



Catálogo de las

MÁQUINAS DE HELADOS

distribuidas en España

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

Bartscher

Clima Hostelería

Difriho

Eurofred

Granita

Lacor

Masquefrio

Polibox

Pujadas

Udex

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.

Heladera 1,4L

135002

PVP* 309,- €

GTIN 4015613536910



Cubeta de helado 1,4L

- Capacidad: 1,4 litro(s)
- Medidas: an. 130 x prof. 130 x al. 167 mm
- Peso: 0,2 kg
- GTIN: 4015613658353



135014

PVP* 19,- €



- Diseñado para



- Capacidad
- Producción de helado
- Refrigeración
- Margen de congelación hasta
- Incluye

- Características cubeta de helado

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Yogur helado
Postres semihelados
Sorbetes
Helados
1,4 litro(s)
Aprox. 30 a 60 minutos
Compresor
aprox. -35 °C
1 porcionador de helado
1 medidor
Extraíble
Material: aluminio
0,15 kW | 230 V | 50 Hz
an. 290 x prof. 390 x al. 315 mm
10,1 kg

Vitrina de helados 4x6,5L-R

700228

PVP* 1.189,- €

GTIN 4015613724591



- Capacidad
- Profundidad cubeta
- Tipo de vidrio
- Vidrio de seguridad
- Rango de temperatura
- Consumo de energía
- Clase de eficiencia energética
- Clase climática
- Incluye

- Indicación importante
- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

26 litro(s)
114 mm
Cristal doble
Sí
-18 °C a -25 °C
1631 kWh / año
F (EU No. 2019 / 2024)
4
4 recipientes, an. 360 x prof. 165 x al. 100 mm, de acero inoxidable
3 regletas: longitud 365 mm, ancho 20 mm
Diseñada para el área de la cocina
0,168 kW | 230 V | 50 Hz
an. 805 x prof. 665 x al. 350 mm
33,4 kg

Arcón congelador 300L

700932

PVP* 1.329,- €

GTIN 4015613757032



- Material
Chapa de acero
Esmaltado
Plástico
- Dimensiones interiores
845 x 525 x 480-300 mm (an. x prof. x al.)
- Capacidad
300 litro(s)
- Cantidad de cestas
3
- Medidas cesta
an. 250 x prof. 520 x al. 200 mm
- Refrigeración
Estático
- GWP
3
- Rango de temperatura
-22 °C a -18 °C
- Consumo de energía
934 kWh / año
- Clase de eficiencia energética
F (EU No. 2019 / 2024)
- Temperatura ambiente
a 30 °C
- Tapas corredizas de cristal
2
Cristal simple, doblemente templado
- Vidrio de seguridad
Sí
- Bloqueable
Sí
- Ruedas
4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Incluye
3 cestas
- Potencia nominal
0,164 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas
an. 1.000 x prof. 710 x al. 875 mm
- Peso
54,2 kg

Los precios pueden estar descatálogos. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

PVP = precio de venta al público solamente recomendado. El distribuidor tiene libertad de establecer sus precios de venta. | Reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.



Línea MILÁN

Juzgar a otro es juzgarse a uno mismo.
William Shakespeare

Máquina Preparación de Helado y Cremas Frías

**BRAS****NUEVO PRODUCTO**

B-CREAM1HD



Panel de control electrónico intuitivo y de fácil uso



Sistema anticondensación y de ahorro energético

Máquina Preparación de Helado y Cremas Frías de 6 Litros

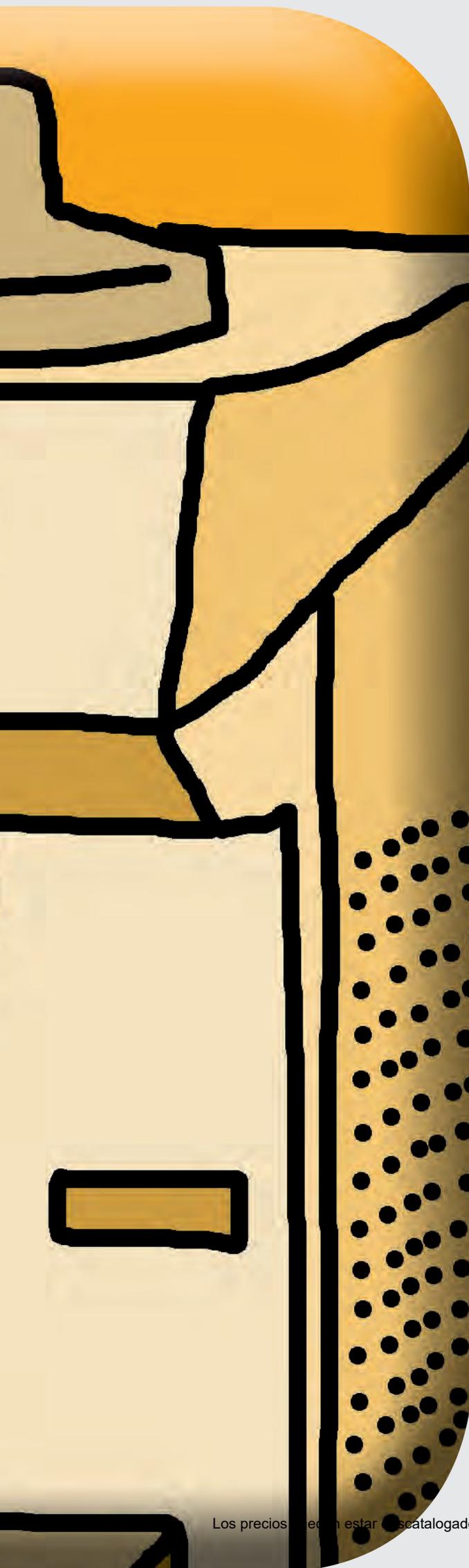
MODELO	CUBAS	CAPACIDAD (L)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
B-CREAM1HD	1	6	27	230	460	200x490x620	2.136

Características Técnicas

- Máquina técnicamente muy avanzada que nace de las necesidades de quienes quieren satisfacer a sus clientes con un postre helado siempre excepcional. Compacto, concebido para un uso fácil, con un diseño sobrio y elegante, nacido para llamar la atención y presentar mejor el helado. Un producto exclusivamente italiano para los locales que buscan la excelencia.
- Equipo que parece una granizadora normal pero que está equipada con un sistema más potente de refrigeración, lo que la convierte en la máquina más versátil del mercado ya que puede preparar desde granizados y sorbetes a cremas frías y helados con una textura similar al helado soft.
- El cuerpo está fabricado en acero lacado y la cuba en copoliéster libre de BPA con una capacidad de 6 litros.
- Compresor hermético con condensador enfriado por aire.
- Control electrónico muy intuitivo de fácil uso.
- Sistema ECOAT de la cuba, que consiste en una doble pared que evita la condensación y consigue un importante ahorro energético.
- Equipado con protector térmico del motor.
- Sistema de recogida de agua de condensación.
- Sistema de descongelación de los depósitos y anclaje de éstos a la carrocería.
- Depósito inclinado para facilitar su vaciado.
- Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas, lo cual permite una limpieza rápida y una higiene completa.
- Recoge-gotas extraíble con boya indicadora de llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Gas refrigerante ecológico R-134a.



MAQUINARIA HELADERÍA



PASTEURIZADORES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PT151 A/W	P400 A/W	P400 AW	P600 A	P600 W	P600 AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	858	850	850	1.374	850	1.374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Capacidad	Lts	2-15	5-40	5-40	20-60	20-60	20-60
Duración ciclo mínimo	min	35	35	35	80	80	80
Duración ciclo máximo	min	120	120	120	115	115	115
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	3 x 380 / Hz				
Potencia total	kW	3,45	3,45	3,45	6,5	6,5	6,5
P.V.P.	€	10.418	14.867	15.287	18.963	17.195	19.471

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta

• PROGRAMAS

Incluye 5 programas predeterminados para uso estándar:

1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.

3- Programas de pasteurización a 90°C/85°C/65°C.

1- Programa de enfriamiento/mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas.

47 Programas libres, para memorizar fácilmente sus recetas modificando parámetros.



Pasteurización a 65°C
Base crema/fruta.



Pasteurización a 85°C
Base clásica.



Pasteurización a 90°C
Base chocolate.

Los precios pueden estar descatálogos. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Mod. PT 151 A

Mod. P 600 AW

PASTEURIZADORES P/PT:

• Pasteurizadoras, con innovaciones de vanguardia, diseño contemporáneo y dinamismo eficiente. Indispensable para reducir la carga bacteriana de materias primas y productos semiacabados frescos, sin comprometer las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos. Los programas de pasteurización (alta, media, baja y chocolate), están diseñados para la pasteurización de mezclas de helados.

• CARACTERÍSTICAS:

- Panel de control frontal ergonómico con botones de selección rápida.
- Display de 2,5", multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Carrocería en acero inoxidable.
- Grifo en la parte inferior de la cuba.
- Estante ajustable en altura y profundidad
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricados en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Mezclador de velocidad variable de alto rendimiento.
- Control de temperatura con sistema PID.
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a su tecnología.
- Tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua (W) o mixta (AW).

Los precios pueden estar descatalogados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MANTECADORAS VERTICALES

CARCATERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTM5 A	BTM10 A	BFM10 A
Ancho	mm	435	435	435
Fondo	mm	570	570	710
Alto	mm	491+24	491+24	950+130
Máxima cantidad producto por ciclo	Lts	1,5	2	2
Producción helado	Lts/h	6	10	10
Alimentación	Ph/V(Hz)	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,7	1,1	1,1
P.V.P.	€	3.594	4.885	5.374

Nota: (A) refrigerada por aire.



En acero inoxidable atóxico.



Lamas agitador de polietileno de larga duración.



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



Mod. BFM 10 A



Mod. BTM 5 A

MANTECADORAS BTM/BFM :

- Las Mantecadoras electromecánicas, de extracción manual y control de tiempo de STAFF están equipados con tecnologías de vanguardia combinadas con una facilidad de uso para cualquier operador.

CARACTERISTICAS:

- Control electromecánico dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción.
- Carrocería con ángulos redondeados.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Cuba vertical que permite controlar la transformación del producto durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla son de acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Limpieza fácil con drenaje del agua directo a la cuba.

Los precios pueden estar descatalogados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MANTECADORAS EXPOSITORA DE HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		GLS 2 A/W	GLS 2 A/W LX	GLS 4 A/W	GLS 4 A LX	GLS 4 W LX
Ancho	mm	861	861	1.651	1.651	1.651
Fondo	mm	647	647	647	647	647
Alto	mm	1.174	1.174	1.174	1.174	1.174
Máxima cantidad producto por ciclo	Lts	6x2	6x2	6x4	6x4	6x4
Producción helado	kgs/h	12 x 2	12 x 2	12 x 4	12 x 4	12 x 4
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50				
Potencia total	kW	1,25 x 2	1,25 x 2	1,25 x 4	1,25 x 4	1,25 x 4
P.V.P.	€	14.425	15.533	26.652	28.866	28.715

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua.



800cm2 visibilidad x cuba.



La tapa funciona como barrera higiénica.



Panel control electrónico.



Función descarche cuba.



Una cubeta por ciclo.



Control seguridad tapa.

Los precios pueden estar descatalogados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Mod. GLS 4 LX



Mod. GLS 2

MANTECADORAS GLS:

• **Mantecadora GLS expositora**, para producir, exhibir, almacenar y servir helados directamente desde la mantecadora al cliente. Simple e intuitivo en todas sus funciones, le permite producir helados, sorbetes y granizados sin necesidad de personal especializado.

- Elevada visibilidad del producto, hasta 800cm² por cuba.
- Elevada capacidad: 6 litros de helado por cuba.
- Velocidad del agitador variable y control de temperatura durante la producción y conservación para obtener una textura perfecta del helado.
- Posibilidad de producir y conservar alimentos diversos: helado, sorbete y granizado.

CARACTERÍSTICAS:

- Display de 2,5", multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarhe de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.

- Recetas personalizadas para obtener la consistencia y densidad deseada.
- Posibilidad de recarga continua con la máquina en producción.
- 5 programas de mantecación y conservación.
- Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.
- Posibilidad de memorizar los parámetros manuales al finalizar el ciclo.

- Cada cuba tiene un mando y compresor para funcionar independientemente.
- Carrocería en acero inoxidable.
- La tapa también funciona como barrera higiénica.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A) y agua (W).

MANTECADORAS VERTICALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTE 150A	BFE 150A	BFE 400A/W	BFE 400AW
Ancho	mm	435	435	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod.por ciclo	Lts	2	2	5	5
Producción helado	kg/h	15	15	40	40
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 /Hz	3 x 380 /Hz
Potencia total	kW	2	2	4	4
P.V.P.	€	6.831	7.291	11.702	12.052

Modelo	BFE	600A/W	600AW	1000A	1000W	1000AW	1500A	1500W	1500AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	942	942	942	950	950	950
Alto	mm	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod.por ciclo	Lts	7	7	14	14	14	21	21	21
Producción helado	kg/h	60	60	90	90	90	150	150	150
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 /Hz							
Potencia total	kW	5,8	5,8	7,5	7,5	7,5	11	11	11
P.V.P.	€	16.242	16.724	27.141	24.615	27.950	33.280	30.212	34.725

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



En acero inoxidable atóxico.



Función descarche cuba.



Los precios pueden estar descatálogos. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Panel control electromecánico.



Control seguridad tapa.



Mod. BFE 400 A



Mod. BFE 600 W



Mod. BTE 150 A

MANTECADORAS BTE/BFE:

- **Mantecadora electromecánica con extracción automática y control del tiempo.**
- Fiabilidad, innovación continua y una gran atención al detalle: aspectos indispensables para crear una interacción perfecta entre la tecnología avanzada y su implementación en el diseño.

CARACTERÍSTICAS:

- Agitador con 3 velocidades, para mezclar incluso pequeñas cantidades de mezcla con una estructura siempre óptima y facilitar las operaciones de extracción y limpieza.
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Control electromecánico de fácil uso con pulsadores referenciados, dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción.
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio del agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a la configuración del condensador y a la tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua (W) o mixta (AW).

Los precios pueden estar descatalogados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MANTECADORAS VERTICALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTX 150A	BFX 150A	BFX 400A/W	BFX 400AW
Ancho	mm	435	435	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	2	2	5	5
Producción helado	kg/h	15	15	40	40
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz
Potencia total	kW	2	2	4	4
P.V.P.	€	7.609	8.171	13.739	14.148

Modelo	BFX	600A/W	600AW	1000A	1000W	1000AW	1500A	1500W	1500AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	942	942	942	950	950	950
Alto	mm	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	7	7	14	14	14	21	21	21
Producción helado	kg/h	60	60	90	90	90	150	150	150
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 / 50							
Potencia total	kW	5,8	5,8	7,5	7,5	7,5	11	11	11
P.V.P.	€	18.248	18.803	29.366	26.674	30.237	35.536	32.262	36.593

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

• PROGRAMAS

Incluye 52 programas: Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.

1- Programa de mantecación / enfriamiento a tiempo ajustable.

2- Programas de mantecación / enfriamiento / conservación a temperatura ajustable.

1- Programa de cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.

47-Programas de mantecación libre personalizables con control de densidad "Ad Hoc". para elaborar helado cremoso, compacto y seco. Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.



Función descarche cuba.



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



Panel control electrónico.

Los precios pueden estar descatálogos. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Mod. BFX 150A



Mod. BFX 400 A



Mod. BTX 150A

MANTECADORAS BTX/BFX:

- **Mantecedora, electrónica, con extracción automática, control de densidad y tecnología inverter.**
- Gran cantidad de programas disponibles que puede usar a su manera, con la certeza de lograr siempre y en cualquier caso el mejor resultado. Mantecedora de diseño en su forma más elegante.
- **CARACTERÍSTICAS:**
 - Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas de las fases del ciclo de producción.
 - Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para helado, sorbete y granizado.
 - Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
 - Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
 - Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
 - Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
 - Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.
 - Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
 - Carrocería en acero inoxidable.
 - Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
 - La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
 - Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
 - Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
 - Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
 - Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta(AW)

Los precios pueden estar descatálogos. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MANTECADORAS HORIZONTALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sobremostrador

Modelo		sin soporte		con soporte	
		200A	200W	200A c/s	200W c/s
Ancho	mm	435	435	435	435
Fondo	mm	800	800	800	800
Alto	mm	655+45	655+45	1.257	1.257
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	3,5	3,5	3,5	3,5
Producción helado	kg/h	20	20	20	20
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,5	1,5	1,5	1,5
P.V.P. Electromecánica	HTE	9.168	9.168	9.883	9.883
P.V.P. Electrónica	HTX	9.907	9.907	10.621	10.621

Pié

Modelo		400 A	400 W	400 AW	600A	600 W	600 AW	800 W	1000 W
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	824	824	824	824	824	824	824	824
Alto	mm	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	5	5	5	7	7	7	11	14
Producción helado	kg/h	40	40	40	60	60	60	80	100
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 / 50							
Potencia total	kW	5,2	5,2	5,2	5,8	5,8	5,8	9,1	9,9
P.V.P. Electromecánica	HSE	18.228	18.228	18.772	23.416	23.416	24.113	27.238	32.070
P.V.P. Electrónica	HSX	20.064	20.064	20.657	25.250	25.250	26.028	29.064	33.901

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

• PROGRAMAS

Incluye 52 programas: Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.

1- Programa de mantecación / enfriamiento a tiempo ajustable.

2- Programas de mantecación / enfriamiento / conservación a temperatura ajustable.

1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.

47-Programas de mantecación libre personalizables con control de densidad "Ad Hoc". para elaborar helado cremoso, compacto y seco. Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.



Función descarche cuba.



En acero inoxidable atóxico.



Los precios pueden estar descatalogados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Mod. HTE 200



Mod. HSE 400

Mantecadoras Horizontales HTE / HSE y HTX / HSX :

HTE/HSE: Mantecadoras horizontales electromecánicas con extracción automática y control del tiempo. Control electromecánico de fácil uso con pulsadores referenciados, dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción. Agitador con 3 velocidades, para mezclar incluso pequeñas cantidades de mezcla con una estructura siempre óptima y para facilitar las operaciones de extracción y limpieza.

HTX / HSX: Mantecadoras horizontales electrónicas con extracción automática y control de densidad. Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo. Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para helado, sorbete y granizado. Puerto de conexión USB para configurar parámetros. Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas. Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.

• CARACTERÍSTICAS:

- Carrocería en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- Puerta con bisagra doble para un cierre perfecto.
- Boca de salida grande para una extracción rápida del helado.
- Estante de soporte con esterilla antideslizante, regulable en profundidad y altura.
- Transmisión directa con cajas de cambios lubricadas de por vida para reducir vibraciones y oscilaciones y evitar ajustes y sustitución de las correas de transmisión.
- Rascadores del agitador de polietileno de larga duración autoajustables, permiten una perfecta limpieza del tanque. Diseño para trabajar en ambientes húmedos y de baja temperatura
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta, controlado por una unidad de control de seguridad certificada.
- Pulsador de descarche de la cuba para facilitar el reinicio del agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a la configuración del condensador y a la tecnología inverter integrada.

Los precios pueden estar descatalogados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MULTI-FUNCIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RT 51A	R 51A	R151 med A/W	R151 med AW	R151 max A/W	R151 max AW
Ancho	mm	435	435	600	600	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850	942	942
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	2	2	5	5	7	7
Producción helado	lts/h	15	15	35	35	60	60
Máx. producción crema	kgs/h	5 (50 min)	5 (50 min)	15 (55 min)	15 (55 min)	15 (50 min)	1 (50 min)
Alimentación	Ph/V/	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	2	2	4,8	4,8	6	9
P.V.P.	€	8.771	9.377	22.740	23.405	25.435	26.194

Modelo		R 4014A	R 4014W	R 4014AW	R 4021A	R4021W	R4021AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	1.374	942	1.374	1.374	942	1.374
Alto	mm	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	14	14	14	21	21	21
Producción helado	lts/h	100	100	100	150	150	150
Máx. producción crema	kgs/h	40 (90 min)	40 (90 min)	40 (90 min)	40 (70 min)	40 (70 min)	40 (70 min)
Alimentación	Ph/V/	3 x 380 / 50					
Potencia total	kW	7,5	7,5	7,5	11	11	11
P.V.P.	€	37.320	34.485	38.412	43.879	40.367	46.442

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

PROGRAMAS

Incluye 52 programas y funciones ajustables para infinitas recetas: 1-Programa de agitación, (amasar, mezclar, lavar), 1- Programa de mantecación/enfriamiento por tiempo ajustable, 2- Programas de mantecación/enfriamiento/conservación por temperatura ajustable. 7- Programas de mantecación con control de densidad, 1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.

40-Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C.

Programas para pasteurización a 90°C/85°C/65°C, y de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. (helado, crema pastelera, mermeladas, hojaldres, gelatinas, arroz para repostería, bechamel, salsas, etc.). Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.

Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.



Panel de control con display y selección rápida favoritos.



Tapa doble para agregar durante el ciclo.



Mod. R 51A



Mod. R 4014 W



Mod. RT 51A

MULTI-FUNCIÓN R/RT:

La multifunción por excelencia (mantecedora-pasteurizadora-couicrema), con posibilidades ilimitadas para confitería, gastronomía y helados. Dispone de amplia variedad de funciones calientes, frías y de pasteurización.

CARACTERISTICAS:

- Display de 2,5", multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, mantecación, recetas, cremas.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarce de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).

Los precios pueden estar descatalogados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

COUCICREMA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RT151A/W	R152A/W	R152AW	R400A/W	R400AW	R600A	R600W	R600AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	850	850	850	1.374	850	1.374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Mínima cantidad por ciclo	Lts	5	5	5	20	20	20	20	20
Máx.cantidad por ciclo	Lts	15	15	15	40	40	58	58	58
Duración ciclo	min	120	60	60	120	120	120	120	120
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	3 x 380 / 50						
Potencia total	kW	3,3	3,6	3,6	5,3	5,3	8	8	8
P.V.P.	€	12.344	18.197	18.710	21.990	24.053	28.382	25.743	29.213

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

PROGRAMAS

Incluye programas predeterminados para uso estándar:

1-Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar, 3- Programas de pasteurización a 90 °C/85°C/65°C. 1- Programa de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. 1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas. 47-Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C.

Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.

Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

Ciclo coucicrema: Se escoge un programa de pasteurización, hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada y un enfriamiento sucesivo hasta llegar a 4°C. La alarma acústica avisará del fin de ciclo y se iniciará la fase de maduración, mantenimiento de la crema pastelera a 4°C constantes.



Panel de control con display y selección rápida favoritos.



Los precios pueden estar descatalogados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Mod. R 400A



Mod. RT 151 A

COUCICREMA:

La Multifunción: "pasteurizadora-coucicrema"

COUCICREMA:

- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, recetas, cremas.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).

Los precios pueden estar descatalogados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MANTECADORAS SOFT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		MiniGEL Plus 1	MiniGEL Plus 2	MiniGEL Plus 3
Ancho exterior	mm	200	400	600
Fondo exterior	mm	480	480	480
Alto exterior	mm	620	620	620
Capacidad depósito	Lts.	6	2 x 6	3 x 6
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	460	1.100	1.300
Gas refrigerante	Tpo	R134a	R452a	R452a
P.V.P.	€	1.638	3.134	4.703



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



ugolini
made in Italy



Mod. MINI GEL PLUS 2



Mod. MINI GEL PLUS 1

MINIGEL PLUS:

- Tecnología avanzada, con diseño sobrio y elegante, compactas y muy fiables.
- Máquina diseñada para elaborar granizados, sorbete y helado soft.
- Sistema de mezcla mejorado para un helado más denso y compacto.
- Sistema de recogida total del agua de condensación.
- Sensor de presencia para acelerar el llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Control electrónico con display de fácil uso.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Se suministran de serie con el sistema patentado anti condensación y ahorro de energía "RECOVER ENERGY"



Control electrónico con display.



RECOVER ENERGY.

Los precios pueden estar descatalogados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

MANTECADORA SOFT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		QUICKGEL MIXER
Ancho exterior	mm	260
Fondo exterior	mm	570
Alto exterior	mm	730
Capacidad depósito	Lts.	4
Capacidad cilindro	Lts.	2
Producción hora (cono 75 gr.)	Nº	180
Producción	Kgs/hora	14
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia	W	1.800
Gas refrigerante	Tipo	R452a
P.V.P.	€	5.190

Accesorios	P.V.P. €
Mezclador en acero	278



Los precios pueden estar descatalogados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



ugolini
made in Italy



Mod. QUICKGEL MIXER

QUICKGEL MIXER:

- Innovadora, elegante y muy compacta. Creada prestando mucha atención a la calidad, a los detalles y a la funcionalidad.
- Máquina diseñada para elaborar un helado consistente de calidad, así como una gama muy amplia de nuevos productos.
- Equipada con sensor de presencia para acelerar el llenado.
- Control con pantalla táctil "TS", muy intuitiva y de fácil uso.
- Mezclador fabricado con plástico POM. Mezclador en acero es opcional. Ver opciones y accesorios.
- Compresor hermético y condensador refrigerado por aire.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.



Control pantalla táctil.



Sensor de proximidad.



Mezclador POM.



Mezclador en cubeta superior.

Los precios pueden estar descatalogados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

EUROLABO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mantecedora horizontal que ha sido especialmente diseñada para pequeños volúmenes de helados y sorbetes.
- Su sencillo manejo, escaso mantenimiento y reducidas dimensiones hace de ella una mantecedora ideal para completar la carta de postres de un restaurante con un helado profesional.
- Ofrece un proceso de elaboración controlado, lo que permite obtener un helado de gran calidad sin necesidad de disponer de grandes conocimientos.
- Soporte cubetas en dotación.
- Nueva app “Teorema de Carpigiani” la productividad está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que puede consultarse desde ordenadores, tabletas y Smartphones.
- El modelo BOIL 5 es un pasteurizador de mezcla para las mantecadoras EUROLABO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FREEZE&GO	EUROLABO 6/9	EUROLABO 8/12 E	EUROLABO 14/20 MW	EUROLABO 14/ 20 MA
Código		2LCA0016	2LCA0017	2LCA0018	2LCA0957	2LCA0961
Capacidad neta	Kg	0,15 - 0,5	1 - 1,5	1,5 - 2,5	2 - 4,5	2 - 4,5
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	0,5	1350	2200	2000	2000
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Producción horaria	Kg/h	5	6 - 9	8 - 12	14 - 20	14 - 20
Ancho / fondo / alto	mm	310 / 540 / 550	360 / 550 / 740	360 / 550 / 740	440 / 730 / 1280	440 / 730 / 1280
Peso bruto / neto	kg	41 / 36	95 / 90	95 / 90	192 / 181	192 / 181
PVP		6.860 €	10.060 €	11.340 €	18.135 €	18.955 €

Aplicaciones



EUROLABO 8/12 E



FREEZE&GO



EUROLABO 14/20



BOIL 5

MANTECADORAS VERTICALES



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT HORA-CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
MV6	6	1,3/1,5	1-1,5	Aire	700	44x57x52	230 F+N 50 HZ	3.360€
MV10	10	1,3/1,5	1-2	Aire	1000	44x57x60	230 F+N 50 HZ	4.560€

Modelo de sobremesa de extracción manual. Electromecánica. Ajuste manual de duración del ciclo. Cuba vertical para controlar la elaboración y doble tapa que permite la recarga durante la misma.

MV15	6	2/2,3	15/1-2	Aire	1600	44x59x60	230 F+N 50 HZ	6.380€
------	---	-------	--------	------	------	----------	---------------	---------------

Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Electromecánica. Agitador de 3 velocidades. Cuba vertical para controlar la elaboración y doble tapa que permite la recarga durante la misma.

MV60	18	7/8	60/2-7	Aire	5800	60x85x130	400 3F+N 50 HZ	17.560€
------	----	-----	--------	------	------	-----------	----------------	----------------

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Cuba vertical que permite controlar la elaboración y doble tapa para la recarga durante la misma. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

MANTECADORAS HORIZONTALES



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT HORA-CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
MH20	6	3,5 / 3,7	20/1-3,5	Aire	1600	44x80x70	230 F+N 50 HZ	9.265€

Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

MH60	16	7 / 8	60/2-5	Aire	5800	60x66x152	400 F+N 50 HZ	24.210
------	----	-------	--------	------	------	-----------	---------------	---------------

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

MANTECADORA PRODUCCIÓN & SERVICIO



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
GLS2	2 x10	2 x 4	2 x 12	Aire	2x1250	86x65x117	230 F+N 50 HZ	14.555€

Modelo de mueble para producción, conservación y servicio inmediato. A la vez expositor con elevada visibilidad. Módulos con funcionamiento independiente, con mando y compresor propios. Tecnología inverter para el control de la densidad. Electrónica. Programas con parámetros ya introducidos para elaboración simple y posibilidad de variación por el usuario durante el proceso. Agitador con velocidad variable para distintas densidades.

Todos los modelos con posibilidad de refrigeración por agua.

ROBOT MULTIFUNCIÓN

MANTECADORA/PASTEURIZADOR/PASTO-MANTECADOR/CUECECREMA

H



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg HORA	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
RPMC15	6	2/2,3	Helado 14 Pasteuriz 5 Past+Mante 4	Aire	1700	44x59x57	230 F+N 50 HZ	8.285€

Modelo de sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Programas especiales de pasteurización, pasto-mantecación cuececrema. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.

COMBI MANTECADOR / PASTEURIZADOR/CUECECREMA



MODELO	CAPACIDAD L	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT HORA-CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
PHC20	3,5 + 6	C1 - 2,5 / 2,75 C2 - 3,5 / 3,7	20/3,5	Aire	2200	44x80x70	230 F+N 50 HZ	10.995€

Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo. Dotada de 2 cubas, una para cocer y otra para producir el helado. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.



PHC60	18 + 27	C1 - 7 / 8 C2 - 3,5	Helado 60/2-7 Pasteuriz. 10	Aire	3300 6000	60x84x151	230 F+N 50 HZ 400 3F+N 50	30.440€
-------	---------	------------------------	--------------------------------	------	--------------	-----------	------------------------------	---------

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Dotada de 2 cubas, una para cocción y pasteurización, y otra para producir helado. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable.

MULTIFUNCIÓN PASTEURIZADOR-CUECECREMA

MODELO	CARGA MAX L/Kg	PROD Kg CICLO 2 H	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
--------	----------------	-------------------	-------------	---	-------------	------------	-----



PC15	15	15	Aire	3300	60x85x134	230 F+N 50 HZ	17.145€
------	----	----	------	------	-----------	---------------	---------

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Programa especial de pasteurización bajo normativa HACCP, seguida de maduración y conservación a 4°C. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Ideal para de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...



PC40	40	40	Aire	5300	60x85x134	400 3F+N 50	20.740€
------	----	----	------	------	-----------	-------------	---------

Modelo de mueble de extracción automática y control de tiempo. Electrónica 52 programas, incluidos: Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo. Programa especial de pasteurización bajo normativa HACCP, seguida de maduración y conservación a 4°C. Tecnología inverter para el control de la densidad. Agitador de velocidad variable. Ideal para de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, confitura, mermelada, yogur, mousse, nata, queso fresco, salsas...

PASTEURIZADOR

MODELO	CARGA MAX L/Kg	PROD LIT CICLO	MOD REFRIG.	w	DIMENSIONES	VOLTAJE Hz	PVP
--------	----------------	----------------	-------------	---	-------------	------------	-----



P150 SOBREMESA		15 (90')	Aire	2000	60x85x43	400 3F+N 50	9.735€
P400A MUEBLE	58	40 (120')	Aire	4000	60x85x133	400 3F+N 50	13.855€
P600A MUEBLE	58	60 (120')	Aire	6000	60x140x134	400 3F+N 50	17.825€

Modelo de mueble. Control de tiempo. Electrónica 5 programas: agitación para mezclado-amasado-lavado, tres programas de pasteurización a distintas temperaturas y enfriamiento.

GRANITA
TARIFA 2021

Los precios pueden estar descatologados. Llamanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

www.grupogranita.com

H-25

CAFETERÍA/
HELADERÍA

Máquinas de HELADO

· Household use ·



Helados 100% naturales
100% natural ice creams

- Una nueva forma de hacer helado cremoso y saludable.
- Puedes realizar infinidad de helados de; fresa, plátano, kiwi, mango, piña, melón, etc.
- Ideal para dietas especiales: sin leche, sin azúcar, sin gluten.
- Une nouvelle façon de faire des glaces crémeuses et saines.
- Vous pouvez réaliser une infinité de glaces : à la fraise, à la banane, au kiwi, à la mangue, à l'ananas, à l'orange, au melon, etc.
- Idéale pour les régimes alimentaires spéciaux : sans lait, sans sucre, sans gluten.
- Eine neue Art cremiges und gesundes Eis herzustellen.
- Sie können unzählige Eissorten herstellen: Erdbeere, Banane, Kiwi, Mango, Ananas, Orange, Melone usw.
- Ideal für besondere Ernährungsweisen: ohne Milch, ohne Zucker, glutenfrei.
- A new way to make creamy and healthy ice cream.
- You can make a wide variety of ice creams; strawberry, banana, kiwi, mango, pineapple, orange, melon, etc.
- Ideal for special diets: milk-free, sugar-free, gluten-free.
- Uma nova maneira de elaborar um gelado cremoso e saudável.
- Podes preparar uma grande variedade de gelados de morango, banana, kiwi, mango, ananás, laranja, melão, etc.
- Ideal para dietas especiais: sem leite, sem açúcar, sem glúten.



Máquina de helado MyCream

Machine de crème glacée
Eis Maschine
Ice cream machine
Máquina degelado

Ref	€	W	L	U.Venta
69315	435,10	150	1,40	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Tiempo/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69315	220-240 V / 50 Hz	150 W	-18°C / -35°C	1,40 L	60 min.	38x29x31 cm	10,30 Kg

Batidora BATIDOS / CÓCTELES

· Professional use ·

Ideal para elaborar batidos y cócteles
Ideal for making smoothies and cocktails



Batidora

Batteur
Mixer
Blender
Batedeira

Ref	€	U.Venta
69111	262,30	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69111	220-240 V / 50-60 Hz	400 W	10.000 - 15.000 r.p.m.	0,60 L	21x15x51 cm	6,20 Kg

Los precios pueden estar descatalogados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



CALENTADORAS DE TOPPING Y ADEREZOS

PASTELERÍA - RELLENOS Y COBERTURAS



WARM&SQUEEZE

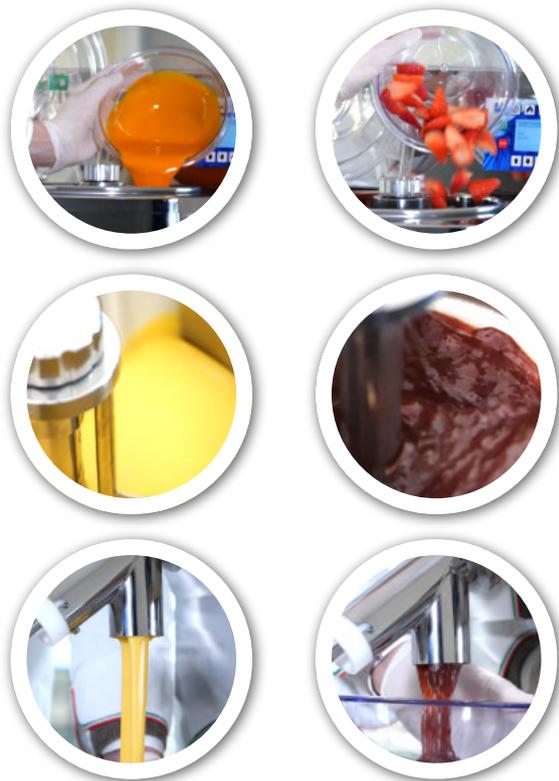
Máquinas calentadoras de aderezos ideales para mantener a punto para su uso botellas dispensadoras de chocolate, salsas y otros productos empleados para adornar y decorar crepes, gofres, helados y otros postres. Gracias a Warm&Squeeze los productos contenidos en la botella permanecen en temperatura y pueden ser utilizados en cualquier momento.

- Estructura de acero inoxidable.
- Termostatos analógicos independientes.
- Sistema de calentamiento en seco.
- Botellas incluidas.

	WARM&SQUEEZE 1	WARM&SQUEEZE 2	WARM&SQUEEZE 3
	150x210x180 mm	270x210x180 mm	270x300x180 mm
	1 L	2 x 1 L	3 x 1 L
	max 60°C	max 60°C	max 60°C
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	200 W	400 W	600 W
	2 kg	3 kg	4 kg

COCEDORA DE CREMAS - CHECREMA

PASTELERÍA - RELLENOS Y COBERTURAS



CHECREMA

Cuece-cremas profesional compacta, ideal para elaborar una cantidad moderada de crema pastelera y otros productos como confituras y mermeladas, garantizando la máxima calidad y frescura de los rellenos de sus productos de pastelería. CheCrema es una máquina de medidas compactas y consumo reducido que permite automatizar y reducir significativamente los tiempos de elaboración. Disponible en dos versiones, horizontal y vertical, con las mismas prestaciones.

- Posibilidad de elaborar hasta 7 kg de producto.
- Ciclo completo: mezcla, calentamiento, pausa, enfriamiento, conservación.
- Agitación cíclica, inversa y continua, con velocidad regulable.
- Panel de control digital
- Receta de crema pastelera pre-configurada.
- Posibilidad de crear y guardar recetas propias, que pueden ser modificadas durante el proceso.



	CHECREMA H	CHECREMA V
	700x520x650 mm	450x520x800 mm
	7 kg	7 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2500 W	2500 W
	68 kg	68 kg



MÁQUINA SOFT AUTO-PASTEURIZANTE - V-SOFT

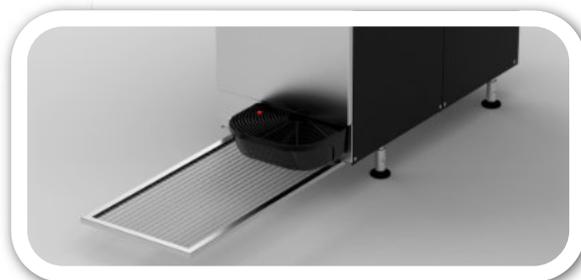
HELADERÍA - MÁQUINAS DE HELADO SOFT



Depósito con agitador



Sistema por gravedad



Filtro extraíble

V-SOFT

Máquina compacta de helado soft auto pasteurizante que permite intervalos de limpieza de hasta 42 días. Indicada para pequeños establecimientos (bares, restaurantes, pastelerías y heladerías).

- Sistema de alimentación por gravedad.
- Específica para helado soft, yogur helado y sorbetes.
- Depósito de 5 litros con agitador para evitar la separación de mezcla.
- Sistema AirFlow de ventilación vertical: absorbe el aire por el frontal y lo expulsa por la trasera optimizando el espacio.
- Display multifunción

	V-SOFT
	300x633x853 mm
	1 x 5L
	ESTÁTICO
	R290
	220V-1N-50Hz
	1800 W
	100 kg



MANTECADORAS AUTOMÁTICAS - SERIE TOUCH

HELADERÍA - MÁQUINAS DE HELADO / PEQUEÑA DEMANDA / LABORATORIO



Perfectas para pequeños locales de restauración que necesitan resultados profesionales y laboratorio de heladería



GELATO SERIE TOUCH

Mantecadoras automáticas de sobremesa con control táctil para preparar y conservar helado. El software gestiona la preparación y la conservación dependiendo de la temperatura ambiente y de la densidad de la mezcla detectadas por los sensores.

- Cuerpo, cuba (extraíble) y palas de mezclado (extraíbles) en acero inox.
- Cubierta superior equipada con imán de seguridad; incluye apertura para incorporar ingredientes durante el ciclo de producción y sensor que detiene la pala mientras está abierta.
- 5 programas de conservación determinan el nivel final de consistencia.
- Refrigeración por aire.
- Dotación: 1 cuba extraíble de acero inoxidable, 1 espátula de helado, 1 taza medidora, 1 juego de palas extraíbles.

	GELATO 3K TOUCH	GELATO 4K TOUCH
	340x430x250 mm	415x415x300 mm
	1,7 L	2,5 L
	3,4 kg/h (4,8 L)	4 kg/h (5,6 L)
	AUTOMÁTICO / 0,85 kg (1,2 L) / 12-15 min.	AUTOMÁTICO / 1 kg (1,4 L) / 12-15 min.
	65 RPM	65 RPM
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	280 W	320 W
	21,6 kg	26,2 kg



MANTECADORAS AUTOMÁTICAS MULTIFUNCIÓN - SERIE CREA

HELADERÍA - MÁQUINAS DE HELADO / PRODUCCIÓN MEDIA



Perfectas en restaurantes, caterings, pastelerías y pequeñas heladerías para elaborar helado clásico, helado semi-soft y granizados; y abatir rápidamente la temperatura de alimentos líquidos.



GELATO SERIE CREA

Mantecadoras automáticas de sobremesa con 4 funciones de producción y conservación: **helado clásico**; **helado semi-soft** y yogur helado; **granizados** y sorbetes; y **abatidor de temperatura** para líquidos. El software gestiona la preparación y la conservación dependiendo del programa seleccionado, y de la temperatura ambiente y de la densidad de la mezcla detectadas por los sensores. También disponen de modo de producción manual.

- Cuerpo, cuba (extraíble) y palas de mezclado (extraíbles) en acero inox.
- Cubierta superior equipada con imán de seguridad; incluye apertura para incorporar ingredientes durante el ciclo de producción y sensor que detiene la pala mientras está abierta.
- 4 programas de producción y 4 programas de conservación.
- Desagüe incorporado para facilitar la limpieza.
- Refrigeración por aire.
- Dotación: 1 cuba extraíble de acero inoxidable, 1 espátula de helado, 1 taza medidora, 1 juego de palas extraíbles.

	GELATO 5K SC CREA	GELATO 6K CREA
	465x480x395 mm	580x530x450 mm
	3,2 L	5 L
	5kg/h (7L)	7 kg/h (10L)
	AUTOMÁTICO / MANUAL / 1,25 kg (1,75L) / 12-15 min.	AUTOMÁTICO / MANUAL / 1,75 kg (2,5 L) / 12-15 min.
	65 RPM	REGULABLE: 60 / 130 RPM
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	600 W
	35,3 kg	50,4 kg



DOBLE MANTECADORA AUTOMÁTICA DE SUELO - SERIE CREA

HELADERÍA - MÁQUINAS DE HELADO / PRODUCCIÓN ALTA



GELATO 5+5K CREA TWIN

Doble mantecadora automática de suelo con 4 funciones de producción y conservación: helado clásico; helado semi-soft y yogur helado; granizados y sorbetes; y abatidor de temperatura para líquidos. El software gestiona la preparación y la conservación dependiendo del programa seleccionado, y de la temperatura ambiente y de la densidad de la mezcla detectadas por los sensores. También dispone de modo de producción manual.

- Cuerpo, cuba (extraíble) y palas de mezclado (extraíbles) en acero inox.
- Cubierta superior equipada con imán de seguridad; incluye apertura para incorporar ingredientes durante el ciclo de producción y sensor que detiene la pala mientras está abierta.
- 4 programas de producción y 4 programas de conservación.
- Desagüe incorporado para facilitar la limpieza.
- Refrigeración por aire.
- Dotación: 2 cubas extraíbles de acero inoxidable, 2 espátulas de helado, 2 juego de palas extraíbles, 1 cepillo limpiador. 4 ruedas pivotantes.

GELATO 5+5K CREA TWIN	
	660x435x1050 mm
	2 x 3,2 L
	2 x 5 kg/h (7 L)
	AUTOMÁTICO / MANUAL / 2 x 1,25 kg (1,75L) / 12-15 min.
	65 RPM
	R290
	220V-1N-50Hz
	950 W
	84,5 kg



Modo manual: se activa al encender el compresor y el motor de paletas. Cuando el helado está listo, se puede extraer o es posible iniciar el ciclo de almacenamiento encendiendo los botones específicos. El sistema de control de densidad apagará el motor de paletas si la función de almacenamiento no está activada y el helado está demasiado duro (el compresor seguirá suministrando frío). Si el sistema de control de densidad no detiene el motor, el ciclo de conservación se activará automáticamente después de un cierto tiempo.

Modo automático: pulsando sólo el interruptor de conservación se activará el ciclo automático de producción y almacenamiento. Los ingredientes se mezclarán y, cuando el sistema de control de densidad detenga la paleta, el software activará la función de almacenamiento. Si el sistema de control de densidad no interviene, la función de almacenamiento se iniciará automáticamente después de un cierto tiempo después de encender la máquina.

GELATO 10K

Mantecedora manual de suelo con función de conservación automática simplificada gestionada por software.

El panel de control simple e intuitivo está equipado con tres botones para el funcionamiento del compresor, paleta mezcladora y activación de la función de almacenamiento automático. El funcionamiento de la máquina es muy flexible ya que puede funcionar de forma automática o manual.

- Cuerpo, cuba (extraíble) y palas de mezclado (extraíbles) en acero inox.
- Cubierta superior equipada con imán de seguridad; incluye apertura para incorporar ingredientes durante el ciclo de producción y sensor que detiene la pala mientras está abierta.
- Producción manual o automática. Programa de conservación automática.
- Desagüe incorporado para facilitar la limpieza.
- Refrigeración por aire.
- Dotación: 1 cuba extraíble de acero inoxidable, 1 espátula de helado, 1 juego de palas extraíbles, 1 cepillo limpiador. 4 ruedas pivotantes.

	GELATO 10K
	455x595x1055 mm
	6 L
	10 kg/h (14 L)
	MANUAL / AUTOMÁTICO / 2 kg (2,8 L) / 12-15 min.
	75 RPM
	R290
	220V-1N-50Hz
	800 W
	66,1 kg



Los precios pueden estar desactualizados. Verificar los precios en el momento de comprar.



GELA-FREEZE

Máquina ideal para crear helado en rollo.

Solo es necesario verter la mezcla sobre de la placa refrigerada, añadir los ingredientes (frutas, galletas, bizcocho, chocolate, ...) y empezar a trabajar con las espátulas. Una vez que el helado ha sido esparcido sobre la placa y ha alcanzado la consistencia correcta, es posible crear los rollos.

- Placa rectangular, para poder trabajar sobre toda la superficie.
- Rápido proceso de enfriamiento gracias a un sistema profesional con gas refrigerante.
- Sistema de descongelación.

	GELA-FREEZE
	550x550x450 mm
	220V-1N-50Hz
	850 W
	52 kg



Item code	115937	115938
h mm.	120	150
Dim. (mm)	330x165	330x165
Capacità Lt	5,0	6,5
Conf.	-	-



Item code	102093	102094
h mm.	120	150
Dim. (mm)	360x165	360x165
Capacità Lt	5,4	7,1
Conf.	-	-



Item code	112945	112946
h mm.	120	150
Dim. (mm)	360x250	360x250
Capacità Lt	8,0	10,8
Conf.	-	-

Abbina le tue bacinelle gelato alla linea Polibox TOPGEL System

Vedi pag. 64

Match your ice cream pans with Polibox TOPGEL System line See pag. 64





Bacinella gelato "carapina" Round ice cream container

Item code	112122
h mm.	250
Dim. (mm)	200
Capacità Lt	7,3
Conf.	-



Dosacreme riempibigné in inox Inox cream dispenser

Item code	111641
Dim. recipiente (mm)	180x195x230
Altezza totale (mm)	400
Capacità Lt	3,4
Conf.	-



Possibilità di personalizzazione a richiesta

Abbina le tue bacinelle gelato "carapine" alla linea Polibox TOPGEL System

Vedi pag. 64

.....
Match your round ice cream container with Polibox TOPGEL System line See pag. 64



MAQUINARIA HELADERÍA / ICE-CREAM MACHINES /
TURBINES À GLACE/ EISMASCHINEN

	GELATO 5K CREA SC	GELATO 3K TOUCH	GELATO CHEF 5L AUTOMATIC	GELATO CHEF 3L AUTOMATIC
COMPARATIVA / COMPARISON / COMPARATIF / VERGLEICH				
Alimentación / Power supply / Alimentation / Befüllung	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 / 60Hz	220-240 V 50 / 60Hz
Potencia / Power / Puissance / Leistung	650 W	350 W	280 W	200 W
Revoluciones por minuto / Revolutions per minute / Tours par minute / Umdrehungen pro Minute	70 RPM	63 RPM	63 RPM	63 RPM
Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Behältergröße	3,20 L	1,70 L	2,50 L	2 L
Desagüe / Drain / Vidange / Wasserablaufsystem	✓			
Cubeta extraíble / Removable pail / Cuve amovible / Herausnehmbarer Behälter		✓	✓	✓
Capacidad productiva por ciclo / Production capacity per cycle / Capacité productive par cycle / Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb	1,25 Kg/ 1,75 L	0,8 Kg/ 1,20 L	1 Kg/ 1,50 L	1 Kg/ 1,50 L
Tiempo de preparación / Preparation time / Temps de préparation / Zubereitungszeit	12-15 min.	12-15 min.	20-30 min.	20-30 min.
Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation / Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung	5 Kg/ 7,00 L	3 Kg/ 4,40 L	2 Kg/ 3,20 L	1,7 Kg/ 3 L
Programa de producción y conservación automática / Automatic production and preservation programme / Programme de production et conservation automatique / Programm für die automatische Produktion und Lagerung	✓			
Dimensiones / Dimensions / Dimensions / Abmessungen	465 x 480 x 395 mm 34 Kg	340 x 430 x 250 mm 21 Kg	450 x 320 x 315 mm 20 Kg	325 x 405 x 300 mm 19 Kg



MAQUINARIA /
EQUIPMENT /
EQUIPEMENT

GELATO 5K CREA SC

La mantecadora más compacta totalmente automática / The most compact completely automatic ice-cream maker /
La turbine à glace la plus compacte totalement automatique / Die kompaktestevollautomatische Eismaschine



AUTOMATIC



REF	Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L	Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L	W	V	Hz	Kg	
P38.250.250	3,20	5 / 7	650	220-240	50	34	1



Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.



Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.



Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Raclours réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.



Función manual.
Manual function.
Fonction manuelle.
Manueller Betrieb.



4 programas de mantecación.
4 ice-cream making programmes.
4 programmes de malaxage.
Vier Eiszubereitungsprogramme.



4 x 4 programas de conservación.
4 x 4 conserving programmes.
4 x 4 programmes de conservation.
4 x 4 Konservationsprogramme.

Mantecadora para producir, almacenar y distribuir helado.

- Produce helado de forma automática y en poco tiempo.
- Conserva el helado dentro de la máquina.
- Distribuir el helado directamente.
- Los 4 programas de mantecación.
 - Gelato clásico.
 - Gelato semi-soft.
 - Granita (Granizado).
 - Abatidor rápido de temperatura.
- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Desagüe de limpieza.
- Cuerpo y pala en acero inoxidable.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker to produce, store and dispense ice-cream.

- Quickly and automatically produce ice-cream.
- Conserve the ice-cream inside the machine.
- Dispense ice-cream directly.
- The 4 ice-cream making programmes.
 - Classic ice-cream.
 - Semi-soft ice-cream.
 - Granita (crystallised ice).
 - Fast chiller.
- Automatic density control. The blade stops automatically when the ice cream is ready.
- Cleaning drain.
- Stainless steel body and blade.
- Air cooling.

Turbine à glace pour produire, conserver et distribuer des glaces.

- Produit des glaces de façon automatique et en peu de temps.
- Conserve la glace dans la machine.
- Distribue directement les glaces.
- Les 4 programmes de malaxage.
 - Gelato classique.
 - Gelato semi-soft.
 - Granita (Granité).
 - Refroidisseur rapide de température.
- Contrôle de densité automatique. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Écoulement de nettoyage.
- Corps et pale en acier inoxydable.
- Réfrigération à l'air.

Eismaschine für die Herstellung, Aufbewahrung und Ausgabe von Eis

- Automatische, schnelle Eisherstellung
- Aufbewahrung des Eis in der Maschine
- Ausgabe des Eis direkt aus der Maschine
- Die vier Eiszubereitungsprogramme
 - Klassisches Eis
 - Halbweiches (semi-soft) Eis
 - Granita (Slush - sizilianische Eisspeise).
 - Schnellfrüherprogramm
- Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Rührklinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Ablaufreinigung.
- Körper und Klinge aus rostfreiem Stahl.
- Luftkühlung.

GELATO 3K TOUCH

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine



REF	Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L	Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L	W	V	Hz	Kg	
P38.550.250	1,70	3 / 4,4	350	220-240	50	21	1



Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.



Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.



Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Raclours réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

Mantecadora para producir helados y sorbets.

- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.

- Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
- Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
- Air cooled.

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.

- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets.

- Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Luftkühlung.

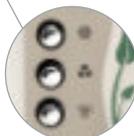
GELATO CHEF 5L AUTOMATIC

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

REF	Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L	Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L	W	V	Hz	Kg	
P36.790.250	2,50	2 / 3,2	280	220-240	50	20	1



Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.



Cubeta extraíble (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).



Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Racloirs amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

Mantecedora para uso profesional.

- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
- Timer mecánico de 60 minutos.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker for professional use.

- Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
- Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
- 60 minute mechanical timer.
- Air cooled.

Turbine à glace à usage professionnel.

- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Minuteur mécanique de 60 minutes.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die professionelle Nutzung.

- Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.
- Luftkühlung.

GELATO CHEF 3L AUTOMATIC

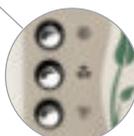
Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine



REF	Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L	Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L	W	V	Hz	Kg	
P38.420.250	2	1,7 / 3	200	220-240	50	19	1



Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.



Cubeta extraíble (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).



Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Racloirs amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

Mantecedora para uso profesional.

- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
- Timer mecánico de 60 minutos.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker for professional use.

- Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
- Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
- 60 minute mechanical timer.
- Air cooled.

Turbine à glace à usage professionnel.

- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Minuteur mécanique de 60 minutes.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die professionelle Nutzung.

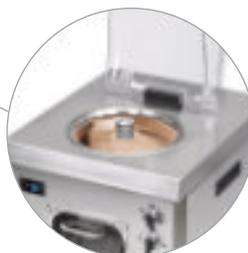
- Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.
- Luftkühlung.

GELATO 12K ST

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine



REF	Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L	Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L	W	V	Hz	Kg	
P38.160.250	6	12 / 16	1.300	220-240	50	73	1



Cubeta de conservación
Storage vat
Bac de conservation
Aufbewahrungsbehälter



Control de temperatura
Temperature control
Contrôle de la température
Temperaturkontrolle

La mantecadora Gelato 12k ST es capaz de producir 3 kg de helado en un ciclo de 15 minutos. La velocidad de rotación es regulable entre 60 y 130 rpm para conseguir la textura deseada.

Este modelo cuenta con extracción frontal del helado pero también con cuba de conservación cuya temperatura puede ser seleccionada por el usuario.

La Gelato 12k ST gracias a la tecnología empleada tiene un peso reducido y se puede transportar y mover fácilmente, estando equipada con 4 ruedas, las cuales se pueden bloquear. De fácil limpieza todas las piezas están hechas de acero inoxidable. Refrigerada por aire.

The Gelato 12k ST churn is capable of producing 3 kg of ice cream in a 15-minute cycle. The rotation speed is adjustable between 60 and 130 rpm for achieving the desired texture.

This model has front extraction of the ice cream but also has a storage vat where temperature can be selected by the user.

Thanks to the technology used, the Gelato 12k ST is lighter and can be easily transported and moved about, having 4 wheels which can be locked. Easy to clean as all parts are made of stainless steel. Air-cooled.

Turbine à glace Gelato 12k ST peut produire 3 kg de glace en un cycle de 15 min. La vitesse de rotation est réglable entre 60 et 130 rpm pour obtenir la texture souhaitée.

De la glace est également doté d'un bac de conservation dont la température peut être sélectionnée par l'utilisateur.

Grâce à la technologie appliquée la Gelato 12k ST a un faible poids et peut être transportée et déplacée facilement, étant équipée de 4 roues blocables. Nettoyage facile de toutes les pièces qui sont en acier inoxydable. Refroidissement par air.

Die Gelato 12k ST Eismaschine ist in der Lage, 3 kg Eis in einem 15-minütigen Zyklus zuzubereiten. Die Drehgeschwindigkeit ist zwischen 60 und 130 U / min einstellbar, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Dieses Modell verfügt über eine frontale Eisentnahme und auch über einen Aufbewahrungsbehälter, dessen Temperatur vom Bediener eingestellt werden kann.

Dank der eingesetzten Technologie hat die Gelato 12k ST Eismaschine ein geringes Gewicht und kann leicht transportiert und bewegt werden, da sie mit 4 Rädern ausgestattet ist, die blockiert werden können. Alle Teile sind für eine leichte Reinigung aus Edelstahl gefertigt. Luftgekühlt.



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

2000 RPM

2 velocidades (1-2 minutos).
2 speeds (1-2 minutes).
2 vitesses (1-2 minutes).
2 geschwindigkeiten (1-2 minuten).



FRIX'AIR

Emulsionador y procesador de alimentos / Food emulsifier and processor /
Émulsionneur et processeur d'aliments / Emulgator und Küchenmaschine

REF	W	V	Hz	Kg	
P94.500.250	600	220-240	50/60	21	1

Procesador profesional que permite emulsionar, mezclar y triturar tanto alimentos congelados como frescos.

Frix'Air funciona con recipientes monodosis de 180 ml con muchas ventajas:
- Máxima higiene.
- Congelación muy rápida.
- Disponibilidad inmediata de varias preparaciones.
- Garantiza la cadena de frío.
- Ocupan poco espacio.
- Apilables.

Robot professionnel à émulsionner, mixer et mouliner des aliments surgelés ou frais.

Frix'Air fonctionne à l'aide de récipients monodose de 180 ml offrant de nombreux avantages:
- Hygiène maximum.
- Congélation très rapide.
- Disponibilité immédiate de plusieurs préparations.
- Garantit la chaîne du froid.
- Prend peu de place.
- Empilables.

Accesorios incluidos:

- 2 Cuchillas de acero inoxidable.
- 1 Cuchilla de plástico.
- 2 Junta protectora.
- 2 Lleva recipientes en acero.
- 5 Recipientes de plástico con tapa.
- 1 Desmontador de cuchilla.

Accessoires inclus :

- 2 lames en acier inoxydable.
- 1 lame en plastique.
- 2 joints protecteurs.
- 2 Muni de récipients en acier.
- 5 Récipients en plastique avec couvercle.
- 1 Outil démontage de lame.

Professional processor that allows emulsifying, mixing and blending of both frozen and fresh food.

Frix'Air works with 180 ml single-dose containers with many advantages:
-Maximum hygiene.
-Very quick freezing.
-Immediate availability of various preparations.
-It guarantees the cold chain.
-They take up little space.
-Stackable.

Profi-Processor, zum Emulgieren, Mischen und Zerkleinern von sowohl gefrorene und als auch frische Lebensmittel.

Frix'Air arbeitet mit 180 ml Einzelbehältern mit vielen Vorteilen:
- Maximale Hygiene.
- Sehr schnelles Einfrieren.
- Sofortige Verfügbarkeit der verschiedenen Zubereitungen.
- Gewährleistet Kühlkette.
- Raumsparend.
- Stapelbar.

Accessories included:

- 2 St/Steel blades.
- 1 Plastic blade.
- 2 Protective seals.
- 2 Stainless steel containers.
- 5 Plastic containers with lid.
- 1 Blade remover.

Zubehör im Lieferumfang enthalten:

- 2 Edelstahlklingen.
- 1 Kunststoffmesser.
- 2 Schutzstecker
- 2 Stahlbehälter eingeschlossen.
- 5 Kunststoffbehälter mit Deckel.
- 1 Abnehmbare Klinge.

H.A.C.C.P.
NO PROBLEM



Colores / Colours / Couleurs / Farben



Cada pack contiene 10 u. de cada color.
Each pack contains 10 units of each colour.
Chaque pack contient 10 u. de chaque couleur.
Jedes Set enthält zehn Stück jeder Farbe.



Ideal para preparar mousses, sorbetes, helados, salsas, sopas, cócteles y aperitivos.
Ideal for preparing mousses, sorbets, ice-creams, sauces, soups, cocktails and aperitifs.
Idéal pour préparer des mousses, sorbets, glaces, sauces, soupes, cocktails et apéritifs.
Ideal für die Herstellung Mousses, Sorbets, Eis, Soßen, Suppen, Cocktails und Aperitifs.

Set recipientes Frix'Air en plástico para congelador y microondas /
Set of Frix'Air plastic containers for freezers and microwaves /
Set récipients Frix'Airen plastique pour congélateur et micro-ondes /
Plastikbehälter Frix'Air zum Einfrieren und für die Mikrowelle

REF	ml	Ø mm	H mm	
P99.00.000	180	72	95	50



Fácil identificación y separación de diferentes preparaciones.
Easy for identification and separation of different foodstuffs.
Identification et séparation faciles des différentes préparations.
Einfaches Erkennen und Unterscheiden unterschiedlicher Zubereitungen.

MAQUINARIA /
EQUIPMENT /
EQUIPMENT

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in **P.**
148

RACIONADOR HELADO /
ICE CREAM SCOOP /
CUILLÈRE À GLACE /
EISKUNGLPORTIONIERER





Modelos electromecânicos ou electrónicos (In.Co.dis) de balcão ou verticais, simples ou de duplos sabores, com sistema de gravidade para a produção de gelado soft, gelado expresso, frozen yogurt e confeitaria fria. Capacidade de produção base do cilindro de congelação de 1,7 litros. Ideal para espaços reduzidos e de fácil posicionamento. ALIMENTAÇÃO POR GRAVIDADE



Modelos electromecânicos o electrónicos (In.Co.dis), mostrador o verticales, sabores simples o dobles con sistema de gravedad para la producción de helado suave, helado espeso, yogur helado y pastelería fría. Capacidad de producción base del cilindro de congelación de 1,7 litros. Ideal para espacios pequeños y fácil colocación. ALIMENTACIÓN POR GRAVEDAD



Modèles électromécaniques ou électroniques (In.Co.dis), comptoir ou verticaux, simple ou doubles avec système à gravité pour la production de crème glacée molle, crème glacée espeso, yogurt glacé et pâtisserie froid. La capacité de production base du cylindre de congélation de 1,7 litres. Idéal pour les petits espaces et positionnement facile. ALIMENTATION PAR GRAVITÉ



Electromechanical or electronic models (In.Co.dis), counter or vertical, single or double flavors, with gravity to produce soft ice cream system, espresso ice cream, frozen yogurt and cold bakery. Base production capacity of the freezing cylinder 1.7 liter. GrAt QuAlity in reduCed sPACes GRAVITY FEEDING



E.Co.S.



Sistema de controle LCD



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	BC EASY1GR 230V	BC EASY1GR 400V
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2061.900A	2061.902A
Preço / Prix / Precio / Price	€ 10.511,00	10.511,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm 460x690x805	460x690x805
Capacidade cuba / Cap cuve / Cap. cuba / Vat capacity	Lt 12	12
Cones (75 gr) / Cônes / Conos / Cones	nr 230	230
Gelado / Glace / Helado / Ice Cream	kg/h 17	17
Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento	AR	AR
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg 105	105
Potência / Puissance / Potência / Power	kW 1,8	1,8
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V 230	400

In.Co.Di.S.



Sistema interactivo com tecnologia touch screen,



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	BC 150 GR 1 SAIDA-230	BC 150 GR 1 SAIDA-400
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2061.908	2061.910
Preço / Prix / Precio / Price	€ 12.766,00	12.766,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm 460x690x805	460x690x805
Capacidade cuba / Cap cuve / Cap. cuba / Vat capacity	Lt 12	12
Cones (75 gr) / Cônes / Conos / Cones	nr 230	230
Gelado / Glace / Helado / Ice Cream	kg/h 17	17
Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento	AR	AR
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg 105-120	105-120
Potência / Puissance / Potência / Power	kW 1,8	1,8
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V 230	400



Com sistema de bomba para insuflação (aumento de volume em 40%).



Con sistema de bomba para insuflación (aumento del volumen en 40%)



Avec système de pompe pour l'insuflation (augmentation de volume en 40%)



With pump system for inflation (increase in volume by 40%).

E.Co.S.



Sistema de controle LCD

(1 Sabor)



b

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		BC EASY1PM 230V 2061.904A	BC EASY1PM 400V 2061.906A
Preço / Prix / Precio / Price	€	12.766,00	12.766,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	460x690x805	460x690x805
Capacidade cuba / Cap cuve / Cap. cuba / Vat capacity	lt	9	9
Cones (75 gr) / Cônes / Conos / Cones	nr	250	250
Gelado / Glace / Helado / Ice Cream	kg/h	19	19
Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento		AR	AR
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	110	110
Potência / Puissance / Potência / Power	kW	1,8	1,8
Tensão / Tension / Tension / Tension	V	230	400

b

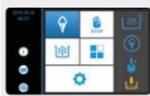
(2 Sabores + Mix)



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		BC EASY2PM 230V 2061.920A	BC EASY2PM 400V 2061.922A
Preço / Prix / Precio / Price	€	20.507,00	20.214,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	530x770x860	530x770x860
Capacidade cuba / Cap cuve / Cap. cuba / Vat capacity	lt	9+9	9+9
Cones (75 gr) / Cônes / Conos / Cones	nr	390	390
Gelado / Glace / Helado / Ice Cream	kg/h	29	29
Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento		AR	AR
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	170	170
Potência / Puissance / Potência / Power	kW	3,1	3,1
Tensão / Tension / Tension / Tension	V	230	400



In.Co.Di.S.



Sistema interativo com tecnologia touch screen,

(1 Sabor)

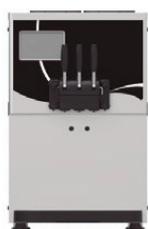


b

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		BC150 PM 1 SAIDAS 2061.912	BC150 PM 1 SAIDAS 2061.914
Preço / Prix / Precio / Price	€	14.859,00	14.859,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	460x690x805	460x690x805
Capacidade cuba / Cap cuve / Cap. cuba / Vat capacity	lt	9	9
Cones (75 gr) / Cônes / Conos / Cones	nr	250	250
Gelado / Glace / Helado / Ice Cream	kg/h	19	19
Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento		AR	AR
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	110-125	110-125
Potência / Puissance / Potência / Power	kW	1,8	1,8
Tensão / Tension / Tension / Tension	V	230	400

b

(2 Sabores + Mix)



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		BC250 PM 3 SAIDAS 2061.924	BC250 PM 3 SAIDAS 2061.926
Preço / Prix / Precio / Price	€	22.267,00	21.946,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	530x770x860	530x770x860
Capacidade cuba / Cap cuve / Cap. cuba / Vat capacity	lt	9+9	9+9
Cones (75 gr) / Cônes / Conos / Cones	nr	390	390
Gelado / Glace / Helado / Ice Cream	kg/h	29	29
Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento		AR	AR
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	190-205	190-205
Potência / Puissance / Potência / Power	kW	3,1	3,1
Tensão / Tension / Tension / Tension	V	230	400

b bancada
plain de travail
encimera
worktop


E.Co.S.

Sistema de controle LCD



(2 Sabores + Mix)



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		BV EASY2PM 230V 2061.936A	BV EASY2PM 400V 2061.938A
Preço / Prix / Precio / Price	€	21.140,00	21.140,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	530x770x1485	530x770x1485
Capacidade cuba / Cap cuve / Cap. cuba / Vat capacity	lt	9+9	9+9
Cones (75 gr) / Cônes / Conos / Cones	nr	480	480
Gelado / Glace / Helado / Ice Cream	kg/h	36	36
Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento		AR	AR
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	200	200
Potência / Puissance / Potência / Power	kW	3,1	3,1
Tensão / Tension / Tension / Tension	V	230	400

In.Co.Di.S.

Sistema interactivo com tecnologia touch screen,



(2 Sabores + Mix)



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		BV250 PM 3 SAIDAS 2061.940	BV250 PM 3 SAIDAS 2061.942
Preço / Prix / Precio / Price	€	23.395,00	23.395,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	530x770x1485	530x770x1485
Capacidade cuba / Cap cuve / Cap. cuba / Vat capacity	lt	9+9	9+9
Cones (75 gr) / Cônes / Conos / Cones	nr	480	480
Gelado / Glace / Helado / Ice Cream	kg/h	36	36
Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento		AR	AR
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	215-230	215-230
Potência / Puissance / Potência / Power	kW	3,1	3,1
Tensão / Tension / Tension / Tension	V	230	400



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		ETOILE GEL PLUS PM 400V AR 2061.972
Preço / Prix / Precio / Price	€	35.153,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	1540x700x840
Capacidade cuba / Cap cuve / Cap. cuba / Vat capacity	lt	14(11)
Cones (75 gr) / Cônes / Conos / Cones	nr	800/930
Gelado / Glace / Helado / Ice Cream	kg/h	60(70)
Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento / Arrefecimento		AR
Peso Líquido - Bruto / Poids Net - Brut / Peso Neto - Bruto / Net - Gross Weight	kg	310-
Potência / Puissance / Potência / Power	kW	6
Tensão / Tension / Tension / Tension	V	400





Painel de comandos ergonómico; Display gráfico multilinguagem; 52 programas que podem incluir: Misturar, bater, lavagem; Permite seleccionar o ciclo ideal a mistura correspondente (leite, fruta); Programas livres: Densidade, Velocidade do agitador



Panneau de commande ergonomique; Affichage graphique multilingue; 52 programmes pouvant inclure: Mix, battre, laver; Permet de sélectionner le cycle idéal correspondant de mélange (lait, fruits); Programmes gratuits: densité, vitesse de l'agitateur



Panel de Control ergonómico; Visualizador gráfico multilingüe; 52 programas que pueden incluir: mezclar, batir, lavar; Le permite seleccionar el ciclo ideal correspondiente mezcla (leche, fruta); Gratis programas: densidad, velocidad del agitador



Ergonomic Control Panel; Multilingual graphic display; 52 programs that can include: Mix, beat, wash; Allows you to select the ideal cycle corresponding mixture (milk, fruit); Free programs: density, speed of agitator



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	BTX 150A	
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2061.496	
Preço / Prix / Precio / Price	€	9.686,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	435x592x571+24
Gelado Ciclo / Glace Cyde / Helado Ciclo / Ice Cream Cyde	Ciclo/Lt Min/ Máx	1-2
Produção de Gelado / Glace / Helado / Ice Cream	Peso Líquido / Poids	15
Net / Peso Neto / Net Weight	Potência / Puissance / Potência / Power	55
Tensão / Tension / Tensión / Tension		1600
		230



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	BFX 150A	
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2061.502	
Preço / Prix / Precio / Price	€	10.377,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	435x592x944+130
Gelado Ciclo / Glace Cyde / Helado Ciclo / Ice Cream Cyde	Ciclo/Lt Min/ Máx	2
Produção de Gelado / Glace / Helado / Ice Cream	Peso Líquido / Poids	15
Poids Net / Peso Neto / Net Weight	Potência / Puissance / Potência / Power	66
Potência / Power	Tensão / Tension / Tensión / Tension	1600
		230



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	BFX 400A	BFX 400W	BFX 400AW	
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2061.514	2061.515	2061.516	
Preço / Prix / Precio / Price	€	17.405,00	17.405,00	17.926,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	600x850x1205+130	600x850x1205+130	600x850x1205+130
Gelado Ciclo / Glace Cyde / Helado Ciclo / Ice Cream Cyde	Ciclo/Lt Min/ Máx	2-5	2-5	2-5
Produção de Gelado / Glace / Helado / Ice Cream	Peso Líquido / Poids	35	35	35
Peso Líquido / Poids	Peso Neto / Net Weight	168	168	168
Potência / Puissance / Potência / Power		4000	4000	4000
Tensão / Tension / Tensión / Tension		400	400	400



bancada
plain de travail
encimera
worktop



móvel
mobile
móvil
mobile

Máquina 2 em 1



PASTEURIZADOR
 PASTEURISATEUR
 PASTEURIZADOR
 PASTEURIZER



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	P400 AW	
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2061.560	
Preço / Prix / Precio / Price	€	19.373,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	600x850x1205+130
Ciclo térmico / Cycle thermique / Ciclo térmico / Thermal Cycle	lt/ min	40/120min
Peso Líquido / Poids Net / Peso Neto / Net Weight	kg	145
Potência / Puissance / Potência / Power	W	3450
Tensão / Tension / Tension / Tension	V	400

PASTEURIZADOR E COZEDOR DE CREME
 PASTEURISATEUR CUISINIÈRE DE CRÈME
 PASTEURIZADOR COCEDOR DE CREMA
 PASTEURIZER CREAM COOKER



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	R400 A	R400 W	
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2061.550	2061.555	
Preço / Prix / Precio / Price	€	27.887,00	27.887,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	600x850x1205+130	600x850x1205+130
Ciclo térmico / Cycle thermique / Ciclo térmico / Thermal Cycle	lt/ min	40/120min	40/120min
Peso Líquido / Poids Net / Peso Neto / Net Weight	kg	176	176
Potência / Puissance / Potência / Power	W	5300	5300
Tensão / Tension / Tension / Tension	V	400	400



RT- R - BTM - BFM - BFX



Excelente esteticamente. Esquinas arredondadas que permitem maior segurança a trabalhar.

Design extérieur particulièrement beau Angles arrondis pour une majeure sécurité au travail.

Esteticamente excelente. Esquinas redondeadas que permiten mayor seguridad al trabajar.

Beautiful exterior design rounded corners for better safety at work.



Agitador com raspagem da lâmina em polietileno (PE) de longa duração. Todas as peças em contato com a mistura de creme ou gelo são de aço inoxidável e materiais atóxicos, de fácil acesso e removível para limpeza.

Agitateur avec lame que gratte en polyéthylène (PE) à longue durée. Toutes les parties en contact avec le mélange ou la glace sont en acier inox et en matériau atoxique facilement accessibles et démontables pour le nettoyage.

Agitator con lama raspante en polietileno (PE) de larga duración. Todas las partes en contacto con la mezcla o el helado son de acero inoxidable y de material atóxico fácilmente accesible y desmontable para la limpieza.

Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. All parts in contact with the mix or icecream are in stainless steel and in non-toxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.



Painel de Controlo com variação de velocidade, controlo de densidade e botão reset que permite ao usuário, regular a velocidade de agitação e duração ideal do ciclo conforme o tipo de mistura.

Panneau de commande avec variateur de vitesse, contrôle de densité et réarmement après défaut permet de choisir la vitesse de malaxage et la durée idéale du cycle par rapport au type de mélange.

Tablero de control con cambiador de velocidad, control de densidad y botón de reset permite que el usuario regule la velocidad de la agitación y la duración ideal del ciclo en la conexión al tipo de mezcla.

Control panel with variable speed, density control and reset allows the user to set the agitator speed and the ideal density of the batch in relation to the type of mix.



Tampa dupla para adicionar ingredientes, enquanto o agitador está em movimento.

Double couvercle pour insérer des ingrédients aussi quand l'agitateur est en mouvement.

Doble tapa para aumentar ingredientes mientras el agitador está en movimiento.

Double cover for adding ingredients while the mixer is working.



Suporte de bandeja ajustável, permitindo utilizar recipientes de medidas diferentes. (excepto modelos : BFX10, R5, RT5, BTM5, BTM10 e BFM10)

Support de bassin réglable pour l'usage de conteneurs de différentes mesures.

Suporte de calderines regulable que permite utilizar recipientes de diferentes medidas.

Variable tray support for the use of containers of different sizes.



A cuba de produção colocada verticalmente permite controlar a transformação da mistura em toda a fase.

La cuve de production placée en position verticale permet de contrôler la transformation du mélange pendant toute la phase de travail.

La tina de producción colocada en posición vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante toda la fase.

The vertically installed tank facilitates inspection of the mix during the working process.



Extração automática. (excepto mod. R400)

Extraction automatique.

Extracción automática.

Automatic extraction.



Saída direta do gelado ou outro produto, pelo fundo da cuba de produção para uma extração mais rápida.

Sortie directe de la glace ou d'un autre produit, par le fond de la cuve de production pour une extraction plus rapide.

Direct output of ice cream or other product, through the bottom of the production vat for faster extraction.





Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.