totalmente em aço inoxidável.
Porta com vidro duplo resistente a altas temperaturas; o vidro interior pode ser retirado para facilitar a sua limpeza.
Possuem termóstato de segurança e termóstato com regulação de 100 °C a 275 °C.
Estão equipados com 2 tabuleiros de aço inoxidável.
Volume útil de 104 dm³
Temporizador programável de 0 a 120' com posição manual.
Com pés antideslizantes.
Distância entre tabuleiros 80 mm.

Homologados de acordo com a correspondente normativa **CE**.

Built entirely in stainless steel.
Door with double heat-resistant glass, the inner glass can be easily removed for cleaning.
Safety thermostat and thermostat adjustable from 100°C to 275°C.
The oven is provided with 2 stainless steel trays.
Useful volume 104 dm³
Adjusting timer from 0 to 120' with manual position.
With non-slip feet.
Distance between trays 80 mm.

Approved as per regulations **CE**.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POT. ENTRADA POT. ENTRADA INPUT POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMEN. EXT. DIMEN. EXT. EXT. DIMEN.			DIMEN. INT. DIMEN. INT. INT. DIMEN.			VENTILADOR VENTILADOR FAN	HUMID. HUMID. HUMID.	GRILL GRILL GRILL	MULTIFUNCIÓN MULTIFUNÇÃO MULTI-FUNCTION	AUTOREVERSE	PESO PESO WEIGHT
		W	V		L	P	H	L	P	H						KG
342006	CH60	5000	230	4xBN 600x400	935	505	640	690	390	429	2	-	-	-	-	60
342007	CH60 H	5000	230	4xBN 600x400	935	505	640	690	390	429	2	x	-	-	-	60
342008	CH60 LH	5000	230	4xBN 600x400	935	505	640	690	390	429	2	x	x	x	-	60

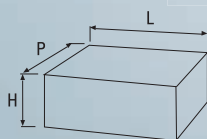
HORNOS CONVECCIÓN MIXTOS

FORNOS CONVECÇÃO MISTOS / MIXED CONVECTION OVENS



CH6 GN

78



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente de acero inoxidable.
Puerta con doble cristal resistente a alta temperatura, el cristal del interior se puede quitar para facilitar su limpieza.
Viene con termostato de seguridad y termostato ajustable de 0 °C a 275 °C.
Temporizador regulación de 0 a 120' con posición manual.
Tiene la posibilidad de trabajar a 400v.
Con patas de acero inoxidable.
Dotación: Viene sin ninguna bandeja.

Homologados según normativa **CE**.

Construídos totalmente em aço inoxidável.
Porta com vidro duplo resistente a altas temperaturas; o vidro interior pode ser retirado para facilitar a sua limpeza.
Possuem termostato de segurança e termostato com regulação de 100 °C a 275 °C.
Temporizador programável de 0 a 120' com posição manual.
Com possibilidade de trabalhar a 400 v.
Com pés de aço inoxidável.
Dotação: Vem sem nenhuma bandeja.

Homologados de acordo com a correspondente normativa **CE**.

Built entirely in stainless steel.
Door with double heat-resistant glass, the inner glass can be easily removed for cleaning.
Safety thermostat and thermostat adjustable from 100°C to 275°C.
Adjusting timer from 0 to 120' with manual position.
Possibility of working at 400V.
With stainless steel legs.
Basic version: Comes without tray.

Approved as per regulations **CE**.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

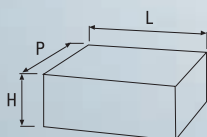
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POT. ENTRADA POT. ENTRADA INPUT POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMEN. EXT. DIMEN. EXT. EXT. DIMEN.			DIMEN. INT. DIMEN. INT. INT. DIMEN.			VENTILADOR VENTILADOR FAN	HUMID. HUMID. HUMID.	GRILL GRILL GRILL	MULTIFUNCIÓN MULTIFUNÇÃO MULTI-FUNCTION	PESO PESO WEIGHT
		W	V		L	P	H	L	P	H					
342009	CH6 GN	6500	230	6xGN 1/1	830	710	730	585	355	440	2	-	-	-	58
342010	CH6 GNL	6500	230	6xGN 1/1	830	710	730	585	355	440	2	x	-	-	58

HORNOS CONVECCIÓN MIXTOS

FORNOS CONVECÇÃO MISTOS / MIXED CONVECTION OVENS



CHM10 GN



79

Características / Características / Specifications

Construidos totalmente de acero inoxidable.
Puerta con doble cristal resistente a alta temperatura, el cristal del interior se puede quitar para facilitar su limpieza.
Viene con termostato de seguridad y termostato ajustable de 100 °C a 275 °C.
La distancia de las parrillas es de 60 cm.
Temporizador regulación de 0 a 120' con posición manual.
Con patas antideslizantes.
Dotación: Viene sin ninguna bandeja.
Consultar la posibilidad de otros modelos (Gas, con boiler, especial pastelería,...)

Homologados según normativa CEE.

Construidos totalmente em aço inoxidável.
Porta com vidro duplo resistente a altas temperaturas; o vidro interior pode ser retirado para facilitar a sua limpeza.
Possuem termostato de segurança e termostato com regulação de 100 °C a 275 °C.
A distância das grelhas é de 60 cm.
Temporizador programável de 0 a 120' com posição manual.
Com pés antideslizantes.
Dotação: Vem sem nenhuma bandeja.
Consultar a possibilidade de outros modelos (Gás, com boiler, especial pastelaria, etc.)

Homologados de acordo com a correspondente normativa CEE.

Built entirely in stainless steel.
Door with double heat-resistant glass, the inner glass can be easily removed for cleaning.
Safety thermostat and thermostat adjustable from 100°C to 275°C.
The distance of the grills is 60 cm.
Adjusting timer from 0 to 120' with manual position.
With non-slip feet.
Basic version: Comes without tray.
Check possibility of other models. (Gas, with boiler, for pastry-making, etc.)

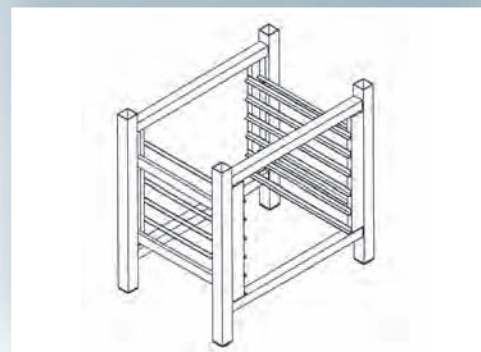
Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POT. ENTRADA POT. ENTRADA INPUT POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMEN. EXT. DIMEN. EXT. EXT. DIMEN.			DIMEN. INT. DIMEN. INT. INT. DIMEN.			PESO PESO WEIGHT
					L	P	H	L	P	H	
342011	CHM6 GN	6700	230/400	6xGN 1/1	860	720	730	585	355	440	70
342012	CHM10 GN	15400	230/400	10xGN 1/1	942	825	1100	635	360	670	118
342013	CHM15 GN	20400	400	15xGN 1/1	975	900	1312	710	425	940	197
342014	CHM20 GN	20400	400	20xGN 1/1 - 10xGN 2/1	975	1175	1230	710	690	780	202

SOP. INOX CON PORTARREJILLAS / SUP. INOX COM PORTA-GRELHAS / STAINLESS STEEL SUPPORT

CÓDIGO CÓDIGO CODE		MODELO MODELO MODEL
928500	SERIE 6 / SÉRIE 6 / SERIES 6	CHM 6GN
928501	SERIE 10 / SÉRIE 10 / SERIES 10	CHM 10GN
928502	SERIE 15 / SÉRIE 15 / SERIES 15	CHM 15GN
928503	SERIE 20 / SÉRIE 20 / SERIES 20	CHM 20GN



CARRO EXTRACCIÓN CON JAULA / CARRO EXTRAÍVEL COM PORTA-GRELHAS / REMOVAL CARRIAGE WITH CAGE

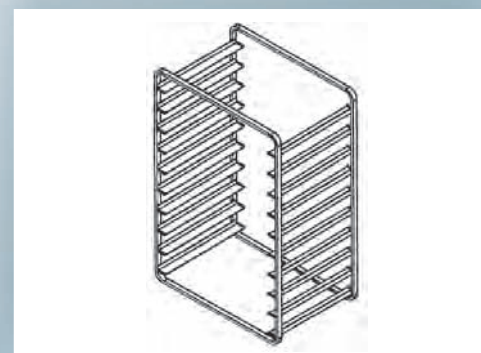
CÓDIGO CÓDIGO CODE		MODELO MODELO MODEL
928504	SERIE 15 / SÉRIE 15 / SERIES 15	CHM 15GN
928505	SERIE 20 / SÉRIE 20 / SERIES 20	CHM 20GN



80

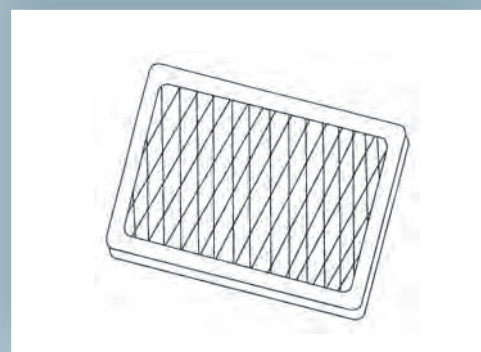
JAULA SUPLEMENTARIA / PORTA-GRELHAS SUPLEMENTAR / SUPPLEMENTARY CAGE

CÓDIGO CÓDIGO CODE		MODELO MODELO MODEL
928506	SERIE 15 / SÉRIE 15 / SERIES 15	CHM 15GN
928507	SERIE 20 / SÉRIE 20 / SERIES 20	CHM 20GN



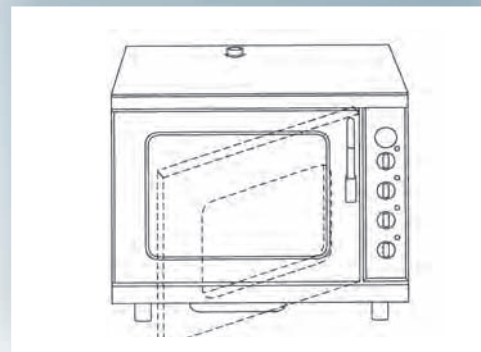
FILTRO DE GRASA / FILTRO DE GORDURA / FAT FILTER

CÓDIGO CÓDIGO CODE		MODELO MODELO MODEL
928508	SERIE 6 / SÉRIE 6 / SERIES 6	CHM 6GN
928509	SERIE 10 / SÉRIE 10 / SERIES 10	CHM 10GN
928510	SERIE 15-20 / SÉRIE 15-20 / SERIES 15-20	CHM 15/20GN



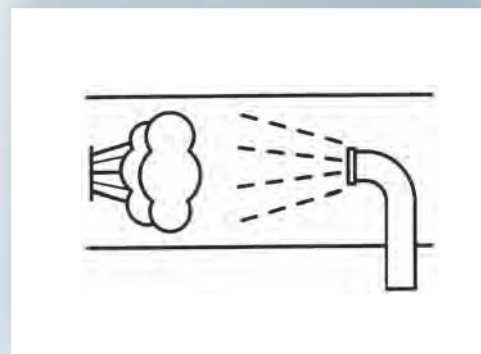
PUERTA APERTURA DERECHA / PORTA ABERTURA DIREITA / RIGHT-OPENING DOOR

CÓDIGO CÓDIGO CODE		MODELO MODELO MODEL
928511	SERIE 6 / SÉRIE 6 / SERIES 6	CHM 6GN
928512	SERIE 10-15-20 / SÉRIE 10-15-20 / SERIES 10-15-20	CHM 10-15-20GN



REDUCTOR TEMPERATURA HORNO / REDUTOR TEMPERATURA FORNO CONVECÇÃO / CONVECTION OVEN TEMPERATURE REDUCER

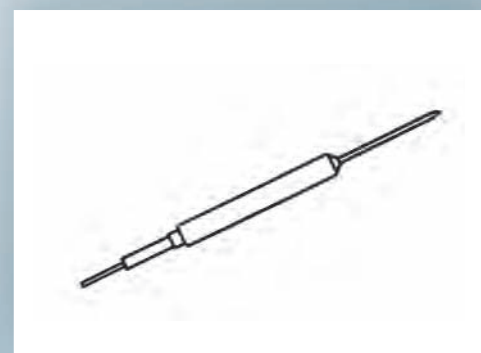
CÓDIGO CÓDIGO CODE		MODELO MODELO MODEL
928513	SERIE 6-10-15-20 / SÉRIE 6-10-15-20 / SERIES 6-10-15-20	CHM 6-10-15-20GN



81

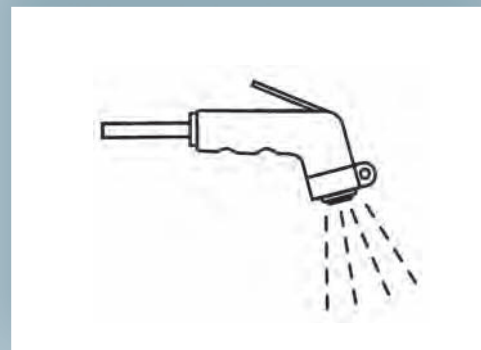
SONDA CORAZÓN HORNO / Sonda CORAÇÃO FORNO CONVECÇÃO / SENSOR IN CENTRE OF CONVECTION OVEN

CÓDIGO CÓDIGO CODE		MODELO MODELO MODEL
928514	SERIE 6-10-15-20 / SÉRIE 6-10-15-20 / SERIES 6-10-15-20	CHM 6-10-15-20GN



GRIFO DE MANO / TORNEIRA DE MÃO / MANUAL TAP

CÓDIGO CÓDIGO CODE		MODELO MODELO MODEL
928515	SERIE 6-10-15-20 / SÉRIE 6-10-15-20 / SERIES 6-10-15-20	CHM 6-10-15-20GN





ABATIDORES

ABATEDORES / BLAST CHILLERS



ABATIDORES

ABATEDORES / BLAST CHILLERS



ABATIDORES

Los abatidores de temperatura o congeladores de choque son actualmente medios esenciales para una buena conservación en cualquier sistema de catering donde los alimentos cocinados no sean consumidos en las 2 o 3 horas siguientes al cocinado.

Cuatro causas principales son la base de la proliferación bacteriana que causa el deterioro de los alimentos: el **tipo de comida**, la **humedad**, el **tiempo** y la **temperatura**.

La actividad bacteriana puede detenerse o reducirse sólo mediante el control de estos cuatro factores. Para esta finalidad, el proceso de abatimiento de temperatura reduce la temperatura de +70° a +3 °C en el núcleo del producto dentro de un plazo de 90 minutos. De este modo, el período de almacenamiento en frío posterior puede durar hasta 5 días en condiciones perfectamente seguras. Respecto a la función de congelación por choque, el descenso de la temperatura de +70° a -18 °C en el núcleo del producto debe producirse dentro de un periodo máximo de 4 horas. Respetando estos tiempos se evitará la formación de microcristales, que son responsables de la alteración de los alimentos.

El abatidor de temperatura o congelador por choque sirve para obtener alimentos de mejor calidad, más higiene y seguridad en el cocinado profesional, reducción de residuos, planificación del trabajo y servicio gracias a la congelación por choque, los líquidos de los alimentos se convierten en microcristales, de modo que las características de los alimentos descongelados no cambian.

Una refrigeración correcta elimina el desarrollo y la actividad bacteriana.

ABATEDORES

Os abatedores de temperatura ou congeladores de choque são actualmente meios essenciais para uma boa conservação em qualquer sistema de catering no qual os alimentos elaborados não sejam consumidos nas 2 ou 3 horas seguintes à sua elaboração.

Quatro causas principais são a base da proliferação bacteriana que produz a deterioração dos alimentos: o **tipo de alimento**, a **humidade**, o **período de tempo** e a **temperatura**.

A actividade bacteriana pode deter-se ou reduzir-se unicamente mediante o controlo destes quatro factores. Para esta finalidade, o processo de abatimento de temperatura reduz a temperatura de +70 a +3 °C no núcleo do alimento num espaço de tempo de 90 minutos. Deste modo, o período de armazenagem em frio posterior pode durar até 5 dias em condições perfeitamente seguras. Em relação à função de congelação por choque térmico, a descida de temperatura de +70 a -18 °C no núcleo do produto deve produzir-se dentro de um período máximo de 4 horas. Respeitando estes tempos evitar-se-á a formação de microcristais, que são os responsáveis da alteração dos alimentos.

O abatedor de temperatura ou congelador por choque térmico serve para obter alimentos de melhor qualidade, oferece mais higiene e segurança na elaboração profissional dos alimentos, reduz os resíduos, ajuda a planificar melhor o trabalho e proporciona um serviço mais rápido ao cliente. Graças à congelação por choque térmico, os líquidos dos alimentos convertem-se em microcristais, de modo que as características dos alimentos descongelados não sofrem qualquer alteração.

Uma refrigeração correcta elimina o desenvolvimento e a actividade bacteriana.

BLAST CHILLERS

Blast chillers or shock freezers are nowadays essential means for food preservation in any catering system where the cooked foods are not consumed within 2 or 3 hours of preparation.

Four are the main causes of the bacterial proliferation that causes food deterioration: the **type of food**, **humidity**, **time** and **temperature**.

The bacterial activity can be stopped or reduced only by controlling these four factors. The blast chilling process therefore reduces the temperature from +70 to +3 °C in the product core in a time of 90 minutes, to enable the following cold storage period to last up to 5 days under perfectly safe conditions. With respect to the shock freezing treatment, the temperature must drop from +70 to -18 °C in the product core within a maximum 4 hours. By respecting these times, it will be possible to avoid the formation of micro-crystals, which are responsible for altering the foods.

The blast chiller or shock freezer serves to obtain food of better quality, greater hygiene and safety in professional cooking, less waste, work planning and faster customer service. Thanks to the shock freezing, the liquids of the foods become micro-crystals, so the characteristics of the defrosted foods do not change.

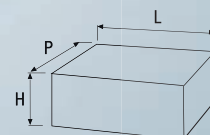
Correct refrigeration eliminates the development and activity of bacteria.



ABT5L



ABT15



Características / Características / Specifications

Construcción totalmente de acero inoxidable AISI 304 18/10. Interior con esquinas redondeadas y fondo moldeado. Aislamiento sin CFC ni HCFC con espuma de poliuretano de alta densidad. Soportes para guías y estantes de rejilla fácilmente extraíbles sin usar herramientas. Unidad de refrigeración refrigerada por aire. Unidad de refrigeración apropiada para trabajar con temperatura ambiente hasta +38 °C máx. Medición de la temperatura por medio de sonda de núcleo, de +70 a +3 °C durante el proceso de abatimiento de temperatura y de +70 a -18 °C durante el proceso de congelación. Panel de control electrónico. Posibilidad de elección entre ciclos de refrigeración por soplo "suave" y "manual" dependiendo de lo delicados que sean los productos. Posibilidad de elección entre ciclos preconfigurados. Puertas de cierre automático con juntas magnéticas fácilmente sustituibles por acoplamiento. Patas de acero inoxidable de altura regulable.

Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10. Interior com cantos arredondados e fundo moldado. Isolamento sem CFC nem HCFC com espuma de poliuretano de alta densidade. Suportes para guias e prateleiras tipo grelha facilmente extraíveis sem ter que usar ferramentas. Unidade de refrigeração refrigerada por ar. Unidade de refrigeração apropriada para trabalhar com uma temperatura ambiente de até +38 °C máx. Medição da temperatura efectuada por sonda de núcleo, de +70 a +3 °C durante o processo de abatimento de temperatura e de +70 a -18 °C durante o processo de congelação. Painel de controlo electrónico. Possibilidade de eleição entre ciclos de refrigeração por sopro "suave" ou "manual" em base a quão delicados possam ser os alimentos. Possibilidade de eleição entre ciclos pré-configurados. Portas de fecho automático com juntas magnéticas facilmente substituíveis por acoplamento. Pés de aço inoxidável de altura regulável.

Built entirely in AISI 304 18/10 stainless steel. Interior with rounded corners and moulded base. CFC and HCFC-free insulation with high density polyurethane foam. Supports for slide-guides and wire shelves easily extractable without tools. Air-cooled refrigeration unit. Suitable cooling unit for working with room temperatures of up to a maximum +38 °C. Temperature measurement by core probe, from +70 to +3 °C during the chilling process and from +70 to -18 °C in freezing. Electronic control panel. Possibility of choosing between cooling cycles by "soft" and "manual" blowing, depending on how delicate the products are. Possibility of choosing between preconfigured cycles. Automatic doors with magnetic seals that can easily be replaced by couplings. Height-adjustable stainless steel legs.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POT. ENTRADA POT. ENTRADA INPUT POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	POT. SALIDA POT. SAÍDA OUTPUT POWER	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	CICLO ABATIRNTO CICLO ABATIMENTO CHILLING CYCLE	CICLO CONGELACIÓN CICLO CONGELAÇÃO FREEZING CYCLE	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		W	V	W		KG	KG	L	P	H	KG
341000	ABT 5	1200	400	750	5xGN 1/1-5xBN 60x40	18	10	760	700	850	98
341001	ABT 5L	1200	400	750	10xGN 1/1-5xBN 60x40	20	12	780	800	980	118
341002	ABT 10	2000	400	1595	5xGN 1/1-10xBN 60x40	30	20	780	800	1460	158
341003	ABT 15	3300	400	3800	15xGN 1/1-15xBN 60x40	50	30	780	800	1840	210



LAVADO

LAVAGEM / WASHING



LAVADO
LAVAGEM / WASHING



LAVADO

MOVILFRIT presenta tres líneas de lavado: lavavasos, lavavajillas y cúpulas con una excelente relación calidad precio.

Construidos totalmente en acero inoxidable incluidos **caja, cuba y calderín**. Doble sistema de lavado y aclarado, superior e inferior de brazos giratorios.

La cuba interior tienes todos sus cantos redondeados para facilitar la limpieza y el desagüe. Todos los modelos sus resistencias son blindadas de acero inoxidable en la cuba y en el calderón del aclarado. Control de temperatura termostático: lavado a 60 °C y aclarado a 90 °C. Micro de seguridad en la puerta y termostato de seguridad en la máquina. Incluye dosificador para abrillantador.

LAVAGEM

MOVILFRIT apresenta três linhas de lavagem: máquinas de lavar copos, máquinas de lavar louça e máquinas de lavar louça com sistema de tanque (carga deslizante), todas com uma excelente relação qualidade/preço.

Construídas totalmente em aço inoxidável incluindo **corpo, cuba e caldeira**. Possuem um duplo sistema de lavagem e enxaguamento, superior e inferior de braços giratórios.

A cuba interior tem todos os cantos arredondados para facilitar a limpeza e o escoamento de água. Todos os modelos estão equipados com resistências blindadas de aço inoxidável na cuba e na caldeira de enxaguamento. O controlo de temperatura é feito através do termóstato: lavagem a 60 °C e enxaguamento a 90 °C. Na porta existe um microinterruptor de segurança e na máquina existe um termóstato de segurança. Incluem doseador para brilhantador.

WASHING

MOVILFRIT presents three washing lines: glass washer, dishwasher and domes with an excellent price-quality ratio.

Built entirely in stainless steel including the **case, drum and boiler**. With a double upper and lower washing and rinsing system with revolving arms.

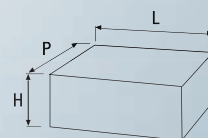
All edges of the interior drum rounded to facilitate cleaning and draining. The elements in all models are armoured and made in stainless steel in the drum and the rinsing area. Thermostatic temperature control: washing at 60 °C and rinsing at 90 °C. They have a micro switch on the door and also a safety thermostat in the machine. They are all provided with a polisher doser.



MLV35



MLV40B



89

Características / Características / Specifications

Dotación: Todos llevan 2 cestillos cuadrados y 1 porta cubiertos.

Los modelos MLV35 tienen capacidad para platos de 19 cm de diámetro.

Los modelos MLV40 tienen capacidad para platos de 27 cm de diámetro.

El porta platitos lo llevan como dotación los modelos MLV35 S y MLV35 D.

El porta platos lo llevan como dotación todos los modelos MLV40.

Equipamento: Todas têm 2 cestos quadrados e 1 porta-talheres.

Os modelos MLV35 têm capacidade para pratos de 19 cm de diâmetro.

Os modelos MLV40 têm capacidade para pratos de 27 cm de diâmetro.

Os modelos MLV35 S e MLV35 D estão equipados com cesto para pratos pequenos.

Todos os modelos MLV40 estão equipados com cesto para pratos.

They all have 2 square baskets and 1 cutlery holder.

The MLV35 models have a capacity for 19 cm diameter plates.

The MLV40 models have a capacity for 27 cm diameter plates.

The saucer holder is available in the MLV35 S and MLV35 D models.

The plate holder comes in all MLV40 models.

D: Descalcificador incorporado con programa de regeneración automática de sales. / D: Descalcificador incorporado com programa de regeneração automática de sais/ D: Built-in descaler with automatic salt regeneration cycle.

A: Tecla de aclarado para finalizar el programa. / A: Tecla de enxaguamento para finalizar o programa. / A: Rinse button to finish the cycle.

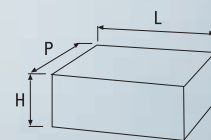
M: Motobomba de desagüe (30w) con programa para desagüe total. / M: Motobomba de desaguoamento (30 w) com programa para desaguoamento total. / M: Drain motor pump (30w) with full drainage cycle.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CARACTERÍSTICAS CARACTERÍSTICAS SPECIFICATIONS	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS				DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	CUBA CUBA BOWL				L	L	P	H	L	P	H		
505021	MLV35	2.66	1	2.4	230	-	11	430	475	650	350	350	110	1200	34
505022	MLV35 S	2.66	2	2.5	230	A	11	430	475	650	350	350	110	1500	34
505023	MLV35 D	2.66	2	2.5	230	A-D	11	430	475	650	350	350	110	1500	34
505024	MLV40	3.06	2	2.8	230	A	15	470	520	720	400	400	140	2100	39
505025	MLV40 D	3.06	2	2.8	230	A-D	15	470	520	720	400	400	140	2100	39
505026	MLV40 B	3.13	2	2.8	230	A-M	15	470	520	720	400	400	140	2100	41



MLV50 T



90

Características / Características / Specifications

Tienen capacidad para platos de 32 cm de diámetro. El modelo MLV50 tiene de dotación: 1 Cesta Base, 1 Cesta para platos y 1 Porta cubiertos. Todos los otros modelos MLV50 tienen de dotación: 1 Cesta Base, 1 Cesta para platos, 4 Porta cubiertos y bandejas filtro en la cuba de lavado.

Com capacidade para pratos de 32 cm de diâmetro. O modelo MLV50 está equipado com: 1 Cesto Base, 1 Cesto para pratos e 1 Porta-talheres. Todos os outros modelos MLV50 estão equipados com: 1 Cesto Base, 1 Cesto para pratos, 4 Porta-talheres e bandejas filtro na cuba de lavagem.

Capacity for 32 cm diameter plates. The MLV50 model has: 1 Base basket, 1 Basket for plates and 1 Cutlery holder. All of the other MLV50 models have: 1 Base basket, 1 Basket for plates, 4 Cutlery holders and filter trays in the washing drum.

H: Programador regulable de 0 a 4 minutos. / H: Programador regulável de 0 a 4 minutos. H: Adjustable programmer from 0 to 4 minutes.

I: Programador con ciclos fijos de lavado de 120" y 180". / I: Programador com ciclos fixos de lavagem de 120" e 180". / I: Programmer with fixed washing cycles of 120" and 180".

J: Programador con ciclos fijos de lavado de 90" y 180". / J: Programador com ciclos fixos de lavagem de 90" e 180". / J: Programmer with fixed washing cycles of 90" and 180".

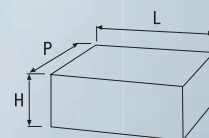
M: Motobomba de desagüe de 70W con programa para vaciado de la cuba de lavado. / M: Motobomba de escoamento de 70W com programa para escoamento da cuba de lavagem. / M: 70W draining pump with programme for emptying the washing drum. D: Descalcificador incorporado. / D: Descalcificador incorporado. / D: Built-in descaler.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	POTENCIA POTÊNCIA POWER		VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CARACTERÍSTICAS CARACTERÍSTICAS SPECIFICATIONS	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	CUBA CUBA BOWL	CALDERÍN CALDEIRA HEATER	V		L	A	B	C	L	P	H	platos/h	KG
505027	MLV50	3.45	2.8	2.8	230	H	25	600	600	820	500	500	110	360	54
505028	MLV50 S	3.45	2.8	2.8	230	I	25	600	600	820	500	500	110	540	60
505029	MLV50 D	3.45	2.8	2.8	230	I-D	25	600	600	820	500	500	110	540	60
505030	MLV50 B	3.52	2.8	2.8	230	I-M	25	600	600	820	500	500	110	540	60
505031	MLV50 T	6.65	2.8	6	400	J	25	600	600	820	500	500	110	720	60
505032	MLV50TD	6.65	2.8	6	400	J-D	25	600	600	820	500	500	110	720	60
505033	MLV50TB	6.72	2.8	6	400	J-M	25	600	600	820	500	500	110	720	60



MLC80 / MLC120



Características / Características / Specifications

Tienen capacidad para platos de 42 cm de diámetro. Capota fácilmente elevable y auto compensada. Filtro en el interior del desagüe y bandejas filtro en la cuba de lavado.

Patas regulables de altura.

Llevar bomba de lavado de 590W, excepto MLC120 lleva dos bombas.

El modelo MLC80 tiene de dotación: 1 Cesta Base, 1 Cesta para platos y 2 Porta cubiertos.

El modelo MLC120 tiene de dotación: 1 Cesta Base, 2 Cesta para platos y 8 Porta cubiertos. También lleva termómetros para el agua de lavado y aclarado.

Com capacidade para pratos de 42 cm de diâmetro. Tampa que se eleva com facilidade e autocompensada. Filtro no interior do tubo de escoamento e bandeja-filtro na cuba de lavagem.

Pés reguláveis em altura.

Com bomba de lavagem de 590W, excepto o modelo MLC120 que tem duas bombas.

O modelo MLC80 está equipado com: 1 Cesto Base, 1 Cesto para pratos e 2 Porta-talheres.

O modelo MLC120 está equipado com: 1 Cesto Base, 2 Cestos para pratos e 8 Porta-talheres. Também tem termómetros para a água de lavagem e enxaguamento.

Capacity for 42 cm diameter plates.

Easy-to-raise, self-compensated cover.

Filter in the drain and filter trays in the washing drum.

Height-adjustable legs.

With a 590W washing pump, except for the MLC120, which has two pumps.

The MLC80 model has: 1 Base basket, 1 Basket for plates and 2 Cutlery holder.

The MLC120 model has: 1 Base basket, 2 Basket for plates and 8 Cutlery holder. There are also thermometers for the washing and rinsing water.

L: Ciclos de lavado: 90" y 180". K: Ciclos de lavado: 55", 75" y 120", lavado en continuo y posición de espera en temperatura.

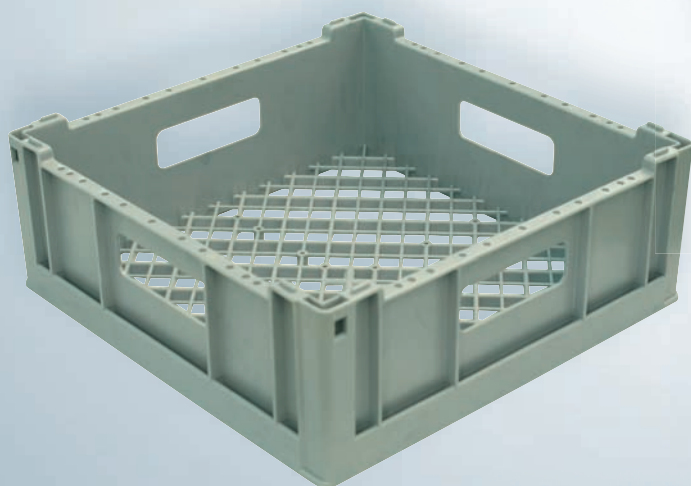
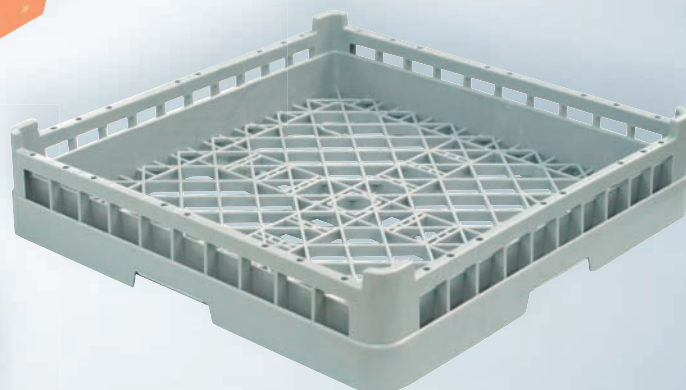
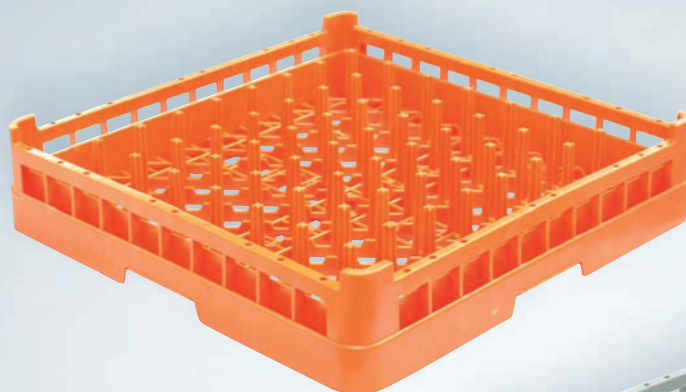
L: Ciclos de lavagem: 90" e 180" K: Ciclos de lavagem: 55", 75" e 120", lavagem em contínuo e posição de espera em temperatura.

L: Washing cycles: 90" and 180" K: Washing cycles: 55", 75" and 120", continuous washing and temperature waiting position.

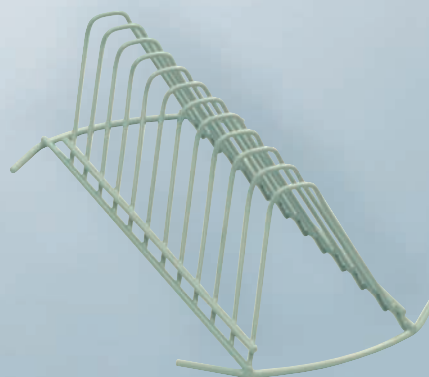
Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	POTENCIA POTÊNCIA POWER		VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CARACTERÍSTICAS CARACTERÍSTICAS SPECIFICATIONS	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		KW	CUBA CUBA BOWL	CALDERÍN CALDEIRA HEATER	V		L	A	B	C	L	P	H	PIEZAS/H PEÇAS/H UNITS/H	KG
505034	MLC80	11.10	4.5	6	400	L	45	675	675	1400	500	500	110	800	108
505036	MLC80 S	13.5	4.5	9	400	L	45	675	675	1400	500	500	110	900	108
505035	MLC120	17.70	4.5	12	400	K	45	675	675	1400	500	500	110	1200	118

ACCESORIOS

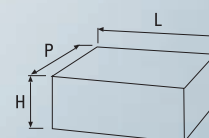
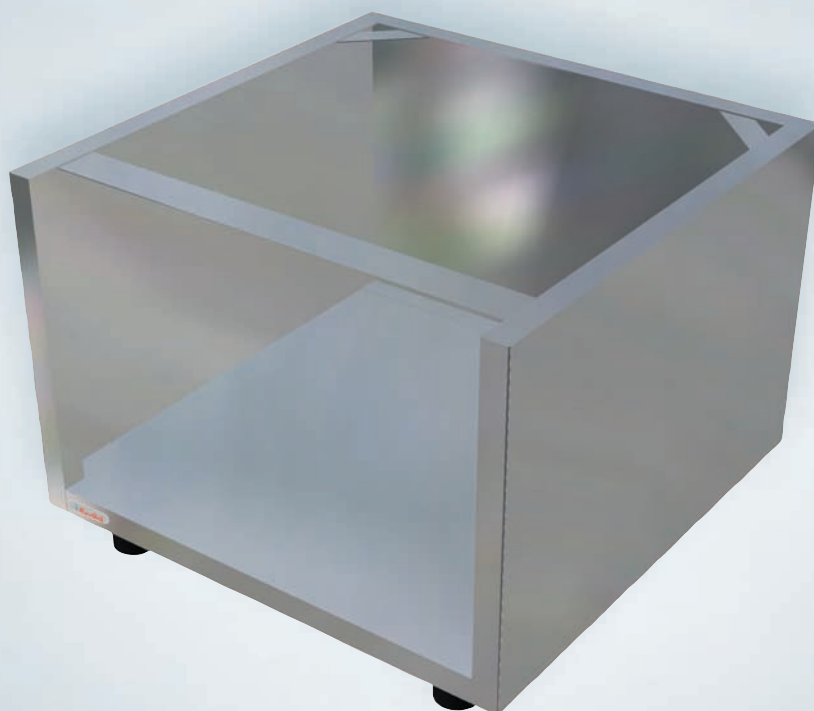


92



Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	CAPACIDAD PRODUCTO CAPACIDADE PRODUCTO PRODUCT CAPACITY	DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS		
			L	P	H
926111	PORTA CUBIERTOS / PORTA TALHERES / CUTLERY HOLDER MOD. MLV-MLC	CUBIERTOS / TALHERES / CUTLERY	-	-	-
926112	PORTA PLATITOS / PORTA PRATOS PEQUENOS / SAUCER HOLDER MOD. 35	8/10 PLATITOS / PRATOS PEQUENOS / SAUCERS	-	-	-
926113	PORTA PLATOS / PORTA PRATOS / PLATE HOLDER MOD. 40	8/10 PLATOS / PRATOS / PLATES	-	-	-
926114	CESTA PLATOS / CESTO PRATOS / PLATE BASKET 350X350	12 VASOS / COPOS / GLASSES	350	350	110
926115	CESTA PLATOS / CESTO PRATOS / PLATE BASKET 400X400	15 VASOS / COPOS / GLASSES	400	400	140
926116	CESTA PLATOS / CESTO PRATOS / PLATE BASKET 500X500	16/18 PLATS / PLATOS / ASSIETTES	500	500	110
926117	CESTA BASE / CESTO BASE / BASE BASKET CT10	VASOS, TAZAS / COPOS, CHÁVENAS / GLASSES, CUPS	500	500	110



Características / Características / Specifications

Construido en acero inoxidable. Sirve para colocar cualquier lavavajillas de apertura frontal. La capacidad de alojamiento inferior es para 3 cestas de 500x500x110 mm.

Construído em aço inoxidável. Serve para colocar qualquer máquina de lavar a louça de abertura frontal. A capacidade de alojamento inferior é para 3 cestos de 500x500x110 mm.

Built in stainless steel. For installing any front-loading dishwasher. The lowest housing capacity is for 3 baskets of 500 x 500 x 110 mm.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	CAPACIDAD PRODUCTO CAPACIDADE PRODUCTO PRODUCT CAPACITY	DIMENSIONES CESTA DIMENSÕES CESTO BASKET DIMENSIONS		
			L	P	H
926118	KIT BOMBA A PRESSIÓN / CONJUNTO BOMBA À PRESSÃO / PRESSURE PUMP KIT 50HZ	PRESSIONES INF. / PRESSÕES INF. / PRESSURES UNDER / A 2 KG / CM2	350	120	160
926119	KIT DOSIFICADOR DETERGENTE / CONJUNTO DOSEADOR DE DETERGENTE / DETERGENT DOSER KIT	-	-	-	-
926120	KIT DESCALCIFICADOR / CONJUNTO DESCALCIFICADOR 8 L. / 8 L. DESCALING KIT	DUREZAS AGUA SUP. / DUREZAS DE ÁGUA SUP. / WATER HARDNESSES OVER 5°DF	Ø185		440
926121	KIT DESCALCIFICADOR / CONJUNTO DESCALCIFICADOR 8 L. / 12 L. DESCALING KIT	DUREZAS AGUA SUP. / DUREZAS DE ÁGUA SUP. / WATER HARDNESSES OVER 5°DF	Ø185		560
926122	KIT DESCALCIFICADOR / CONJUNTO DESCALCIFICADOR 8 L. / 16 L. DESCALING KIT	DUREZAS AGUA SUP. / DUREZAS DE ÁGUA SUP. / WATER HARDNESSES OVER 5°DF	Ø185		740
926123	KIT VÁLULA ANTIRETORNO / KIT VÁLULA ANTIRETORNO / NON-RETURN VALVE KIT	-	-	-	-

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS		
		L	P	H
926124	SOPORTE LAVAVAJILLAS / SUPORTE MÁQUINA DE LAVAR A LOUÇA / DISHWASHER SUPPORT MOD. 50	600	600	400



MUEBLES FRÍO

MÓVEIS DE FRIO / COLD UNITS



MUEBLES FRÍO
MÓVEIS DE FRIO / COLD UNITS



ARMARIOS FRÍO
ARMÁRIOS FRIO / COLD CUPBOARDS



MUEBLES NEUTROS
MÓVEIS NEUTROS / NEUTRAL UNITS



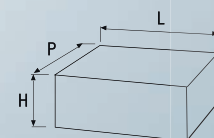


BOTELLEROS / GARRAFEIRAS / BOTTLE HOLDERS



BTLA 2000

96



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 35mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC.
Separadores verticales en PVC.
Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio. Compresor hermético con condensador ventilado.

Homologados según normativa CEE.

Construídas totalmente em aço inoxidável.
Isolamento de poliuretano injectado de 35 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
Refrigerante ecológico R134-A sem CFC.
Separadores verticais em PVC.
Evaporador estático de tubo de cobre e grelha de alumínio. Compressor hermético com condensador ventilado.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CEE.

Built entirely in stainless steel.
Injected polyurethane insulation 35 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.
CFC-free R134-A ecological coolant.
Vertical separators in PVC.
Static evaporator in copper pipe and aluminium fins. Sealed compressor with ventilated condenser.

Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

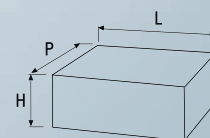
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAGE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306783	BTLA 1500	250	230	420	1500	550	850	3	+2°C / +8°C	77
306784	BTLA 2000	300	230	580	1900	550	850	4	+2°C / +8°C	96
306785	BTLA 2500	567	230	720	2480	550	850	5	+2°C / +8°C	115

BAJOMOSTRADOR / MÓVEL SOB BALCÃO REFRIGERADO / LOW COUNTERS



BML 1500

97



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo.
Encimera con frente curvo y fondo del peto con aristas curvas.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC.
Estantes de acero plastificado, con soportes de sujeción regulables en altura.
Dotación: 1 Parrilla por puerta.
Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio.
Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
Compresor hermético con condensador ventilado.
Evaporación automática del agua de descarche.

Homologados según normativa CE.

Construídos totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior.
Bancada com frontal curvo e aba superior com arestas curvas. Isolamento de poliuretano injectado de 60 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
Refrigerante ecológico R134-A sem CFC.
Prateleiras de aço plastificado, com suportes reguláveis em altura.
N.º Prateleiras: 1 tipo grelha por porta.
Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio.
Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Compressor hermético com condensador ventilado. Evaporação automática da água de descongelação.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CE.

Built entirely in stainless steel, except for back.
Top with curved front and back of plate with curved edges.
Injected polyurethane insulation 60 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.
CFC-free R 134-A ecological coolant.
Shelves in plasticized steel, with height-adjustable fixing supports.
1 Grill per door.
Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins.
Doors with automatic closing and fixed opening.
Sealed compressor with ventilated condenser.
Automatic evaporation of frosting water.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAGE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306633	BML 1500	250	230	255	1492	600	850	2	-2°C / +8°C	75
306634	BML 2000	300	230	395	2017	600	850	3	-2°C / +8°C	95
306635	BML 2500	567	230	535	2542	600	850	4	-2°C / +8°C	116

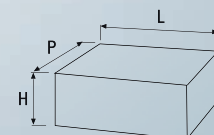


BAJOMOSTRADORES F / MÓVEL SOB BALCÃO REFRIGERADO F / LOW COUNTERS F



BML 1500 F

98



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo.
Encimera con frente curvo y fondo del peto con aristas curvas.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC.
Estantes de acero plastificado, con soportes de sujeción regulables en altura.
Dotación: 1 Parrilla por puerta.
Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio.
Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
Compresor hermético con condensador ventilado.
Evaporación automática del agua de descarche.

Homologados según normativa CE.

Construidos totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior.
Bancada com frontal curvo e aba superior com arestas curvas. Isolamento de poliuretano injectado de 60 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
Refrigerante ecológico R134-A sem CFC.
Prateleiras de aço plastificado, com suportes reguláveis em altura.
N.º Prateleiras: 1 tipo grelha por porta.
Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio.
Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Compressor hermético com condensador ventilado. Evaporação automática da água de descongelação.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CE.

Built entirely in stainless steel, except for back.
Top with curved front and back of plate with curved edges.
Injected polyurethane insulation 60 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.
CFC-free R134-A ecological coolant.
Shelves in plasticized steel, with height-adjustable fixing supports.
1 Grill per door.
Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins.
Doors with automatic closing and fixed opening.
Sealed compressor with ventilated condenser.
Automatic evaporation of frosting water.

Approved as per regulations CE.

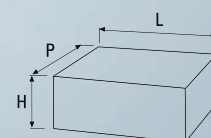
Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAGE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306636	BML 1500F	250	230	255	1492	600	850	2	-2°C / +8°C	75
306637	BML 2000F	300	230	395	2017	600	850	3	-2°C / +8°C	96
306638	BML 2500F	567	230	535	2542	600	850	4	-2°C / +8°C	116



CONTRAMOSTRADORES / BALCÕES REFRIGERADOS / COUNTERS

CML 1500



99

Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo.
Encimera con frente curvo y fondo del peto con aristas curvas.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC.
Estantes de acero plastificado, con soportes de sujeción regulables en altura.
Dotación: 2 Parrillas por puerta.
Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio.
Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
Compresor hermético con condensador ventilado.
Evaporación automática del agua de descarche.
Cajón neutro sobre el grupo frigorífico.

Homologados según normativa **CE**.

Construidos totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior. Bancada com frontal curvo e aba superior com arestas curvas. Isolamento de poliuretano injectado de 60 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
Refrigerante ecológico R134-A sem CFC.
Prateleiras de aço plastificado, com suportes reguláveis em altura. N.º Prateleiras: 2 tipo grelha por porta.
Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio.
Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Compressor hermético com condensador ventilado.
Evaporação automática da água de descongelação.
Gavetão neutro sobre o grupo frigorífico.

Homologados de acordo com a correspondente normativa **CE**.

Built entirely in stainless steel, except for back. Top with curved front and back of plate with curved edges.
Injected polyurethane insulation 60 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.
CFC-free R 134-A ecological coolant.
Shelves in plasticized steel, with height-adjustable fixing supports.
2 Grills per door.
Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins.
Doors with automatic closing and fixed opening.
Sealed compressor with ventilated condenser.
Automatic evaporation of frosting water.
Neutral drawer on the cooling unit.

Approved as per regulations **CE**.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAGE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306653	CML 1500	250	230	333	1492	600	1045	2	-2°C / +8°C	82
306654	CML 2000	300	230	517	2017	600	1045	3	-2°C / +8°C	106
306655	CML 2500	567	230	709	2542	600	1045	4	-2°C / +8°C	132

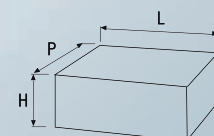


MESAS GASTRONORM / MESAS GASTRONORM / WORKING TABLES



MGL 1800

100



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo.
Encimera con frente curvo y fondo del peto con aristas curvas.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC.
Dotación: 1 Parrilla GN-1/1 en acero plastificado y 2 juegos de guías por puerta, con colocación a diferentes alturas.
Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio.
Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
Compresor hermético con condensador ventilado.
Evaporación automática del agua de descongelación.

Homologados según normativa CE.

Construídas totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior.
Bancada com frontal curvo e aba superior com arestas curvas.
Isolamento de poliuretano injectado de 60 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
Refrigerante ecológico R134-A sem CFC.
N.º de Prateleiras: 1 tipo grelha GN-1/1 em aço plastificado e 2 pares de guias por porta, com colocação a diferentes alturas.
Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio. Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Compressor hermético com condensador ventilado. Evaporação automática da água de descongelação.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CE.

Built entirely in stainless steel, except for back.
Top with curved front and back of plate with curved edges.
Injected polyurethane insulation 60 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.
CFC-free R 134-A ecological coolant.
1 GN-1/1 Grill in plasticized steel and 2 sets of guides per door, with fitting at different heights.
Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins.
Doors with automatic closing and fixed opening.
Sealed compressor with ventilated condenser.
Automatic evaporation of frosting water.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS				PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H			°C	KG
306796	MGL 1350	250	230	290	1342	700	850	2		-2°C / +8°C	80
306797	MGL 1800	300	230	452	1792	700	850	3		-2°C / +8°C	110
306798	MGL 2250	300	230	615	2242	700	850	4		-2°C / +8°C	140
306799	MGL 2700	500	230	780	2692	700	850	5		-2°C / +8°C	180

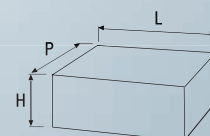


MESAS GASTRONORM SNACK / MESAS GASTRONORM SNACK / SNACK WORKING TABLES



MGL 1800 SNACK

101



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo.

Encimera con frente curvo y fondo del peto con aristas curvas.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.

Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC.

Cajoneras GN-2/3 perforadas, en acero inoxidable autoportantes sobre guías correderas.

Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Compresor hermético con condensador ventilado.

Evaporación automática del agua de descarche.

Homologados según normativa CEE.

Construídas totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior. Bancada com frontal curvo e aba superior com arestas curvas. Isolamento de poliuretano injectado de 60 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.

Refrigerante ecológico R134-A sem CFC.

Gavetas GN-2/3 perfuradas, em aço inoxidável autoportantes sobre guias corrediças. Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio.

Compressor hermético com condensador ventilado.

Evaporação automática da água de descongelação.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CEE.

Built entirely in stainless steel, except for back. Top with curved front and back of plate with curved edges.

Injected polyurethane insulation 60 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.

CFC-free R134-A ecological coolant.

Perforated GN-2/3 drawers, self-supporting in stainless steel on sliding guides.

Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins.

Sealed compressor with ventilated condenser.

Automatic evaporation of frosting water.

Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306850	MGL 1350 SNACK	250	230	255	1342	700	640	2	-2°C / +8°C	75
306851	MGL 1800 SNACK	300	230	360	1792	700	640	3	-2°C / +8°C	115
306852	MGL 2250 SNACK	300	230	550	2242	700	640	4	-2°C / +8°C	140
306853	MGL 2700 SNACK	500	230	675	2692	700	640	5	-2°C / +8°C	180

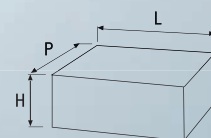


MESAS GASTRONORM CENTRALES / MESAS GASTRONORM CENTRAIS / CENTRAL WORKING TABLES



MGL 1800 CENTRAL

102



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo.

Encimera con frente curvo y fondo del peto con aristas curvas.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.

Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC.

Dotación: 1 Parrilla GN-1/1 en acero plastificado y 2 juegos de guías por puerta, con colocación a diferentes alturas.

Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Puertas a ambos lados con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.

Compresor hermético con condensador ventilado.

Evaporación automática del agua de descarche.

Homologados según normativa CEE.

Construídas totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior.

Bancada com frontal curvo e aba superior com arestas curvas.

Isolamento de poliuretano injectado de 60 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.

Refrigerante ecológico R134-A sem CFC.

N.º de Prateleiras: 1 tipo grelha GN-1/1 em aço plastificado e 2 pares de guias por porta, com colocação a diferentes alturas.

Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio.

Portas a ambos lados com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Compressor hermético com condensador ventilado.

Evaporação automática da água de descongelação.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CEE.

Built entirely in stainless steel, except for back. Top with curved front and back of plate with curved edges.

Injected polyurethane insulation 60 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.

CFC-free R134-A ecological coolant.

1 GN-1/1 Grill in plasticized steel and 2 sets of guides per door, with fitting at different heights.

Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins.

Doors on both sides with automatic closing and fixed opening.

Sealed compressor with ventilated condenser.

Automatic evaporation of frosting water.

Approved as per regulations CEE.

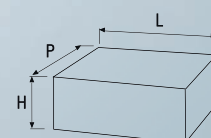
Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306854	MGL 1350 CENTRAL	250	230	290	1342	768	850	2+2	-2°C / +8°C	83
306855	MGL 1800 CENTRAL	300	230	452	1792	768	850	3+3	-2°C / +8°C	115
306856	MGL 2250 CENTRAL	300	230	615	2242	768	850	4+4	-2°C / +8°C	153
306857	MGL 2700 CENTRAL	500	230	780	2692	768	850	5+5	-2°C / +8°C	185



MESAS REFRIGERADAS PIZZA / MESAS REFRIGERADAS PIZZA / REFRIGERATED PIZZA TABLES PIZZA

MPL 1507



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo.
 Provista de mueble neutro para ingredientes en la encimera, con cubierta abatible.
 Recipientes GN no incluidos.
 Un único grupo frigorífico para la refrigeración de la mesa y del mueble de ingredientes.
 Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
 Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC.
 Dotación: 1 Parrilla GN-1/1 en acero plastificado y 2 juegos de guías por puerta, con colocación a diferentes alturas.
 Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
 Compresor hermético con condensador ventilado.
 Evaporación automática del agua de descarche.

Homologados según normativa CE.

Construídas totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior.
 Equipadas com móvel neutro para ingredientes na bancada, com tampa amovível.
 Recipientes GN não incluídos.
 Um único grupo frigorífico para a refrigeração da mesa e do móvel de ingredientes.
 Isolamento de poliuretano injectado de 60 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
 Refrigerante ecológico R134-A sem CFC.
 N.º de Prateleiras: 1 tipo grelha GN-1/1 em aço plastificado e 2 pares de guias por porta, com colocação a diferentes alturas.
 Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio.
 Portas a ambos lados com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura.
 Compressor hermético com condensador ventilado.
 Evaporação automática da água de descongelação.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CE.

Built entirely in stainless steel, except for back.
 With a neutral unit for ingredients on the top, with a collapsible cover.
 GN vessels not included.
 A single cooling unit for refrigerating the table and the ingredient unit.
 Injected polyurethane insulation 60 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.
 CFC-free R134-A ecological coolant.
 1 GN-1/1 Grill in plasticized steel and 2 sets of guides per door, with fitting at different heights.
 Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins.
 Doors with automatic closing and fixed opening.
 Sealed compressor with ventilated condenser.
 Automatic evaporation of frosting water.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306667	MPL 1507	250	230	290	1350	700	1050	2	-2°C / +8°C	90
306668	MPL 2007	300	230	452	1800	700	1050	3	-2°C / +8°C	100

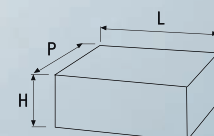


MESAS REFRIGERADAS MÁRMOL PIZZA / MESAS REFRIGERADAS MÁRMORE PIZZA / REFRIGERATED MARBLE PIZZA TABLES



MPGL 2000

104



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC.
Dotación: 1 Parrilla 400x600mm en acero plastificado y 2 juegos de guías por puerta, con colocación a diferentes alturas.
Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio.
Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
Compresor hermético con condensador ventilado.
Evaporación automática del agua de descarche.
El mueble refrigerado para ingredientes tiene capacidad para cubetas GN-1/4 de 150mm de profundidad (cubetas no incluidas).

Homologados según normativa CE.

Construídas totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior.
Isolamento de poliuretano injetado de 60 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
Refrigerante ecológico R134-A sem CFC.
N.º de Prateleiras: 1 tipo grelha 400x600 mm em aço plastificado e 2 pares de guias por porta, com colocação a diferentes alturas. Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio. Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura.
Compresor hermético com condensador ventilado.
Evaporação automática da água de descongelação.
O móvel refrigerado para ingredientes tem capacidade para recipientes GN-1/4 de 150 mm de profundidade (recipientes não incluídos).

Homologados de acordo com a correspondente normativa CE.

Built entirely in stainless steel, except for back.
Injected polyurethane insulation 60 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.
CFC-free R134-A ecological coolant.
1 400 x 600 mm Grill in plasticized steel and 2 sets of guides per door, with fitting at different heights.
Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins.
Doors with automatic closing and fixed opening.
Sealed compressor with ventilated condenser.
Automatic evaporation of frosting water.
The refrigerated unit for ingredients has a capacity for GN-1/4 drums with a depth of 150 mm (not included).

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306669	MPGL 1500	400	230	404	1492	800	1400	2	-2°C / +8°C	105
306664	MPGL 2000	450	230	404	2017	800	1400	2	-2°C / +8°C	127



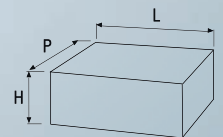
ARMARIOS REFRIGERACIÓN / ARMÁRIOS REFRIGERAÇÃO / REFRIGERATED CUPBOARDS



ARL 1000



ARL 3000



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo. Luz en el interior. Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC. Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC.

Dotación: 3 Parrilla en acero plastificado, con colocación a diferentes alturas. Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio. Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura. Compresor hermético con condensador ventilado. Evaporación automática del agua de descarche.

Homologados según normativa CE.

Construidos totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior. Luz no interior. Isolamento de poliuretano injectado de 60 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC. Refrigerante ecológico R134-A sem CFC. N.º de Prateleiras: 3 tipo grelha em aço plastificado, com colocação a diferentes alturas. Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio. Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Compressor hermético com condensador ventilado. Evaporação automática da água de descongelação.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CE.

Built entirely in stainless steel, except for back. Interior light. Injected polyurethane insulation 60 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free, CFC-free R 134-A ecological coolant. 3 Grills in plasticized steel, fitted at different heights. Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins. Doors with automatic closing and fixed opening. Sealed compressor with ventilated condenser. Automatic evaporation of frosting water.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306670	ARL 1000	300	230	600	693	726	2067	1	-2°C / +8°C	110
306671	ARL 1002	300	230	600	693	726	2067	2	-2°C / +8°C	110
306672	ARL 2000	570	230	1200	1388	726	2067	2	-2°C / +8°C	148
306673	ARL 3000	570	230	1200	1388	726	2067	3	-2°C / +8°C	148
306674	ARL 4000	570	230	1200	1388	726	2067	4	-2°C / +8°C	148



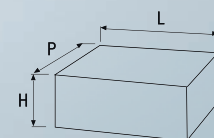
ARMARIOS REFRIGERACIÓN GN. / ARMÁRIOS REFRIGERADO GN./ REFRIGERATED WORKING CUPBOARDS GN.

ARLG 1000

106



ARLG 2000



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo.

Luz en el interior.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.

Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC.

Estantes GN-2/1 en varilla de acero plastificado.

Dotación: 3 Parrillas en acero plastificado y 3 juegos de guías por puerta, con colocación a diferentes alturas.

Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.

Compresor hermético con condensador ventilado.

Evaporación automática del agua de descarche.

Homologados según normativa CE.

Construídos totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior. Luz no interior. Isolamento de poliuretano injectado de 60 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.

Refrigerante ecológico R134-A sem CFC.

Prateleiras GN-2/1 de vareta de aço plastificado.

N.º de Prateleiras: 3 tipo grelha em aço plastificado e 3 pares de guias por porta, com colocação a diferentes alturas.

Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio.

Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Compressor hermético com condensador ventilado.

Evaporação automática da água de descongelação.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CE.

Evaporação automática da água de descongelação.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CE.

Built entirely in stainless steel, except for back. Interior light.

Injected polyurethane insulation 60 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.

CFC-free R 134-A ecological coolant.

GN-2/1 shelves in plasticized steel bars.

Provision: 3 Grills in plasticized steel and 3 sets of guides per door, with fitting at different heights.

Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins.

Doors with automatic closing and fixed opening.

Sealed compressor with ventilated condenser.

Automatic evaporation of frosting water.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306820	ARLG 1000	300	230	700	693	826	2008	1	-2°C / +8°C	120
306821	ARLG 2000	300	230	1400	1388	826	2008	2	-2°C / +8°C	160



ARMARIOS CONGELACIÓN / ARMÁRIOS CONGELAÇÃO / FREEZING CUPBOARDS

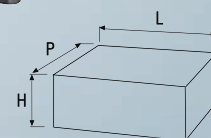
ARL 1000 C



ARL 2000 C



107



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo.

Luz en el interior.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.

Refrigerante ecológico R404-A libre de CFC.

Estantes en varilla de acero plastificado. Dotación: 3 Parrillas en acero plastificado, con colocación a diferentes alturas.

Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura. Compresor hermético con condensador ventilado.

Evaporación automática del agua de descarche por resistencia.

Homologados según normativa CE.

Construídos totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior. Luz no interior. Isolamento de poliuretano injectado de 60 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.

Refrigerante ecológico R404-A sem CFC. Prateleiras de vareta de aço plastificado.

N.º de Prateleiras: 3 tipo grelha em aço plastificado, com colocação a diferentes alturas.

Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio.

Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Compresor hermético com condensador ventilado.

Evaporação automática da água de descongelação por resistência.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CE.

Built entirely in stainless steel, except for back. Interior light.

Injected polyurethane insulation 60 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.

CFC-free R134-A ecological coolant.

Shelves in plasticized steel wire grilles.

Provision: 3 Grills in plasticized steel, fitted at different heights.

Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins.

Doors with automatic closing and fixed opening.

Sealed compressor with ventilated condenser.

Automatic evaporation of frosting water by element.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306822	ARL1000 C	438	230	600	693	726	2067	1	-15°C / -2°C	115
306823	ARL 2000 C	1085	230	1200	1388	726	2067	2	-15°C / -22°C	150

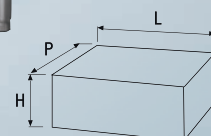


ARMARIOS CONGELACIÓN GN. / ARMÁRIOS CONGELACION GN. / FREEZING WORKING CUPBOARDS GN.

ARLG 700 C

ARLG 1400 C

108



Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo.

Luz en el interior.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.

Refrigerante ecológico R404-A libre de CFC.

Estantes GN-2/1 en varilla de acero plastificado con guías para su colocación, regulables en altura.

Dotación 3 parrillas y 3 juegos de guías por módulo.

Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.

Compresor hermético con condensador ventilado.

Evaporación automática del agua de descarche por resistencia.

Homologados según normativa CE.

Construídos totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior.

Luz no interior.

Isolamento de poliuretano injectado de 60 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.

Refrigerante ecológico R404-A sem CFC.

Prateleiras GN-2/1 de vareta de aço plastificado com guias para a sua colocação, reguláveis em altura.

N.º de Prateleiras: 3 tipo grelha e 3 pares de guias por módulo.

Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio.

Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Compresor hermético com condensador ventilado.

Evaporação automática da água de descongelação por resistência.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CE.

Built entirely in stainless steel, except for back. Interior light.

Injected polyurethane insulation 60 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.

CFC-free R 134-A ecological coolant.

GN-2/1 shelves in plasticized bars with guides for fitting, height-adjustable. 3 grills and 3 sets of guides per module.

Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins.

Doors with automatic closing and fixed opening.

Sealed compressor with ventilated condenser.

Automatic evaporation of frosting water.

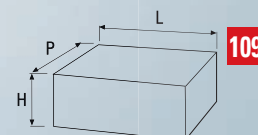
Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306700	ARLG 700 C	438	230	700	693	826	2008	1	-15°C / -22°C	125
306701	ARLG 1400 C	1000	230	1400	1388	826	2008	2	-15°C / -22°C	165



ARMARIOS REFRIGERACIÓN BAJA TEMP. / ARMÁRIOS REFRIGERACION BAIXA TEMP. / LOW TEMP. CUPBOARDS


109

Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo. Luz en el interior. Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC. Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC. Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio. Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura. Compresor hermético con condensador ventilado. Evaporación automática del agua de descarche por resistencia. En el modelo ARL 3000C en el módulo de congelación lleva refrigerante R404-A libre de CFC. En el modelo ARL 3000 (PE) tiene estantes en varilla de acero plastificado, con soportes de sujeción, regulables en altura. Dotación: 3 parrillas por puerta grande y 1 parrilla por puerta pequeña. En el módulo de pescado 3 cajones en PVC sanitario con fondo de acero inoxidable perforado. En el modelo ARL 3000 C tiene estantes en varilla de acero plastificado, con soportes de sujeción, regulables en altura. Dotación: 3 parrillas por puerta grande y 1 parrilla por puerta pequeña. En el módulo de congelado 3 cajones en PVC sanitario con fondo de acero inoxidable perforado.

Homologados según normativa CE.

Construidos totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior. Luz no interior. Isolamento de poliuretano injectado de 60 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC. Refrigerante ecológico R134-A sem CFC. Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio. Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Compressor hermético com condensador ventilado. Evaporação automática da água de descongelamento por resistência. No modelo ARL 3000C o módulo de refrigeração tem refrigerante R404-A sem CFC. O modelo ARL 3000 (PE) tem prateleiras de vareta de aço plastificado, com suportes reguláveis em altura. N.º de Prateleiras: 3 tipo grelha por porta grande e 1 tipo grelha por porta pequena. No módulo de peixe 3 gavetas de PVC sanitário com parte inferior de aço inoxidável perfurado. O modelo ARL 3000 C tem prateleiras de vareta de aço plastificado, com suportes reguláveis em altura. N.º de Prateleiras: 3 tipo grelha por porta grande e 1 tipo grelha por porta pequena. No módulo de congelamento 3 gavetas de PVC sanitário com parte inferior de aço inoxidável perfurado.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CE.

Built entirely in stainless steel, except for back. Interior light. Injected polyurethane insulation 60 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free. CFC-free R134-A ecological coolant. Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins. Doors with automatic closing and fixed opening. Sealed compressor with ventilated condenser. Automatic evaporation of frosting water. In the ARL 3000C, the cooling module has R404-A CFC-free coolant. The ARL 3000 (PE) has plasticized steel bar shelves, with height-adjustable fixing supports. 3 grills for large door and 1 grill for small. In the fish module, 3 hygienic PVC drawers with a perforated stainless steel base. The ARL 3000 (PE) has plasticized steel bar shelves, with height-adjustable fixing supports. 3 grills for large door and 1 grill for small. In the freezing module, 3 hygienic PVC drawers with a perforated stainless steel base.

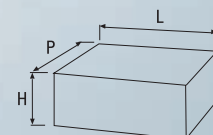
Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS	PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L P H		°C	KG
306754	ARL 3000 PE	560	230	900	1388 726 2067	3	-2°C / +8°C	175
306679	ARL 3000 C	900	230	1400	1388 726 2067	3	-15°C / -22°C	179



ARMARIOS (PASTELERIA y PESCADO). / ARMÁRIOS (PAST. E PEIXE) / CUPBOARDS (PASTRY AND FISH)



110

Características / Características / Specifications

Construidos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo.

Luz en el interior.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm

de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.

Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC.

Evaporador forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura. Compresor hermético con condensador ventilado.

Evaporación automática del agua de descarche.

En el modelo ARLG 700 (PA) capacidad para 17 bandejas pasteleras 600x400mm (no incluidas).

Dotación: 3 parrillas de 600x400mm en acero plastificado, con guías para su colocación regulables en altura. En el modelo ARLG 700 (PE) provisto de 7 cajones de gran capacidad para pescado, fabricados en PVC sanitario, con doble fondo en acero inoxidable perforado.

Homologados según normativa CEE.

Construídos totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior. Luz no interior. Isolamento de poliuretano injectado de 60 mm de espessura

e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.

Refrigerante ecológico R134-A sem CFC.

Evaporador forçado de tubo de cobre e grelha de alumínio.

Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Compresor hermético com condensador ventilado.

Evaporação automática da água de descongelação por resistência. O modelo ARLG 700 (PA) tem capacidade para 17 tabuleiros para pastelaria 600x400 mm (não incluídos). N.º de Prateleiras: 3 tipo grelha de 600x400 mm de aço plastificado, com guias para a sua colocação reguláveis em altura.

O modelo ARLG 700 (PE) está equipado com 7 gavetas de grande capacidade para peixe, fabricadas em PVC sanitário, com parte inferior dupla de aço inoxidável perfurado.

O modelo ARLG 700 (PE) está equipado com 7 gavetas de grande capacidade para peixe, fabricadas em PVC sanitário, com parte inferior dupla de aço inoxidável perfurado.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CEE.

Built entirely in stainless steel, except for back. Interior light.

Injected polyurethane insulation 60 mm thick

and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.

CFC-free R 134-A ecological coolant.

Forced evaporator in copper pipe and aluminium fins.

Doors with automatic closing and fixed opening.

Sealed compressor with ventilated condenser.

Automatic evaporation of frosting water.

The ARLG 700 (PA) has a capacity for 17 pastry trays 600 x 400 mm (not included). 3 600 x 400 mm grills in plasticized steel with guides for fitting, height-adjustable.

The ARLG 700 (PE) has 7 large capacity drawers for fish, made in hygienic PVC, with a double perforated stainless steel base.

Approved as per regulations CEE.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306675	ARLG 700 PA	500	230	700	760	729	2005	1	+2°C / +8°C	135
306677	ARLG 700 PE	500	230	700	760	729	2005	1	-4°C / +2°C	135

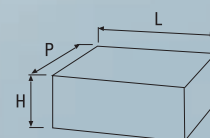


ARMARIOS REFRIGERACIÓN / ARMÁRIOS REFRIGERAÇÃO / REFRIGERATED CUPBOARDS



ARL 1033 CA

111



Características / Características / Specifications

Aislamiento de poliuretano inyectado de 20mm de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.
Refrigerante ecológico R134-A libre de CFC.
Puerta con cristales anticongelación.
Luz en el interior.
Dotación: 4 parrillas (490x410mm) en acero plastificado y juego de llaves para la cerradura de la puerta.

Isolamento de poliuretano inyectado de 20 mm de espessura e 40 kg/m³ de densidade, sem CFC.
Refrigerante ecológico R134-A sem CFC.
Luz no interior.
N.º de Prateleiras: 4 prateleiras (490x410mm) de vareta de aço plastificado e jogo das chaves para o fechamento da porta.

Injected polyurethane insulation 20 mm thick and 40 Kg/m³ in density, CFC-free.
CFC-free R134-A ecological coolant.
Interior light.
4 (490x410 mm) grills in plasticized steel.
Keys for the lock of the door.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

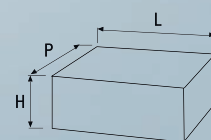
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PUERTAS PORTAS DOORS	TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	L	P	H		°C	KG
306751	ARL-1033 CA	180	230	348	595	575	2085	1	+2°C / +8°C	75
306753	ARL-1030 CA	150	230	288	595	575	1895	1	+2°C / +8°C	70

MUEBLES CAFETEROS / MÓVEL PARA MÁQUINA DE CAFÉ / COFFEE POT TABLE



MCLA 2000

112



Características / Características / Specifications

Construïdos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo en acero plastificado.
Patas de acero inoxidable regulables en altura.
Tolva de recogida de posos desmontable, de acero inoxidable.

Construïdos totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior de aço plastificado.
Pés de aço inoxidável reguláveis em altura.
Gavetão de recolha de poços desmontável, de aço inoxidável.

Built entirely in stainless steel, except for the plasticized back.
Height-adjustable stainless steel legs.
Removable dregs collection hopper in stainless steel.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

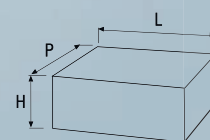
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	CAJONES GAVETAS DRAWERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
			L	P	H	KG
306770	MCLA 1000	1	1000	600	1045	30
306771	MCLA 1500	2	1495	600	1045	38
306772	MCLA 2000	2	2020	600	1045	46

MUEBLE ESTANTERÍA / MÓVEL ESTANTE / SHELF UNIT

MELA 2006



113



Características / Características / Specifications

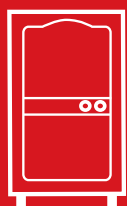
Construïdos totalmente en acero inoxidable, excepto respaldo en acero plastificado.
Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Construïdos totalmente em aço inoxidável, excepto parte posterior de aço plastificado.
Pés de aço inoxidável reguláveis em altura.

Built entirely in stainless steel, except for plasticized back.
Height-adjustable stainless steel legs.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	CAJONES GAVETAS DRAWERS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
			L	P	H	
306774	MELA 1003	2	975	300	1045	16
306775	MELA 1503	2	1500	300	1045	21
306776	MELA 2003	2	2025	300	1045	27
306778	MELA 1006	2	975	600	1045	20
306779	MELA 1506	2	1500	600	1045	27
306780	MELA 2006	2	2025	600	1045	34



MUEBLES VINO

MÓVEIS VINHO / WINE CABINETS



MUEBLES VINO CLASSIC
MÓVEIS VINHO CLASSIC / WINE CABINETS CLASSIC



MUEBLES VINO ELEGANCE
MÓVEIS VINHO ELEGANCE / WINE CABINETS ELEGANCE



MUEBLES VINO

MOVIFRIT pone al servicio de nuestros clientes unos armarios de vino de capacidad mediana / alta ideal para restaurantes o amantes del vino con una colección de botellas interesantes.

Sistema multitemperatura que permite encontrar en el interior 3 zonas diferenciadas de frío, ideal para aquellos clientes que les gusta degustar vinos tintos, rosados y blancos. Mediante el termostato elegiremos la temperatura de la zona superior donde colocaremos los tintos y de forma automática la bodega nos genera entre 8/11°C en la zona media para rosados y entre 6/7°C en la zona inferior para los vinos blancos y cavas.

Todos los armarios poseen un sistema de humidificación automático que siempre nos mantienen en el interior entre un 55% y un 70% de humedad relativa, este sistema es totalmente autónomo.

Construidos totalmente en madera, cristal de doble capa en la puerta con tratamiento para evitar los rayos uva.

El color estándar es el roble, excepto el modelo Elegance que es de color wengüe, pero podemos fabricar en cualquier color de la carta bajo incremento de precio.

Homologadas según normativa C€.

MÓVEIS DE VINHO

MOVIFRIT coloca à disposição dos seus clientes uns armários de vinho de capacidade média / alta, ideais para restaurantes ou para amantes do vinho com uma colecção de garrafas interessante.

Estão dotados com um sistema de multitemperatura que permite que existam 3 zonas diferenciadas de frio no seu interior, o qual é ideal para aqueles clientes que gostam de degustar vinhos tintos, rosé e brancos. Mediante o termostato escolheremos a temperatura da zona superior onde colocaremos os tintos e de forma automática a garrafeira gera temperaturas de 8/11 °C na zona média para rosé e de 6/7 °C na zona inferior para os vinhos brancos e espumantes.

Todos os armários possuem um sistema de humedificação automático que mantém, permanentemente, um grau de humidade relativa de 55% a 70% no interior do armário. Este sistema é totalmente autónomo.

Estão construídos totalmente em madeira e o vidro da porta tem camada dupla com tratamento para evitar os raios UVA.

A cor standard é a de carvalho, excepto no caso do modelo Elegance que é de cor wengüe, mas podemos fabricar em qualquer cor da carta de cores com um pequeno incremento de preço.

Homologados de acordo com a respectiva normativa C€.

WINE CABINETS

In MOVIFRIT we provide our customers with medium/high capacity wine cabinets ideal for restaurants or wine lovers with a collection of interesting bottles.

They have a multi-temperature system for 3 different cold areas, ideal for customers who wish to try reds, rosés and whites. We choose the temperature of the top area with the thermostat, where we will place the reds, and the cellar automatically generates a temperature of between 8/11°C in the middle area for rosés and between 6/7°C at the bottom for whites and sparkling wines.

All cabinets have a completely autonomous automatic humidifying system that maintains a relative humidity of between 55% and 70%.

They are built completely in wood and the glass in the door has a double layer with treatment to prevent UV rays.

The standard colour is oak, except for the elegance model, which is wengue, but we are able to make in any colour on the card with the corresponding price increase.

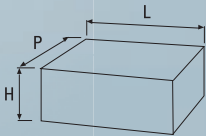
Approved as per regulations C€.



ARL 75 / 125 CLASSIC



117



Características / Características / Specifications

MODELO ARL 75 CLASSIC

Modelo ideal para aquel que se inicia en el mundo del vino.

MODELO ARL 125 CLASSIC

Modelo ideal para aquellos que empiecen a tener una cantidad de caldos notoria.

MODELO ARL 75 CLASSIC

Modelo ideal para todas aquellas pessoas que se iniciam no mundo do vinho.

MODELO ARL 125 CLASSIC

Modelo ideal para todas aquelas pessoas que já começam a ter uma quantidade importante de garrafas.

ARL 75 CLASSIC MODEL

The ideal model for anyone starting out in the wine world

ARL 125 CLASSIC MODEL

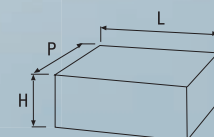
The ideal model for those starting to have a considerable number of bottles.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	BOTELLAS GARRAFAS BOTTLES	L	P	H	°C	KG
306810	ARL 75 CLASSIC	500	230	75	600	650	930	+1°C / +19°C	50
306811	ARL 125 CLASSIC	700	230	125	600	650	1250	+1°C / +19°C	70



ARL 190 / 250 CLASSIC



118

Características / Características / Specifications

MODELO ARL 190 CLASSIC

Modelo ideal de capacidad media para particular y profesional.

MODELO ARL 250 CLASSIC

Modelo de capacidad mediana/alta ideal para restaurantes o amantes del vino con un colección de botellas interesantes.

MODELO ARL 190 CLASSIC

Modelo ideal de capacidade média para particulares e profissionais.

MODELO ARL 250 CLASSIC

Modelo de capacidade média/alta ideal para restaurantes ou para amantes do vinho com uma colecção de garrafas interessante.

ARL 190 CLASSIC MODEL

The ideal model with a medium capacity for individuals and professionals.

ARL 250 CLASSIC MODEL

A model with a medium/high capacity ideal for restaurants or wine lovers with a considerable collection of bottles.

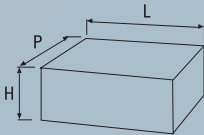
Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	BOTELLAS GARRAFAS BOTTLES	L	P	H	°C	KG
306812	ARL 190 CLASSIC	800	230	190	600	650	1650	+1°C / +19°C	70
306813	ARL 250 CLASSIC	800	230	250	600	650	1850	+1°C / +19°C	85

ARL 150 ELEGANCE



119



Características / Características / Specifications

MODELO ARL 150 ELEGANCE
Elegante diseño minimalista que le proporciona tres zonas de almacenamiento y cinco de servicio con bandeja deslizante.

MODELO ARL 150 ELEGANCE
Elegante desenho minimalista que proporciona três zonas de armazenagem e cinco de serviço com prateleira deslizante.

ARL 150 ELEGANCE MODEL
An elegant, minimalist design that gives three storage areas and five service areas with a sliding tray.

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURE	PESO PESO WEIGHT
		W	V	BOTELLAS GARRAFAS BOTTLES	L	P	H	°C	KG
306814	ARL 150 ELEGANCE	700	230	150	600	650	1580	+1°C / +19°C	70



ESPECIAL PIZZERÍA

ESPECIAL PIZZERÍA / SPECIAL PIZZA



HORNOS ELÉCTRICOS

FORNOS ELÉCTRICOS / ELECTRIC OVENS



HORNOS GAS

FORNOS GÁS / GAS OVENS



PASTERA

AMASSADORA / MIXER



LAMINADORA PIZZA

LAMINADORA PIZZA / PIZZA ROLLER



ESPECIAL PIZZA

MOVILFRIT ofrece a sus clientes la más extensa gama de hornos de pizza.

MOVILFRIT ofrece desde hornos para hacer una o dos pizzas, según el tamaño, hasta 12 pizzas a la vez. MOVILFRIT pone a la disposición del cliente hornos anchos, altos, de una o dos cámaras, eléctricos o a gas. Sus prestaciones y sus precios al público hacen que los hornos MOVILFRIT, sean la auténtica estrella de los locales especializados en la auténtica pizza italiana. Todos los hornos pueden operar hasta una temperatura de 450 °C. Termostatos independientes y control de temperatura en cada cámara de cocción. La base de las cámaras de cocción están hechos de un material especial refractario y el fondo está perfectamente aislado.

Homologados según normativa CEE.

ESPECIAL PIZZERÍA

MOVILFRIT oferece aos seus clientes a mais extensa gama de fornos para pizzas.

MOVILFRIT fabrica desde fornos para fazer uma ou duas pizzas, consoante o tamanho, até 12 pizzas ao mesmo tempo.

MOVILFRIT coloca à disposição do cliente fornos largos, altos, de uma ou duas câmaras, eléctricos ou a gás. As suas prestações e os seus preços ao público fazem dos fornos MOVILFRIT, as autênticas estrelas dos estabelecimentos especializados na autêntica pizza italiana.

Todos os fornos podem operar até uma temperatura de 450 °C. Termóstatos independentes e controlo de temperatura em cada câmara de cocção.

As bases das câmaras de cocção estão fabricadas com um material especial refractário e o fundo está perfeitamente isolado.

Homologados de acordo com a correspondente normativa CEE.

SPECIAL PIZZA

MOVILFRIT offers its customers the widest range of pizza ovens.

MOVILFRIT offers from ovens for making one or two pizzas, depending on the size, up to 12 pizzas at the same time.

MOVILFRIT offers its customers wide, high ovens, with one or two chambers, electric or gas. Their output and their retail prices make MOVILFRIT ovens the true star of premises specialised in real Italian pizzas.

All the ovens can operate up to a temperature of 450 °C. Independent thermostats and temperature control in each cooking chamber.

The bases of the cooking chambers are made in a special refractory material and the base is completely insulated

Approved as per regulations CEE.

HORNOS ELÉCTRICOS

FORNOS ELÉCTRICOS / ELECTRIC OVENS

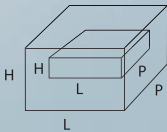


50/1

123



50/1



Características / Características / Specifications

Contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304.
Superficie de cocción de ladrillo refractario, que reduce considerablemente la dispersión del calor, a la vez que determina un notable ahorro energético.
Calentamiento mediante resistencias reforzadas que permite una mayor uniformidad de la cocción.
Panel de mandos que permite controlar la temperatura entre 0°C a 430°C, mediante termostatos regulables independientes para las resistencias, superior e inferior.
Puerta con cristal resistente a altas temperaturas para poder controlar en todo momento el estado de las pizzas.
La cámara lleva iluminación.
Dispositivo de evacuación de humos manual.
Posibilidad de trabajar a 400v.

Construídos totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Superfície de cozedura de tijolo refractário, que reduz consideravelmente a dispersão do calor, e também determina uma considerável economia energética.
Aquecimento mediante resistências reforçadas, o que permite uma maior uniformidade de cozedura.
Painel de controlo que permite controlar a temperatura entre 0°C e 430°C, mediante termostatos reguláveis independentes para as resistências, superior e inferior (em cada nível).
Porta com vidro resistente a altas temperaturas para poder controlar todo o tempo o estado das pizzas.
A câmara tem iluminação.
Dispositivo de evacuação de fumos manual.
Possibilidade de trabalhar a 400 v.

Made entirely of AISI 304 stainless steel.
Firebrick cooking surface; considerably reduces heat diffusion while also saving a significant amount of energy.
Heating system operates via reinforced elements which allow for a more even cooking.
Front panel permits temperature control of between 0°C and 430°C by means of the elements' independent adjustable thermostats; one upper and one lower. (On each level).
High temperature-resistant glass door allows for constant monitoring of the pizzas.
The chamber contains lighting.
Manual smoke extractor.
Capacity to work at 400v.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	DIÁMETRO PIZZA DIÂMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	DIMENSIONES EXT DIMENSÕES EXT DIMENSIONS EXT			DIMENSIONES INT DIMENSÕES INT DIMENSIONS INT			PESO PESO WEIGHT
		KW	V	MM	L	P	H	L	P	H	KG
412060	50/1	3	230	Ø250 (4u)	650	680	320	500	500	130	44

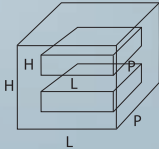
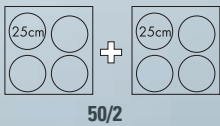
HORNOS ELÉCTRICOS

FORNOS ELÉCTRICOS / ELECTRIC OVENS



50/2

124



Características / Características / Specifications

Contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304.
Superficie de cocción de ladrillo refractario, que reduce considerablemente la dispersión del calor, a la vez que determina un notable ahorro energético.
Calentamiento mediante resistencias reforzadas que permite una mayor uniformidad de la cocción.
Panel de mandos que permite controlar la temperatura entre 0°C a 350°C, mediante un único termostato regulable para todas las resistencias.
La cámara lleva iluminación.
Dispositivo de evacuación de humos manual.
Posibilidad de trabajar a 230v.

Construídos totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Superfície de cozedura de tijolo refractário, que reduz consideravelmente a dispersão do calor, e também determina uma considerável economia energética.
Aquecimento mediante resistências reforçadas, o que permite uma maior uniformidade de cozedura.
Painel de controlo que permite controlar a temperatura entre 0°C e 430°C, mediante termostatos reguláveis independentes para as resistências.
A câmara tem iluminação.
Dispositivo de evacuação de fumos manual.
Possibilidade de trabalhar a 230 v.

Made entirely of AISI 304 stainless steel.
Firebrick cooking surface; considerably reduces heat diffusion while also saving a significant amount of energy.
Heating system operates via reinforced elements which allow for a more even cooking.
Front panel permits temperature control of between 0°C and 430°C by means of the elements' independent adjustable thermostats.
The chamber contains lighting.
Manual smoke extractor.
Capacity to work at 400v.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

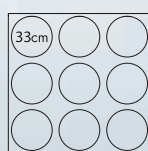
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	DIÁMETRO PIZZA DIÂMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	DIMENSIONES EXT DIMENSÕES EXT DIMENSIONS EXT			DIMENSIONES INT DIMENSÕES INT DIMENSIONS INT			PESO PESO WEIGHT
		KW	V	MM	L	P	H	L	P	H	KG
412061	50/2	7.5	400	Ø250 (4+4u)	930	760	530	620	500	120	89



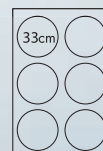
64/1



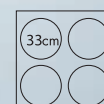
125



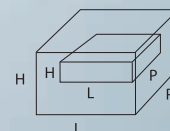
69/1



66/1



64/1



Características / Características / Specifications

Contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304.
Superficie de cocción de ladrillo refractario, que reduce considerablemente la dispersión del calor, a la vez que determina un notable ahorro energético.
Calentamiento mediante resistencias reforzadas que permite una mayor uniformidad de la cocción.
Panel de mandos que permite controlar la temperatura entre 0°C a 350°C, mediante termostatos regulables independientes para las resistencias, superior e inferior.
Puerta con cristal resistente a altas temperaturas para poder controlar en todo momento el estado de las pizzas.
La cámara lleva iluminación.
Dispositivo de evacuación de humos manual.
Posibilidad de trabajar a 230v.

Construídos totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Superfície de cozedura de tijolo refractário, que reduz consideravelmente a dispersão do calor, e também determina uma considerável economia energética.
Aquecimento mediante resistências reforçadas, o que permite uma maior uniformidade de cozedura.
Painel de controlo que permite controlar a temperatura entre 0°C e 430°C, mediante termostatos reguláveis independentes para as resistências, superior e inferior (em cada nível).
Porta com vidro resistente a altas temperaturas para poder controlar todo o tempo o estado das pizzas.
A câmara tem iluminação.
Dispositivo de evacuação de fumos manual.
Possibilidade de trabalhar a 230v.

Made entirely of AISI 304 stainless steel.
Firebrick cooking surface; considerably reduces heat diffusion while also saving a significant amount of energy.
Heating system operates via reinforced elements which allow for a more even cooking.
Front panel permits temperature control of between 0°C and 430°C by means of the elements' independent adjustable thermostats; one upper and one lower. (On each level).
High temperature-resistant glass door allows for constant monitoring of the pizzas.
The chamber contains lighting.
Manual smoke extractor.
Capacity to work at 230v.

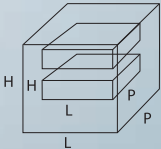
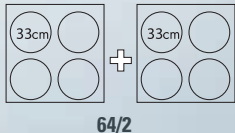
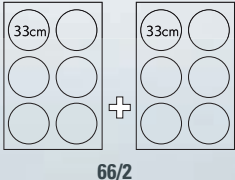
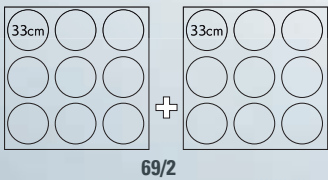
Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	DIÁMETRO PIZZA DIÂMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	DIMENSIONES EXT DIMENSÕES EXT DIMENSIONS EXT			DIMENSIONES INT DIMENSÕES INT DIMENSIONS INT			PESO PESO WEIGHT
		KW	V	MM	L	P	H	L	P	H	KG
412062	64/1	4.5	400	Ø330 (4u)	980	930	420	660	660	150	88
412063	66/1	6.8	400	Ø330 (6u)	980	1220	420	660	990	150	115
412064	69/1	11	400	Ø330 (9u)	1310	1220	420	990	990	150	153



64/2

126



Características / Características / Specifications

Contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304.
Superficie de cocción de ladrillo refractario, que reduce considerablemente la dispersión del calor, a la vez que determina un notable ahorro energético.
Calentamiento mediante resistencias reforzadas que permite una mayor uniformidad de la cocción.
Panel de mandos que permite controlar la temperatura entre 0°C a 350°C, mediante termostatos regulables independientes para las resistencias, superior e inferior en cada piso.
Puerta con cristal resistente a altas temperaturas para poder controlar en todo momento el estado de las pizzas.
La cámara lleva iluminación.
Dispositivo de evacuación de humos manual.
Posibilidad de trabajar a 230v

Construídos totalmente em aço inoxidável AISI 304.
Superfície de cozedura de tijolo refractário, que reduz consideravelmente a dispersão do calor, e também determina uma considerável economia energética.
Aquecimento mediante resistências reforçadas, o que permite uma maior uniformidade de cozedura.
Painel de controlo que permite controlar a temperatura entre 0°C e 430°C, mediante termóstatos reguláveis independentes para as resistências, superior e inferior (em cada nível).
Porta com vidro resistente a altas temperaturas para poder controlar todo o tempo o estado das pizzas.
A câmara tem iluminação.
Dispositivo de evacuação de fumos manual.
Possibilidade de trabalhar a 230v.

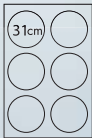
Made entirely of AISI 304 stainless steel.
Firebrick cooking surface; considerably reduces heat diffusion while also saving a significant amount of energy.
Heating system operates via reinforced elements which allow for a more even cooking.
Front panel permits temperature control of between 0°C and 430°C by means of the elements' independent adjustable thermostats; one upper and one lower. (On each level).
High temperature-resistant glass door allows for constant monitoring of the pizzas.
The chamber contains lighting.
Manual smoke extractor.
Capacity to work at 230v.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	DIÁMETRO PIZZA DIÂMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	DIMENSIONES EXT DIMENSÕES EXT DIMENSIONS EXT			DIMENSIONES INT DIMENSÕES INT DIMENSIONS INT			PESO PESO WEIGHT
		KW	V	MM	L	P	H	L	P	H	
412065	64/2	4.5+4.5	400	Ø330 (4u+ 4u)	980	930	750	660	660	150	152
412066	66/2	6.8+6.8	400	Ø330 (6u+ 6u)	980	1220	750	660	990	150	218
412067	69/2	11+11	400	Ø330 (9u+ 9u)	1310	1220	750	990	990	150	274



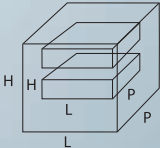
HPG4



HPG6



HPG4



Características / Características / Specifications

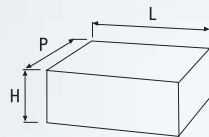
Contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304, y aislado completamente con lana mineral.
Superficie de cocción de ladrillo refractario, que reduce considerablemente la dispersión del calor, a la vez que determina un notable ahorro energético.
Calentamiento mediante quemadores de inox, proyectados para una pizza crujiente, buenos tiempos de cocción, una caída lenta de la temperatura y un consumo mínimo de energía.
Panel de mandos que permite controlar la temperatura entre 0°C a 450°C, mediante las válvulas que controlan la temperatura de los tres quemadores que llevan en la cámara.
Puerta con cristal resistente a altas temperaturas para poder controlar en todo momento el estado de las pizzas.
La cámara lleva iluminación.
Dispositivo de evacuación de humos manual en la parte posterior, para facilitar el montaje de dos hornos uno encima del otro.

Construídos totalmente em aço inoxidável AISI 304, e completamente isolado com lã mineral.
Superfície de cozedura de tijolo refractário, que reduz consideravelmente a dispersão do calor, e também determina uma considerável economia energética.
Aquecimento mediante queimadores de inox projectados para uma pizza crocante, bons tempos de cozedura, uma queda lenta da temperatura e um consumo mínimo de energia.
Painel de controlo que permite regular a temperatura entre 0°C e 450°C, mediante as válvulas que controlam a temperatura dos três queimadores que têm na câmara.
Porta com vidro resistente a altas temperaturas para poder controlar todo o tempo o estado das pizzas.
A câmara tem iluminação.
Dispositivo de evacuação de fumos manual na parte posterior, para facilitar a montagem de dois fornos, um em cima do outro.

Made entirely of AISI 304 stainless steel, fully insulated with mineral wool.
Firebrick cooking surface; considerably reduces heat diffusion while also saving a significant amount of energy.
Heating system operates via stainless steel burners, designed for crispy pizzas, good cooking times, slow temperature reduction and minimum energy consumption.
Front panel permits temperature control of between 0°C and 450°C by means of valves which control the temperature of the three burners inside the chamber.
High temperature-resistant glass door allows for constant monitoring of the pizzas.
The chamber contains lighting.
Manual smoke extractor at the back, aiding the assembly of two ovens, one on top of the other.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER		DIÁMETRO PIZZA DIÂMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	DIMENSIONES EXT DIMENSÕES EXT DIMENSIONS EXT			DIMENSIONES INT DIMENSÕES INT DIMENSIONS INT			PESO PESO WEIGHT
		KW	Kcal/h		L	P	H	L	P	H	
412054	HPG4	14	12040	Ø310 (4u)	1000	840	470	620	620	155	112
412055	HPG6	18	15480	Ø310 (6u)	1000	1140	470	620	920	155	141



AMA 20 M-T / AMA 30 M-T / AMA 40 M-T

MOVILFRIT dispone de una gama básica de amasadoras que se adaptan perfectamente según las necesidades de cada cliente. Se presentan en la opción monofásica o trifásica. La cuba interior, parte protectora y todos los elementos que están en contacto con el alimento son de acero inoxidable. Bajo pedido todos los modelos se pueden servir a dos velocidades. Bajo pedido se puede servir con el cabezal basculante y la cuba extraíble. Homologadas según normativa **CE**.

MOVILFRIT dispõe de uma gama básica de amassadoras que se adaptam perfeitamente às necessidades de cada cliente. Todas dispõem da opção monofásica ou trifásica. A cuba interior, parte protectora e todos os elementos que estão em contacto com o alimento são de aço inoxidável. Por encomenda todos os modelos podem ser fornecidos equipados com duas velocidades. Também por encomenda os modelos podem ser fornecidos equipados com cabeça basculante e tina extraível. Homologadas de acordo com a correspondente normativa **CE**.

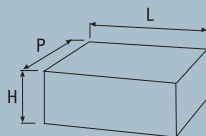
MOVILFRIT has a basic range of mixers machines that adapt perfectly to the needs of each customer. They come in single or three-phase options. The interior drum, protective part and all the elements in contact with the food are in stainless steel. All models may be served in two speeds to order. They may be served with a rocking head and extractable drum to order. Approved as per regulations **CE**.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	CAPACIDAD CUBA CAPACIDADE CUBA BOWL CAPACITY	CAPACIDAD TRABAJO CAPACIDADE TRABALHO WOEKING CAPACITY	DIMENSIONES CUBA DIMENSÕES CUBA BOWL DIMENSIONS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		KW	V	L	L	MM	L	P	H	KG
340000	AMA 20M	750	230	22	18	Ø350x210	400	690	680	76
340001	AMA 20T	750	400	22	18	Ø350x210	400	690	680	76
340002	AMA 30M	1100	230	33	25	Ø400x260	400	800	760	109
340003	AMA 30T	1100	400	33	25	Ø400x260	400	800	760	109
340004	AMA 40MT	1500	230/400	42	38	Ø450x260	490	830	760	113

LAMINADORA PIZZA

LAMINADORA PIZZA / PIZZA ROLLER



LAM 30/40

Características / Características / Specifications

MOVILFRIT dispone de una gama básica de laminadoras que se adaptan perfectamente a todas las necesidades. Construidas totalmente en acero inoxidable. Reducción de la velocidad obtenida por medio de un motor reductor (máquina con menos volumen y más silenciosa que las máquinas estándares). Bajo pedido el modelo LAM 40 se puede servir para hacer bases rectangulares. Todos los modelos son susceptibles de poderse colgar a la pared, para un mejor aprovechamiento del espacio. Homologadas según normativa **CE**.

MOVILFRIT dispõe de uma gama básica de laminadoras que se adaptam perfeitamente a todas as necessidades. Construídas totalmente em aço inoxidável. Redução de velocidade obtida por meio de um motor reductor (máquina com menos volume e mais silenciosa que as máquinas standard). Por encomenda o modelo LAM 40 pode ser fornecido adaptado para fazer bases rectangulares. Todas as máquinas são susceptíveis de poderem ser penduradas na parede, para um melhor aproveitamento do espaço. Homologadas de acordo com a correspondente normativa **CE**.

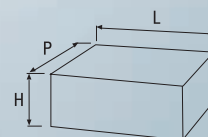
MOVILFRIT has a basic range of rollers that adapt perfectly to all needs. Built entirely in stainless steel. Speed reduction by reducer motor (machine with smaller volume and more silent than the standard models). The LAM 40 may be served to make rectangular bases to order. All models may be hung on the wall for better use of space. Approved as per regulations **CE**.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	PESO PASTA PESO MASSA DOUGH WEIGHT	DIÁMETRO PIZZA DIÂMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		W	V	GR	Ø	L	P	H	KG
343000	LAM 30	250	230	80-210	140-300	420	500	630	33
343001	LAM 40	370	230	210-700	260-400	530	530	730	37

SOPORTE HORNOS PIZZA

SOPORTE FORNOS PIZZA / PIZZA OVENS SUPPORT



129

Características / Características / Specifications

Construidas totalmente en estructura tubular, para soportar gran peso.
Patas regulables en altura.

Construídas totalmente em estrutura tubular, para suportar grandes pesos.
Pés reguláveis em altura.

Entirely tubular frames, to support heavy weights.
Height-adjustable legs.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MESA MODELO MESA TABLE MODEL	DIMENSIONES MESA DIMENSÕES MESA TABLE DIMENSIONS			MODELO HORNO MODELO FORNO OVER MODEL	PESO PESO WEIGHT
		L	P	H		KG
927842	SE2	930	620	970	50/2	29
927843	SE4	980	830	960	64/1 - HPG4	18
927844	SE6	980	1110	960	66/1 - HPG6	19
927845	SE9	1310	1110	960	69/1	20
927846	SE8	980	830	860	64/2	17
927847	SE12	980	1110	860	66/2	19
927848	SE18	1310	1110	860	69/2	21



ACCESORIOS

ACCESÓRIOS/ ACCESSORIES



MICROONDAS
MICROONDAS / MICROWAVE



TOSTADORAS
TORRADEIRAS / TOASTERS



EXPRIMIDOR
ESPRESSADOR / SQUEEZER



CORTADORAS
CORTADORAS / SLICERS



MICROONDAS

Microondas / Microwave



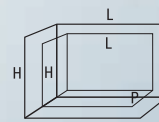
FM 1000 BR



FM 900 INOX / FM 900 INOX GRILL



FM 1000 INOX



132

Características / Características / Specifications

MOD. FM-1000BR

Ideal para locales que no necesiten un microondas profesional de grandes prestaciones, pero con gran capacidad y potencia.

El tipo de cocción es mediante plato giratorio.

Homologado según normativas CE.

MOD. FM-900 INOX / FM900-INOX GRILL

Modelo profesional básico para los establecimientos que hagan un uso importante del microondas.

Construido totalmente en acero inoxidable.

El tipo de cocción es mediante plato giratorio.

Homologado según normativas CE.

MOD. FM-1000 INOX

Para aquellos que buscan robustez, potencia y seguridad de poder ofrecer un servicio rápido y eficaz.

Construido totalmente en acero inoxidable.

El tipo de cocción es mediante bandeja.

Homologado según normativas CE.

MOD. FM-1000BR

Ideal para estabelecimentos que não necessitem um microondas profissional de grandes prestações, mas sim um microondas de grande capacidade e potência.

O tipo de cocção é mediante prato giratório.

Homologado de acordo com a correspondente normativa CE.

MOD. FM-900 INOX / FM900-INOX GRILL

Modelo profissional básico para os estabelecimentos que façam um uso importante do microondas.

Construído totalmente em aço inoxidável.

O tipo de cocção é mediante prato giratório.

Homologado de acordo com a correspondente normativa CE.

MOD. FM-1000 INOX

Para aqueles que buscam robustez, potência e segurança de poder oferecer um serviço rápido e eficaz.

Construído totalmente em aço inoxidável.

O tipo de cocção é mediante tabuleiro.

Homologado de acordo com a correspondente normativa CE.

MOD. FM-1000BR

Ideal for premises that do not need a professional microwave with maximum features, but one with high capacity and power.

The type of cooking is by revolving plate.

Approved as per regulations CE.

MOD. FM-900 INOX / FM900-INOX GRILL

The basic professional model for establishments making wide use of the microwave.

Built entirely in stainless steel.

The type of cooking is by revolving plate.

Approved as per regulations CE.

MOD. FM-1000 INOX

For those who seek strength and power and want to be sure of offering a fast, effective service.

Built entirely in stainless steel.

The type of cooking is by tray.

Approved as per regulations CE.

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

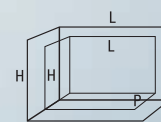
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POT. ENTRADA POT. POTÊNCIA INPUT POWER	POT. SALIDA POT. SAÍDA OUTPUT POWER	NIVELES DE POTENCIA NÍVEIS DE POTÊNCIA POWER LEVELS	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	TEMPORIZADOR TEMPORIZADOR TIMER	DIMENSIONES EXT DIMENSÕES EXT DIMENSIONS EXT			DIMENSIONES INT DIMENSÕES INT DIMENSIONS INT			PESO PESO WEIGHT
		W	W		L	MIN	L	P	H	L	P	H	KG
402021	FM-1000BR	1500	1000	6	30	30	525	420	310	350	383	220	17.5
402026	FM-900 INOX	1280	900	5	26	30	510	370	300	325	325	205	14
402028	FM-900 INOX GRILL	1280	900	5	26	30	510	370	300	325	325	205	14
402002	FM-1000 INOX	1550	1000	5	28	30	520	424	309	351	372	211	18



40 L



FM 1500 / FM 1800



133

Características / Características / Specifications

MOD. 40 L

Microondas completo en todos los campos, gran rendimiento de trabajo, funciones de microondas, grill y convección.

Construido totalmente en acero inoxidable.

El tipo de cocción es mediante plato giratorio.

Homologado según normativas CE .

MOD. FM-1500

Los microondas profesionales por excelencia.

Construidos totalmente en acero inoxidable.

El tipo de cocción es mediante bandeja.

Dotado de dos magnetrones.

Homologado según normativas CE .

MOD. FM-1800

Los microondas profesionales por excelencia.

Construidos totalmente en acero inoxidable.

El tipo de cocción es mediante bandeja.

Dotados de dos magnetrones.

Homologado según normativas CE .

MOD. 40 L

Microondas completo em todos os campos, que oferece um grande rendimento de trabalho, com funções de microondas, grill e convecção.

Construído totalmente em aço inoxidável.

O tipo de cocção é mediante prato giratório.

Homologado de acordo com a correspondente normativa CE .

MOD. FM-1500

Os microondas profissionais por excelência.

Construído totalmente em aço inoxidável.

O tipo de cocção é mediante tabuleiro.

Com dois magnetrões.

Homologado de acordo com a correspondente normativa CE .

MOD. FM-1800

Os microondas profissionais por excelência.

Construído totalmente em aço inoxidável.

O tipo de cocção é mediante tabuleiro.

Com dois magnetrões.

Homologado de acordo com a correspondente normativa CE .

MOD. 40 L

A complete microwave in all fields, large output, microwave, grill and convection functions.

Built entirely in stainless steel.

The type of cooking is by revolving plate.

Approved as per regulations CE .

MOD. FM-1500

The professional microwave par excellence.

Built entirely in stainless steel.

The type of cooking is by tray.

Fitted with two magnetrons.

Approved as per regulations CE .

MOD. FM-1800

The professional microwaves par excellence.

Built entirely in stainless steel.

The type of cooking is by tray.

Fitted with two magnetrons.

Approved as per regulations CE .

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POT. ENTRADA POT. POTÊNCIA INPUT POWER	POT. SALIDA POT. SAÍDA OUTPUT POWER	NIVELES DE POTENCIA NÍVEIS DE POTÊNCIA POWER LEVELS	CAPACIDAD CAPACIDADE CAPACITY	TEMPORIZADOR TEMPORIZADOR TIMER	DIMENSIONES EXT DIMENSÕES EXT DIMENSIONS EXT			DIMENSIONES INT DIMENSÕES INT DIMENSIONS INT			PESO PESO WEIGHT
		W	W		L	MIN	L	P	H	L	P	H	
402027	40-L	1450	900	5	40	90	550	535	368	375	395	272	23
402017	FM-1500	2400	1500	4	20	30	510	470	335	330	330	180	33
402019	FM-1800	2900	1800	4	20	30	510	470	335	330	330	180	33

TOSTADORA

Torradeiras / Toasters

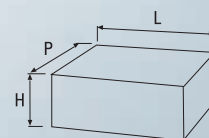


T2



T1

134



Características / Características / Specifications

MOD. T1 / T2

Fabricados totalmente en acero inoxidable.
Resistencias de acero inoxidable blindadas de funcionamiento independiente para un mayor ahorro de energía.
Interruptores de funcionamiento luminosos, indicando en todo momento las resistencias utilizadas.
Parrillas con asas telescópicas de (370x260 mm).
Bandeja recogeresiduos de acero inoxidable.
Rejillas de protección en la parte superior, ideales para mantener los alimentos calientes y desmontables para una fácil limpieza.
Todos los modelos incorporan temporizador regulable.
Especialmente ideados para tostar, gratinar o calentar cualquier alimento.
Gran profundidad interior (270 mm) que permite tostar, gratinar o calentar productos de mayor volumen.
Especialmente diseñados para el gratinado y acabado de cualquier pizza refrigerada (3/4 minutos) o pizza congelada (5/6 minutos).

MOD. T1 / T2

Fabricadas totalmente em aço inoxidável.
Resistências de aço inoxidável blindadas e de funcionamento independente para uma maior poupança de energia.
Interruptores de funcionamento luminosos, indicando permanentemente as resistências utilizadas.
Grelhas com pegas telescópicas (370 x 260 mm).
Gaveta recolhe-migalhas de aço inoxidável.
Grelhas de protecção na parte superior, ideais para manter os alimentos quentes e desmontáveis para facilitar a sua limpeza.
Todos os modelos incorporam temporizador regulável. Especialmente ideadas para torrar, gratinar ou aquecer qualquer alimento.
Grande profundidade interior (270 mm) que permite torrar, gratinar ou aquecer alimentos de maior volume.
Especialmente desenhadas para gratinar e terminar a cocção de qualquer pizza refrigerada (3/4 minutos) ou pizza congelada (5/6 minutos).

MOD. T1 / T2

Made entirely in stainless steel.
Armoured stainless steel elements with independent operation for greater energy savings.
Switches with lights, indicating the elements used at all times.
Grills with telescopic handles (370x260 mm).
Stainless steel waste collection trays.
Protection grilles at the top, ideal for keeping food hot and removable for easy cleaning.
All models with adjustable timer. Particularly recommended for toasting, grilling or heating any food.
Large interior depth (270 mm) enabling us to toast, grill or heat larger products.
Particularly designed for grilling and finishing any refrigerated pizza (3/4 minutes) or frozen pizza (5/6 minutes).

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

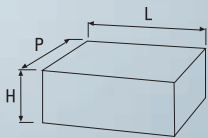
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	PARRILLAS GRELHAS GRILLS	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PRODUCCIÓN PRODUÇÃO PRODUCTION	PESO PESO WEIGHT
		W	V		L	P	H	L	KG
440001	T1	2300	230	1	510	270	225	55	6
440002	T2	3450	230	2	510	270	325	110	8

EXPRIMIDOR

Espremedor / Squeezer



zumo 1



135

Características / Características / Specifications

MOVILFRIT, pone a disposición de sus clientes este funcional exprimidor de zumos, que por su simplicidad, dimensiones y calidad lo hacen realmente muy atractivo.
Ideal para conseguir el auténtico zumo fresco al momento, con todas las medidas de seguridad que permiten que hacer zumos sea cosa de segundos. El aparato dispone de un interruptor de seguridad y además no puede exprimir con la palanca levantada.

Homologado según normativas .

MOVILFRIT, coloca à disposição dos seus clientes este funcional espremedor para fazer sumos que, pela sua simplicidade, dimensões e qualidade é realmente muito atractivo.
Ideal para conseguir um autêntico sumo fresco na própria ocasião, com todas as medidas de segurança que permitem que fazer sumos seja coisa de segundos.
O aparelho dispõe de um interruptor de segurança e, para além disso, não se pode espremer com a alavanca levantada

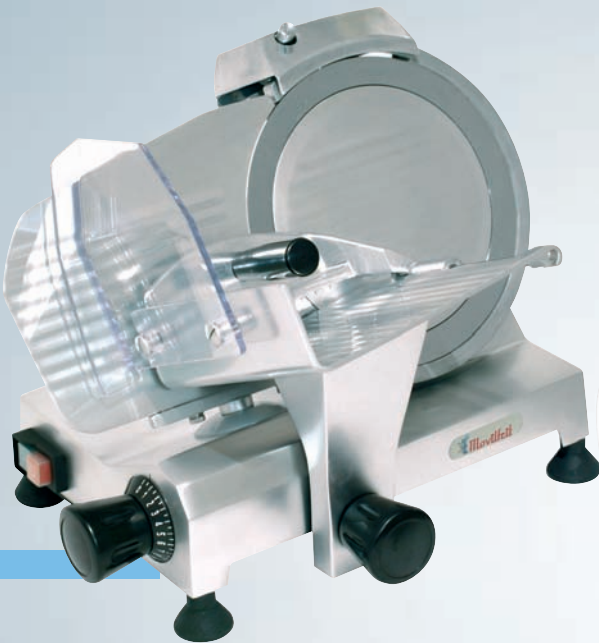
Homologado de acordo com a correspondente normativa .

MOVILFRIT, offers its customers this functional juice squeezer, the simplicity, size and quality of which make it truly attractive.
Ideal for making real fresh juice at a moment's notice, with all the safety measures that turn juice-making into a matter of seconds.
The apparatus has a safety switch and can not squeeze with the lever raised.

Approved as per regulations .

Datos técnicos / Datos técnicos / Technical data

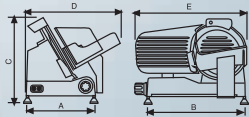
CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAJE VOLTAGEM VOLTAGE	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS			PESO PESO WEIGHT
		W	V	L	P	H	KG
422070	ZUMO 1	294	230	180	280	360	6



C220 S



C250 S



136

Características / Características / Specifications

Las cortadoras se presentan en cuatro tamaños básicos de cuchilla; 220, 250, 275 y 300 mm. Todas las cortadoras incorporan un afilador para asegurar el buen corte de la cuchilla permanentemente. Construidas en acero inoxidable excepto la serie económica que la base y el soporte del carro se presenta en aluminio.

Homologada según normativas CE .

As cortadoras estão disponíveis em quatro tamanhos básicos de lâmina; 220, 250, 275 e 300 mm. Todas as cortadoras incorporam um amolador para assegurar, permanentemente, o bom corte da lâmina. Construídas em aço inoxidável excepto as da série económica cuja base e o suporte do carro são de alumínio.

Homologadas de acordo com a correspondente normativa CE .

The slicers come with four basic blade sizes; 220, 250, 275 and 300 mm. All of the slicers include a sharpener to ensure that the blade always cuts well. Built in stainless steel, except for the economy series, in which the base and the carriage support are in aluminium.

Approved as per regulations CE .

Datos técnicos / Dados técnicos / Technical data

CÓDIGO CÓDIGO CODE	MODELO MODELO MODEL	POTENCIA POTÊNCIA POWER	VOLTAGE VOLTAGEM VOLTAGE	CUCHILLAS LÂMINA BLADE	DIMENSIONES DIMENSÕES DIMENSIONS					PESO PESO WEIGHT
					A	B	C	D	E	
432060	C220S	140	230	220	265	415	342	363	445	16
432061	C250S	170	230	250	265	415	360	363	490	20
432062	C275S	280	230	275	265	415	375	410	505	24
432063	C300S	320	230	300	315	455	420	480	570	26
432040	C220PR	160	230	220	260	400	350	400	436	13
432041	C250PR	170	230	250	260	406	365	400	480	15
432042	C300PR	210	230	300	315	455	420	480	570	25
432043	C350PR	400	230	350	360	515	460	550	685	35



MOVILFRIT, S.A.

Oscá 11C - Polígono Salinas
08830 SANT BOI DE LLOBREGAT
(Barcelona) (Spain)
Telf.: (+34) 936 301 453
Fax: (+34) 936 402 327
www.movilfrit.com
movilfrit@movilfrit.com
ventascentral@movilfrit.com

MADRID

Ciudad de Frías, 24-32 - Nave 44
28021 MADRID (Spain)
Telf.: (+34) 914 640 514
Fax: (+34) 914 643 715
ventasmadrid@movilfrit.com

SEVILLA

N-334, Km. 7,8 - Pol. Ind. Merka
Calle B - Nave 17
41500 ALCALÁ DE GUADAIRA
(Sevilla) (Spain)
Telf.: (+34) 955 630 726
Fax: (+34) 955 630 597
ventassevilla@movilfrit.com

**Delegaciones / Delegações
Delegations:**

BALEARES - VALENCIA
CANARIAS - GALICIA - LA RIOJA