



Catálogo de los  
**BAÑOS  
MARÍA**  
distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Baños María](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección [Baños María](#) que forman parte de este catálogo son:

Bartscher	Mainho
Bertos	Mundigas
Casfri	Pujadas
Clima Hostelería	Repagas
Distform	Sammic
Edenox	Savemah
Eratos	Tecno Sistema
Eutron	
Fainca	
Jemi	
Lacor	

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

## Baño María 111-150



- Cantidad de cubetas 1
- Dimensiones de la cubeta, formato GN 1 x 1/1 GN
- Profundidad cubeta GN máx. 150 mm
- Potencia nominal 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 338 x prof. 540 x al. 248 mm



	Incluye	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María 111-150	-	8 kg	200230	169,- €	4015613423647
Baño María 212-150	2 cubetas GN 1/2 GN	10,3 kg	200232	205,- €	4015613423654
Baño María 313-150	3 cubetas GN 1/3 GN	10,6 kg	200233	225,- €	4015613423678

## Baño María, 1/1GN, 150mm, grifo



- Cantidad de cubetas 1
- Dimensiones de la cubeta, formato GN 1 x 1/1 GN
- Grifo de salida de agua Sí
- Potencia nominal 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



	Profundidad cubeta GN máx.	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María, 1/1GN, 150mm, grifo	150 mm	an. 340 x prof. 590 x al. 240 mm	7,5 kg	200240	179,- €	4015613468969
Baño María, 1/1GN, 200mm, grifo	200 mm	an. 355 x prof. 600 x al. 295 mm	9,5 kg	200207	249,- €	4015613379678

## Hervidor de huevos EH6

115129

PVP\* 269,- €

GTIN 4015613675770



- Capacidad de la cubeta 4 litro(s)
- Rango de temperatura 30 °C a 110 °C
- Termostato de seguridad Sí
- Ajuste del punto de cocción Manual
- Elemento calentador de acero inoxidable Sí
- Potencia nominal 2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Medidas an. 365 x prof. 220 x al. 290 mm
- Peso 4,3 kg



## Baño María Hotpot, 1x olla, 3,5 L



- Rango de temperatura
- Ollas

35 °C a 95 °C  
Regulación individual



	Cantidad de ollas	Capacidad	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Baño María Hotpot, 1x olla, 3,5 L	1	3,5 litro(s)	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	an. 210 mm prof. 210 mm al. 320 mm	3,5 kg	<b>605035</b>	298,- €	4015613520612
Baño María Hotpot, 1x olla, 6,5 L	1	6,5 litro(s)	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	an. 255 mm prof. 280 mm al. 330 mm	4,5 kg	<b>605065</b>	319,- €	4015613520629
Baño María Hotpot, 2 ollas, 3,5 L	2	3,5 litro(s)	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	an. 415 mm prof. 240 mm al. 320 mm	6,19 kg	<b>606035</b>	429,- €	4015613520650
Baño María Hotpot, 2 ollas, 6,5 L	2	6,5 litro(s)	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	an. 505 mm prof. 280 mm al. 320 mm	7,9 kg	<b>606065</b>	479,- €	4015613520636
Baño María Hotpot, 3 ollas, 3,5 L	3	3,5 litro(s)	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	an. 610 mm prof. 240 mm al. 320 mm	9 kg	<b>607035</b>	559,- €	4015613520667

## Baño María Hotpot, 4 ollas, 3,5 L

**608035**

PVP\* 639,- €

GTIN 4015613520674



- Cantidad de ollas

4  
Regulación individual  
3,5 litros



- Capacidad, cada una
- Rango de temperatura
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

35 °C a 95 °C  
0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz  
an. 415 x prof. 415 x al. 320 mm  
10,7 kg



### Accesorio

#### Olla 3,5 L para Hot Pot

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 3,5 litro(s)
- Medidas: an. 190 x prof. 190 x al. 215 mm
- Peso: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

**609035**

PVP\* 45,- €

#### Olla 6,5 L para Hot Pot

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 6,5 litro(s)
- Medidas: an. 240 x prof. 240 x al. 210 mm
- Peso: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

**609065**

PVP\* 49,- €



#### Tapa para Hot Pot 3,5L

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro: 186 mm
- Medidas: an. 190 x prof. 190 x al. 25 mm
- Peso: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

**609135**

PVP\* 13,- €

#### Tapa para Hot Pot 6,5L

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro: 237 mm
- Medidas: an. 240 x prof. 240 x al. 25 mm
- Peso: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

**609165**

PVP\* 23,- €



## Carros bañomaría



### Carro baño María 2 x 1/1 GN, cs.



- Tipo de calentamiento: Calentamiento en seco
- Cantidad de cubetas: 1
- Profundidad cubeta GN máx.: 200 mm
- Pila de pared doble: Sí
- Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- No incluido en el suministro: Cubeta GN
- Estado de suministro: Juego de montaje (montaje fácil)

Dimensiones de la cubeta, formato GN

	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
Carro baño María 2 x 1/1 GN, cs.	2 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	an. 650 mm prof. 820 mm al. 855 mm	32 kg	200254	1.219,- €	4015613505312
Carro baño María 3x1/1GN, cs.	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	an. 650 mm prof. 1.200 mm al. 855 mm	41 kg	200255	1.498,- €	4015613505329

### Carro bañomaría WB2110



- Tipo de calentamiento: Calentamiento por agua
- Profundidad cubeta GN máx.: 200 mm
- Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
- Zonas de calentamiento de regulación individual: Sí
- Grifo de salida de agua: Sí
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- No incluido en el suministro: Cubeta GN
- Estado de suministro: Montado



- ▶ Calentador por agua
- ▶ Zonas de calentamiento regulables por separado

- ▶ Grifo de descarga de agua

	Cantidad de cubetas	Dimensiones de la cubeta, formato GN	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
WB2110	2	2 x 1/1 GN	1,4 kW 230 V 50-60 Hz	an. 655 mm prof. 900 mm al. 910 mm	38,8 kg	200261	1.398,- €	4015613671789
WB3110	3	3 x 1/1 GN	2,1 kW 230 V 50-60 Hz	an. 655 mm prof. 1.300 mm al. 910 mm	54 kg	200262	1.779,- €	4015613671802



# BAÑO MARÍA plus 600

## ELÉCTRICO

CONSTANT



Mod. E6BM6B



- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90°C.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos standards de seguridad.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias acorazadas de acero inox incoloy.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).



Mod. E6BM6B



Mod. E6BM3B

**CONSTANT**



**Baño María 300**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CUBETAS	PVP
<b>E6BM3B</b>	0,7 Kw	V 230 - 240 ~	GN 3/4	1.260 €



**Baño María 600**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CUBETAS	PVP
<b>E6BM6B</b>	1,2 Kw	V 230 - 240 ~	GN 1 + 1/2	1.380 €

PLUS 600 BERTO'S



# BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICO

macros 700

CONSTANT



Mod. E7BM4M

## BAÑO MARIA ELÉCTRICO Y A GAS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90°C.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos standards de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox, altura 150 mm.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias de silicona situada en el exterior de la cuba.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- En la versión a gas quemador externo de la cuba, llama piloto, válvula de seguridad con termoelemento y encendido piezoeléctrico.





CONSTANT ELECTRIC



Baño María Eléctrico sobremesa GN 1/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
<b>E7BM4B</b>	1,2 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1	1.420 €



Baño María Eléctrico de pie GN 1/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
<b>E7BM4M</b>	1,2 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1	1.650 €



Baño María Eléctrico sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
<b>E7BM8B</b>	2,4 Kw	V 230 - 240 ~	2 GN 1/1	2.101 €



Baño María Eléctrico de pie 2 x GN 1/1

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
<b>E7BM8M</b>	2,4 Kw	V 230 - 240 ~	2 GN 1/1	2.319 €

# BAÑO MARÍA

## maxima 900

### ELÉCTRICO



Mod. E9BM8M

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90°C.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos estandars de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox, altura 150 mm.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias de silicona situadas en el exterior de la cuba.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

ACCESORIOS: Cubeta y separadores. Ver pág. 114



## CONSTANT



### Baño María Eléctrico 400

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
 E9BM4M	1,5 Kw	V 230 - 240 ~	1 X GN 1/1 + 1/3	2.840 €



### Baño María Eléctrico 800

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
 E9BM8M	3 Kw	V 230 - 240 ~	2 X GN 1/1 + 1/3	3.950 €

# CALIENTA TAPAS - BAÑO MARÍA

## SOBRE BANCO CON Y SIN GRIFO

MODELO	MEDIDAS LARGOxFONDOxALTO	EUROS
BM-150 SIN GRIFO	325x560x250	210
BMG-150 CON GRIFO	325x560x250	260

Potencia 1500W - 230 V. - 50 Hz. - 3xGN 1/3 CUBETA 150 mm.



BM-150

## SOBRE BANCO CON GRIFO

MODELO DOBLE	MEDIDAS LARGOxFONDOxALTO	EUROS
BMG-300 CON GRIFO	650x560x250	510

Potencia: 3000 W - 230 V - 50 Hz - 6 GN 1/3 - CUBETA 150 mm.



BMG-300

VER CUBETAS EN PÁG. 331

### CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Construcción de Acero Inox, calentamiento por medio de resistencias acorazadas, con regulación de la temperatura por medio de termostato de 30/90° C., interruptor luminoso y luz testigo de funcionamiento.

CUBETAS OPCIONALES: VER APARTADO  
CUBETAS GN EN GAMA MUEBLE AUXILIAR - PÁGINA 331

MODELO	EUROS
SEPARADORES PARA CUBETAS DE 1/4	8
SEPARADORES PARA CUBETAS DE 1/6	8

MODELO	EUROS
CUBETA 150 mm	1/3
TAPA	1/3
CUBETA 150 mm	1/4
TAPA	1/4
CUBETA 150 mm	1/6
TAPA	1/6

# NUEVOS CALIENTA TAPAS - BAÑO MARÍA

## SOBRE BANCO CON CUBETAS INCORPORADAS

MODELO	EUROS
HB-2T	280
HB-3V	260
HB-750	470



MODELO: HB-2T  
- Dimensiones: 430x680x280 mm  
- Voltaje: 220-240V/50-60Hz  
- Potencia: 1.6 Kw con grifo  
- 2 cubetas incluidas de 1/2-100



MODELO: HB-3T  
- Dimensiones: 570x390x225 mm  
- Voltaje: 220-240V/50-60Hz  
- Potencia: 1.5 Kw sin grifo  
- 3 cubetas incluidas de 1/3-100



MODELO: HB-750  
- Dimensiones: 750x750x280 mm  
- Voltaje: 220-240V/50-60Hz  
- Potencia: 3 Kw con grifo  
- 4 cubetas incluidas de 1/2-150

# SOPERAS DE SERVICIO BUFFET

MODELO	EUROS
SP-10-E	120
SP-10-I	140

### CARACTERÍSTICAS

SP-10-E	Esmaltada color negro
SP-10-I	Acabado inox.
Potencia	400 W
Voltaje	200 V/240 V
Dimensiones	Ø 330-360 h mm.
Capacidad	10 litros
Peso	4,5 Kg



SP-10-E



SP-10-I

# Línea PEKÍN

La mejor preparación para el mañana es dar hoy lo mejor de ti.  
H. Jackson Brown Jr.

## Baños María



**PRODUCTO SIMILAR**  
Consulte Página **190**



BM-1/4



BM-1/3

### Baño María Cubeta GN1

MODELO	CUBETAS GN	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
BM-1/3	3 UDS. GN1/3 - 150	1	230	340x570x260	231
BM-1/4	4 UDS. GN1/4 - 150	1	230	340x570x260	263

### Características Técnicas

- Este tipo de aparatos para mantener el calor resultan la elección perfecta para el equipamiento de cocina de primera calidad, adaptándose a la perfección a restaurantes, hoteles, comedores, buffets, bares y cafeterías, entre otros.
- Concebido para mantener comida caliente de manera profesional y a la temperatura óptima.
- Contiene cubetas Gastronorm de 150 mm de profundidad y las tapas correspondientes. Se puede utilizar de manera versátil, ya que permite tener los distintos componentes de un plato por separado, por ejemplo, carne, patatas y salsa.
- Es un aparato eléctrico que calienta un baño de agua en el que se introducen las bandejas GN con los alimentos. El agua se emplea pues como trasmisor del calor y se mantiene por debajo del punto de ebullición a una temperatura máxima constante de 95°C, de manera que los alimentos conserven su textura y sabor.
- La temperatura seleccionada se alcanza rápidamente mediante potentes resistencias que posibilita un mantenimiento eficiente y constante entre 50°C y 95°C, gracias a su termostato automático.
- Construcción robusta con un diseño atemporal. También sobresale por su manejo intuitivo y sencillo.
- Está fabricado en acero inoxidable de alta calidad, lo que posibilita una limpieza rápida y cómoda, otorgando además una larga vida útil al conjunto. Asimismo, el seno se rellena y vacía de manera muy sencilla gracias a su grifo de vaciado.

# Línea PEKÍN

La mejor preparación para el mañana es dar hoy lo mejor de ti.  
H. Jackson Brown Jr.

## Baños María



**PRODUCTO SIMILAR**  
Consulte Página **190**



BM-1/4



BM-1/3

### Baño María Cubeta GN1

MODELO	CUBETAS GN	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
BM-1/3	3 UDS. GN1/3 - 150	1	230	340x570x260	231
BM-1/4	4 UDS. GN1/4 - 150	1	230	340x570x260	263

### Características Técnicas

- Este tipo de aparatos para mantener el calor resultan la elección perfecta para el equipamiento de cocina de primera calidad, adaptándose a la perfección a restaurantes, hoteles, comedores, buffets, bares y cafeterías, entre otros.
- Concebido para mantener comida caliente de manera profesional y a la temperatura óptima.
- Contiene cubetas Gastronorm de 150 mm de profundidad y las tapas correspondientes. Se puede utilizar de manera versátil, ya que permite tener los distintos componentes de un plato por separado, por ejemplo, carne, patatas y salsa.
- Es un aparato eléctrico que calienta un baño de agua en el que se introducen las bandejas GN con los alimentos. El agua se emplea pues como trasmisor del calor y se mantiene por debajo del punto de ebullición a una temperatura máxima constante de 95°C, de manera que los alimentos conserven su textura y sabor.
- La temperatura seleccionada se alcanza rápidamente mediante potentes resistencias que posibilita un mantenimiento eficiente y constante entre 50°C y 95°C, gracias a su termostato automático.
- Construcción robusta con un diseño atemporal. También sobresale por su manejo intuitivo y sencillo.
- Está fabricado en acero inoxidable de alta calidad, lo que posibilita una limpieza rápida y cómoda, otorgando además una larga vida útil al conjunto. Asimismo, el seno se rellena y vacía de manera muy sencilla gracias a su grifo de vaciado.



**BMSM-211-S**  
Baño María sobremesa sin agua.



**BMSM-211**  
Baño María sobremesa con agua.

### Baños maría sobremesa

- Los baños María permiten el mantenimiento de la temperatura de los alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas soldada en el sobre, formando una pieza compacta.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Cable con clavija de toma de tierra.
- Incorpora panel de mandos en una situación protegida de los golpes, con interruptor, piloto y termostato de regulación.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación.
- Incorpora pies de altura regulable.
- Sistema de funcionamiento con agua (BMSM)
  - Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
  - En el frontal incorpora un grifo para el vaciado de la cuba.
  - Diseñados para recibir cubetas GN 1/1 profundidad 200 mm o subdivisiones.
  - Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.
- Sistema de funcionamiento sin agua (BMSM-S)
  - Resistencias blindadas y protegidas mediante rejilla de acero inoxidable.
  - Diseñados para recibir cubetas GN 1/1 profundidad 150 mm o subdivisiones.



Calefacción de la cuba con resistencias de silicona (Modelos BMSM).



Cuba embutida y esquinas Redondeadas



Alojan cubetas GN 1 / 1 o subdivisiones.

### Baños maría sobremesa con agua

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Capacidad GN1/1 Profundidad 200mm	P.V.P. Euros €
BMSM-111	<b>19004916</b>	430 x 600 x 330	700	230/1N/50 Hz	1	<b>737,00</b>
BMSM-211	<b>19005015</b>	755 x 600 x 330	1400	230/1N/50 Hz	2	<b>1.074,00</b>
BMSM-311	<b>19005121</b>	1065 x 600 x 330	2100	230/1N/50 Hz	3	<b>1.379,00</b>

### Baños maría sobremesa sin agua

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Capacidad GN1/1 Profundidad 200mm	P.V.P. Euros €
BMSM-111-S	<b>19005048</b>	430 x 600 x 330	1	700	230	<b>670,00</b>
BMSM-211-S	<b>19005056</b>	755 x 600 x 330	2	800	230	<b>790,00</b>
BMSM-311-S	<b>19005103</b>	1065 x 600 x 330	3	1200	230	<b>973,00</b>

### Baño maría sobremesa compacto sistema de funcionamiento con agua



**BMSM-1/1170-E**

- Baño María compacto de sobremesa de tamaño reducido.
- Doble pared.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencia colocada en la parte inferior de la cuba.
- Termostato de control con una temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Modelo sin grifo.
- Diseñado para recibir cubetas GN 1/1 profundidad 170 mm o subdivisiones.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación.
- Incorpora pies de altura regulable.
- Importante: al poner en marcha el Baño María, la cuba siempre debe contener agua.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
BMSM-1/1 170-E	<b>19046783</b>	325 x 530 x 240	1500	230/1N/50 Hz	<b>584,00</b>



**MBMR-411**



Mueble baño María con reserva inferior caliente.

## Muebles baño maría con reserva

- Modelos con reserva inferior caliente (aire forzado) o neutra.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- La regulación y control de la temperatura del baño María se realiza mediante termostato y termómetro analógico. En modelos con reserva caliente, la temperatura de la reserva se controla mediante un termostato independiente.
- Puertas correderas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Grifos para la entrada y desagüe del agua incorporados.
- Patas robustas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 162 a 167)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.

## Muebles baño maría con reserva caliente

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 1/1 Profundidad 200 mm	Tipo Reserva	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
MBMR-311	<b>19006612</b>	1200 x 700 x 850	3	caliente	3500	230/1/N - 50/60Hz	<b>3.555,00</b>
MBMR-411	<b>19007672</b>	1500 x 700 x 850	4	caliente	3500	230/1/N - 400-3N - 50/60Hz	<b>3.825,00</b>
MBM-311	<b>19006528</b>	1200 x 700 x 850	3	neutra	2100	230/1/N - 50/60Hz	<b>2.161,00</b>
MBM-411	<b>19007571</b>	1500 x 700 x 850	4	neutra	2100	230/1/N - 50/60Hz	<b>2.396,00</b>



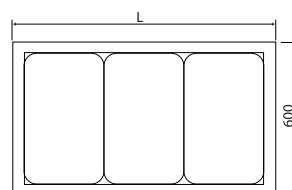
**BMSR-311**  
(cubetas no incluidas)

## Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

- Las mesas baño María permiten la conservación de los alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Cuba embutida para cubetas GN de 200 mm de profundidad, con esquinas redondeadas soldada en el sobre, formando una pieza compacta.
- En la parte inferior incorpora un estante liso.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para cuando está desenchufado de la red.
- Incorpora panel de mandos, en una situación protegida de los golpes, con interruptor, piloto y termostato de regulación.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- En el extremo inferior de la cuba incorpora un grifo para el vaciado de la cuba.
- Cubetas Gastronorm no incluidas en dotación. (ver página 163 a 168)
- Importante: al poner en marcha el baño María, la cuba siempre debe contener agua.



Profundidad máxima de cubetas 200 mm.



## Mesas baño maría sistema de funcionamiento con agua

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	L (mm)	Capacidad GN 1/1	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
BMSR-311	<b>19003460</b>	1075 x 600 x 850	956	3 GN 1/1	2100	230	<b>2.193,00</b>
BMSR-411	<b>19007977</b>	1400 x 600 x 850	1281	4 GN 1/1	2100	230	<b>2.414,00</b>

## MUEBLES BAÑO MARÍA

- Fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado satinado.
- Encimeras con cantos frontales de 50mm en punto redondo, totalmente soldados.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas sanitarias, para cubetas GN de hasta 150 mm de profundidad (modelos húmedos) o de 200 mm (modelos secos). Bandejas no incluidas.
- Temperatura de la cuba regulable +50°C/+90°C.
- Aislamiento mediante poliuretano ecológico ignífugo
- Puertas correderas suspendidas de deslizamiento suave mediante guía con rodamientos de bolas.
- Patas robustas y regulables en altura mediante rosca oculta.
- Panel de control con termómetro-termostato digital e interruptor luminoso, con protección térmica de seguridad.
- Tensión monofásica 230V/50Hz (excepto modelos MBMN-225 y MBMR-225: trifásica 400V/50Hz).

## Modelos con reserva caliente:

- Calefacción interior por resistencias ventiladas fácilmente extraíbles.
- Máxima eficiencia energética gracias al aislamiento integral por doble pared y fibra de vidrio, tanto en mueble como en puertas.
- Panel de control con interruptor de marcha luminoso y termómetro/termostato digital regulable.

## MUEBLES BAÑO MARÍA HÚMEDOS

- Calentamiento de la cuba por resistencias de silicón que mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Grifos de entrada de 1/2" y desagüe de 3/4" incorporados, con mecanismo de bola y tubo rebosadero desmontable.

## BAÑO MARÍA HÚMEDO CON RESERVA NEUTRA



## BAÑO MARÍA HÚMEDO CON RESERVA CALIENTE



Modelo	Bandejas	Dimensiones	Potencia	P.V.P. (€)
MBMN-120	3 GN 1/1-200	1200x700x850	2000 W	<b>2.746</b>
MBMN-160	4 GN 1/1-200	1600x700x850	3000 W	<b>3.219</b>
MBMN-200	5 GN 1/1-200	2000x700x850	3000 W	<b>3.957</b>
MBMN-225	6 GN 1/1-200	2250x700x850	4000 W	<b>4.427</b>

Modelo	Bandejas	Dimensiones	Potencia	P.V.P. (€)
MBMR-120	3 GN 1/1-200	1200x700x850	4100 W	<b>2.960</b>
MBMR-160	4 GN 1/1-200	1600x700x850	5100 W	<b>3.363</b>
MBMR-200	5 GN 1/1-200	2000x700x850	5600 W	<b>4.389</b>
MBMR-225	6 GN 1/1-200	2250x700x850	6600 W	<b>4.546</b>

## MUEBLES BAÑO MARÍA SECOS

- Calentamiento de la cuba por resistencias blindadas, protegidas mediante doble fondo perforado y abatibles para la limpieza.

## BAÑO MARÍA SECO CON RESERVA NEUTRA



## BAÑO MARÍA SECO CON RESERVA CALIENTE



Modelo	Bandejas	Dimensiones	Potencia	P.V.P. (€)
MBSN-120	3 GN 1/1-150	1200x700x850	2000 W	<b>2.667</b>
MBSN-160	4 GN 1/1-150	1600x700x850	2500 W	<b>3.142</b>
MBSN-200	5 GN 1/1-150	2000x700x850	3000 W	<b>3.878</b>
MBSN-225	6 GN 1/1-150	2250x700x850	3000 W	<b>4.348</b>

Modelo	Bandejas	Dimensiones	Potencia	P.V.P. (€)
MBSR-120	3 GN 1/1-150	1200x700x850	4100 W	<b>2.881</b>
MBSR-160	4 GN 1/1-150	1600x700x850	4600 W	<b>3.285</b>
MBSR-200	5 GN 1/1-150	2000x700x850	5600 W	<b>4.310</b>
MBSR-225	6 GN 1/1-150	2250x700x850	5600 W	<b>4.466</b>

## BAÑOS MARÍA DE SOBREMESA

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba totalmente soldada, con cantos redondeados sanitarios.
- Aislamiento mediante poliuretano ecológico ignífugo.
- Diseñadas para cubetas GN de hasta 150mm de profundidad (no incluidas).
- Temperatura de funcionamiento regulable +50°C/+90°C.

- Grifo de desagüe con mecanismo de bola.
- Cuadro de control con termómetro-termostato digital e interruptor luminoso.
- Protección térmica de seguridad mediante clixon.
- Tensión de trabajo 230V monofásica, a 50Hz.

## BAÑO MARÍA SOBREMESA HÚMEDO

- Calentamiento de la cuba por resistencias de silicón que mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Aptos para cubetas GN de hasta 150mm de profundidad (no incluidas).
- Grifo de desagüe de 1/2" con mecanismo de bola y tubo rebosadero desmontable.

## BAÑO MARÍA SOBREMESA CALOR SECO

- Calentamiento de la cuba por resistencias blindadas, protegidas mediante doble fondo perforado y abatibles para la limpieza.
- Aptos para cubetas GN de hasta 100mm de profundidad (no incluidas).



Modelo	Dimensiones	Bandejas	Potencia	P.V.P. (€)
BMMH-2GN	790x650x270	2 GN 1/1-150	1000 W	<b>938</b>
BMMH-3GN	1120x650x270	3 GN 1/1-150	2000 W	<b>1197</b>

Modelo	Dimensiones	Bandejas	Potencia	P.V.P. (€)
BMMS-2GN	790x650x270	2 GN 1/1-100	800 W	<b>735</b>
BMMS-3GN	1120x650x270	3 GN 1/1-100	1200 W	<b>931</b>

## CARROS BAÑO MARÍA

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba totalmente soldada, con cantos redondeados sanitarios.
- Aislamiento mediante poliuretano ecológico ignífugo.
- Temperatura de funcionamiento regulable +50°C/+90°C.
- Cuadro de control con termómetro-termostato digital e interruptor luminoso.
- Protección térmica de seguridad mediante clixon.
- Tensión de trabajo 230V monofásica, a 50Hz.
- 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno.
- Estante inferior incluido.



## CARROS BAÑO MARÍA HÚMEDO

- Calentamiento de la cuba por resistencias de silicón que mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Aptos para cubetas GN de hasta 150mm de profundidad.
- Grifo de desagüe de 1/2" con mecanismo de bola y tubo rebosadero desmontable.

## CARROS BAÑO MARÍA CALOR SECO

- Calentamiento de la cuba por resistencias blindadas, protegidas mediante doble fondo perforado y abatibles para la limpieza.
- Aptos para cubetas GN de hasta 100mm de profundidad (no incluidas).

Modelo	Dimensiones	Bandejas	Potencia	P.V.P. (€)
CBMH-2GN	790x690x945	2 GN 1/1-150	1000 W	<b>1.779</b>
CBMH-3GN	1120x690x945	3 GN 1/1-150	2000 W	<b>2.097</b>
CBMH-4GN	1445x690x945	4 GN 1/1-150	3000 W	<b>2.572</b>
CBMH-5GN	1770x690x945	5 GN 1/1-150	3000 W	<b>3.080</b>

Modelo	Dimensiones	Bandejas	Potencia	P.V.P. (€)
CBMS-2GN	790x690x945	2 GN 1/1-100	800 W	<b>1.621</b>
CBMS-3GN	1120x690x945	3 GN 1/1-100	1200 W	<b>1.803</b>
CBMS-4GN	1445x690x945	4 GN 1/1-100	1600 W	<b>2.242</b>
CBMS-5GN	1770x690x945	5 GN 1/1-100	2000 W	<b>2.735</b>



BAÑOS MARIA/ BAIN-MARIE/ BAIN-MARIE



ES

- Estructura de acero inoxidable
- Equipado con un termostato con temperatura ajustable.
- Ideal para cocción uniforme y mantenimiento en caliente de los alimentos.
- Atención: **la cuba debe estar llena de agua antes de poner en marcha la máquina.**



Grifo de vaciado para descarga de agua.



**Baño maría sin recipientes de Fabricación Europea**  
Bain-marie without containers of European Manufacture

FR

- Stainless steel structure
- Equipped with a thermostat with adjustable temperature.
- Ideal for uniform cooking and keeping food hot.
- Attention: **the tank must be filled with water before starting the machine.**



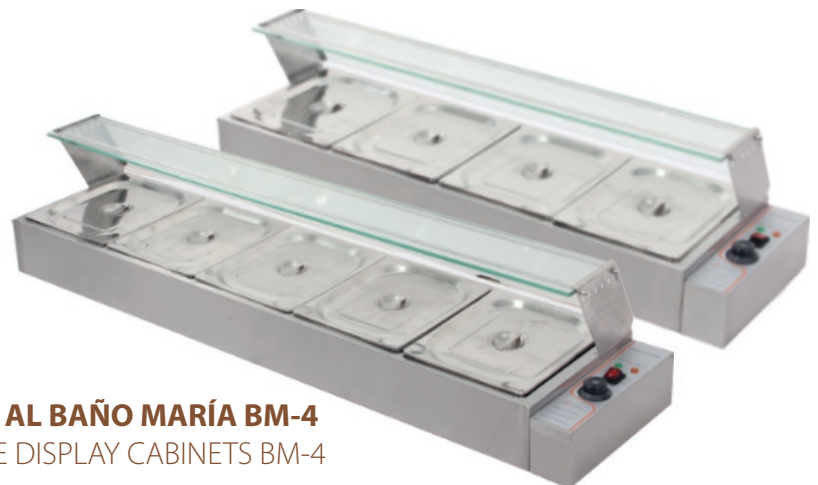
Grifo de vaciado para descarga de agua.



**Baño maría con 3 GN1/3 con tapa**  
Bain-marie with 3 GN1/3 with cover

EN

- cadre en acier inoxydable
- Équipé d'un thermostat à température réglable.
- Idéal pour une cuisson homogène et le maintien au chaud des aliments.
- Attention : **le réservoir doit être rempli d'eau avant de démarrer la machine.**



**VITRINAS AL BAÑO MARÍA BM-4**  
BAIN-MARIE DISPLAY CABINETS BM-4

CÓDIGO CODE	MODELO DESCRIPTION	MEDIDAS DIMENSIONS	PESO WEIGHT	KW POWER	CAPACIDAD ABILITY
1744	Baño maría de Fabricación Europea- Bain-marie European Manufacture	605 x325 x 260	5 Kg.	1,5 kW	3 1/3 GASTRO not included
1757	Baño maría con 3 GN1/3 con tapa BAIN-MARIE DISPLAY CABINETS BM-4	595x350x280	11 Kg.	1,5 kW	3 1/3 GASTRO included
3143	VITRINAS AL BAÑO MARÍA BM-4 BAIN-MARIE DISPLAY CABINETS BM-4	1170x350x315	20 Kg.	1,5 kW	4 1/2 GASTRO included
3144	VITRINAS AL BAÑO MARÍA BM-4 BAIN-MARIE DISPLAY CABINETS BM-4	1435x350x315	25Kg.	1,8 kW	5 1/2 GASTRO included

BAÑOS MARIA/ BAIN-MARIE/ BAIN-MARIE



ES

- Estructura de acero inoxidable
- Equipado con un termostato con temperatura ajustable.
- Ideal para cocción uniforme y mantenimiento en caliente de los alimentos.
- Atención: **la cuba debe estar llena de agua antes de poner en marcha la máquina.**



Grifo de vaciado para descarga de agua.



**Baño maría sin recipientes de Fabricación Europea**  
Bain-marie without containers of European Manufacture

FR

- Stainless steel structure
- Equipped with a thermostat with adjustable temperature.
- Ideal for uniform cooking and keeping food hot.
- Attention: **the tank must be filled with water before starting the machine.**



Grifo de vaciado para descarga de agua.



**Baño maría con 3 GN1/3 con tapa**  
Bain-marie with 3 GN1/3 with cover

EN

- cadre en acier inoxydable
- Équipé d'un thermostat à température réglable.
- Idéal pour une cuisson homogène et le maintien au chaud des aliments.
- Attention : **le réservoir doit être rempli d'eau avant de démarrer la machine.**



**VITRINAS AL BAÑO MARÍA BM-4**  
BAIN-MARIE DISPLAY CABINETS BM-4

CÓDIGO CODE	MODELO DESCRIPTION	MEDIDAS DIMENSIONS	PESO WEIGHT	KW POWER	CAPACIDAD ABILITY
1744	Baño maría de Fabricación Europea- Bain-marie European Manufacture	605 x325 x 260	5 Kg.	1,5 kW	3 1/3 GASTRO not included
1757	Baño maría con 3 GN1/3 con tapa BAIN-MARIE DISPLAY CABINETS BM-4	595x350x280	11 Kg.	1,5 kW	3 1/3 GASTRO included
3143	VITRINAS AL BAÑO MARÍA BM-4 BAIN-MARIE DISPLAY CABINETS BM-4	1170x350x315	20 Kg.	1,5 kW	4 1/2 GASTRO included
3144	VITRINAS AL BAÑO MARÍA BM-4 BAIN-MARIE DISPLAY CABINETS BM-4	1435x350x315	25Kg.	1,8 kW	5 1/2 GASTRO included



● MN300

### Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Patas regulables en altura.


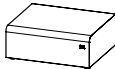
### General Characteristics

Stainless steel (casing).  
Curved lines for easier cleaning.  
Adjustable legs in height.

### Caractéristiques Générales

Corps en acier inoxydable.  
Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.  
Pieds réglables.

## muebles neutros • neutral furniture • meubles neutres

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	p.v.p.
MN300	 <b>Mueble neutro 300</b> Neutral furniture 300 Meuble neutre 300	300x500x235 mm.	6 Kg.	240 €
MN600	 <b>Mueble neutro 600</b> Neutral furniture 600 Meuble neutre 600	600x500x235 mm.	10 Kg.	345 €



● BM300

### Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Grifo desagüe.
- Cubetas NO INCLUIDAS.
- Termostato de trabajo regulable de 30-90° C.
- Termostato de seguridad 120° C.
- Resistencia acero pulido.
- Patas regulables en altura.

### General Characteristics

• Stainless steel casing.  
• Curved lines for easier cleaning.  
• Drain cock.  
• Trays NOT INCLUDED.  
• Adjustable working thermostat of 30-90° C.  
• Safety thermostat 120° C.  
• Electrical resistance of polished steel.  
• Adjustable legs.

### Caractéristiques Générales

• Boîtier en acier inoxydable.  
• Lignes courbes pour faciliter le nettoyage.  
• Robinet de vidange. Bac NON INCLUS.  
• Thermostat de travail réglable de 30-90° C.  
• Thermostat de sécurité 120° C.  
• Résistance électrique de en acier poli.  
• Pieds réglables en hauteur.


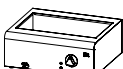
### COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS



BM300

BM600

## baño maría • bain-marie • bain-marie

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
BM300	 <b>Baño María 300</b> Bain-marie 300 Bain-marie 300	300x500x235 mm.	6 Kg.	⚡ 1 KW/ 230 V	345 €
BM600	 <b>Baño María 600</b> Bain-marie 600 Bain-marie 600	600x500x235 mm.	12 Kg.	⚡ 2 KW/ 230 V	635 €



● BMG7504E

### Características Generales

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C. a 90° C.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Cuba GN 1/1, altura 210 mm.
- No se incluyen cubetas.
- Incluye rebosadero

- 🔥 • Encendido automático con llama piloto.
- Quemador de alto rendimiento.

- ⚡ • Resistencia en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad.
- Control de temperatura mediante termostato.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.

### General Characteristics

- Allows fast cooking food.
- Stainless steel body AISI 304.
- Stainless steel tank AISI 304.
- Filling valve included.
- Emptying valve included for cleaning the tank.
- Discharge connectable to general drainage, includes overflow.
- Filters in every drain. MAX-MIN water level indicator.
- Temperature from 0°C to 90° C.
- Includes standard doors.
- Stainless steel legs adjustable.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 1,5 mm.
- GN 1/1 tank, height 210 mm.
- No cuvettes included

- 🔥 • Automatic ignition with pilot flame.
- High performance burner.

- ⚡ • Stainless steel resistance.
- Safety thermostat.
- Power control.
- Metallic pilots LED in function.

### Caractéristiques Générale



- Permet la cuisson rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304, vanne de remplissage incluse.
- Valve de vidange incluse pour le nettoyage de la cuve.
- Drainage connectable au tout-à-égout général, cuvette incluse.
- Filtres dans chaque drain. Indicateur du niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0°C à 90 degrés.
- Thermostat de sécurité.
- Portes standard incluse.
- Contrôle de la puissance.
- Pieds en acier inoxydable réglable.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1,5 mm.
- Réservoir GN 1/1, hauteur 210 mm.
- Cuvettes non incluses.

- 🔥 • Pilotes en metal.
- Brûleurs de haut rendement.

- ⚡ • Résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de sécurité.
- Pilotes en metal.
- Indicateurs LED de fonctionnement.





**baño maría • bain-marie • bain-marie**

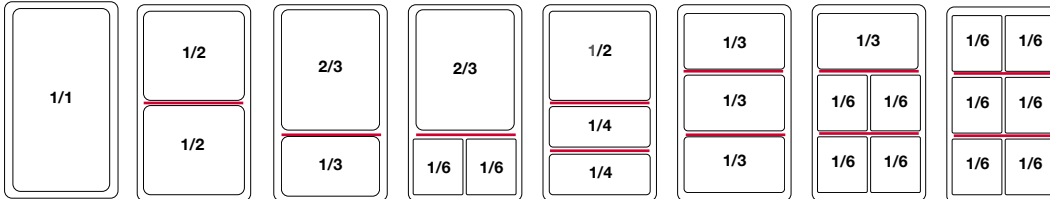
referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
BMG7504E	 <b>Baño María 400 estante</b> Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x750x880 mm.	42 Kg.	 4 KW	3.440	1.795 €

● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

**baño maría • bain-marie • bain-marie**

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
BME7504E	 <b>Baño María 400 estante</b> Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x750x880 mm.	40 Kg.	 2,1 KW / 230 V	1.555€

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS BM7504



con separador cubeta BM400 

separador 

110005579	Separador BM ancho 400	342x25x18 mm	18 €
-----------	------------------------	--------------	------

● **accesorios** ● en pag. 124







● BME9008E



● BMG9004E



### Características Generales comunes

- Permite la cocción rápida de alimentos.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Válvula de llenado incluida.
- Válvula de vaciado incluida para la limpieza de la cuba.
- Descarga conectable a desagüe general, incluye rebosadero.
- Filtros en cada desagüe.
- Indicador MAX-MIN de nivel de agua.
- Temperatura de funcionamiento de 0° C a 90° C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Cubetas no incluidas.
- Cuba GN 4/3 en modelos 400 mm.
- Cuba GN 8/3 en modelos 800 mm.
- Altura de la cuba 170 mm.

-  · Encendido automático con llama piloto.
  - Quemador de alto rendimiento.
-  · Resistencias en acero Inoxidable.
  - Termostato de seguridad.
  - Control de potencia mediante termostato.
  - Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.



### General Characteristics

- Allows fast cooking of food Stainless steel body AISI 304.
- Filling valve included. Drain valve included for the tank cleaning.
- Discharge connectable to a general drain, includes overflow.
- Filters in each drain. Indicator MAX-MIN for water level.
- Operating temperature from 0° C to 90° C degrees.
- Adjustable stainless steel legs.
- Stainless steel worktop AISI 304 thickness 2 mm.
- Includes standard doors. Buckets not included.
- Tank GN 4/3, 170 mm high for 400 models.
- Tank GN 8/3, 170 mm high for 800 models.

-  · Automatic ignition with pilot flame.
  - High performance burner.
-  · Stainless steel resistances.
  - Safety thermostat.
  - Power control by thermostat.
  - Metallic pilots LED operation indicators.





### Caractéristiques Générales

- Permet la cuisson rapide des repas.
- Corps en acier inoxydable AISI 304, vanne de remplissage incluse.
- Soupape de vidange pour le nettoyage de la cuve, incluse.
- Décharge pouvant être raccordée au drain général, y compris le trop-plein.
- Filtres dans chaque drain. Indicateur Niveau d'eau MAX-MIN.
- Température de fonctionnement de 0°C à 90°C degrés.
- Thermostat de sécurité.
- Pieds en acier inoxydable réglables.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm.
- Portes de serie incluses.
- Cuvettes non incluses.
- Réservoir GN 4/3, hauteur 170 mm, pour modèles 400. Réservoir GN 8/3, hauteur 170 mm, pour modèles 800.

-  · Allumage automatique avec flamme pilote.
  - Brûleur haute performance.
-  · Résistances en acier inoxydable.
  - Thermostat de sécurité.
  - Régulation de puissance par régulateur d'énergie.
  - Pilotes LED en metal indicators de fonctionnement.







**baño maría • bain-marie • bain-marie**

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
BMG9004E	 <b>Baño María 400 estante</b> Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x930x880 mm.	50 Kg.	 5 KW	4.300	1.965 €
BMG9008E	 <b>Baño María 800 estante</b> Bain-marie 800 shelf Bain-marie 800 sur étagère	800x930x880 mm.	75 Kg.	 10 KW	8.600	2.675 €

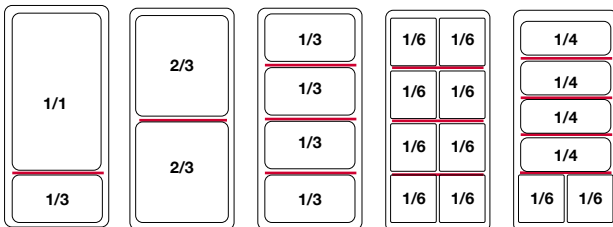
● Las potencias indicadas son para gas natural, consultar para gas butano/propano.

**baño maría • bain-marie • bain-marie**

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
BME9004E	 <b>Baño María 400 estante</b> Bain-marie 400 shelf Bain-marie 400 sur étagère	400x930x880 mm.	47 Kg.	 3 KW / 230V	1.845 €
BME9008E	 <b>Baño María 800 estante</b> Bain-marie 800 shelf Bain-marie 800 sur étagère	800x930x880 mm.	71 Kg.	 6,6 KW / 380V 3 + N	2.455 €

● **accesorios** ● en pag. 124

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS **BM9004**

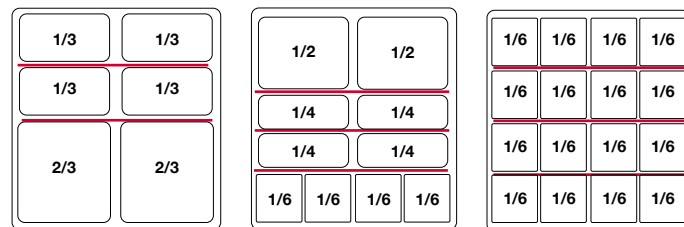


con separador cubeta **BM400**

separador 

110005579	Separador BM ancho 400	342x25x18 mm	18 €
-----------	------------------------	--------------	------

COMBINACIONES POSIBLES DE CUBETAS **BM9008**



con separador cubeta **BM800**

separador 

110005455	Separador BM ancho 800	665x25x18 mm	25 €
-----------	------------------------	--------------	------





**BAÑO MARÍA ELÉCTRICO / CONTENEDORES**  
**ELECTRIC BAIN-MARIE / CONTAINERS**  
**BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE / CONTENEURS**




**COCCIÓN**  
**COOKING**  
**CUISON**

**SERIE 600 EV**  
**600 SERIES EV**  
**SÉRIE 600 EV**

**BAÑO MARÍA ELÉCTRICO / ELECTRIC BAIN-MARIE / BAIN-MARIE ELÉCTRIQUE**

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
<b>SBME60</b> 	400 x 600 x 260 mm	305 x 510 x 170 mm GN 1/1	20	2,5 Kw	220 V II + T	45 Kg	<b>920 €</b>
<b>BME60</b> 	400 x 600 x 850 mm	305 x 510 x 170 mm GN 1/1	20	2,5 Kw	220 V II + T	57 Kg	<b>1.170 €</b>



**CONTENEDORES / CONTAINERS / CONTENEURS**

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Infrarojos Infrared Infrarouge	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
<b>SC60</b> 	400 x 600 x 260 mm	GN 2/3 x 200 mm	-	-	-	16 Kg	<b>680 €</b>
<b>C60</b> 	400 x 600 x 850 mm	GN 2/3 x 200 mm	-	-	-	28 Kg	<b>935 €</b>
<b>SCI60</b> 	400 x 600 x 620 mm	GN 2/3 x 200 mm	1	0,8 Kw	220 V II + T	18 Kg	<b>995 €</b>
<b>CI60</b> 	400 x 600 x 1210 mm	GN 2/3 x 200 mm	1	0,8 Kw	220 V II + T	30 Kg	<b>1.235 €</b>










CUECEPASTAS GAS ELÉCTRICO / GAS ELECTRIC PASTA COOKERS / CUISEURS PÂTES GAZ ÉLECTRIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cesta Basket Panier	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
CPG70 	400 x 750 x 850 mm	2 293 x 158 x 203 mm	27	9,20 Kw 7912 Kcal / h	80 Kg	3.150 €	
CPE70 	400 x 750 x 850 mm	2 293 x 158 x 203 mm	27	9 Kw 400 V III N + T	80 Kg	3.075 €	

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO / ELECTRIC BAIN-MARIE / BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
SBME72 	400 x 750 x 290 mm	305 x 510 x 170 mm GN 1/1	20	2,5 Kw 230 V II + T	28 Kg	1.990 €
BME72 	400 x 750 x 850 mm	305 x 510 x 170 mm GN 1/1	20	2,5 Kw 230 V II + T	40 Kg	2.055 €

CONTENEDORES / CONTAINERS / CONTENEURS



Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Infrarojos Infrared Infrarouge	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
C70 	400 x 750 x 850 mm	G.N. 1/1	-	-	30 Kg	1.090 €
SC70 Sobremesa Countertop A poser 	400 x 750 x 290 mm				28 Kg	965 €
CI70 	400 x 750 x 1220 mm	G.N. 1/1	1	1,2 Kw 220 V II + T	36 Kg	1.380 €
SCI70 Sobremesa Countertop A poser	400 x 750 x 660 mm				34 Kg	1.260 €

**CUECEPASTAS / BAÑO MARÍA / CONTENEDORES**  
**PASTA COOKERS / BAIN-MARIE / CONTAINERS**  
**CUISEURS À PÂTES / BAIN-MARIE / CONTENEURS**


**COCCIÓN**  
**COOKING**  
**CUISSON**

**SERIE 900 EV**  
**900 SERIES EV**  
**SÉRIE 900 EV**



**CUECEPASTAS GAS ELÉCTRICO / GAS ELECTRIC PASTA COOKERS / CUISEURS PÂTES GAZ ÉLECTRIQUE**

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Cesta Basket Panier	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
<b>CPG90</b> 	400 x 900 x 850 mm	3 293 x 158 x 203 mm	40	13,5 Kw	11610 Kcal / h	92 Kg	<b>3.965 €</b>
<b>CPE90</b> 	400 x 900 x 850 mm	3 293 x 158 x 203 mm	40	12 Kw	400 V III N + T	80 Kg	<b>3.780 €</b>

**BAÑO MARÍA ELÉCTRICO / ELECTRIC BAIN-MARIE / BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE**

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
<b>BME20</b> 	400 x 900 x 850 mm	305 x 687 x 170 mm GN 1/1 + GN 1/3	27	2,25 Kw	230 V II + T	70 Kg	<b>2.210 €</b>
<b>SBME20</b> Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	305 x 687 x 170 mm GN 1/1 + GN 1/3	27	2,25 Kw	230 V II + T	60 Kg	<b>1.955 €</b>

**CONTENEDORES / CONTAINERS / CONTENEURS**

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Dimensión Interior Internal Dimension Dimension Intérieur	Infrarojos Infrared Infrarouge	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids	
<b>C90</b> 	400 x 900 x 850 mm	G.N. 1/1	-	-	-	35 Kg	<b>1.115 €</b>
<b>SC90</b> Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 290 mm	G.N. 1/1	-	-	-	25 Kg	<b>945 €</b>
<b>CI90</b> 	400 x 900 x 1220 mm	G.N. 1/1	1	1,2 Kw	220 V II + T	42 Kg	<b>1.440 €</b>
<b>SCI90</b> Sobremesa Countertop A poser	400 x 900 x 660 mm	G.N. 1/1	1	1,2 Kw	220 V II + T	32 Kg	<b>1.320 €</b>



Parilla de varilla de serie en PG de agua

Standard rod grill in PG with water

Gril à tige de série en PG avec eau



Parilla acanalada de serie en PLG de piedra volcánica

Standard grooved grill in volcanic stone PLG

Grille rainurée standard en pierre volcanique PLG

# CALENTADORES alimentos

· Professional use ·



- Mantiene caliente todo tipo de sopas, salsas, consomés y líquidos. Ideal para cantidades grandes.
- Maintenir au chaud tout type de soupes, sauces, consommés, liquides, etc. Idéal pour de grandes quantités.
- Warmhalten aller Arten von Suppen, Saucen, Konsommées, Flüssigkeiten, usw. Ideal für große Mengen.
- Keep all kinds of soups, sauces, consommés, liquids etc hot. Ideal for large amounts.
- Manter quente todo o tipo de sopas, molhos, consomés, líquidos, etc. Ideal para grandes quantidades.

**A**

**Inox 18/10**



**B**



**C**



## Olla calentador sopa PROFESIONAL

Marmite Buffet chaud  
Suppen-und Speisenwärmer  
Soup kettle  
Panela aquecedora de sopa

	Ref	€	U.Venta	
<b>A</b>	69267	269,30	1	Inox 18/10
<b>B</b>	69037	161,60	1	Hierro esmaltado
<b>C</b>	69038	227,80	1	Inox
<b>D</b>	69039	54,00	1	Repuesto (69037-69038)

**Repuesto para las ref.: 69037-69038**  
Replacement for ref.: 69037-69038

**Contenedor sopa Inox 18/10**  
18/10 St. Steel soup container

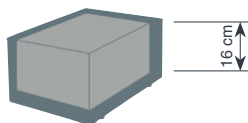
**Capacidad: 10 L / Medidas: Ø24x25 cm**  
Capacity: 10 l / Sizes: Ø24x25 cm



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69267	220-240 V; 50/60 Hz	800 W	30°C - 90°C	11,0 L	Ø33x32 cm	4,50 Kg
69037	220-240 V; 50/60 Hz	400 - 475 W	30°C - 90°C	10,0 L	Ø34,5x36 cm	4,50 Kg
69038	220-240 V; 50/60 Hz	400 - 475 W	30°C - 90°C	10,0 L	Ø34,5x36 cm	4,50 Kg

# BAÑO MARÍA GN 1/1

· Professional use ·



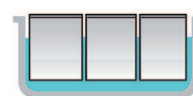
**Combinaciones de cubetas posibles**  
Possible tray options



1 x GN 1/1 - 150



2 x GN 1/2 - 150



3 x GN 1/3 - 150

**Inox 18/10**

## Baño María GN 1/1 150 mm

Bain-marie en inox GN 1/1 150 mm  
Bain Marie, GN 1/1 150 mm, Rostfrei  
St. Steel bain-marie GN 1/1 150 mm  
Banho-maria GN 1/1 150 mm

Ref	€	W	U.Venta
69036	216,90	1300	1



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69036	230 V; 50 Hz	1300 W	85°C	24 L	61,5x39x30 cm	8,50 Kg



# Creperas

Crêpe makers



ELC-82G



Embutición protectora del interior  
Inlay to protect inside

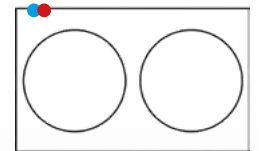
- ▶ Medidas comunes: 50 cm de profundidad x 24 cm de altura. ▶ Diámetro útil de la placa: 350mm. ▶ Calor uniforme en toda la superficie de la placa. ▶ Placa de acero rectificando de 15mm de espesor. ◊ Quemador de estrella de gran rendimiento. ▶ Válvulas de gas con termopar de seguridad. ⚡ Resistencia blindada en acero inoxidable. ▶ Control de la temperatura a través del termostato.
- ▶ Common dimensions: 50 cm depth x 24 height. ▶ Useful diameter of the plate: 350 mm. ▶ Even heat on the entire plate. ▶ Blued steel plate 15 mm thick. ◊ High performance star burner. ▶ Gas valves with safety thermocouple. ⚡ Stainless steel shielded heating element.

**Modelos ELC-EM - Monofásico 230V 50/60Hz**  
ELC-EM Models - Single-phase 230V 50/60Hz

Modelos	Medidas exteriores	Diámetro placa	Kg neto	kW	Kcal/h	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ELC-41 G	40x50x24h	∅ 35	19	5,5	4.675	42x64x41h	22	0,11	702
ELC-82 G	80x50x24h	∅ 35 + ∅ 35	35	11	9.350	96x64x48h	45	0,29	1.207
ELC-41 EM	40x50x24h	∅ 35	20	2,4	-	42x64x41h	23	0,11	701
ELC-82 EM	80x50x24h	∅ 35 + ∅ 35	38	4,8	-	96x64x48h	48	0,29	1.173

Situación conexión  
Connection situation

● Gas 1/2" ● Eléctrico



# Baño maría

Electric bain marie

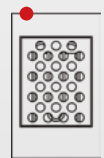


ELBM-31 EM

- ▶ Medidas comunes: 50cm de profundidad x 24 cm de altura. ▶ Termostato de trabajo 30-90°C. ▶ Dotado de grifo de vaciado. ▶ Cubetas **NO INCLUIDAS**. ▶ Resistencia blindada en acero inoxidable. ▶ Plancha inox perforada en el interior.
- ▶ Common dimensions: 50 cm depth x 24 height ▶ Work thermostat 30-90 °C ▶ Equipped with drain tap ▶ Basins **NOT INCLUDED** ▶ Stainless steel shielded heating element. ▶ Perforated stainless steel plate on the inside.

Situación conexión  
Connection situation

● Eléctrico



Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg neto	kW	Medidas embalaje	Kg bruto	m <sup>3</sup>	€
ELBM-31 EM	30x50x24h	GN 1/2 x 15h	8	0,9	37x64x35h	10	0,08	687

**Monofásico 230V 50/60 Hz**  
Single-phase 230V 50/60 Hz

# BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

## GAMA 550



### **Mod. BM-25**

#### **Baños María eléctricos**

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación por termostato de 0° a 90°.
- Grifo de desagüe.
- Húmedo con posibilidad de seco.
- Patas regulables en altura.
- **Cubetas no incluidas.**

# BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

## GAMA 550

### BMS-15



BAÑO MARIA ELÉCTRICO  
DIMENSIONES: 350X550X290 mm  
POTENCIA TOTAL 1 KW 220V  
CUBETAS RECOMENDADAS 1-1/3 y 2-1/4  
**PVP 508 €**

### BMS-25



BAÑO MARIA ELÉCTRICO  
DIMENSIONES: 700X550X290 mm  
POTENCIA TOTAL 1+1 KW 220V  
CUBETAS RECOMENDADAS 2-1/3 2-1/4 y 1-1/2  
**PVP 669 €**

### BM-15



BAÑO MARIA ELÉCTRICO  
DIMENSIONES: 350X550X850 mm  
POTENCIA TOTAL 1 KW 220V  
CUBETAS RECOMENDADAS 1-1/3 y 2-1/4  
**PVP 1.174 €**

### BM-25



BAÑO MARIA ELÉCTRICO  
DIMENSIONES: 700X550X850 mm  
POTENCIA TOTAL 1+1 KW 220V  
CUBETAS RECOMENDADAS 2-1/3 2-1/4 y 1-1/2  
**PVP 1.565 €**

# BAÑOS MARÍAS ELÉCTRICOS

## GAMA 750



**Mod. BM-17**

### Baños María eléctricos

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación por termostato de 0º a 90º.
- Grifo de desagüe.
- Húmedo con posibilidad de seco.
- Patas regulables en altura.
- **Cubetas no incluidas.**

# BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

## GAMA 750

### BM-17



BAÑO MARIA ELÉCTRICO  
DIMENSIONES: 350X750X850 mm  
POTENCIA TOTAL 1 KW 220V  
**CUBETAS NO INCLUIDAS**  
CUBETAS RECOMENDADAS 1-1/2 y 2-1/3  
**PVP 1.404 €**

### BM-27



BAÑO MARIA ELÉCTRICO  
DIMENSIONES: 700X750X850 mm  
POTENCIA TOTAL 1+1 KW 220V  
**CUBETAS NO INCLUIDAS**  
CUBETAS RECOMENDADAS 4-1/3 2-1/4 y 1-1/2  
**PVP 1.789 €**



# BAÑOS MARÍAS ELÉCTRICOS

## GAMA 900



### **Mod. BM-19**

#### **Baños María eléctricos**

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Regulación por termostato de 0° a 90°.
- Grifo de desagüe.
- Húmedo con posibilidad de seco.
- Patas regulables en altura.
- **Cubetas no incluidas.**

# BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

## GAMA 900

### BM-19



BAÑO MARIA ELÉCTRICO  
DIMENSIONES: 350X900X850 mm  
POTENCIA TOTAL 1 KW 220V II  
CUBETAS RECOMENDADAS 1-1/2 y 4-1/4  
**(CUBETAS NO INCLUIDAS)**  
**PVP 1.560 €**

### BM-29



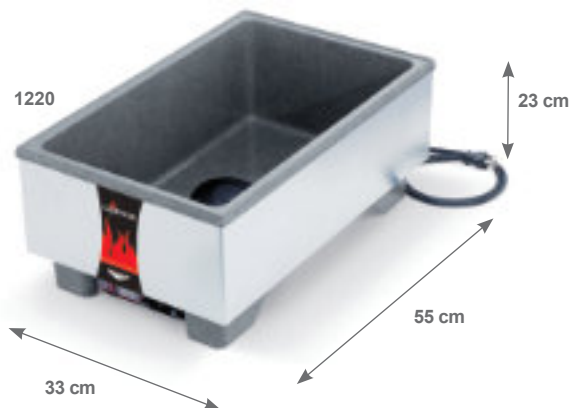
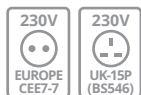
BAÑO MARIA ELÉCTRICO  
DIMENSIONES: 700X900X850 mm  
POTENCIA TOTAL 1 + 1 KW 220V II  
CUBETAS RECOMENDADAS 3-1/3 4-1/4 y 2-1/2  
**(CUBETAS NO INCLUIDAS)**  
**PVP 2.080 €**

**Retermalizador Cayenne® Heat'N'Serve 1/1 Gastronorm /**  
*Rethermalizer Cayenne® Heat'N'Serve full size /*

Appareils de remise en temp. Cayenne® Heat'N Serve 1/1 Gastronorme /  
*Cayenne® Heat'N Serve-Rethermalisierer in Standardgröße*

**72630 / 72550**

CE 1.000 W - 4,3 A  
 230 V



REF	PROFUNDIDAD WELL DEPTH cm	ENCH. PLUG	
72630	16,8	EU	1
72550	16,8	UK	1

**Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato /**

*Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /*

*Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /*

*Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.*

**Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo drenaje /**

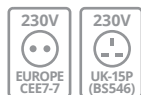
*Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drain valve /*

*Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorm avec robinet de drainage /*

*Wasserbad 1/1 Gastronorm / Wasserbad 1/1 Gastronorm mit Ablasshahn*

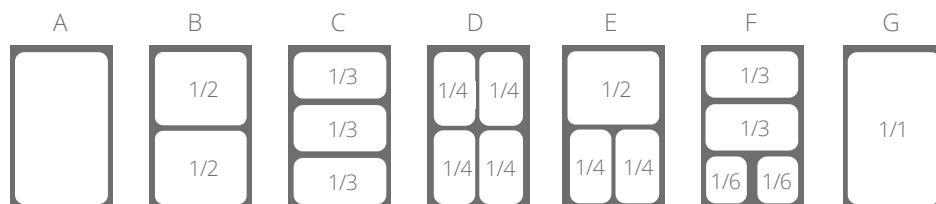
**P15020**

CE



REF	TIPO / TYPE	V	W	Hz	
P15020	A	230	1.200	50/60	1

**Sin cubetas /**  
*Without bags /*  
*Sans bacs /*  
*Ohne Behälter*



Max H 100 mm

# SERIE 750



## PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		BME-71/M	BME-71/S	CPG-71
<b>PVP</b>	€	2.355	2.760	4.395
<b>Dimensiones equipo</b> Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 x 750 x 280	400 x 750 x 900	400 x 750 x 900
<b>Dimensiones cuba</b> – Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen	mm	307 x 510 x 200	307 x 510 x 200	305 x 345 x 320
<b>Litros</b> – Litres – Litres – Liter	ltr	23	23	21
<b>Cubetas recomendadas</b> Recommended kegs – Cuvettes conseillé – Empfohlene Behälter	gn	1 x 1/2 + 2 x 1/4	1 x 1/2 + 2 x 1/4	2 x 1/3
<b>Potencia a gas – Consumos – Presión nominal</b> Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw GLP Kg/h – 37 mbar	–	–	9.50 0.74
	kw GLP Kg/h – 50 mbar	–	–	11.00 0.85
	kw GN Nm³/h – 20 mbar	–	–	11.00 1.16
<b>Resistencias</b> – Electric elements – Résistances – Widerstände	nº x kw	2 x 1.50	2 x 1.50	–
<b>Potencia eléctrica</b> Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	3.00	3.00	–
<b>Voltaje</b> Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	220V. I + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz	–
<b>Dimensiones con embalaje</b> Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	450 x 800 x 690	450 x 800 x 1.100	450 x 800 x 1.150
<b>Volumen</b> Volume – Volume – Spannung	m³	0.25	0.40	0.41
<b>Peso bruto</b> Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	31	50	78
<b>Peso neto</b> Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	23	46	62
<b>Detalles técnicos</b> – Technical details – Détails techniques – Technische details				
<b>Espesor cuba (mm)</b> Tank thickness – Épaisseur du cuve – Tankdicke	mm	1.5	1.5	1.5
<b>Remate de chimenea</b> Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe			
<b>Quemadores</b> Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	–	–	Inox
<b>Grifo de llenado y vaciado</b> Filling and drain tap – Robinet de remplissage et d'évacuation – Einfüll- und Entleerhahn	●/○	●	●	●
<b>Puerta tirador cromado</b> Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff	●/○	○	○	●
<b>Equipamiento opcional</b> – Optional – En option – Optionaler				
<b>Kit de patas para encimera</b> Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000 40,70 €	–	
<b>Voltaje</b> Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz		–	
<b>Pasamanos cromado</b> Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf			105 €	
<b>Pasamanos dorado</b> Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf			115 €	
<b>Pasamanos dorado envejecido</b> Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf			115 €	
<b>Kit mando y señalización dorados</b> Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit			–	70174000 45 €
<b>Kit mando y señalización dorado envejecido</b> Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit			–	70175000 45 €
<b>Color frontal (01-superior/02-inferior)</b> Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01 79,20 €		COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €
<b>Puerta tirador cromado</b> Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	70316000 185 €	●
<b>Puerta tirador dorado</b> Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–		70317000 185 €
<b>Puerta tirador dorado envejecido</b> Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–		70318000 185 €
<b>Kit ruedas (2 con + 2 sin freno)</b> Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–		50163000 205 €

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.



PROFESSIONAL LINE

CPE-71	MF-71/M	MF-71/S
5.045	2.690	3.060
400 × 750 × 900	400 × 750 × 280	400 × 750 × 900
305 × 345 × 320	325 × 530 × 150	325 × 530 × 150
21	33	33
2 × 1/3	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
2 × 5.25	2 × 0.50	2 × 0.50
10.50	1.00	1.00
380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz
450 × 800 × 1.150	940 × 450 × 1.120	940 × 450 × 1.120
0.41	0,48	0,48
78	40	52
62	30	42
1.5	1.2	1.2
-	-	-
●	○	○
●	○	○
-	00152000 40,70 €	-
220V. III + T 50/60 hz	-	-
	105 €	-
	115 €	-
	115 €	-
62545000 45 €	-	-
62546000 45 €	-	-
COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	COLOR01 79,20 €	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €
●	-	70316000 185 €
70317000 185 €	-	70317000 185 €
70318000 185 €	-	70318000 185 €
50163000 205 €	-	50163000 205 €



# SERIE 750

## CUECE PASTAS

### PASTA COOKER / CUISEUR À PÂTES / PASTAKOCHER

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
58400068	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/3 Basket / Panier / Pasta-Korb	CPG-71 CPG-91	103 €
58400082	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/6 Basket / Panier / Pasta-Korb	CPG-71 CPG-91	78 €

## BAÑOS MARÍA

### BAINS MARIE / BAINS MARIE / WASSERBÄDER

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
22100055	SOPORTE CUBETAS L = 260 × 23 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BME-91/M. BME-71/M... BM-65/E (2 unidades / units / unités / einheiten).	6 €
22600016	SOPORTE CUBETAS L = 322 × 50 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BME-71/M.	17 €
23100017	SOPORTE CUBETA Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter	BM-1100/E (2 unidades / units / unités / einheiten).	17 €
23300007	SOPORTE CUBETA L = 328 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-65/E.	17 €
23900008	SOPORTE CUBETA L = 355 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-45/E.	17 €
23900009	SOPORTE CUBETA L = 164 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-45/E (2 unidades / units / unités / einheiten).	14 €
23200013	CUBETA GN 1/9 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E.	24 €
23200014	TAPA CUBETA GN 1/9 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-45/E.	14 €
23200012	CUBETA GN 1/6 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E.	22 €
22100044	CUBETA GN 1/6 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M	29 €
22100045	TAPA CUBETA GN 1/6 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M	14 €
22100046	CUBETA GN 1/4 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E	31 €
23300010	CUBETA GN 1/4 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E	29 €
22100047	TAPA CUBETA GN 1/4 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E	17 €
22100048	CUBETA GN 1/2 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E	41 €
22100049	TAPA CUBETA GN 1/2 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E	21 €

# SERIE 900



## PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		BME-91/M	BME-91/S	CPG-91
<b>PVP</b>	€	2.460	3.025	4.645
<b>Dimensiones equipo</b> – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	400 × 900 × 900
<b>Dimensiones cuba</b> Tank dimensions – Dimensions cuve – Beckenabmessungen	mm	307 × 685 × 200	307 × 685 × 200	305 × 500 × 320
<b>Litros</b> – Litres – Litres – Liter	ltr	29	29	32
<b>Cubetas recomendadas</b> Recommended kegs – Cuvettes conseillé – Empfohlene Behälter	gn	1 × 1/2 + 2 × 1/4 + 2 × 1/6	1 × 1/2 + 2 × 1/4 + 2 × 1/6	3 × 1/3
<b>Potencia a gas – Consumos – Presión nominal</b> Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	–	–	9.50
	GLP Kg/h – 37 mbar	–	–	0.74
	kw	–	–	11.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	–	–	0.85
	kw	–	–	11.00
	GN Nm <sup>3</sup> /h – 20 mbar	–	–	1.16
<b>Resistencias</b> – Electric elements – Résistances – Widerstände	n° × kw	2 × 1.50	2 × 1.50	–
<b>Potencia eléctrica</b> Electric power – Puissance électrique – Elektrische energie	kw	3.00	3.00	–
<b>Voltaje</b> Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	220V. I + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz	–
<b>Dimensiones con embalaje</b> Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 440 × 690	920 × 450 × 1.120	950 × 450 × 1.200
<b>Volumen</b> – Volume – Volume – Spannung	m <sup>3</sup>	0.29	0.48	0.51
<b>Peso bruto</b> – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	50	55	84
<b>Peso neto</b> – Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	32	51	71
<b>Detalles técnicos</b> – Technical details – Détails techniques – Technische details				
<b>Espesor cuba (mm)</b> Tank thickness – Épaisseur du cuve – Tankdicke	mm	1.5	1.5	1.5
<b>Remate de chimenea</b> Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe			
<b>Quemadores</b> Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	–	–	Inox
<b>Grifo de llenado y vaciado</b> Filling and drain tap – Robinet de remplissage et d'évacuation – Einfüll- und Entleerhahn	●/○	●	●	●
<b>Puerta tirador cromado</b> Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff	●/○	○	○	●
<b>Equipamiento opcional</b> – Optional – En option – Optionaler				
<b>Kit de patas para encimera</b> Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit		00152000 40,70 €		–
<b>Voltaje</b> Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz		–	
<b>Pasamanos cromado</b> Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf			105 €	
<b>Pasamanos dorado</b> Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf			115 €	
<b>Pasamanos dorado envejecido</b> Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf			115 €	
<b>Kit mando y señalización dorados</b> Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit			–	70174000 45 €
<b>Kit mando y señalización dorado envejecido</b> Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit			–	70175000 45 €
<b>Color frontal (01-superior/02-inferior)</b> Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		COLOR01 79,20 €		COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €
<b>Puerta tirador cromado</b> Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff		–	70316000 185 €	●
<b>Puerta tirador dorado</b> Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff		–	70317000 185 €	
<b>Puerta tirador dorado envejecido</b> Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff		–	70318000 185 €	
<b>Kit ruedas (2 con + 2 sin freno)</b> Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)		–	50163000 205 €	



PROFESSIONAL LINE

CPE-91	MF-91/M	MF-91/S
5.245	2.970	3.385
400 × 900 × 900	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900
305 × 500 × 320	325 × 530 × 150	325 × 530 × 150
32	33	33
3 × 1/3	–	–
–	–	–
–	–	–
–	–	–
2 × 5.25	2 × 0.50	2 × 0.50
10.50	1.00	1.00
380V. III + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz	220V. I + N + T 50/60 hz
950 × 450 × 1.200	950 × 450 × 1.120	950 × 450 × 1.120
0.51	0.48	0.48
84	45	57
71	35	47
1.5	1.2	1.2
–	–	–
●	○	○
●	○	○
–	00152000 40,70 €	–
220V. III + T 50/60 hz		
	105 €	
	115 €	
	115 €	
625045000 45 €		–
625046000 45 €		–
COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €	COLOR01 79,20 €	COLOR01 – 79,20 € COLOR02 – 113,30 €
●	–	70316000 185 €
70317000 185 €	–	70317000 185 €
70318000 185 €	–	70318000 185 €
50163000 205 €	–	50163000 205 €





# SERIE 900

## CUECE PASTAS

### PASTA COOKER / CUISEUR À PÂTES / PASTAKOCHER

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
58400068	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/3 Basket / Panier / Pasta-Korb	CPG-71 CPG-91	103 €
58400082	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/6 Basket / Panier / Pasta-Korb	CPG-71 CPG-91	78 €

## BAÑOS MARÍA

### BAINS MARIE / BAINS MARIE / WASSERBÄDER

Referencia Reference Référence Referenz	Descripción Description Description Beschreibung	Serie o modelo Series or model Série ou modèle Serie oder Modell	Precio Price Prix Preis
22100055	SOPORTE CUBETAS L = 260 × 23 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BME-91/M. BME-71/M... BM-65/E (2 unidades / units / unités / einheiten).	6 €
22600016	SOPORTE CUBETAS L = 322 × 50 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BME-71/M.	17 €
23100017	SOPORTE CUBETA Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter	BM-1100/E (2 unidades / units / unités / einheiten).	17 €
23300007	SOPORTE CUBETA L = 328 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-65/E.	17 €
23900008	SOPORTE CUBETA L = 355 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-45/E.	17 €
23900009	SOPORTE CUBETA L = 164 Holder for kegs / Support pour cuvettes / Halterung Wasserbehälter L	BM-45/E (2 unidades / units / unités / einheiten).	14 €
23200013	CUBETA GN 1/9 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E.	24 €
23200014	TAPA CUBETA GN 1/9 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-45/E.	14 €
23200012	CUBETA GN 1/6 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E.	22 €
22100044	CUBETA GN 1/6 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M	29 €
22100045	TAPA CUBETA GN 1/6 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M	14 €
22100046	CUBETA GN 1/4 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E	31 €
23300010	CUBETA GN 1/4 F-100 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-45/E	29 €
22100047	TAPA CUBETA GN 1/4 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E	17 €
22100048	CUBETA GN 1/2 F-150 Keg / Cuvette / Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E	41 €
22100049	TAPA CUBETA GN 1/2 Cover / Couvercle / Abdeckung Wasserbehälter	BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M BM-1100/E	21 €



## Baños maría

### Baños maría sobremesa o sobre carro

- Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304, 18/10.
- Termostato digital regulable 30°-90°C.
- Cubetas no incluidas.



#### BAÑO MARÍA SOBREMESA

Para cubetas GN 1/1 de 150mm.  
Calentamiento con resistencia de 2.000W.  
Equipados con grifo descarga.

		PVP
5841111	Baño maría sobremesa BMS-111 - 1xGN 1/1 590x430x300 - 230/50-60/1	949€
5841211	Baño maría sobremesa BMS-211 - 2xGN1/1 - 700x580x300 - 230/50-60/1	1.119€
5841311	Baño maría sobremesa BMS-311 - 3xGN1/1 - 1.050x580x300 230/50-60/1	1.355€

#### Opcional

- Cubetas gastronorm.

#### BAÑO MARÍA SOBRECARRO



Baño maría sobre carro para cubetas GN.

Calentamiento con resistencia de 2.000W.

- Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304, 18/10.
- Cuba de doble pared.
- 4 ruedas pivotantes de goma gris, dos de ellas con freno, de Ø125mm.

		PVP
5845111	Baño maría sobre carro BMC-111 - 1xGN1/1 - 710x450x900 - 230/50-60/1	1.238€
5845211	Baño maría sobre carro BMC-211 - 2xGN1/1 - 710x640x900 - 230/50-60/1	1.439€
5845311	Baño maría sobre carro BMC-311 - 3xGN1/1 - 1200x640x900 - 230/50-60/1	1.731€
5845411	Baño maría sobre carro BMC-411 - 4xGN1/1 - 1500x640x900 - 230/50-60/1	1.881€

#### Opcional

- Cubetas gastronorm.





# BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK



BM-S



BM-L

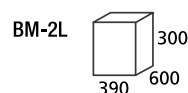
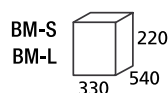


BM-2L

## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK SIMPLE

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-S	NO	GN1/1 150	1,5	9	190
BM-L	SI	GN1/1 150	1,5	9	209
BM-2L	SI	GN1/1 200	1,5	13	298

PORTES PAGADOS



2/3 + 1/3



1/2 + 1/4 + 1/4

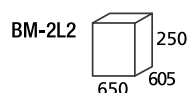


3 x 1/3

## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK DOBLE

MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-2L2	SI	GN1/1 150	1,5+1,5	19	733

PORTES PAGADOS



## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Modelo BM-2L cuba embutida de doble pared.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Patas en plástico.



BM-2L2

## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Termostato regulable hasta 90°C.
- Interruptor de puesta en marcha luminoso.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Grifo con sistema de seguridad.
- Patas en goma.
- Voltaje 230V/50Hz.



# BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO Y BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE



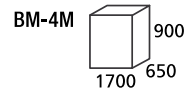
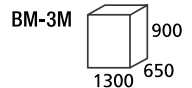
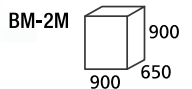
BM-2M



BM-3M



BM-4M



## BAÑO MARÍA CON CARRO

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BM-2M	2	2	2 (GN1/1 200)	1,4	39	1.757
BM-3M	3	3	3 (GN1/1 200)	2,1	54	2.390
BM-4M	4	4	4 (GN1/1 200)	2,8	69	3.022

PORTES PAGADOS



BMAC-2M

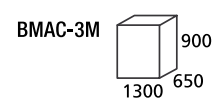
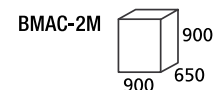


BMAC-3M

## BAÑO MARÍA CON CARRO Y ARMARIO CALIENTE

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
BMAC-2M	2	3	2 (GN1/1 200)	2,4	52	2.769
BMAC-3M	3	4	3 (GN1/1 200)	3,1	68	3.692

PORTES PAGADOS



## Características

- Construidas en acero inoxidable.
- Mandos de control en el fondo (parte estrecha).
- Cubas embutidas de doble pared con aislamiento.
- Armarios calientes sin aporte de humedad.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- 4 ruedas, 2 con freno.
- Voltaje 230V/50Hz.



**PLANCHA INDUCCIÓN - PLANCHAS ELÉCTRICAS - BAÑO MARÍA - CHOCOLATERA**

**PLANCHA DE INDUCCIÓN MOD. PI-0351**

- Sistema de calor seguro. Bajo gasto de energía.
- Modo puesta en marcha únicamente al entrar en contacto con el plato.
- Carrocería de acero inoxidable.
- Imprescindible para las operaciones que necesiten precisión y control.
- Superficie de vitro-cerámica de 6mm de espesor.
- Termostato regulable (50-240°C)
- Se puede utilizar con recipientes de diámetro entre 120 - 260 mm.



Código	Modelo	Potencia (W) 230V/50Hz	Dimensiones (mm)	Peso Kg	P.V.P. €
MAPIO0351	PI-0351	3.500	325 x 425 x 100	6,7	345

**PLANCHAS ELÉCTRICAS CROMADAS LISAS**

- Construcción en acero inoxidable.
- Intensidad regulable.
- Temperatura de trabajo 50-270°C.
- Recipiente recoge grasas.
- Una o dos zonas de trabajo independientes según modelo.
- Alimentación 220-240V / 50-60 Hz



**PE-55L (lisa)**



**PE-75L (lisa)**

Código	Modelo	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Área Trabajo (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. €
MAPEO055L	PE-55L	3.000	550x495x245	550x350	28	525
MAPEO075L	PE-75L	4.400	735x530x245	725x400	31	665

- Para otros acabados, acanaladas, mixtas, consultar.

**BAÑO MARÍA CON GRIFO MOD. BM-151**

- Completamente construido en acero inox. 18/10.
- Termostato regulable de 0°C a 85°C.
- Potencia: (230V/50/1) 800 W
- Capacidad de la cuba: 20 litros
- Posibilidades de carga: 1GN 1/1 - 2 GN 1/2 - 3GN 1/3 (Máx. 150 mm profundidad).
- Equipado con fusible de seguridad para evitar sobrecalentamientos.
- Incorpora Grifo desagüe.



Código	Modelo	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. €
MABMO1156	BM-1156	1.200	590 x 340 x 242	8,2	225

**DESHIDRATADOR**

- Dispositivo ideal para secar frutas, verduras, carnes, pescados, etc. El aire caliente distribuido por un ventilador silencioso garantiza un resultado de secado uniforme, sin necesidad para dar la vuelta a las bandejas.
- Carcasa de acero inoxidable. Panel de control digital
- Regulación del tiempo de trabajo de 0 a 24 horas con intervalos de 30 min.
- Regulación de temperatura, rango de 35 a 75°C con intervalos de 5°C.
- Incluye 10 rejillas (400x395mm), la carga máxima por la rejilla es de 0,6 kg.
- La puerta transparente permite observar el proceso de secado.



Código	Modelo	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Capacidad	Peso (Kg)	P.V.P. €
MADHO0310	DH-310	110	430x535x420	10 bandejas		456



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com).

Estaremos encantados de incorporarlas.