



Catálogo de los  
**MANTENEDORES  
DE  
FRITOS**

distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Mantenedores de Fritos](#) 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 Mantenedores de Fritos que forman parte de este catálogo son:

Bartscher	Fainca
Casfri	Granita
Clima Hostelería	Jemi
Edenox	Repagas
Eutron	Romagsa
Fagor	Savemah

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.



	• Cantidad de cubetas	2
	• Capacidad de la cubeta	8 litro(s)
	• Cantidad de cestas	2
	• Medidas cesta	an. 130 x prof. 310 x al. 120 mm
	• Rango de temperatura	140 °C a 190 °C
	• Termostato de seguridad	Sí
	• Grifo de descarga de grasa	Sí
	• Depósito colector de grasa	Sí
	• Zona fría	Sí
	• Elemento calentador	Giratorio
	• Ajuste de altura	850 mm a 910 mm
	• Potencia nominal	14 kW   380-400 V   50/60 Hz
	• Conexión del aparato	3 NAC
	• Medidas	an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm
	• Peso	62 kg

Accesorio

Depósito colector de grasa 12L

- Material: Chapa de acero, Galvanización en caliente, Según DIN EN ISO 1461
- Capacidad: 12 litro(s)
- Indicación importante: Este recipiente sólo está concebido para el transporte y la eliminación de grasas usadas.
- Medidas: an. 355 x prof. 335 x al. 450 mm
- Peso: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096

A150460V PVP\* 209,- €



Filtro para aceite de freír

- Material: Tejido especial
- Margen de temperaturas hasta: 190 °C
- Medidas: an. 250 x prof. 600 x al. 155 mm
- Peso: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986

A101999 PVP\* 189,- €



Filtro de repuesto p. A101999

- Medidas: an. 250 x prof. 250 x al. 1 mm
- Peso: 0,1 kg
- GTIN: 4016098100979

A101901 PVP\* 102,- €

Calentador de patatas fritas 12-150

A114002

PVP\* 259,- €

GTIN 4015613739632



	• Dimensiones de la cubeta, formato GN	1/2 GN
	• Profundidad de la cubeta	150 mm
	• Fuente de calor	Cubeta calefactada
	• Incluye	1 bandeja de goteo extraíble
	• Potencia nominal	0,35 kW   230 V   50-60 Hz
	• Medidas	an. 270 x prof. 350 x al. 220 mm
	• Peso	5,5 kg

Lámpara de calentamiento 12-150

- Material: Acero inoxidable
- Tip de la fuente de calor: Bobina de calentamiento
- Incluye: Material de fijación
- Potencia nominal: 0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Medidas: an. 270 x prof. 335 x al. 505 mm
- Peso: 2,97 kg
- GTIN: 4015613739649

A114003 PVP\* 165,- €



## PLANCHAS ELÉCTRICAS CROMADAS FRY-TOP

MODELO	LARGOxFONDOxALTO	PLANCHA	EUROS
PCL-55	550 x 450 x 240	LISA	340
PCL-75	740 x 500 x 240	LISA	490
PCR-75	740 x 500 x 240	LISA - RANURADA	520



PCL-55

### MODELO PCL-55:

Potencia: 3 kW / 240 V  
 Plancha cocción (mm): 550 (L) x 350 (P)  
 Peso: 23 Kg.  
 Chasis en acero inox.  
 Plancha cromada  
 Temperatura: +50 °C - + 270 °C  
**PLANCHA LISA**



PCL-75

### MODELO PCL-75:

Potencia: 4,4 kW / 240 V  
 Plancha cocción (mm): 735 (L) x 400 (P)  
 Peso: 31 Kg.  
 Chasis en acero inox.  
 Plancha cromada  
 Temperatura: +50 °C - + 270 °C  
**PLANCHA LISA**



PCR-75

### MODELO PCR-75:

Potencia: 4,4 kW / 240 V  
 Plancha cocción (mm): 735 (L) x 400 (P)  
 Peso: 31 Kg.  
 Chasis en acero inox.  
 Plancha cromada  
 Temperatura: +50 °C - + 270 °C  
**PLANCHA 1/2 LISA - 1/2 RANURADA**

## CALENTADOR MANTENEDOR DE FRITOS

MODELO	POTENCIA	LARGO-FONDO-ALTO	CUBETA	EUROS
MFI	1000 W/230 V - 50 Hz	330x560x500	GN 1/1 x 65	310



- Construcción en acero inoxidable
- Equipado con cubeta GN 1/1.
- Infrarrojos

## NUEVOS CALENTADORES MANTENEDORES DE FRITOS SERIE 600 GN 1/1 MAKEXPRES



MODELO	LARGOxFONDOxALTO	LITROS	PESO KG.	CESTAS	POTENCIA W	ALIMENTACIÓN	EUROS
XDF-1	330x620x460	12	6	-	1200W	220V-50 Hz	430
XDF-2	372x640x510	15	8	-	1200W	220V-50 Hz	490



XDF-2



### CARACTERÍSTICAS:

- Construcción en acero inoxidable.
- Equipado con cuba GN 1/1.
- Zonas de calentamiento independientes (2).
- Elementos calefactores ubicados en la parte superior (cerámica, 500W) e inferior (blindado, 700W)
- Bandejas de drenaje perforadas extraíbles para una fácil limpieza.
- Grifo de drenaje ubicado en la bañera, con sistema de seguridad.
- Pies antideslizantes.
- Interruptor ON/OFF.



XDF-1



## Línea PEKÍN

NOVEDADES 2023

### Calentador de Infrarrojos



CW-1/1

#### Calentador Fritos por Radiación de Infrarrojos

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CW-1/1	GN1/1-65	600	220-240	340x570x437	189

#### Características Técnicas

- Calentador de fritos fabricado en íntegramente en acero inoxidable.
- Bandeja GN1/1-65 para recogida de aceite totalmente extraíble.
- Bandeja filtradora de aceite en acero inoxidable.
- Moderno y compacto diseño con una estructura muy resistente y fácil de limpiar.
- Equipado con luz en la parte superior.
- Resistencia blindada.
- Pies de goma antideslizante que procuran la mayor estabilidad sobre la superficie de trabajo, protegiendo ésta contra arañazos y marcas.

## Línea AVEIRO

### Calentador de Infrarrojos



CIGN-1

#### Calentador de Fritos por Radiación de Infrarrojos

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CIGN-1	GN1/1 - 65	1000	230	560x500x330	316

#### Características Técnicas

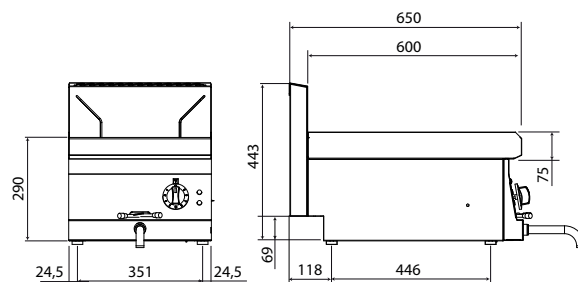
- Construidos en acero inoxidable.
- Equipado con cubeta Gastronorm perforada GN1/1 de 65 mm de altura.
- Calentador de alimentos mediante infrarrojos que mantiene la temperatura de los fritos evitando que se ablanden y se mantengan crujientes.
- Resistencia blindada.
- Pies de goma antideslizante que procuran la mayor estabilidad sobre la superficie de trabajo, protegiendo esta contra arañazos y marcas.



SBME-40 E

### Baño María eléctrico GN 1/1

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con cuba embutida y esquinas redondeadas.
- Capacidad para una cubeta de GN 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones (no se incluye dotación de cubetas).
- Temperatura regulable de 30 a 90 °C, mediante regulador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- El calentamiento se produce mediante resistencias controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad y luces testigo de control.
- Dotación: 2 perfiles divisorios.



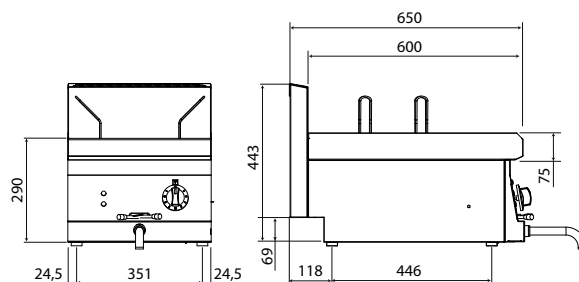
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SBME-40 E	19004864	400 x 650 x 440	15	1,0	1.057,00



SCPE-40 E

### Cocedor de pasta eléctrico

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Modelo de 400 mm de ancho.
- Rejilla interna para apoyar las cestas.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas inoxidables dentro de la cuba, controladas por conmutador de 8 posiciones.
- Tensión (V): 400/3/N - 50/60 Hz.
- Capacidad cuba: 15 litros
- Dotación: 4 cestillos de acero inoxidable de 120 x 160 x 120 mm.



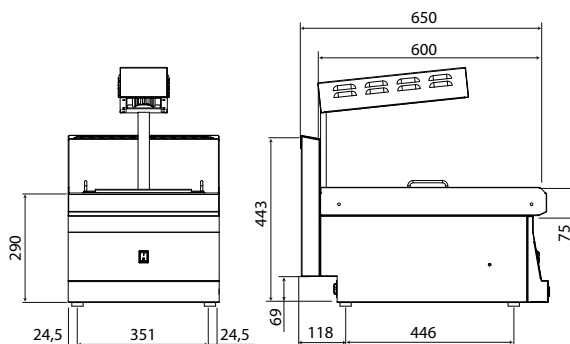
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SCPE-40 E	19004865	400 x 650 x 440	15	6	1.961,00



SCFE-40 E

### Conservador de fritos

- Construido totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Calentamiento mediante 1 resistencia situada en la parte superior de 1 kW controlada por un interruptor.
- Tensión (V): 230/1/N - 50/60 Hz.
- Se suministra una cubeta GN 1/1 de 150 mm de profundidad extraíble, con su correspondiente filtro escurridor fácilmente desmontable para escurrir el aceite.



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	P.V.P. Euros €
SCFE-40 E	19004852	400 x 650 x 440	GN 1/1	1	1.284,00

**Mantenedor De Fritos/** Fried Keeper /Gardien frit



- ES**
- Cuerpo de acero inoxidable.
  - Lámpara Halógena.
  - Patas ajustables.
  - Fácil de limpiar
  - Modelo de sobremesa.
  - Fácil de limpiar, higiénico y duradero
  - Voltaje: 220V / 50Hz;
  - Potencia: 500W
  - Peso: 5,7 Kg

- EN**
- Stainless steel body.
  - Halogen lamp.
  - Adjustable legs.
  - Easy to clean
  - Desktop model.
  - Easy to clean, hygienic and durable
  - Voltage: 220V/50Hz;
  - Power: 500W
  - Weight: 5.7kg

- FR**
- Corps en acier inoxydable.
  - Lampe halogène.
  - Jambes réglables.
  - Facile à nettoyer
  - Modèle de bureau.
  - Facile à nettoyer, hygiénique et durable
  - Tension : 220 V/50 Hz ;
  - Puissance : 500W
  - Poids : 5,7 kg



**Mantenedor De Fritos**  
Fried Keeper


<b>CÓDIGO</b> CODE	<b>MODELO</b> DESCRIPTION	<b>MEDIDAS</b> DIMENSIONS	<b>PESO</b> WEIGHT	<b>CAPACIDAD</b> CAPACITY
6369	Mantenedor De Fritos CW-1/1 CW-1/1 Fried Keeper	570*440*340	5,7 Kg	GN 1/1

# Mantenedor de fritos



## Características generales

- Construido en acero inoxidable, con cuba extraíble de tamaño GN-1/1.
- Filtro escurridor desmontable.
- Elemento de calentamiento cerámico superior, de 1 kW de potencia.
- Interruptor de encendido – paro.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)			DIMENSIONES (mm)	€
		CUBETA	(dm <sup>2</sup> )	SUPERIOR	INFERIOR	TOTAL		
 MF-E605	19080772	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	400x650x290	1.011

# Baño María



## Características generales

- Cuba embutida integrada de acero inoxidable de tamaño GN-1/1, de 150 mm de profundidad.
- Resistencias de silicona ocultas bajo el fondo de la cuba.
- Control termostático de la temperatura de 30 °C a 90 °C.
- Termostato seguridad.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Cubetas no incluidas.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		TAMAÑO	(L)			
 BM-E605	19080577	GN-1/1	15	1,60	400x650x290	1.048





• MF6004S

### Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurren el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Resistencia de cerámica con parábola reflectante.
- Cuba GN con filtro extraíble que facilita el escurrido de alimentos.
- Encimera con rebosadero para evitar la entrada de fluidos al interior del equipo.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.

### General Characteristics





- Electric fried food warmer.
- It preserves and maintains the cooked food maintaining its properties, draining the excess of oil and fat to be served at the right time.
- Body in AISI 304 stainless steel and worktop with fine satin finish.
- Parabola reflecting ceramic resistor.
- GN tank with removable filter for easy food draining.
- Worktop with overflow to prevent fluids entrance to the interior of the equipment.
- Temperature control with energy regulator.
- Metallic LED lights indicators for operation.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

### Caractéristiques Générales

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment.
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée.
- Résistance en céramique avec parabole réfléchissante.
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments.
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie.
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.



• **accesorios** • en pag. 124

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
MF6004S	 Mantenedor de fritos sobremesa 400 Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x600x462 mm.	21 Kg.	 1 KW / 230 V	785 €
MF6004E	 Mantenedor de fritos estante 400 Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x600x1009 mm.	36 Kg.	 1 KW / 230 V	990 €



• MF7504S

### Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurre el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304,
- Encimera con acabado fino satinado.
- Resistencia de cerámica con parábola reflectante.
- Cuba GN con filtro extraíble que facilita el escurrido de alimentos.
- Encimera con rebosadero para evitar la entrada de fluidos al interior del equipo.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.

### General Characteristics

- Electric fried food warmer.
- It preserves and maintains the cooked food maintaining its properties, Draining the excess of oil and fat to be served at the right time.
- Body in AISI 304 stainless steel and worktop with fine satin finish.
- Parabola reflecting ceramic resistor.
- GN tank with removable filter for easy food draining.
- Worktop with overflow to prevent fluids entrance to the interior of the equipment.
- Temperature control with energy regulator.
- Metallic LED lights indicators for operation.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.





### Caractéristiques Générales

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment.
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée.
- Résistance en céramique avec parabole réfléchissante.
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments.
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie.
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.



• **accesorios** • en pag. 124



referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
MF7504S	 Mantenedor de fritos sobremesa 400 Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x750x462 mm.	24 Kg.	 1 KW / 230V	1.050 €
MF7504E	 Mantenedor de fritos estante 400 Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x750x1009 mm.	43 Kg.	 1 KW / 230V	1.350 €



● MF9004E

### Características Generales

- Mantenedor de fritos eléctrico.
- Conserva y mantiene los alimentos ya cocinados sin variar sus propiedades, escurre el exceso de aceite y grasa para ser servidos en el momento oportuno.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con acabado fino satinado.
- Resistencia de cerámica con parábola reflectante.
- Cuba GN con filtro extraíble que facilita el escurrido de alimentos.
- Encimera con rebosadero para evitar la entrada de fluidos al interior del equipo.
- Control de temperatura mediante regulador de energía.
- Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamiento.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales en modelos estante.

### General Characteristics





- Electric fried food warmer.
- It preserves and maintains the cooked food maintaining its properties, draining the excess of oil and fat to be served at the right time.
- Body in AISI 304 stainless steel and worktop with fine satin finish.
- Parabola reflecting ceramic resistor.
- GN tank with removable filter for easy food draining.
- Worktop with overflow to prevent fluids entrance to the interior of the equipment.
- Temperature control with energy regulator.
- Metallic LED lights indicators for operation.
- Height adjustable feet.
- Optional doors on shelf models.

### Caractéristiques Générales

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment.
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée.
- Résistance en céramique avec parabole réfléchissante.
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments.
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie.
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement.
- Pieds réglables en hauteur.
- Portes en option sur les modèles avec étagères.



● **accesorios** • en pag. 124

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
MF9004S	 Mantenedor de fritos sobremesa 400 Fried food warmer top 400 Outils pour friture de table 400	400x930x462 mm.	28 Kg.	 1 KW	1.180 €
MF9004E	 Mantenedor de fritos estante 400 Fried food warmer shelf 400 Outils pour friture sur étagère 400	400x930x1009 mm.	51 Kg.	 1 KW	1.555 €

## FREIDORAS

MÁQUINA	MODELO	GRIFO	DIMENSIONES	DIM CESTO	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------	-------------	-----------	----	---------	-----

## FREIDORAS CESTO ANCHO ESPECIAL



<b>FREIDORA MUEBLE GAS 45</b>	<b>7FPG45</b>	SI	80x73x90	66,5x33,9x7	28		<b>Ver Pag 39</b>
-------------------------------	---------------	----	----------	-------------	----	--	-------------------

*Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería.  
Disponible también en versión electrónica super rápida.*



<b>FREIDORA BANCO ELECTRICA 16 L</b>	<b>XFPBE16</b>	SI	53x46x37	46,5x22,5x10,5	9	400 3F+N	<b>1.100€</b>
--------------------------------------	----------------	----	----------	----------------	---	----------	---------------

<b>FREIDORA BANCO ELECTRICA 30 L</b>	<b>XFPBE30</b>	SI	65x67x37	57x41,5x10,5	18	400 3F+N	<b>1.955€</b>
--------------------------------------	----------------	----	----------	--------------	----	----------	---------------

*Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería.*



<b>FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 16 LIT</b>	<b>XFPME 16</b>	SI	63x60x103	47x25x11	9	400 3F+N	<b>1.490€</b>
---	-----------------	----	-----------	----------	---	----------	---------------

<b>FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 30 LIT</b>	<b>XFPME 30</b>	SI	74x65x103	57x44x11	18	400 3F+N	<b>2.535€</b>
---	-----------------	----	-----------	----------	----	----------	---------------

*Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería*

## MANTENEDOR FRITOS



<b>MANTENEDOR DE FRITOS 1/1 con infrarrojos MFP11</b>	SI	33x56x40	1/1*65 h	1	230 F+N	<b>395€</b>
---	----	----------	----------	---	---------	-------------

*Cuba inferior neutra*

## FREIDORAS PARA CHURROS



<b>FREIDORA CHURROS GAS 30 LIT</b>	<b>FCHG30</b>		80x80x85		25		<b>5.990€</b>
------------------------------------	---------------	--	----------	--	----	--	---------------

<b>FREIDORA CHURROS ELEC 30 LIT</b>	<b>FCHRE30</b>		80x90x85		15	400 3F+N	<b>6.130€</b>
-------------------------------------	----------------	--	----------	--	----	----------	---------------

*Construidas en acero inoxidable 304. Homologadas para uso interior.*



<b>DOSIFICADOR PARA CHURROS 2 LIT + SOPORTE SUJECIÓN</b>							<b>CONSULTAR</b>
--	--	--	--	--	--	--	------------------

## MICROONDAS



<b>MICROONDAS INOX GRILL</b> Plato giratorio	<b>B620</b>		49x40x28		1,4	230 F+N	<b>348€</b>
--	-------------	--	----------	--	-----	---------	-------------

*1 Magnetron. 23 litros. Plato giratorio, ø 27 cm. Dimensiones internas 315x315x200.*

*4 funciones con 8 opciones. Temporizado hasta 30'. Aviso acústico al finalizar el tiempo impostado.*



<b>PROFESIONAL 2/3 ANALOGICO</b>	<b>G1830</b>		49x55 (64)x40		1,4-2,8	230 F+N	<b>1.498€</b>
----------------------------------	--------------	--	---------------	--	---------	---------	---------------

*3 niveles de potencia, plato fijo. 20 programas de memoria. 3 fases por programa. Interior y exterior de acero. Luz interior.*

*Timer de 99 minutos. Estante para 2º nivel en dotación. 2 magnetrones. 30 litros. Dimensiones de la cámara 37x37x22 (19 boca).*



*Apto para cubetas GN 2/3.*

**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



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 €







## FREIDORAS **SERIE TF**



Mod. TF5

- Totalmente construida en acero inox
- Cuba embutida en una pieza, sin soldaduras, con ángulos redondeados
- Con grifo de vaciado (salvo mod. TF-3)
- Chasis y cuba desmontables para facilitar la limpieza
- Diálogo sistema para un rendimiento máximo (salvo mod. TF-3)
- Termostato de seguridad con botón de rearme
- Modelos encastrables no varia precio
- SILOFRIT. Mantenedor de fritos

### COMPONENTES DE PRIMERA CALIDAD

Valentine ha elaborado una freidora de sobre-mesa que responde a las expectativas más exigentes, con componentes y acabados de primera calidad.

### MODELOS ENCASTRABLES

Bajo pedido



CABEZAL TF3



SILOFRIT VMAX



Mod. TF55



Mod. TF10



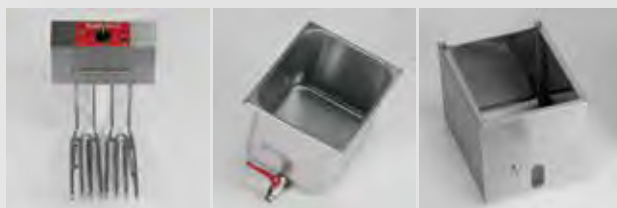
Mod. TF77

**DIALOGO SISTEMA** Termostato de 3 contactos - Sistema patentado. (Excepto Mod. TF-3)  
Especialmente estudiadas para productos congelados

Evita la bajada de temperatura que se produce normalmente al introducir la cesta con producto ya que automáticamente el piloto verde encendido está dando orden de calentar con toda

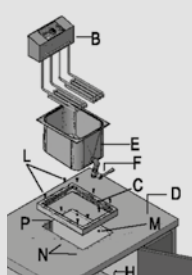
su potencia, evitando los tiempos muertos de reacción del termostato. Este sistema exclusivo de Valentine representa un ahorro de 30 a 50 segundos en cada fritura.

**Fácil limpieza**



Totalmente desmontable cabezal, cuba y chasis. Los dos últimos lavables en lavavajillas.

**Freidoras encastradas**



MODELO	TF3	TF5	TF7	TF10	TF13	SILOFRIT VMAX
Dimensiones Freidora (mm.)	200 x 390 x 180-310	213 x 415 x 265-420	280 x 415 x 265-420	360 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420	398 x 600 x 265
Dimensiones cesta (mm.)	155 x 235 x 105	155 x 235 x 105	220 x 235 x 108	305 x 235 x 108	500 x 235 x 108 Opción: 2 x (220 x 235 x 108)	--
Capacidad litros cuba	3	4 / 5	5,5 / 7	8 / 10	12,5 / 14 litros	26
Potencia (kw)	3	3,6	3,6	6,9	6,9	0,85
Voltaje / Fases (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	3 x 400 v + N	3 x 400 + N	1 x 230
Producción (kg / h)	6	8	8	14	14	--
PVP	594 €	882 €	930 €	1.170 €	1.464 €	1.750 €

MODELO	TF55	TF77	TF5 T	TF7 T	TF55T	TF77T
Dimensiones Freidora (mm.)	420 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420	213 x 415 x 265-420	280 x 415 x 265-420	420 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420
Dimensiones cesta (mm.)	2 x (155 x 235 x 105)	2 x (220 x 235 x 108)	155 x 235 x 105	220 x 235 x 108	2 x (155 x 235 x 105)	2 x (220 x 235 x 108)
Capacidad litros cuba.	4 / 5	2 x (5,5 / 7)	4 / 5	5,5 / 7	4 / 5	2 x (5,5 / 7)
Potencia (kw)	2 x 3,6	2 x 3,6	3,6	4,6	7,2	2 x 4,6
Voltaje / Fases (v)	2 x (1 x 230)	2 x (1 x 230)	2 x 400	2 x 400	2 x (3 x 400)	2 x (2 x 400)
Producción (kg / h)	16	16	8	10	16	20
PVP	1.760 €	1.787 €	882 €	1.049 €	1.760 €	1.989 €

\*Todos los modelos TF se pueden transformar a 230 trifásico.



Mod. G6PL60B

## BARBACOA

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

### BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoeléctrico con cierre estanco en silicona.
- Todos los componentes son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de ceniza y grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Parrilla en acero con canal en V



Mod. E6SP6B

## MANTENEDOR DE FRITOS

- El equipo ideal para mantener calientes y secos los productos fritos (especialmente las patatas fritas, croquetas, salchichas, etc.) Sin que se pierdan su fragancia y consistencia.
- Una resistencia con parábola reflectante de cerámica irradia calor desde arriba mientras que el falso fondo extraíble, perforado y moldeado, facilita el escurrido y la recogida del producto.



Mod. SA/E 60E

## GRATINADOR

- Cuerpo calentador regulable en altura de 11 a 28 cm.
- 2 reguladores de potencia.
- Dimensiones útiles 595 x 425 x 275 mm.

**CONFORT POWER**



8 Kw

**Barbacoa piedra volcánica**

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	SUPERFICIE	PVP
<b>G6PL60B</b>	8 Kw	6.880	27.296	1300 cm <sup>2</sup>	<b>1.948 €</b>



ACCESORIOS	PVP
<b>SPCL</b> Saco Piedra Volcánica	<b>64 €</b>

**CONSTANT**



**Mantenedor de Fritos**

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
<b>E6SP6B</b>	1,1 Kw	V 230 - 240 3N ~	<b>1.115 €</b>



**SALAMANDRE - HIGH POWER**



4,7 Kw

**Salamandra móvil**

MODELO	POTENCIA	DIMENSIONES INTERNAS	VOLTAJE	PVP
<b>SA/E 60-E</b>	4,7 Kw	595 x 425 x 275 h	V 400 - 415 3N ~	<b>2.325 €</b>



# MANTENEDOR FRITOS

CONSTANT

macros 700



## MANTENEDOR DE FRITOS

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1,5 mm de espesor
- Interruptor puesta en marcha-para
- Elemento de calentamiento superior cerámico de 1,1 Kw
- Cubeta GN 1/1 y filtro escurridor desmontable para limpieza.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



Mod. E7SP-4M

CONSTANT



## Mantenedor de fritos sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
<b>E7SP-4B</b>	1,1 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1	1.442 €



## Mantenedor de fritos de pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	DOTACIÓN	PVP
<b>E7SP-4M</b>	1,1 Kw	V 230 - 240 ~	1 GN 1/1	1.766 €



## MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS



MP-1

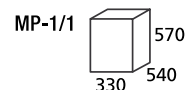
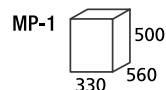


MP-1/1

### MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PVP €
MP-1	GN 1/1 65	0,5	5,5	354
MP-1/1	GN 1/1 150	1,5+0,85	13	683

PORTES PAGADOS



#### Características modelo MP-1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor principal.
- Resistencia en acero inoxidable.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz.

#### Características modelo MP-1/1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Temperatura de trabajo 30°-90°C.
- Distancia de la lámpara 240mm.
- Voltaje 230V/50Hz
- Lámpara construida en acero inoxidable con resistencias cerámicas.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".





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.