



Catálogo de los
ARMARIOS
SECADEROS
distribuidos en España

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

Coreco

Ntgas

Docriluc

Oscar Zarzosa

Infrico

Tecno Sistema

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 o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.



ASC-751 3.257 €



ASC-1302 4.813 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	barras carniceras butcher bars	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
ASC-751	+4°C +16°C	680	2160	735	3	3	505	230V-50Hz	R290	502	380	5 40°C 40%
ASC-1302	+4°C +16°C	1370	2160	735	6	6	1201	230V-50Hz	R290	910	880	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

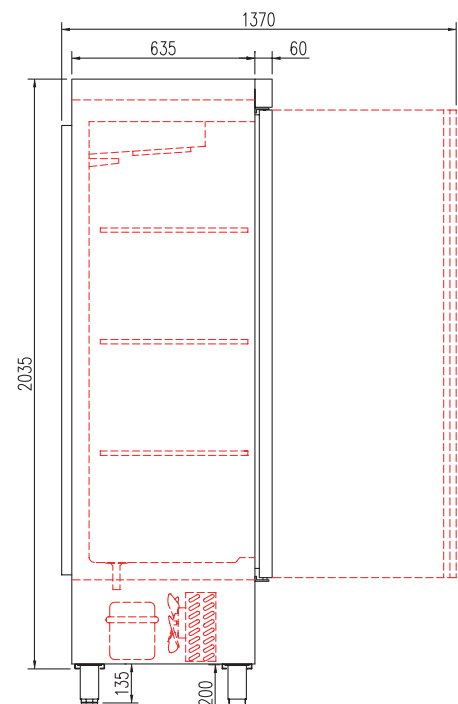
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado y barras carniceras (3 por cada Kit)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclos que requieran subir la temperatura
- Ventiladores funcionamiento independiente frío- calor- humedad
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- 6 programas de ciclos programables, CICLO1 EMBUTIDOS

- AISI-304 stainless steel exterior, except the backrest
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°)
- Embedded stainless steel door
- LED interior light
- Reinforced grill shelves, made of plasticized steel and meat bars (3 for each Kit)
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Removable control panel and motor ventilation grille
- Ventilated condensing unit
- Resistances for cycles that require raising the temperature
- Fans independent operation cold - heat - humidity
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- 70 mm insulation on sides
- Digital temperature control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption
- 6 programmable cycle programs, CYCLE1 SAUSAGES

CICLO 1	DURACION Horas	SET TEM. °C	SET HUMEDAD %	VENT. REDUCIDA	MARCHA DESCANSO
ESTUFAJE	8	25	SIN APORTE	NO	NO
SECADO 01	19	20	85	NO	SI
SECADO 02	19	18	80	NO	SI
SECADO 03	19	16	75	NO	SI
SECADO 04	19	14	70	NO	SI
SECADO 05	19	12	65	NO	SI
SECADO 06	19	10	60	NO	SI
ESTACIONAMIENTO	hasta 72 días	8	50	NO	NO

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional grill	33 €
parrilla intermedia adicional	additional intermediate rack	19 €
barras carniceras	meat bars	128 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	93 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	139 €
cerradura puerta inox	SS door lock	23 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

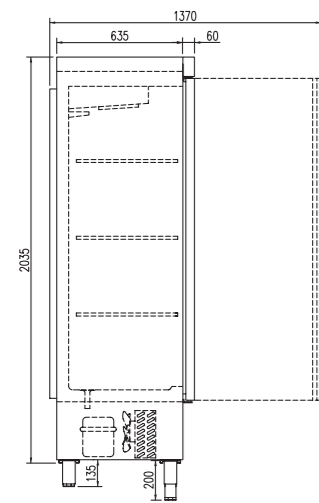


ASC-1002



ASC-751

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



CICLO 1	DURACION Horas	SET TEM. °C	SET HUMEDAD %	VENT. REDUCIDA	MARCHA DESCANSO
ESTUFAJE	8	25	SIN APORTE	NO	NO
SECADO 01	19	20	85	NO	SI
SECADO 02	19	18	80	NO	SI
SECADO 03	19	16	75	NO	SI
SECADO 04	19	14	70	NO	SI
SECADO 05	19	12	65	NO	SI
SECADO 06	19	10	60	NO	SI
ESTACIONAMIENTO	hasta 72 días	8	50	NO	NO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado y barras carniceras (3 por cada Kit)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclos que requieran subir la temperatura
- Ventiladores funcionamiento independiente frío - calor - humedad
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 70 mm aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- 6 programas de ciclos programables, CICLO1 EMBUTIDOS

- AISI-304 stainless steel exterior, except the backrest
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90 °)
- Embedded stainless steel door
- LED interior light
- Reinforced grill shelves, made of plasticized steel and meat bars (3 for each Kit)
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Removable control panel and motor ventilation grille
- Ventilated condensing unit
- Resistances for cycles that require raising the temperature
- Fans independent operation cold - heat - humidity
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- 70 mm insulation on sides
- Digital temperature control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption
- 6 programmable cycle programs, CYCLE1 SAUSAGES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond intégré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors de l'ouverture à plus de 90 °)
- Porte en acier inoxydable intégrée
- Éclairage intérieur à LED
- Grilles renforcées en acier plastifié et barres à viande (3 pour chaque kit)
- Pieds en tube inox réglables en hauteur 135 - 200 mm
- Panneau de commande amovible et grille de ventilation du moteur
- Unité de condensation ventilée
- Résistances pour les cycles nécessitant une élévation de la température
- Fonctionnement indépendant des ventilateurs froid - chaleur - humidité
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Les ventilateurs de tirage forcé s'arrêtent lorsque la porte est ouverte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³, zéro effet ODP et GWP
- Isolation 70 mm sur les côtés
- Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 6 programmes de cycle programmables, CYCLE1 SAUSAGES



DASC-751

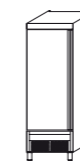


DASC-1402

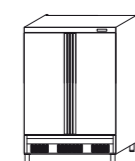
Modelo	Largo	Alto	Fondo	Rango	Estantes	Barras carniceras	Capacidad	Voltaje	Refrig.	Potencia Frig.	Consumo Nominal	clase climate
Model	Longueur	Hauteur	Profondeur	Range	Shelves	Butcher bars	Capacity	Voltage	Coolant	Frig Power	Nominal Consumption	2015/1094
Modèle	mm	mm	mm	Gamme	Étagères	Barres de viande	Exposition	Tension	Frigorigène	Puissance Frig.	Consommation Nominale	EN16825
					GN 2/1		L			W	W	Rango
												Gamme
DASC-75-1	680	2160	735	+4°C +16°C	3	3	505	230 V - 50 Hz	R-290	502	380	5 (40°C 40%)
DASC-140-2	1370	2130	850	+4°C +16°C	6	6	1201	230 V - 50 Hz	R-290	910	880	4 (30°C 55%)

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	55 € x ud
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	Grille intermédiaire supplémentaire	28 € x set
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure porte en verre	consultar - consult - consulter
Otros gases refrigerantes	Other refrigerant gas	Autres gaz réfrigérants	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter



DASC-75-1	3.420 €
DASCV-75-1	3.915 €



DASC-140-2	5.054 €
DASCV-140-2	6.092 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Armarios expositores refrigeración y congelación / Bottom mounted refrigerator and freezer glass door reach in / Armoires positives et négatives portes vitrées

Armario secadero embutidos / Seasoning refrigerator / Armoire séchage affinage

REFRIGERACIÓN / REFRIGERATOR / POSITIVE

CONGELACIÓN / FREEZER / NÉGATIVE

SECADERO / SEASONING / SÉCHAGE



MODELO
MODELE
MODÈLE

AEX500 T/F

AEX1000 T/F

AEX1600 T/F

AN501 BT CR

AN1002 BT CR

AN501 SC

AN1002 SC

Precio Price Prix							
Medidas Measures [mm] Mesures	687 x 700 x 2060 mm.	1385 x 700 x 2060 mm.	2081 x 700 x 2060 mm.	687 x 700 x 2060 mm.	1385 x 700 x 2060 mm.	687 x 700 x 2060 mm.	1385 x 700 x 2060 mm.
Temperatura Temperature Température	+2°C/+6°C			-18°C		+4°C/+16°C	
Clase Climática Climatic class Classe climatique	4 / 38°C						
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz						
Controlador Controller Régulateur	Digital IP65						
Material Material [EXT/INT] Matériel	AISI 304						
Espesor Thickness Épaisseur	55						
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m ³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP						
Capacidad Capacity Capacité	500	1110	1730	500	1110	500	1110
Puertas Doors Portes	1	2	3	1	2	1	2
N° parrillas / Guías N° shelves / Slides N° de grilles / Glissière	4/4 [530x460]	8/8 [530x510]	12/12 [530x510]	4/4 [530x460]	8/8 [530x510]	-	-
Barra carnicera Bars for meat set N° bars à viande	-					3	6
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Forzado / Forced air / Ventilé						
Desescarche Defrost Dégivrage	Parada de compresor / Compresor off / Arrêt du compresseur			Gas caliente / Hot gas / Gaz chaud		Parada de compresor / Compresor off / Arrêt du compresseur	
Expansión Expansion Expansion	Capilar / Capillary / Capillaire			Válvula de Expansión Termostática / Thermostatic expansion valve / Valve d'expansion Thermostatique		Capilar / Capillary / Capillaire	
Potencia Power Puissance	270	455	615	755	1130	750	915
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	390	690	950	723	1010	370	690
Consumo Consumption Consommation	-	-	-	8,60	16,05	-	-
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290						
Opcional Optional Options	Juego de guías / Slides AN 500 [GUIAC0315470]				115V/1ph/60Hz		
	Juego de guías / Slides AN 1000 [GUIAL0120520; GUIAL0220520]				230V/1ph/60Hz		
	Parrilla doble tupida / Dense wire shelf / Grilles AN 500 [502X90] Parrilla doble tupida / Dense wire shelf / Grilles AN 1000 [502X89] Cerradura / Lock / Serrure [506X60] Manejo control digital bluetooth o wifi / Operating digital control bluetooth or wifi / Trait. de contrôle digital bluetooth ou wifi Iluminación Led RGB con cambio de color [por puerta] / Led lighting RGB change of colour [per door] / LED RGB avec changement de couleur [par porte] Barra carnicera / Meat bar set / Barre à viande [BCAN]					Puerta de cristal / Glass door / Porte vitrée [PUE17DGAEX-PUE17IGAEX] Cerradura / Lock / Serrure [506X209; 506X210] Barra carnicera / Meat bar set Barre à viande [BCSET3] [BCSET4]	

Serie / Series / Série **NACIONAL 500/1000L**
 Serie / Series / Série **AN 500/1000L**

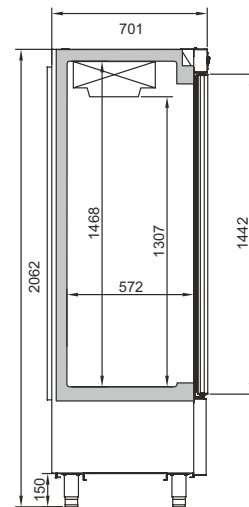
+Info: www.infrico.com



Parrilla reforzada
 Reinforced shelves
 Grille renforcée

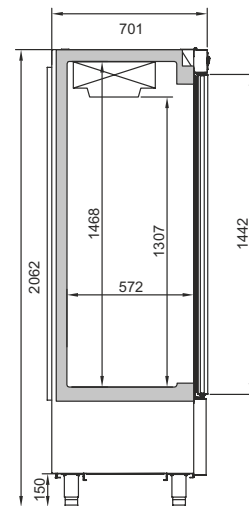


AEX 1000 T/F



Triple acristalamiento templado, bajo emisivo con carga de Argón (4-12-3-12-4)
 Triple tempered glass, low emission with Argon charge (4-12-3-12-4)
 Triple vitrage trempé à faible émissivité avec Argon (4-12-3-12-4)

AN 501 BT CR



Control electrónico de Temperatura y Humedad
 Electronic Temperature and Humidity control
 Contrôle électronique de la Température et de l'humidité

25 Kg por puerta
 25 Kg per door
 25 Kg par porte



AN 1002 SC

BCSET3

Vídeo del producto

Product Video
 Vidéo du produit



Infrico Youtube



Deshidratadores de ALIMENTOS



- Una forma natural y sencilla de conservar frutas, verduras, setas, carnes, pescados, etc. con todos sus nutrientes durante más tiempo.
 - Extrae el agua, impidiendo su descomposición por microorganismos, conservándolos sin perder sus valores.
 - Calentamiento, el aire circula por su interior de manera uniforme, penetrando por los orificios de las bandejas.
 - Accesorio adicional para deshidratar salsas y realizar galletas.
- Une façon naturelle et simple de conserver les fruits, les légumes, les champignons, les viandes, les poissons, etc. en gardant tous leurs nutriments pendant plus longtemps.
 - Extrait l'eau, empêchant ainsi leur décomposition due à des microorganismes, en les conservant sans perdre leurs valeurs.
 - Chauffe, l'air circule uniformément, en pénétrant par les orifices des plateaux.
 - Accessoire supplémentaire pour déshydrater des sauces et réaliser des biscuits.
- Obst, Gemüse, Pilze, Fisch, Fleisch usw. kann so auf einfache und natürliche Weise haltbar gemacht werden Nahrungsmittel.
 - Temperatur kann bis auf 70°C geregelt werden.
 - Rundum-Beheizung: Gleichmäßige Hitzeverteilung durch selbstdrehende Aufsätze mit luftdurchlässigen Böden.
 - Zubehör zur Trocknung von Saucen und Bereitung von Keksen.
- A natural and easy way to preserve fruits, vegetables, mushrooms, meats, fish, etc... with all their nutrients for more time.
 - Extracts water from foods, preventing spoilage due to microorganisms and preserving them without losing their values.
 - Heating, the air circulates evenly through its interior, penetrating through the holes in the trays.
 - Additional accessorie for dehydrating sauces and making biscuits.
- Uma forma simples e natural de conservar frutas, verduras, cogumelos, carnes, peixes, etc., com todos os nutrientes durante mais tempo.
 - Extrai a água dos alimentos, impedindo assim a sua decomposição devido aos microorganismos, e conservando-os sem que percam as suas qualidades.
 - Aquecimento, o ar circula no seu interior de maneira uniforme, penetrando nos orifícios das bandejas.
 - Acessório adicional para desidratar molhos e elaborar bolachas.



Incluye RECETARIO

RECIPE BOOK included

5 bandejas desmontables

5 removable trays

Tiempo recomendado
48 h (max)
Recommended time



5 bandejas desmontables

5 removable trays

Tiempo recomendado
35 h (max)
Recommended time



Deshidratador giratorio TERRA

Déshydrateur tournant
Drehdehydrator
Rotating dehydrator
Desidratador giratório

Ref	€	W	U.Venta
69223	120,30	500	1

Deshidratador de alimentos WHITE

Déshydrateur des aliments
Obsttrockner, elektrisch
Food dehydrator
Desidratador de alimentos

Ref	€	W	U.Venta
69123	70,90	250	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69223	220-240 V; 50/60 Hz	500 W	70°C (max)	5 bandejas / Trays	Ø33x22 cm	2,80 Kg
69123	220-240 V; 50/60 Hz	250 W	70°C (max)	5 bandejas / Trays (13,5 L)	Ø32x27 cm	2,45 Kg

• Professional use •



6 bandejas desmontables
6 removable trays

Deshidratador de alimentos PRO

Deshydrateur des aliments
Obstrockner, elektrisch
Food dehydrator
Desidratador de alimentos

Ref	€	W	U.Venta
69523	189,40	800	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69523	220-240 V; 50/60 Hz	800 W	29°C - 73°C (max)	6 bandejas / Trays	36x47x26 cm	5,50 Kg

Cocedor de vapor ECCO



- Una forma muy saludable de cocinar los alimentos.
- Mantiene todos los nutrientes, aromas y sabores de los alimentos.
- Se pueden preparar varios alimentos simultáneamente.

- Une façon très saine de cuisiner les aliments.
- Conserve tous les nutriments, les arômes et les saveurs des aliments.
- Plusieurs aliments peuvent être préparés simultanément.

- Für eine äußerst gesunde Zubereitung von Lebensmitteln.
- Nährstoffe, Geschmack und Aroma der Lebensmittel bleiben erhalten.
- Zubereitung mehrerer Lebensmittel gleichzeitig möglich.

- A very healthy way of cooking food.
- Retains all the nutrients, aromas and flavours of food.
- You can prepare several foods simultaneously.

- Uma forma saudável de cozinhar os alimentos.
- Conserva todos os nutrientes, aromas e sabores dos alimentos.
- Permite preparar vários alimentos simultaneamente.

Cocedor al vapor ECCO

Cuiseur vapeur
Dampfkochgerät
Steam cooker
Panela de cocção a vapor

Ref	€	W	U.Venta
69121	85,50	1000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69121	220-240 V: 50-/60 Hz	1000 W	100°C (max)	12 L	41x35x26,57 cm	3,16 Kg

Accesorio
Accessoire · Zubehör · Accessory · Acessório



Reutilizables, para su conservación se recomienda su lavado a mano.
Vida útil aproximadamente de 1000 horneados.
Recortable.

Reusable; for its good condition, we recommend washing by hand.
Can be used approximately 1,000 times.
Can be cut.



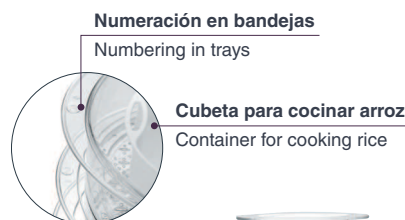
Láminas antiadherentes

Feuilles antiadhésif
Antihft-Blätter
Non-stick sheets
Lâminas antiaderentes

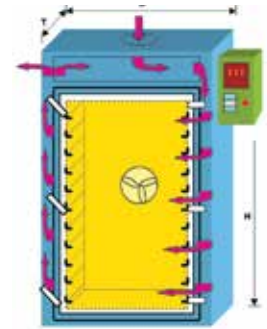


Soporta hasta 250°C
Supports up to 250°C

Ref	€	cm	Unidades	U.Venta
66746	9,10	30x40	3	1



TF2, TF3, TF4, TF5 & TF6/100



Cámaras de secado aptas para fruta, verdura, especias, setas, pastas, carnes y salchichas.

Las cámaras de secado funciona con flujo cruzado. Se genera una corriente de aire uniforme por lo que se consigue un secado óptimo.

Las bisagras de la puerta pueden instalarse a la derecha o a la izquierda según requiera el cliente. Cámara con carro bajo pedido.

Drying cabinets are suitable to dry fruit, vegetables, spices, mushrooms, pasta, meat and sausages.

Drying cabinets work with a crossflow. A uniform airstream guarantees an optimum drying.

Door hinges can be installed at the right or at the left according to the customers demand. Trolley available on request.

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Medidas bandeja (mm) Sizes tray (mm)	Alturas Levels	Ventiladores Fans	Temp. máx. Max. Temp.	Conexión Connection
TF2	11722	700 x 500 x 1700	5	590 x 450	15	1	70°C	I+N~230V
TF3	117262	700 x 700 x 1700	5	590 x 600	15	1	70°C	I+N~230V
TF4	11422	1030 x 700 x 2000	7,5	900 x 650	20	2	70°C	III+N~400V
TF5	11522	1030 x 800 x 2000	7,5	900 x 750	20	2	70°C	III+N~400V
TF6/100	11622210	1040 x 1130 x 2300	9	900 x 1130	25	3	70°C	III+N~400V

ARMARIO SECADERO DE EMBUTIDOS

0°C / +30°C

ARMARIO SECADERO DE EMBUTIDOS



MODELO	Medidas (mm)	Tª (°C)	Clase Climática	Gas Refrig.	Pot.Frig. (Wh)	Pot.Calorif. (Wh)	PRECIO
J-500-1	650x730x2000	0%/+30°C	5	R-290	458	600	3.199 €
J-700-1	710x855x2130	0%/+30°C	5	R-290	460	600	3.608 €
J-1000-2	1275x730x2000	0%/+30°C	5	R-290	617	600	4.333 €

ARMARIO SECADERO DE QUESOS

0°C / +30°C

ARMARIO SECADERO DE QUESOS



MODELO	Medidas (mm)	Tª (°C)	Clase Climática	Gas Refrig.	Pot.Frig. (Wh)	Pot.Calorif. (Wh)	PRECIO
J-500-Q	650x730x2000	0%/+30°C	5	R-290	458	600	3.292 €
J-700-Q	710x855x2130	0%/+30°C	5	R-290	460	600	3.913 €
J-1000-Q	1275x730x2000	0%/+30°C	5	R-290	617	600	4.524 €

ARMARIO MADURACIÓN DE CARNE

0°C / +30°C

ARMARIO MADURACIÓN DE CARNE



MODELO	Medidas (mm)	Tª (°C)	Clase Climática	Gas Refrig.	Pot.Frig. (Wh)	Pot.Calorif. (Wh)	PRECIO
J-500-M	650x730x2000	0%/+8°C	5	R-290	458	600	3.679 €
J-700-M	710x855x2130	0%/+8°C	5	R-290	460	600	4.093 €
J-1000-M	1275x730x2000	0%/+8°C	5	R-290	617	600	4.731 €

OPCIÓN PUERTAS CRISTAL CON ILUMINACIÓN LED (SUSTITUCIÓN DE PUERTA CIEGA)

ARMARIOS J (SECADERO-MADURACIÓN)

ARMARIOS J (SECADERO-MADURACIÓN)

Puerta J-500 / J-1000 cristal

Puerta J-700 cristal



465 €



545€

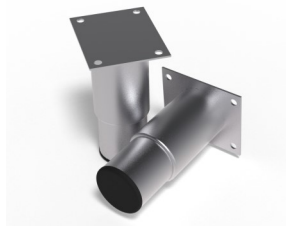
OPCIÓN:

Suplemento por Iluminación LED RGB multicolor con mando a distancia para cambiar el color 165 €

Suplemento CRISTAL CON FILTRO UV por puerta 100 €

REPUESTOS GENERALES y OPCIONES

Piezas de repuesto y opciones generales para todos los modelos



PATAS

DEFINICIÓN	PRECIO
PATA DE ACERO REGULABLE EN ALTURA 140-200 mm	47 €
PATA DE ACERO REGULABLE EN ALTURA 70-100 mm	33 €
PATA REGULADOR 10-30 mm	7 €

RUEDAS

DEFINICIÓN	PRECIO
RUEDA DE ACERO INOX. SIN FRENO	53 €
RUEDA DE ACERO INOX. CON FRENO	68 €
RUEDA DE ACERO GALVANIZADO SIN FRENO	48 €
RUEDA DE ACERO GALVANIZADO CON FRENO	59 €

GRUPO REFRIGERADO POR AGUA

DEFINICIÓN	PRECIO
SUPLEMENTO POR UNIDAD CONDENSADORA REFRIGERADA POR AGUA	610 €

EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA

DEFINICIÓN	PRECIO
SUPLEMENTO POR EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DEL AGUA DE DESESCARCHE	190 €

KIT CONDENSACIÓN FORZADA EXTRA

DEFINICIÓN	PRECIO
SUPLEMENTO POR KIT DE CONDENSACIÓN FORZADA EXTRA	130 €

VÁLVULA DE EXPANSIÓN

DEFINICIÓN	PRECIO
SUPLEMENTO POR VÁLVULA DE EXPANSIÓN FRÍO POSITIVO - INSTALADA	245 €
SUPLEMENTO POR VÁLVULA DE EXPANSIÓN FRÍO NEGATIVO - INSTALADA	267 €

CERRADURA PUERTAS

DEFINICIÓN	PRECIO
SUPLEMENTO POR CERRADURA CON LLAVE (UNIDAD)	47 €

SOPORTES PARRILLAS

DEFINICIÓN	PRECIO
SOPORTE PARA PARRILLAS	2 €

CUBETA ESTÁNDAR DE DESAGÜE

DEFINICIÓN	PRECIO
CUBETA ESTÁNDAR PARA DESAGÜE	24 €

CONTROLADORES DE TEMPERATURA

DEFINICIÓN	PRECIO
CONTROL ELECTRÓNICO DE TEMPERATURA FRÍO POSITIVO	98 €
CONTROL ELECTRÓNICO DE TEMPERATURA FRÍO NEGATIVO	177 €
CONTROL ELECTRÓNICO DE TEMPERAT EVCO PREPARADO PARA MÓDULO WiFi	190 €
CONTROL ELECTRÓNICO DE TEMPERATURA SECADEROS J; J-Q y J-M (PEGO)	600 €
CONTROL ELECTRÓNICO DE TEMPERATURA SECADEROS J; J-Q y J-M (EVCO)	305 €
MÓDULO WiFi PARA CONTROLADOR (EVCO)	202 €



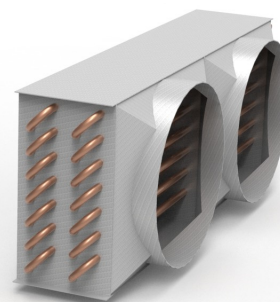
SONDAS DE HUMEDAD Y TEMPERATURA

DEFINICIÓN	PRECIO
SONDA DE TEMPERATURA (CABLE 1,5m)	26 €
SONDA DE HUMEDAD SECADEROS (J) / (J-Q) / (J-M) (PEGO)	373 €
SONDA DE HUMEDAD SECADEROS (J) / (J-Q) / (J-M) (EVCO)	191 €



CONDENSADORES

DEFINICIÓN	PRECIO
CONDENSADOR OZ38SIM200 (SOLO)	93 €
CONDENSADOR OZ48SIM200 (SOLO)	99 €
CONDENSADOR OZ38DOB200 (SOLO)	227 €
CONDENSADOR OZ48DOB200 (SOLO)	245 €
CONDENSADOR OZ49SIM230 (SOLO)	130 €



CUBETA PESCADO

DEFINICIÓN	PRECIO
CUBETA PESCADO POLIPROPILENO PARA S-P5 530x396x139 mm 25L	36 €
ESCURRIDOR INTERIOR CUBETA PESCADO POLIPROPILENO PARA SP5	21 €
CUBETA PESCADO PVC PARA G-650-P5 725x500x125 mm.	82 €



VENTILADOR AXIAL (CONDENSADOR)

DEFINICIÓN	PRECIO
VENTILADOR AXIAL 5W (CONDENSADOR)	24 €
VENTILADOR AXIAL 10W (CONDENSADOR)	26 €
VENTILADOR AXIAL ELECTRONICO	70 €



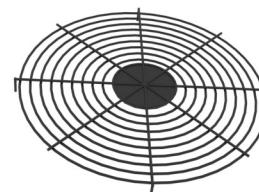
HÉLICE VENTILADOR AXIAL (CONDENSADOR)

DEFINICIÓN	PRECIO
HÉLICE PARA VENTILADOR AXIAL Ø200mm 28° (CONDENSADOR)	9 €
HÉLICE PARA VENTILADOR AXIAL Ø200mm 34° (CONDENSADOR)	9 €
HÉLICE PARA VENTILADOR AXIAL Ø230mm 28° (CONDENSADOR)	9 €



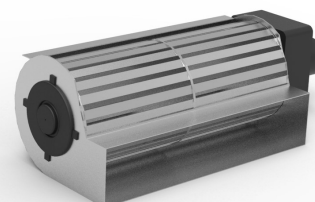
REJILLA PROTECCIÓN HÉLICE VENTIL. AXIAL (COND)

DEFINICIÓN	PRECIO
REJILLA PROTECCIÓN HÉLICE VENTILADOR AXIAL Ø200mm (CONDENSADOR)	15 €
REJILLA PROTECCIÓN HÉLICE VENTILADOR AXIAL Ø230mm (CONDENSADOR)	15 €



VENTILADORES TANGENCIALES (EVAPORADOR)

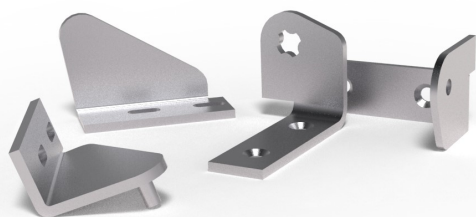
DEFINICIÓN	PRECIO
VENTILADOR TANGENCIAL TGL180 (EVAPORADOR)	76 €
VENTILADOR TANGENCIAL TGL240 (EVAPORADOR)	96 €
VENTILADOR TANGENCIAL TGL360 (EVAPORADOR)	125 €
VENTILADOR TANGENCIAL TGL70 (EVAPORADOR)	65 €



REPUESTOS GENERALES y OPCIONES

Piezas de repuesto y opciones generales para todos los modelos

BISAGRAS



DEFINICIÓN	PRECIO
JUEGO BISAGRAS PUERTA GRANDE Y PEQUEÑA MESAS	38 €
JUEGO BISAGRAS PUERTA DISTANCIA MESAS	40 €
JUEGO BISAGRAS PUERTA CRISTAL GRANDE Y PEQUEÑA MESAS	40 €
JUEGO BISAGRAS PUERTA CRISTAL DISTANCIA MESAS	40 €
JUEGO BISAGRAS PUERTA GRANDE ARMARIOS Y ESCARCHADOR	44 €
JUEGO BISAGRAS PUERTAS PEQUEÑAS ARMARIOS	51 €
JUEGO BISAGRAS PUERTA CRISTAL GRANDE ARMARIOS Y ESCARCHADOR	50 €
JUEGO BISAGRAS PUERTAS CRISTAL PEQUEÑAS ARMARIOS	57 €
JUEGO BISAGRAS TAPAS BM-B / MG-B / MP-B / TG / TP / TGL / TPL / ME	40 €
MUELLE TORSIÓN CON BLOQUEO BISAGRAS ARMARIOS	33 €
MUELLE TORSIÓN CON BLOQUEO BISAGRAS ARMARIOS (antiguo-cilíndrico)	100 €

* HAY QUE INDICAR SIEMPRE MODELO DE MUEBLE Y POSICION DEL EJE DE LA PUERTA (DCH / IZQ)

GUIAS HORIZONTALES



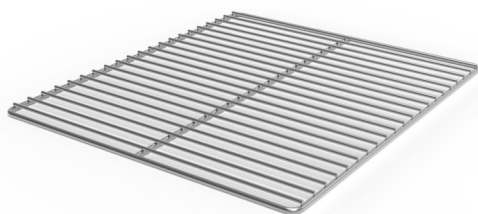
DEFINICIÓN	PRECIO
JUEGO GUÍAS HORIZONTALES	53 €

* HAY QUE INDICAR SIEMPRE MODELO DE MUEBLE (Y PUERTA DCH / IZQ EN J-1000 / J-1000-Q / J-1000-M)

BARRA CARNICERA Ø30mm

DEFINICIÓN	PRECIO
BARRA CARNICERA REFORZADA TUBO A. INOX DIAMETRO 30 mm J-500-M / J-700-M	95 €
BARRA CARNICERA REFORZADA TUBO A. INOX DIAMETRO 30 mm J-1000-M	107 €
BARRA EN "U" A INOX PARA COLGAR EMBUTIDOS J-500 / J-1000 465x30	38 €
BARRA EN "U" A INOX PARA COLGAR EMBUTIDOS J-700 530x30	38 €

PARRILLAS—ESTANTES



DEFINICIÓN	PRECIO
ESTANTE ACERO+PVC BM PEQUEÑO 400x430 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC BM GRANDE / EC-95 400x500 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC GASTRONORM 1/1 325x530 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC PASTELERIA EN60X40 600x400 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC A-500 / S-500 495x510mm (sin guías vert.514x537 mm)	53 €
ESTANTE ACERO+PVC A-1000 / S-1000 564x510mm (sin guías vert.574x533 mm)	53 €
ESTANTE ACERO+PVC J-500/-Q/-M // J-1000/-Q/-M 505x465 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC S-400 514x417 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC S-800 574x413 mm	53 €
ESTANTE ACERO+PVC GASTRONORM 2/1 650x530 mm	53 €
SEPARADOR ACERO+PVC BOTELLERO 485x410 mm	53 €
SEPARADOR ACERO+PVC BOTELLERO CAJONES 485x140 mm	53 €
ESTANTE INOX BM PEQUEÑO 400x430 mm	53 €
ESTANTE INOX BM GRANDE + EC-95 400x500 mm	88 €
ESTANTE INOX GASTRONORM 1/1 325x530 mm	88 €
ESTANTE INOX PASTELERIA EN60X40 600x400 mm	88 €
ESTANTE INOX A-500 / S-500 495x510mm (sin guías vert.514x537 mm)	88 €
ESTANTE INOX A-1000 / S-1000 564x510mm (sin guías vert.574x533 mm)	88 €
ESTANTE INOX J-500/-Q/-M // J-1000/-Q/-M 505x465 mm	88 €
ESTANTE INOX S-400 514x417 mm	88 €
ESTANTE INOX S-800 574x413 mm	88 €
ESTANTE INOX GASTRONORM 2/1 650x530 mm	88 €
ESTANTE INOX CHAPA PLEGADA COMPARTIMENTO CONG AG-1450-2T 600x440 mm	88 €
ESTANTE INOX CHAPA PLEG. COMPARTIM. CONG. S-1000-2T / A-1000-2T 390x537 mm	88 €
ESTANTE INOX CHAPA PLEGADA COMPARTIMENTO CONG. S-800-2T 390x417 mm	88 €
ESTANTE INOX CHAPA PLEGADA COMPARTIMENTO PESCADO S-800-P 500x400 mm	88 €
BANDEJA SUERO INOX CHAPA PLEGADA J-500-Q / J-1000-Q	88 €
BANDEJA SUERO INOX CHAPA PLEGADA J-700-Q	88 €

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

BURLETES MAGNÉTICOS

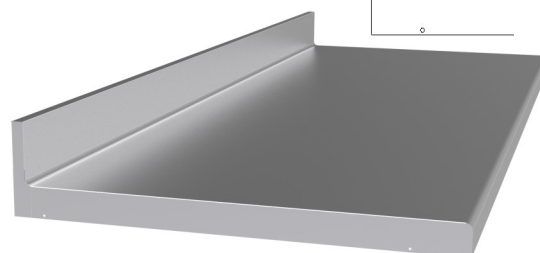
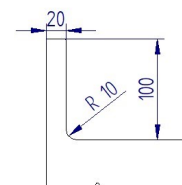
DEFINICIÓN	Mueble	Puerta / Cajón	Medidas exteriores (mm)	PRECIO
BURLETE MAGNÉTICO	BM	PU-GRANDE	431H x 581V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	BM	PU-DISTANCIA*	431H x 461V	45 €
BURLETE MAGNÉTICO	BM	PU-PEQUEÑA	431H x 311V	44 €
BURLETE MAGNÉTICO	BM	CAJ-B2C	431H x 267V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	BM	CAJ-B3C	431H x 162V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	PU-GRANDE	431H x 731V	47 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	PU-DISTANCIA*	431H x 581V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	PU-PEQUEÑA	431H x 461V	45 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	CAJ-B2C IGUALES	431H x 342V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	CAJ-B2C ≠ GRAN	431H x 417V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	CAJ-B2C ≠ PEQ.	431H x 267V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	CM	CAJ-B3C	431H x 212V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	B	CAJ-BOTELLERO	431H x 267V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	EC	PUERTA	565H x 481V	53 €
BURLETE MAGNÉTICO	MG/TG/TGL	PU-GRANDE	395H x 581V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	MG/TG/TGL	PU-DISTANCIA*	395H x 461V	45 €
BURLETE MAGNÉTICO	MG/TG/TGL	PU-PEQUEÑA	395H x 311V	44 €
BURLETE MAGNÉTICO	MG/TG/TGL	CAJ-B2C	395H x 267V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	MG/TG/TGL	CAJ-B3C	395H x 162V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	MP/TP/TPL	PU-GRANDE	467H x 581V	53 €
BURLETE MAGNÉTICO	MP/TP/TPL	PU-DISTANCIA*	467H x 461V	53 €
BURLETE MAGNÉTICO	MP/TP/TPL	PU-PEQUEÑA	467H x 311V	51 €
BURLETE MAGNÉTICO	MP/TP/TPL	CAJ-B2C	467H x 267V	51 €
BURLETE MAGNÉTICO	MP/TP/TPL	CAJ-B3C	467H x 162V	51 €
BURLETE MAGNÉTICO	SG	PU-GRANDE	395H x 353V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	SG	PU-DISTANCIA	395H x 233V	45 €
BURLETE MAGNÉTICO	SG	CAJ-B2C	395H x 150V	45 €
BURLETE MAGNÉTICO	SG	CAJ-GRAN	395H x 347V	46 €
BURLETE MAGNÉTICO	S/A/J05-J10	PU-GRANDE	565H x 1507V	53 €
BURLETE MAGNÉTICO	S / A	PU-PEQUEÑA	565H x 723V	47 €
BURLETE MAGNÉTICO	G	PU-GRANDE	407H x 1507V	60 €
BURLETE MAGNÉTICO	G	PU-PEQUEÑA	407H x 723V	53 €
BURLETE MAGNÉTICO	G-650-P5	PU-GRANDE	881H x 1507V	64 €
BURLETE MAGNÉTICO	G-1000	PU-GRAN-ANCHA	741H x 1507V	64 €
BURLETE MAGNÉTICO	G-1000	PU-GR-ESTRECH	389H x 1507V	60 €
BURLETE MAGNÉTICO	AG / P / J07	PU-GRANDE	635H x 1620V	64 €
BURLETE MAGNÉTICO	AG / P	PU-PEQUEÑA	635H x 783V	51 €
BURLETE MAGNÉTICO	TGL-1400	TAPA	1345H x 374V	60 €
BURLETE MAGNÉTICO	TGL-1850	TAPA	1805H x 374V	69 €
BURLETE MAGNÉTICO	TPL-1600	TAPA	1564H x 370V	65 €
BURLETE MAGNÉTICO	TPL-2150	TAPA	2096H x 370V	72 €



ENCIMERA CON PETO INTEGRADO 100x20 mm

SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO SUSTITUYENDO A LA ESTÁNDAR

DEFINICIÓN	PRECIO
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA MG-1000	160 €
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA MG-1400	190 €
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA MG-1850	245 €
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA MG-2300	295 €
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA MP-1600	220 €
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA MP-2150	285 €
SUPLEMENTO POR ENCIMERA CON PETO DE 100x20mm PARA ME-930-S	160 €



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámarnos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



OSCAR ZARZOSA

www.oscarzarzosa.com

info@oscarzarzosa.com



TLF: 00 34 947 132 167

FAX: 00 34 947 131 555

OSCAR ZARZOSA, S.A. - P.I. Las Merindades - Av. Castilla y León s/n - 09550 - Villarcayo - ESPAÑA
Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

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.

Estaremos encantados de incorporarlas.