



Catálogo de las
MARMITAS
distribuidas en España

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

Bartscher

Bertos

Fagor

Fainca

Inhospa

Jemi

Repagás

Romagsa

Tecno Sistema

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.

Marmitas fijas



Marmita fijas E113L



- Material marmita
- Tipo de calentamiento
- Ajuste de altura
- Características

- Disponible a petición
- Conexión del aparato

Acero inoxidable
Indirecto
850 mm a 900 mm
Control automático del nivel del agua en la capa intermedia
Desconexión automática en caso de avería
Control de presión :grifería en la tolva con válvula de seguridad (calibrada a 0,5 bar)
Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas "Incoloy 800" de una aleación especial
Batería mezcladora para agua fría y caliente
Marmita para calentamiento por vapor
3 NAC

	Capacidad	Contenido útil	Toma de agua	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
E113L	113 litro(s)	102 litro(s)	Toma de agua fría y caliente Ø 10 mm	16 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	143 kg	280015	9.898,- €	4015613705378
E145L	145 litro(s)	135 litro(s)	Toma de agua fría y caliente Ø 10 mm	18 kW 400 V 50/60 Hz	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	155 kg	280016	10.398,- €	4015613705392
E220L	220 litro(s)	200 litro(s)	R1/2"	32 kW 400 V 50/60 Hz	an. 1.000 mm prof. 1.150 mm al. 900 mm	235 kg	280021	14.498,- €	4015613353326
E342L	342 litro(s)	317 litro(s)	R1/2"	36 kW 400 V 50/60 Hz	an. 1.150 mm prof. 1.300 mm al. 900 mm	280 kg	280022	17.198,- €	4015613353333
E480L	480 litro(s)	455 litro(s)	R1/2"	36 kW 400 V 50/60 Hz	an. 1.150 mm prof. 1.300 mm al. 1.030 mm	300 kg	280023	22.998,- €	4015613353340



Marmita fijas G113L



- Material marmita
- Regulación de la temperatura
- Modo de encendido
- Tipo de calentamiento
- Ajuste de altura
- Características

Acero inoxidable
 2 niveles
 Encendido piezoeléctrico
 Indirecto
 850 mm a 900 mm
 Control automático del nivel del agua en la capa intermedia
 Desconexion automatica en caso de avería
 Control de presión :grifería en la tolva con válvula de seguridad (calibrada a 0,5 bar)
 Calentamiento a gas mediante quemadores de acero inoxidable con gran rendimiento
 El suministro de gas para los quemadores se garantiza mediante un dispositivo de control múltiple para gas
 Batería mezcladora para agua fría y caliente
 Gas natural H

- Tipo de gas

	Capacidad	Contenido útil	Toma de agua	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
G113L	113 litro(s)	102 litro(s)	Toma de agua fría y caliente Ø 10 mm	21 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	143 kg	2800021	10.498,- €	4015613705354
G150L	150 litro(s)	145 litro(s)	Toma de agua fría y caliente Ø 10 mm	21 kW	an. 800 mm prof. 900 mm al. 900 mm	153 kg	2800031	10.998,- €	4015613705361
G342L	342 litro(s)	317 litro(s)	R1/2"	48 kW	an. 1.150 mm prof. 1.300 mm al. 900 mm	277 kg	2800071	17.398,- €	4015613353203
G480L	480 litro(s)	455 litro(s)	R1/2"	58 kW	an. 1.150 mm prof. 1.300 mm al. 1.030 mm	305 kg	2800081	22.298,- €	4015613353210

Accesorio

Filtro de desagüe para caldera

- Medidas: an. 110 x prof. 145 x al. 80 mm
- Peso: 0,07 kg
- GTIN: 4015613720951



296999

PVP* 49,- €



MARMITAS A GAS O ELÉCTRICA

macros 700

HIGH TECH



Mod. G7PI

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- De calentamiento directo ó indirecto.
- Capacidad 55 litros.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Modelos a gas quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con válvula de seguridad.
- Modelos electricos resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

COMFORT POWER



Marmita eléctrica indirecta 55 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD	PVP
 E7PI	9 Kw	V 400 - 415 3N ~	55 litros	7.934 €
OPCIONAL V3/A		230 - 240 3N		195 €



Marmita a gas directa 50 litros

MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	PVP
 G7PD	15,5 Kw	50 litros	6.464 €



Marmita a gas indirecta 50 litros

MODELO	POTENCIA	Kcal/h	Btu/h	CAPACIDAD	PVP
 G7PI	15,5 Kw	11.438	45.380	50 litros	8.535 €

CESTAS PARA MARMITAS



CESTA	CP1	770 €
2 CESTAS 1/2	CP2	1.489 €



MARMITAS A GAS O ELÉCTRICA

maxima 900

HIGH TECH



Mod. E9P20IA



MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- La mas amplia gama: calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Capacidad de 100-150 y 200 litros. Modelos basculantes (gran producción)
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con válvula de seguridad o resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- Versión indirecta con carga automática de la camisa.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Los modelos Autoclave van dotados de tapa con junta de silicona alimentaria, válvula de vaciado de presión de seguridad (tarada a 0'05 bar) y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.
- Voltaje electrico: 400-3N. Para voltaje 230 trifasico CONSULTAR.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Modelos Gas:

Preveer conexión de 6 W para ascensión eléctrica de serie



HIGH TECH



Marmitas calentamiento directo

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G9P10D	100 Lts.	20,9 Kw	---	6.262 €
G9P15D	150 Lts.	20,9 Kw	---	6.486 €
G9P20D	200 Lts.	32 Kw	---	7.663 €

Modelo G9P20D altura 905
Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

*** Para capacidades superiores consultar Pág. 222**



Marmitas calentamiento indirecto

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P10I	100 Lts.	16 Kw	400 - 3N	8.741 €
G9P10I	100 Lts.	20,9 Kw	---	8.653 €
E9P15I	150 Lts.	18 Kw	400 - 3N	9.124 €
G9P15I	150 Lts.	20,9 Kw	---	9.023 €

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico



Marmitas funcionamiento autoclave

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	PVP
E9P10IA	100 Lts.	16 Kw	Indirecto	9.930 €
G9P10DA	100 Lts.	20,9 Kw	Directo	8.052 €
E9P15IA	150 Lts.	18 Kw	Indirecto	10.283 €
G9P10IA	100 Lts.	20,9 Kw	Indirecto	10.130 €
G9P15DA	150 Lts.	20,9 Kw	Directo	8.223 €
G9P15IA	150 Lts.	20,9 Kw	Indirecto	10.530 €
G9P20DA	200 Lts.	32 Kw	Directo	9.518 €

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

MAXIMA 900 BERTO'S



HIGH TECH



Marmitas dimensiones especiales

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	AUTOCL.	PVP
E9P20I	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	No	13.302 €
E9P20IA	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	Si	15.351 €
G9P2011	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	No	13.944 €
G9P2011A	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	Si	15.963 €

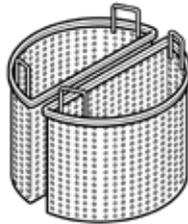
Prever conexión de 6 w para encendido eléctrico

* Para capacidades superiores consultar Pág. 222

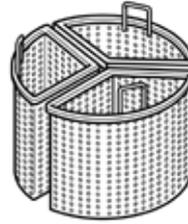
ACCESORIOS MARMITAS



9CP10/1 100 Litros
9CP15/1 150 Litros



9CP10/2 100 Litros
9CP15/2 150 Litros
9CP20/2 200 Litros



9CP10/3 100 Litros
9CP15/3 150 Litros
9CP20/3 200 Litros

9CP10/1 Cod. 35615200	Cesto perforado 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304	985 €
9CP15/1 Cod. 35615300	Cesto perforado 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.023 €
9CP10/2 Cod. 35615400	2 Medias cestas perforadas 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.330 €
9CP15/2 Cod. 35615500	2 Medias cestas perforadas 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.430 €
9CP20/2 Cod. 35615600	2 Medias cestas perforadas 200 Litros	ø mm 710 x 450 h AISI 304	1.777 €
9CP10/3 Cod. 35615700	3 Cestas perforadas 1/3 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.713 €
9CP15/3 Cod. 35615800	3 Cestas perforadas 1/3 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.843 €
9CP20/3 Cod. 35615900	3 Cestas perforadas 1/3 200 Litros	ø mm 710 x 450 h AISI 304	2.159 €

Tapa doble pared (excepto autoclave) 435 €

Voltaje 230 - 240 3 (modelos eléctricos) 212 €

Marmitas cilíndricas fijas



Características Generales

- Marmita con estructura y recipiente cilíndrico, adecuada para ser posicionada en zonas de paso de dimensiones reducidas en las que aparatos con bordes y superficies anguladas pueden crear problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes ángulos.
- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 40/10. Doble pared en versiones indirectas.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica.
- Estructura portante de acero inoxidable AISI 304.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 satinado.
- Dispone de pies regulables de acero inoxidable.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el vaciado de aire de la cámara para la despresurización durante el calentamiento.
- El agua se introduce en la cuba por medio de un grifo de llenado, con salida orientable.
- Calentamiento:
 - . Gas:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
 - . Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- . Vapor indirecto:
 - Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.
 - Las versiones a presión o autoclave, permiten acelerar los ciclos de cocción efectuados en el día. Están equipadas con junta de estanqueidad de silicona alimentaria y bridas para cierre hermético y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Marmitas cilíndricas de gas					
Gas de calentamiento directo					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	16.415
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	21.901
Gas de calentamiento directo a presión					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	18.951
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	24.000
Gas de calentamiento indirecto					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	17.267
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	20.408
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	27.846
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	19.682
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	22.518
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	30.401
Marmitas cilíndricas eléctricas					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	17.099
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	19.432
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	26.354
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	18.996
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	21.917
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	28.893
Marmitas cilíndricas a vapor					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	12.419
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	14.406
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	19.584
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	15.040
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	17.222
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	22.089

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 200 L	1.736
CM-2300	19084525	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 300 L	2.318
CM-4300	19084526	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 300 L	3.547
CM-4500	19084527	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 500 L	4.274
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.656
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.488
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	749
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	749
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.265
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.947

Marmitas cilíndricas fijas con mezclador



Características Generales

- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal de 2" con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:
 - . Versión normal: válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.
 - . Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Revestimiento del hueco técnico removible para permitir una fácil inspección de las partes internas.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Sistema de mezclado:
 - . Mezclador de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m
 - . Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.
 - . Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto
 - . Mezclador equipado con brazos radiales de acero inoxidable y palas de Teflón cerámico.
- Calentamiento:
 - . Eléctrico indirecto con doble pared:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termoregulación y temporización electrónica de la temperatura y del tiempo de proceso.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática con sondas.
- Control de presión de la doble pared a través de un presostato de trabajo y una válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- . Vapor indirecto con doble pared:
 - Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
 - Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES	€
Marmitas cilíndricas eléctricas con mezclador					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	37.903
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	43.236
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	50.143
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	39.806
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	45.706
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	52.662
Marmitas cilíndricas a vapor con mezclador					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	33.199
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	38.178
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	43.410
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	35.829
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	41.009
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	45.875



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.656
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.488
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	749
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	749
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.265
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.947

Marmitas cilíndricas basculantes



Características Generales

- Marmita basculante automática con columnas laterales de carga. El basculamiento de la cuba facilita el traspaso de los alimentos sólidos. Constituye el recurso más simple e inmediato para la cocción de elevadas cantidades.
 - Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10 y doble pared de acero inoxidable AISI304 con espesores de 20/10 a 25/10.
 - Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica y tapa aislada bajo pedido.
 - Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
 - Válvula manual para el escape del aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
 - Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
 - Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
 - Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en un bastidor.
 - Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
 - Sistema de vuelco automático por medio de un actuador hidráulico
 - Sistema de bloqueo automático del calentamiento en la fase de inclinación
 - Calentamiento:
 - GAS:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa)..
 - Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:**
- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Marmitas cilíndricas basculantes gas					
Gas de calentamiento directo					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	21.638
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	22.205
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	25.639
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	28.392
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	40.254
Gas de calentamiento indirecto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	23.179
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	24.464
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	28.500
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	32.003
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	42.703
Marmitas cilíndricas basculantes eléctricas					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	22.205
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	23.335
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	26.823
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	31.256
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	43.475
Marmitas cilíndricas basculantes a vapor					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	19.711
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	21.378
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	26.634
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	30.435
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	41.022

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.656
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.488
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	749
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	749
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.265
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.947
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 L	584
FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	614
FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	996
FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	1.049

Marmitas rectangulares fijas



Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba cilíndrica. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 20/10 a 40/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Tapa de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:
 - . Versión normal: válvula de seguridad de muelle y de peso (según la capacidad de la máquina) calibrada a 0,5 bar.
 - . Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa. Válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Calentamiento:
 - GAS:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
 - Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobrettemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:
 - Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Marmitas rectangulares gas					
Gas de calentamiento directo					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	15.984
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	19.928
Gas de calentamiento directo a presión					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	18.281
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	22.377
Gas de calentamiento indirecto					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	16.991
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	19.739
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	25.792
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	19.188
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	22.037
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	28.192
Marmitas rectangulares eléctricas					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	16.871
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	19.378
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	25.875
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	18.675
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	21.659
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	28.137
Marmitas rectangulares a vapor					
Vapor de calentamiento indirecto					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	12.639
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	14.514
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	19.707
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	14.842
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	16.773
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	22.274

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 200 L	1.736
CM-2300	19084525	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 300 L	2.318
CM-4300	19084526	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 300 L	3.547
CM-4500	19084527	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 500 L	4.274
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.656
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.488
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	749
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	749
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.265
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.947

Marmitas rectangulares fijas gastronorm



Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba rectangular gastronorm. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
 - Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable brillante AISI 316 con espesor de 25/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
 - Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
 - Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor de 15/10, muelles de balance y asa atérmica y con posibilidad de tapa aislada bajo pedido.
 - Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
 - Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
 - Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
 - Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
 - Con estructura portante de acero inoxidable.
 - Viene equipada con pies de apoyo en acero inoxidable regulables en altura y filtro de vaciado manual de la camisa.
 - Revestimiento exterior de AISI 304. Finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
 - Calentamiento:
 - GAS:
 - Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
 - Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
 - Rejilla de evacuación de humo.
 - Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).
 - Eléctrico indirecto:
 - Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
 - Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
 - Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.
- VAPOR INDIRECTO:
- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
 - Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Marmitas rectangulares GN de gas					
Gas de calentamiento directo					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	19.324
Gas de calentamiento indirecto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	20.146
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	23.285
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	29.531
Marmitas rectangulares GN eléctricas					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	21.157
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	24.777
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	28.861
Marmitas rectangulares GN a vapor					
Vapor de calentamiento indirecto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	17.796
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	21.999
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	25.451



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.656
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.488
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	749
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	749
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.265
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.947

Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC



Características Generales

- Fondo del recipiente de acero inoxidable AISI 316 lúcido, apto para productos particularmente ácidos, con espesor de 20/10 a 40/10.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble (opcional).
- Grifo de descarga frontal de cuerpo único equipado de manija atérmica aislante (opcional).
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared durante la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 40/10 sobre pies de acero regulables para la nivelación y brida para la fijación en el suelo.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Mezclador removible de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N-m.
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.
- Brazos radiales de acero inoxidable y palas de raspado de teflón cerámico.
- Monitor PLC:
 - . Permite gestionar y personalizar hasta 100 programas de cocción modificables incluso durante la elaboración.
 - . Equipado con pantalla táctil y controles manuales para el accionamiento y la carga del agua, la inclinación y el movimiento del mezclador.
 - . Equipado con señales acústicas y de mensajería de advertencia (amarillas) para las operaciones correctas o alarmas (rojas) en caso de mal funcionamiento.
 - . Todos los parámetros son personalizables, visualizables y modificables incluso durante la cocción (nombre, espera/carga de agua, tiempos, temperaturas, sondas, velocidad de mezclado, tiempo, etc.)
- Calentamiento:
 - . Gas de calentamiento indirecto:
- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Control del nivel de agua en la doble pared con grifos máximo/mínimo con opción de carga de agua automática.
- Control de presión de la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Eléctrico de calentamiento indirecto:
 - Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
 - Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
 - Control de la temperatura (50°C – 120°C).
 - . Vapor de calentamiento indirecto:
 - Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
 - Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento indirecto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	63.891
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	71.155
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	103.516
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	56.952
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	63.238
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	86.891
Vapor de calentamiento indirecto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	50.094
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	60.616
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	85.039



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M



FBM-500

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.656
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.488
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	749
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	749
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	2.265
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.947
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 L	584
FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	614
FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	996
FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	1.049



Características Generales

- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304, encimera con acabado fino satinado.
 - Fondo de la cuba en acero inoxidable AISI 316, paredes en AISI 304 pulido.
 - Calentamiento indirecto, cámara con paredes en AISI 304.
 - Sin autoclave, tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304,
 - Mango resistente al calor.
 - Aislamiento térmico asegurado por fibra cerámica de alta densidad 64/128.
 - Control del nivel de agua de la cámara.
 - Control de la presión de la cámara mediante válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de vacío y manómetro.
 - Termostato de seguridad que evita sobrecalentamientos.
 - Incluye grifo de vaciado de alta resistencia.
 - Incluye grifo para llenado de agua.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Dimensiones de la cuba Ø 600x500 mm.
- **Modelos gas**, calentamiento mediante quemadores tubulares AISI 304 de alta eficiencia. Encendido mediante piezo eléctrico y quemador piloto. Válvula para control de calentamiento dotada de sistema de seguridad con termopar.
 - **Modelos eléctricos**, calentamiento mediante resistencias de aleación INCOLOY con regulador de potencia ajustable. Control de potencia mediante regulador de energía.

General Characteristics

- Body in stainless steel AISI 304, worktop with finish fine satin.
 - Tank bottom in stainless steel AISI 316, walls in polished AISI 304.
 - Indirect heating, chamber with walls in AISI 304.
 - Without autoclave, balanced lid in AISI 304 stainless steel, with heat-resistant handle.
 - Isolation thermally secured by high-density ceramic fiber 64/128.
 - Chamber water level control.
 - Control chamber pressure by a safety valve calibrated at 0.5 bar, vacuum valve and manometer.
 - Safety Thermostat that avoids overheating.
 - Includes tap high-strength emptying.
 - Includes tap for water filling.
 - Adjustable legs in stainless Steel.
 - Tank dimensions Ø 600x500 mm.
- **Gas models**, heating system with tubular burners AISI 304 high efficiency. Ignition by an electric part and pilot burner. Valve for heating control equipped with safety system with thermocouple.
 - **Electric models**, heating system by alloy resistance INCOLOY with adjustable power regulator. Power control by energy regulator.

Caractéristiques Générales

- Corps en acier inox AISI 304, plan de travail avec une fine finition satiné.
 - Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316, parois en AISI 304 poli.
 - Chauffage indirect, chambre avec parois en AISI 304.
 - Sans autoclave, couvercle équilibré en acier inoxydable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur. Isolation thermique par fibre céramique haute densité 64/128.
 - Contrôle du niveau de l'eau de la chambre.
 - Régulateur de la pression de la chambre par un interrupteur de pression et valve de sécurité calibrés à 0,5 bar, vanne de vide et manomètre.
 - Thermostat de sécurité qui évite le surchauffement.
 - Robinet à haute résistance de vidange inclus.
 - Robinet pour le remplissage d'eau inclus.
 - Pieds réglables en acier inoxydable.
 - Dimensions du réservoir Ø 600x500 mm.
- **Modèles à gaz**, système de chauffage par brûleurs tubulaires AISI 304 haute efficacité. Allumage à l'aide d'un composant électrique et brûleur pilote. Vanne de régulation de chauffage équipé d'un système de sécurité avec thermocouple.
 - **Modèles électrique**, système de chauffage par résistances avec un alliage INCOLOY avec régulateur de puissance réglable. Contrôle de la puissance par régulateur d'énergie.

marmita • boiling pan • marmitte

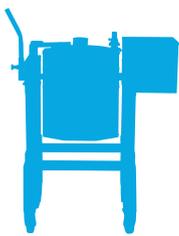
referencia	descripción	carga agua cámara	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:	p.v.p.
MG150L900E	 Marmita 150 L boiling pan 150L Marmitte 150L	manual	800x930x1025 mm.	155 Kg.	24 KW	20.640	8.700 €
MG150L900EA		automática	800x930x1025 mm.	155 Kg.	24 KW	20.640	10.445 €

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

marmita • boiling pan • marmitte

referencia	descripción	carga agua cámara	medidas A/P/H	peso	potencia	p.v.p.
ME150L900E	 Marmita 150 L boiling pan 150L Marmitte 150L	manual	800x930x1025 mm.	155 Kg.	16 KW / 400 V 3 + N	8.155 €
ME150L900EA		automática	800x930x1025 mm.	155 Kg.	16 KW / 400 V 3 + N	10.340 €





MINI MARMITA CUECE MIX

MINI STOCK POT



MINI MARMITA CUECE MIX

Calienta, bate, mezcla y cocina al vapor, programable para realizar cualquier tipo de cocción rápida y uniforme, de forma automática, pudiendo no obstante, trabajar a temperatura ambiente. Idónea para rottisseries, restaurantes, hoteles, cárnicas, fabricantes de precocinados y demás colectividades. Diseñada y fabricada para diversas utilidades como la elaboración de croquetas, bechamel, salsa en general, crema pastelera, diluir chocolate, confituras, jarabes, frutos secos, cremas de queso...

Características técnicas :

- Fabricado en acero inoxidable.
- Caldero en acero inoxidable de doble cuerpo.
- Calefacción mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable sumergidas en aceite térmico.
- Pala removedora con rascadores de teflón, evitando que el producto se adhiera al caldero y extraíble para facilitar su limpieza.
- Cuadro de mandos compuesto por: placa digital y paro de emergencia
- Variador de velocidad.
- Construida según normativa CE.
- Tres posiciones de trabajo: giro continuo mismo sentido, giro con pausa, giro sentido invertido.
- Temperatura máxima hasta 160°C.

Opcional:

- Cesto para cocinar al vapor: 660 € · Grifo de vaciado: 380 €
- Pala especial de limpieza con cepillos rascadores: 580 €
- Soporte con ruedas: 690 €

MINI STOCK POT

Heat, whisk, mix, mince and steam cook, programmable useful for making any type of fast and uniform cooking, automatically, being able, however, to work without temperature. Ideal for rottisseries, restaurants, hotels, meat, precooked manufacturers and other collectives. Machine designed and manufactured for many uses such as making croquettes, béchamel, sauces in general, pastry cream, dilute chocolate, jams, syrups, nuts, cream cheese...

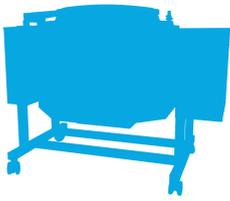
Technical features:

- Made of stainless steel.
- Stainless steel double-body boiler cooking an heating.
- Heating by means of shielded stainless steel electrical resistance, submerged in thermal oil order to get a uniform and homogeneous cooking.
- Stainless steel stirring slice with Teflon scrapers so that the product does not stick on the boiler. Removable for easy cleaning.
- Scorecard composed of: digital plate and button with emergency stop.
- This includes speed variator with different speed of spatula for prevent that the food be burn, opcional fixed speed.
- Built according to CE regulations.
- Three positions for working: continuous rotation same sense, rotation with pauses, reversed direction turn.
- Maximum temperature 160°C.

Optional:

- Hamper for steaming: 660 € · Emptying tap: 380 €
- Special cleaning brush with scraper brushes: 580 €
- Support with wheels: 690 €

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PRECIO P.V.P. Price
AMC10A	900 mm.	500 mm.	800 mm.	3 KW	0,37 KW	10 L	230V	4356 €
AMC20A	960 mm.	560 mm.	865 mm.	3 KW	0,37 KW	24 L	230V	6787 €



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE ELÉCTRICA

ELECTRIC POT WITH SCRAPER



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE ELÉCTRICA

La marmita basculante motorizada, permite la descarga de los alimentos procesados directamente en los carros o recipientes. Dispone de rascadores motorizados con palas de teflón para que el alimento no se adhiera en su proceso de cocción, de esta forma se consigue una mezcla del producto automática y con homogeneidad de temperatura y propiedades. Es ideal para realizar cualquier tipo de masa, crema o salsa con control de temperatura y tiempo de procesado. Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para su programación con control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, tiempo de fritura y Programas de recetas. Sistema de Aviso acústico de finalización de tiempos y pasos del programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel digital. Este modelo dispone de resistencias eléctricas que calientan el aceite térmico y que indirectamente proporcionan una temperatura homogénea e uniforme en toda la cuba y alimentos.

Características técnicas:

- Cuba de acero inoxidable con doble cuerpo.
- Tapa en acero inoxidable con amortiguadores de fácil apertura. Ruedas para su desplazamiento en Modelos AMCE50A, AMCE100A, AMCE150A, AMCE200A y resto de modelos con pies en Inoxidable regulables.
- Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para la programación, control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, temperatura de fritura, tiempo de fritura y Programa para recetas. Sistema de Aviso acústico finalización programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel. Pies en acero inox regulables en altura.
- Temperatura regulable de 40 a 160°C.
- Libro de recetas en PLC con pantalla táctil programable. Posibilidad de obtener listado de control sanitario de datos de los procesos (Industria 4.0).
- Construida según Normativa CE.

Opcional:

- Grifo de Vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos: 1170 €
- Grifo ducha con manguera: 1190 €
- Grifo de llenado de la cuba fijo en encimera: 1090 €



ELECTRIC POT WITH SCRAPER

The motorised basculated electric pot with scraper allows the processed food to be unloaded directly into the trolleys. It has motorised scrapers with teflon blades so that the food does not stick to the cooking process, thus achieving automatic product mixing with homogeneous temperature and properties. It is ideal for making any type of dough, cream or sauce with temperature and processing time control. It has a control panel with electronic touch screen for programming with speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programmes. Acoustic warning system at the end of the time and steps of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the digital panel. This model has electrical resistances that heat the thermal oil and indirectly provide a homogeneous and uniform temperature throughout the tank and food.

Technical features:

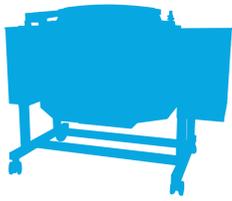
- Stainless steel tank with double body.
- Stainless steel lid with easy-opening shock absorbers. Wheels for movement in Models AMCE50A, AMCE100A, AMCE150A and AMCE200A but the models AMCE300A and AMCE500A have adjustable stainless steel feet.
- It has a control panel with electronic touch screen for programming, speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programme. Acoustic warning system at the end of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the panel. Stainless steel feet adjustable in height.
- Adjustable temperature from 40 to 160°C.
- PLC recipe book with programmable touch screen. Possibility of obtaining a health checklist of process data (Industry 4.0).
- Built in accordance with EC regulations.

Optional:

- 2" pouring spout for sauces, creams or liquid foodstuffs: 1170€
- Shower tap with hose: 1190 €.
- Fixed tank filler tap on worktop: 1090€



MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA RESISTENCIA Power Resistance	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
AMCE50A	1320 mm.	831 mm.	1130 mm.	6 KW	1,1 KW	50 L	380/400V	247	10065 €
AMCE100A	1320 mm.	831 mm.	1130 mm.	9 KW	1,1 KW	100 L	380/400V	290	11456 €
AMCE150A	1730 mm.	1160 mm.	1300 mm.	18 KW	1,1 KW	150 L	380/400V	328	16383 €
AMCE200A	1730 mm.	1160 mm.	1300 mm.	24 KW	1,1 KW	200 L	380/400V	490	17552 €
AMCE300A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	30 KW	1,1 KW	300 L	380/400V	590	25900 €
AMCE500A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	36 KW	1,1 KW	500 L	380/400V	790	32500 €



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE GAS



GAS POT WITH SCRAPER



MARMITA CON RASCADOR BASCULANTE GAS

La marmita basculante motorizada, permite la descarga de los alimentos procesados directamente en los carros o recipientes. Dispone de rascadores motorizados con palas de teflón para que el alimento no se adhiera en su proceso de cocción, de esta forma se consigue una mezcla del producto automática y con homogeneidad de temperatura y propiedades. Es ideal para realizar cualquier tipo de masa, crema o salsa con control de temperatura y tiempo de procesado. Dispone de un Cuadro de mandos con pantalla táctil electrónica para su programación con control de velocidad y sentido de giro de los rascadores, temperatura de fritura, tiempo de fritura y Programas de recetas. Sistema de Aviso acústico de finalización de tiempos y pasos del programa. El vaciado del producto se realiza automáticamente mediante botón en el panel digital. Estos modelos disponen de quemadores a gas GLP O GN. La opción DIRECTA, que calientan el fondo de la marmita o INDIRECTA que calientan la camisa de fluido térmico, y proporcionan una temperatura homogénea e uniforme en toda la cuba.

Características técnicas:

- Cuba de acero inoxidable con doble cuerpo.
- Tapa en acero inoxidable con amortiguadores de fácil apertura. Ruedas para su desplazamiento en Modelos AMCG100A, AMCG150A, AMCG200A. En el resto de modelos pies de apoyo regulables en Inoxidable.
- Temperatura regulable de 40 a 160°C.
- Libro de recetas con PLC y pantalla táctil programable.
- Como opción puede guardar un registro sanitario de los procesos (Industria 4.0).
- Construida según Normativa CE.

Opcional:

- Grifo de Vaciado 2" de salsas, cremas o alimentos líquidos: 1170 €
- Grifo ducha con manguera: 1190 €
- Grifo de llenado de la cuba fijo en encimera: 1090 €



GAS POT WITH SCRAPER

The motorised basculated gas pot allows the processed food to be unloaded directly into the trolleys or containers. It has motorised scrapers with Teflon blades so that the food does not stick to the cooking process, thus achieving automatic product mixing with homogeneous temperature and properties. It is ideal for making any type of dough, cream or sauce with temperature and processing time control. It has a control panel with electronic touch screen for programming with speed control and direction of rotation of the scrapers, frying temperature, frying time and recipe programmes. Acoustic warning system at the end of the time and steps of the programme. The product is automatically emptied by means of a button on the digital panel. These models have LPG or NG gas burners. The DIRECT option, which heat the bottom of the pan or INDIRECT which heat the thermal fluid jacket, and provide a homogeneous and uniform temperature throughout the tank.

Technical features:

- Stainless steel tank with double body. Stainless steel lid with easy-opening shock absorbers.
- Stainless steel lid with easy-opening shock absorbers. Wheels for movement in Models AMCG100A, AMCG150A and AMCG200A but the models AMCG300A and AMCG500A have adjustable stainless steel feet.
- Adjustable temperature from 40 to 160°C.
- PLC recipe book with programmable touch screen. Possibility of obtaining a health checklist of process data (Industry 4.0).
- Built in accordance with EC regulations.

Optional:

- 2" pouring spout for sauces, creams or liquid foodstuffs: 1170€
- Shower tap with hose: 1190 €.
- Fixed tank filler tap on worktop: 1090€

MODELO Model	LARGO Lenght	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA QUEMADOR Power Burner	POTENCIA MOTOR Power Engine	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje	PESO Weight	PRECIO P.V.P. Price
AMCG100A	1514 mm.	1143 mm.	1223 mm.	37 KW	1,1 KW	100 L	380/400V	247	18700 €
AMCG150A	1718 mm.	1243 mm.	1223 mm.	37 KW	1,1 KW	150 L	380/400V	290	21720 €
AMCG200A	1914 mm.	1443 mm.	1223 mm.	40 + 40 KW	1,1 KW	200 L	380/400V	328	23400 €
AMCG300A	2120 mm.	1650 mm.	1440 mm.	40 + 40 KW	1,1 KW	300 L	380/400V	490	32600 €
AMCG500A	2120 mm.	1845 mm.	1440 mm.	40 + 40 KW	1,1 KW	500 L	380/400V	590	39500 €

MARMITAS / SARTENES BASCULANTES
BOILING PANS / TILTING PANS
MARMITES / SAUTEUSES BASCULATES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 750 EV
750 SERIES EV
SÉRIE 750 EV

MARMITAS GAS Y ELÉCTRICAS / GAS AND ELECTRIC BOILING PANS / MARMITES GAS ET ÉLECTRIQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Interior Interior Intérieur	Calor Heating Chauffage	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	
MAG50 	800 x 750 x 850 mm	ø 395 x 440	Directo Direct Direct	50	10 Kw 8600 Kcal / h	110 Kg	6.980 €
MAG50I 	800 x 750 x 850 mm	ø 395 x 440	Indirecto Indirect Indirect	50	10 Kw 8600 Kcal / h	119 Kg	8.245 €
MAGE50I 	800 x 750 x 850 mm	ø 395 x 440	Indirecto Indirect Indirect	50	6 Kw 400 V III N + T	119 Kg	8.245 €

SARTENES BASCULANTES / TILTING PANS / SAUTEUSES BASCULATES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						€
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Interior Interior Intérieur	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
SB70 INOX 	800 x 750 x 850 mm	710 x 420 x 225 mm	50	19 Kw 16340 Kcal / h	185 Kg	6.635 €	
SB70M INOX 	800 x 750 x 850 mm	710 x 420 x 225 mm	50	19 Kw 16340 Kcal / h	185 Kg	7.860 €	
Elevación motorizada Motorized lift Relevage motorisé							
SBE70 INOX 	800 x 750 x 850 mm	710 x 420 x 225 mm	50	9,6 Kw 400 V III N + T	185 Kg	6.635 €	
SBE70M INOX 	800 x 750 x 850 mm	710 x 420 x 225 mm	50	9,6 Kw 400 V III N + T	185 Kg	7.860 €	
Elevación motorizada Motorized lift Relevage motorisé							

MARMITAS / SARTENES BASCULANTES
BOILING PANS / TILTING PANS
MARMITES / SAUTEUSES BASCULATES

COCCIÓN
COOKING
CUISSON

SERIE 900 EV
900 SERIES EV
SÉRIE 900 EV

MARMITAS GAS Y ELÉCTRICAS / GAS AND ELECTRIC BOILING PANS / MARMITES GAS ET ÉLECTRIQUES

Modelo
Model
Modèle

Características Characteristics Caractéristiques

	Dimensiones Dimensions Dimensions	Interior Interior Intérieur	Calor Heating Chauffage	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	€
MAG100 Tapa simple Simple lid Couvercle simple	800 x 900 x 850 mm	∅ 600 x 373	Directo Direct Direct	100	24 Kw 20640 Kcal / h	135 Kg	6.700 €
MAGE100I Tapa simple Simple lid Couvercle simple	800 x 900 x 850 mm	∅ 600 x 373	Indirecto Indirect Indirect	100	16 Kw 400 V III N + T	145 Kg	6.900 €
MAG150 Tapa simple Simple lid Couvercle simple	800 x 900 x 850 mm	∅ 600 x 560	Directo Direct Direct	150	24 Kw 20640 Kcal / h	135 Kg	7.015 €
MAG150I Tapa simple Simple lid Couvercle simple	800 x 900 x 850 mm	∅ 600 x 560	Indirecto Indirect Indirect	150	24 Kw 20640 Kcal / h	145 Kg	11.070 €
MAGE150I Tapa simple Simple lid Couvercle simple	800 x 900 x 850 mm	∅ 600 x 560	Indirecto Indirect Indirect	150	16 Kw 400 V III N + T	145 Kg	11.070 €

Opción: Tapa doble pared / Option: double wall lid / Option: Couvercle à double paroi

850 €

SARTENES BASCULANTES / TILTING PANS / SAUTEUSES BASCULATES

Modelo
Model
Modèle

Características Characteristics Caractéristiques

	Dimensiones Dimensions Dimensions	Interior Interior Intérieur	Litros Litres Litres	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids	€
SB90 EF INOX	800 x 900 x 850 mm	710 x 570 x 225 mm	80	19 Kw 16340 Kcal / h	185 Kg	7.980 €
SB90 COMPOUND	800 x 900 x 850 mm	710 x 570 x 225 mm	80	19 Kw 16340 Kcal / h	185 Kg	8.845 €

SERIE 750



- Cuba con fondo fabricado en AISI 316.
- Cooking vessel in stainless steel AISI 316.
- Cuve de cuisson avec fond en AISI 316.
- Kessel mit Boden aus AISI 316 versehen.



- Tapa equilibrada fabricada en AISI 304 con maneta atérmica.
- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermal handle.
- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique.
- Ausgeglicherer Deckel aus AISI 304 mit athermischem Griff.



- Registro delantero para fácil reparación.
- Manhole cover on front for easier maintenance.
- Registre avant pour faciliter la réparation.
- Spezielles Frontdesign erleichtert die Wartung.

MARMITAS

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC BOILING PANS /
MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE KIPPKESSEL



- Desagüe interno con filtro de residuos extraíble
- Internal drain with removable waste filter
- Filtre d'évacuation interne des déchets amovible.
- Interner Abfluss mit abnehmbaren Rückstandefilte



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 750



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		MG-780	MBM-760	MBME-760
PVP	€	5.940	9.410	9.120
Dimensiones equipo Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900	800 × 750 × 900
Calentamiento (directo/indirecto) Heating – Chauffage – Beheizung	D/I	D	I	I
Volumen total cuba Tank overall volume – Volume total cuve – Gesamttankvolumen	ltr	80	55	55
Volumen útil cuba Tank useful volume – Volume utile cuve – Nutzvolumen	ltr	72	50	50
Diámetro cuba Tank diameter – Diamètre cuve – Tankdurchmesser	ø	495	400	400
Altura cuba Tank height – Hauteur cuve – Tankhöhe	mm	415	470	470
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw GLP Kg/h – 37 mbar	15.00 1.16	15.50 1.22	–
	kw GLP Kg/h – 50 mbar	18.00 1.40	–	–
	kw GN Nm³/h – 20 mbar	18.00 1.90	15.50 1.64	–
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	9.00
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	400V. III + N + T 50-60 hz
Dimensiones con embalaje Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	970 × 870 × 1.250	970 × 870 × 1.250	970 × 870 × 1.250
Volumen Volume – Volume – Spannung	m³	1.05	1.06	1.06
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	100	125	125
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	80	105	105
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details				
Espesor fondo cuba Tank botton thickness – Épaisseur du fond du cuve – Dicke des Tankbodens	mm		AISI 316 2.5 mm	
Espesor paredes cuba Tank wall thickness – Épaisseur paroi du cuve – Tankwandstärke	mm		AISI 304 2 mm	
Presión camisa interior Double jacket pressure – Pression double enveloppe – Druck im Zwischenmantel	bar	–		0.5
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	fe			
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler				
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf			210 €	
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf			230 €	
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf			230 €	
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit			70174000 45 €	
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit			70175000 45 €	
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)			2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud.	
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)			50163000 205 €	

SERIE 900



- Tapa equilibrada fabricada en AISI 304 con maneta atérmica.
- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermic handle.
- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique.
- Ausgeglichener Deckel aus AISI 304 mit athermischem Griff.



- Cuba con fondo fabricado en AISI 316.
- Cooking vessel in stainless steel AISI 316.
- Cuve de cuisson avec fond en AISI 316.
- Kessel mit Boden aus AISI 316 versehen.



- Registro delantero para fácil reparación.
- Manhole cover on front for easier maintenance.
- Registre avant pour faciliter la réparation.
- Spezielles Frontdesign erleichtert die Wartung.

MARMITAS

MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS /
GAS AND ELECTRIC BOILING PANS /
MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES /
GAS- UND ELEKTRISCHE KIPPKESSEL



- Desagüe interno con filtro de residuos extraíble
- Internal drain with removable waste filter
- Filtre d'évacuation interne des déchets amovible.
- Interner Abfluss mit abnehmbaren Rückstandefilte



- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		MG-9100 PRO	MPG-9100 PRO	MG-9150 PRO
PVP	€	6.570	10.805	6.755
Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Calentamiento (directo/indirecto) Heating – Chauffage – Beheizung	D/I	D	D	D
Volumen total cuba Tank overall volume – Volume total cuve – Gesamttankvolumen	litr	113	115	150
Volumen útil cuba Tank useful volume – Volume utile cuve – Nutzvolumen	litr	102	105	139
Diámetro cuba – Tank diameter – Diamètre cuve – Tankdurchmesser	ø	595	600	595
Altura cuba – Tank height – Hauteur cuve – Tankhöhe	mm	365	415	525
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	20.00	21.00	20.00
	GLP Kg/h – 37 mbar	1.56	1.65	1.56
	kw	22.00	–	22.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	1.71	–	1.71
	kw	22.00	21.00	22.00
	GN Nm ² /h – 20 mbar	2.33	2.22	2.33
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische enrgie	kw	–	–	–
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	–	–
Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	1.070 x 870 x 1.270	1.100 x 870 x 1.270	1.070 x 870 x 1.270
Volumen Volume – Volume – Spannung	m ³	1.18	1.22	1.18
Peso bruto Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	133	140	141
Peso neto Net weight – Poids net – Nettogewicht	kg	108	115	116
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details				
Espesor fondo cuba Tank botton thickness – Épaisseur du fond du cuve – Dicke des Tankbodens	mm		AISI 316 2.5 mm	
Espesor paredes cuba Tank wall thickness – Épaisseur paroi du cuve – Tankwandstärke	mm		AISI 304 2 mm	
Presión tapa hermética – Hermetic lid pressure – Pression couvercle hermétique – Hermetischer Deckeldruck	bar	–	0.05	–
Presión camisa interior – Double jacket pressure – Pression double enveloppe – Druck im Zwischenmantel	bar		–	
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–			
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler				
Cesta 1 sector Single section basket – Panier à une section – Einteiliger Korb	mm		Ø560 x 345h 72600002 – 1.185 €	Ø560 x 470h 08200001 – 1.260 €
Cesta 2 sectores Double section basket – Panier à deux sections – Zweiteiliger Korb	mm		Ø560 x 345h 72600003 – 1.305 €	Ø560 x 470h 08200010 – 1.675 €
Cesta 3 sectores Triple section basket – Panier triple – Dreiteiliger Korb	mm		Ø560 x 345h 72600004 – 1.600 €	Ø560 x 470h 08200011 – 2.020 €
Cuscusera Kouskoussier – Kouskoussier – Kouskoussier	mm		Ø650 x 300h 08500034 – 1.380 €	
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf				210 €
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf				230 €
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf				230 €
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit				70174000 45 €
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit				70175000 45 €
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)				2 x COLOR01 – 2 x 79,20 €/ud. 2 x COLOR02 – 2 x 113,30 €/ud.
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)				50163000 205 €

MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTRISCHE KIPPKESSEL



PROFESSIONAL LINE

MPG-9150 PRO	MBM-9150 PRO	MPBM-9150 PRO	MG-9200 PRO	MBM-9200 PRO
10.925	9.995	14.900	8.085	18.935
800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 950	1.000 × 1.150 × 900
D	I	I	D	I
150	150	148	197	217
140	139	138	187	200
600	595	600	600	750
540	525	540	700	520
21.00 1.65	20.00 1.56	21.00 1.65	32.00 2.52	34.50 2.72
–	22.00 1.71	–	–	–
21.00 2.22	22.00 2.33	21.00 2.22	32.00 3.38	34.50 3.65
–	–	–	–	0.2
–	–	–	–	230V. + I + N + T 50-60 hz
1.100 × 870 × 1.270	1.070 × 870 × 1.270	1.100 × 870 × 1.270	1.100 × 870 × 1.270	1.360 × 1.100 × 1.280
1.22	1.18	1.22	1.22	1.91
148	175	172	140	272
123	150	147	115	226
AISI 316 2.5 mm				
AISI 304 2 mm				
0.05	–	0.05	–	–
–	0.5	0.5	–	0.5
			–	–
Ø560 × 470h 08200001 – 1.260 €			Ø560 × 630h 08500028 – 1.340 €	Ø710 × 450h 08500029 – 1.420 €
Ø560 × 470h 08200010 – 1.675 €			Ø560 × 630h 08500030 – 2.060 €	Ø710 × 450h 08500031 – 2.220 €
Ø560 × 470h 08200011 – 2.020 €			Ø560 × 630h 08500032 – 2.220 €	Ø710 × 450h 08500033 – 2.320 €
Ø650 × 300h 08500034 – 1.380 €				Ø800 × 300h 08500035 – 1.675 €
210 €				
230 €				
230 €				
70174000 45 €			–	
70175000 45 €			–	
2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud.				3 × COLOR01 – 3 × 79,20 €/ud. 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud.
50163000 205 €				

SERIE 900



PROFESSIONAL LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		MG-9300 PRO	MBM-9300 PRO	MBME-9100 PRO	MPBME-9100 PRO
PVP	€	16.485	21.975	11.350	14.150
Dimensiones equipo – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	1.150 × 1.300 × 900	1.150 × 1.300 × 900	800 × 900 × 900	800 × 900 × 900
Calentamiento (directo/indirecto) Heating – Chauffage – Beheizung	D/I	D	I	I	I
Volumen total cuba Tank overall volume – Volume total cuve – Gesamttankvolumen	ltr	360	340	112	112
Volumen útil cuba Tank useful volume – Volume utile cuve – Nutzvolumen	ltr	335	315	102	102
Diámetro cuba Tank diameter – Diamètre cuve – Tankdurchmesser	ø	900	900	600	600
Altura cuba – Tank height – Hauteur cuve – Tankhöhe	mm	570	570	415	415
Potencia a gas – Consumos – Presión nominal Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw GLP Kg/h – 37 mbar	48.00 3.78	48.00 3.78		
	kw GLP Kg/h – 50 mbar	–	–		
	kw GN Nm³/h – 20 mbar	48.00 5.07	48.00 5.07		
Potencia eléctrica Electric power – Puissance électrique – Elektrische energie	kw	–	0.2	16.00	16.00
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	230V. + I + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz	400V. III + N + T 50-60 hz
Dimensiones con embalaje – Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	1.500 × 1.250 × 1.280	1.500 × 1.250 × 1.280	1.100 × 870 × 1.270	1.100 × 870 × 1.270
Volumen – Volume – Volume – Spannung	m³	2.40	2.40	1.22	1.22
Peso bruto – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	280	315	165	165
Peso neto – Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	230	265	140	140
Detalles técnicos – Technical details – Détails techniques – Technische details					
Espesor fondo cuba Tank botton thickness – Épaisseur du fond du cuve – Dicke des Tankbodens	mm		AISI 316 2.5 mm		
Espesor paredes cuba Tank wall thickness – Épaisseur paroi du cuve – Tankwandstärke	mm		AISI 304 2 mm		
Presión tapa hermética – Hermetic lid pressure – Pression couvercle hermétique – Hermetischer Deckeldruck	bar		–		0.05
Presión camisa interior – Double jacket pressure – Pression double enveloppe – Druck im Zwischenmantel	bar	–		0.5	
Remate de chimenea Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	–	–	–		
Equipamiento opcional – Optional – En option – Optionaler					
Voltaje Voltage – Tensión – Spannung	v. / hz	–	Consultar posibilidad de voltajes especiales – Ask for further information in case of special voltages		
Cesta 1 sector Single section basket – Panier à une section – Einteiliger Korb	mm	Ø860 × 450h 74800006 – 1.480 €	Ø560 × 345h 72600002 – 1.185 €		
Cesta 2 sectores Double section basket – Panier à deux sections – Zweiteiliger Korb	mm	Ø860 × 450h 74800007 – 2.650 €	Ø560 × 345h 72600003 – 1.305 €		
Cesta 3 sectores Triple section basket – Panier triple – Dreiteiliger Korb	mm	Ø860 × 450h 74800008 – 2.805 €	Ø560 × 345h 72600004 – 1.600 €		
Cuscusera Kouskoussier – Kouskoussier – Kouskoussier	mm	Ø950 × 300h 74800009 – 2.060 €	Ø650 × 300h 08500034 – 1.380 €		
Pasamanos cromado Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf		315 €	210 €		
Pasamanos dorado Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf		345 €	230 €		
Pasamanos dorado envejecido Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf		345 €	230 €		
Kit mando y señalización dorados Golden knob kit – Kit commandes dorée – Goldene Befehls und Signalgebung-Kit			–		
Kit mando y señalización dorado envejecido Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit			–		
Color frontal (01-superior/02-inferior) Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)		3 × COLOR01 – 3 × 79,20 €/ud. 3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud.	2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud. 2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud.		
Kit ruedas (2 con + 2 sin freno) Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)			50163000 205 €		

MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES / GAS- UND ELEKTRISCHE KIPPKESSEL



PROFESSIONAL LINE

MBME-9150 PRO	MPBME-9150 PRO	MBME-9200 PRO	MBME-9300 PRO
9.900	14.735	18.280	21.595
800 × 900 × 900	800 × 900 × 900	1.000 × 1.1150 × 900	1.150 × 1.300 × 900
I	I	I	I
148	148	217	325
138	138	200	300
600	600	750	900
570	570	520	520
18.00	18.00	32.00	36.00
400V. III + N + T 50-60 hz			
1.100 × 870 × 1.270	1.100 × 870 × 1.270	1.360 × 1.100 × 1.280	1.500 × 1.250 × 1.280
1.22	1.22	1.92	2.40
173	180	281	330
148	155	235	280

AISI 316
2.5 mm

AISI 304
2 mm

-

0.05

-

-

0.5



-

-

Consulter la possibilité de tensions optionnelles –
Konsultieren Sie die Möglichkeit optionaler Spannungen

Ø560 × 470h
08200001 – 1.260 €

Ø710 × 450h
08500029 – 1.420 €

Ø860 × 450h
74800006 – 1.480 €

Ø560 × 470h
08200010 – 1.675 €

Ø710 × 450h
08500031 – 2.220 €

Ø860 × 450h
74800007 – 2.650 €

Ø560 × 470h
08200011 – 2.020 €

Ø710 × 450h
08500033 – 2.320 €

Ø860 × 450h
74800008 – 2.805 €

Ø650 × 300h
08500034 – 1.380 €

Ø800 × 300h
08500035 – 1.675 €

Ø950 × 300h
74800009 – 2.060 €

210 €

315 €

230 €

345 €

230 €

345 €

-

-

2 × COLOR01 – 2 × 79,20 €/ud.
2 × COLOR02 – 2 × 113,30 €/ud.

3 × COLOR01 – 3 × 79,20 €/ud.
3 × COLOR02 – 3 × 113,30 €/ud.

50163000
205 €





MARMITA REDONDA FIJA PTF



Mod. PTFIE300A



- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.
- Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas
- Frascos confeccionados

Tipos de elaboración

- Hervido
- Pasteurización
- Cocción a presión



Mod. PTFIG200A



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTFGD200N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	11.900 €
PTFGD300N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	14.390 €
PTFGD500N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	19.209 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTFIG200N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	15.144 €
PTFIG300N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	17.889 €
PTFIG500N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	24.425 €
PTFIE200N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	14.972 €
PTFIE300N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	17.046 €
PTFIE500N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	23.082 €

Marmitas funcionamiento AUTOCLAVE

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTFGD200A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	14.188 €
PTFGD300A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	16.618 €
PTFGD500A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	21.045 €
PTFIG200A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	17.265 €
PTFIG300A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	19.748 €
PTFIG500A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	26.664 €
PTFIE200A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	16.659 €
PTFIE300A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	19.201 €
PTFIE500A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	25.327 €

GD: GAS Directo IE: Eléctrico indirecto N: Estándar
 IG: GAS Indirecto A: Autoclave



MARMITA REDONDA FIJA PTFM CON MEZCLADOR

Mod. PTFMIE200N

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Paredes en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales y tapa en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Calentamiento INDIRECTO.
- Mezclador de acero inox AISI 316, con velocidad variable.
- Posibilidad de inversión de giro con el selector electrónico.
- Grifo frontal de latón cromado con maneta atérmica.
- La fijación de parámetros es fácil e intuitiva.
- Los resultados de cocción son excelentes y los ciclos pueden repetirse presionando el botón de repetición

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.
- Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.



Mod. PTFMIE300 -Mezclador-



Mod. PTFMIE300

Aparato con nuevo diseño de forma cilíndrica con recipiente cilíndrico. Une la ventaja de la cocción con el mezclado automático y es adecuada para ser colocada en lugares de pasaje o de reducidas dimensiones, donde bordes y superficies anguladas crean problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes angulaciones.

Las palas de mezclado son personalizables en base al tipo de producto para tratar y fácilmente desmontables.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Cremas
- Mermelada
- Verduras hervidas
- Productos base leche

Tipos de elaboración

- Hervido
- Mezcla
- Cocción a presión (autoclave)



Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTFMIE200N	200 Litros	Ø 1000 x 1000 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw	33.430 €
PTFMIE300N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw	37.298 €
PTFMIE500N	500 Litros	Ø 1300 x 1050 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw	44.043 €

Marmitas funcionamiento AUTOCLAVE

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTFMIE200A	200 Litros	Ø 1000 x 1000 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw	34.803 €
PTFMIE300A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw	40.078 €
PTFMIE500A	500 Litros	Ø 1300 x 1050 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw	46.094 €

IE: Eléctrico indirecto A: Autoclave N: Estándar



MARMITA CUADRADA FIJA PQF



Mod. PQFGD150N

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar.
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.
- Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas
- Frascos confeccionados

Tipos de elaboración

- Hervido
- Pasteurización
- Cocción a presión



Mod. PQFIE200N



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PQFGD200N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	12.067 €
PQFGD300N	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	14.009 €
PQFGD500N	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	17.409 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PQFIG200N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	14.913 €
PQFIG300N	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	17.283 €
PQFIG500N	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	22.648 €
PQFIE200N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	14.799 €
PQFIE300N	300 Litros	1200 x 1270 x 850 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	20.741 €
PQFIE500N	500 Litros	1300 x 1400 x 850 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	22.708 €

Marmitas funcionamiento AUTOCLAVE

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PQFGD200A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	13.973 €
PQFGD300A	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	16.029 €
PQFGD500A	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	19.624 €
PQFIG200A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	16.843 €
PQFIG300A	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	19.338 €
PQFIG500A	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	24.704 €
PQFIE200A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	16.345 €
PQFIE300A	300 Litros	1200 x 1270 x 850 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	18.964 €
PQFIE500A	500 Litros	1300 x 1400 x 850 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	24.704 €

GD: GAS Directo IE: Eléctrico indirecto N: Estándar
 IG: GAS Indirecto A: Autoclave



MARMITA RECTANGULAR PGN GASTRONORM

- Maquinas concebidas para el trabajo en continuo.
- Podemos hervir diferentes tipos de comida como pasta, arroz (tamaño mínimo 1,5 mm), vegetales, etc.
- Dimensión estandarizada para el uso de cestas Gastronorm.
- La fijación de parámetros es fácil e intuitiva.
- Los resultados de cocción son excelentes y los ciclos pueden repetirse presionando el botón de repetición.

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.



Mod. PGNIE280



Mod. PGNIE400



Mod. PGNIG280

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316 y lateral en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304 de alta eficiencia.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar
- La más amplia gama de calentamiento directo e indirecto.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas

Tipos de elaboración

- Hervido
- Cocción a vapor



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PGNIGD280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	35 Kw	--	16.951 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PGNIG180	180 Litros	1000 x 900 x 850 mm	740 x 550 x 515 mm	29 Kw	--	17.669 €
PGNIG280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	35 Kw	--	20.457 €
PGNIG400	400 Litros	2000 x 900 x 850 mm	1700 x 550 x 515 mm	45 Kw	--	25.904 €
PGNIE180	180 Litros	1000 x 900 x 850 mm	740 x 550 x 515 mm	--	18 Kw	18.590 €
PGNIE280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	--	24 Kw	21.733 €
PGNIE400	400 Litros	2000 x 900 x 850 mm	1700 x 550 x 515 mm	--	39 Kw	25.315 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto



MARMITA CUADRADA FIJA

BPFC

50 Litros

Mod. PPFCIG50



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té

Tipos de elaboración

- Hervido

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termpopar
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BPFCGD50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	--	6.101 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BPFCIG50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	--	7.610 €
BPFCIE50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	--	6 Kw	7.361 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

MARMITA CUADRADA BASCULANTE

BPB

50 Litros



Mod. BPBIE50



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té

Tipos de elaboración

- Hervido

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termpopar
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
 BPBG50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	0,1 Kw	14.597 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
 BPBIG50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	0,1 Kw	17.717 €
 BPBIE50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	--	6,1 Kw	17.343 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto



Mod. PTBCIE300

MARMITA REDONDA BASCULANTE PTBC

Marmitas basculantes automáticas. Ideales para la cocción de comidas sólidas, cuyo trasvase se facilita gracias a la inclinación del recipiente.

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Paneles laterales y tapa en acero inox AISI 304.
- Fácil de utilizar con pocos mandos simples e intuitivos.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra bio soluble de alta densidad 96/128 Kg/mc que permite reducir notablemente la dispersión del calor.
- Sistema basculante automático con accionamiento hidráulico
- El empleo de materiales resistentes a la corrosión y espesores de hasta 30/10 en la estructura garantizan su solidez y resistencia en el tiempo
- El grifo de llenado orientable con agua caliente y fría, y la tapa equilibrada con sistema antigoteo y manilla atérmica, garantizan la máxima seguridad.
- Calentamiento indirecto: Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared. Valvula de seguridad calibrada a 0,5 bar.
- Tensión de alimentación: 400V-3N-50Hz



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Verduras hervidas

Tipos de elaboración

- Hervido



Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTBCGD200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw	22.333 €
PTBCGD300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw	24.823 €
PTBCGD500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,4 Kw	35.310 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTBCIG200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw	24.732 €
PTBCIG300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	0,4 Kw	28.072 €
PTBCIG500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,4 Kw	37.297 €
PTBCIE200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw	23.581 €
PTBCIE300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw	27.324 €
PTBCIE500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw	38.054 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

MARMITA REDONDA BASCULANTE

PTBL

NIVEL CONSTANTE



Mod. PTBLIG300

Marmita basculante automática, que permite la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de descarga constante. La automatización de los parámetros de cocción mejora la calidad final del producto y reduce el uso de personal.

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316 y laterales en AISI 304. Paneles laterales y tapa en acero inox AISI 304.
- Fácil de utilizar con pocos mandos simples e intuitivos.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra bio-soluble de alta densidad 96/128 Kg/mc que permite reducir notablemente la dispersión del calor.
- Tapa contrabalaceada regulable diseñada para evitar el goteo de la condensación en a cuba
- Sistema basculante automático de nivel constante con accionamiento hidráulico
- El empleo de materiales resistentes a la corrosión y espesores de hasta 40/10 en la estructura garantizan su solidez y resistencia en el tiempo
- El grifo de llenado orientable con agua caliente y fría, y la tapa equilibrada con sistema antigoteo y manilla atérmica, garantizan la máxima seguridad.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared. Valvula de seguridad calibrada a 0,5 bar.

Tensión de alimentación: 400V-3N-50Hz



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Verduras hervidas

Tipos de elaboración

- Hervido



Marmitas calentamiento INDIRECTO

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
🔥	PTBLIG200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,75 Kw	36.183 €
🔥	PTBLIG300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	0,75 Kw	41.174 €
🔥	PTBLIG500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,75 Kw	54.897 €
⚡	PTBLIE200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw	35.059 €
⚡	PTBLIE300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw	40.050 €
⚡	PTBLIE500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw	50.531 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto



MARMITA REDONDA BASCULANTE

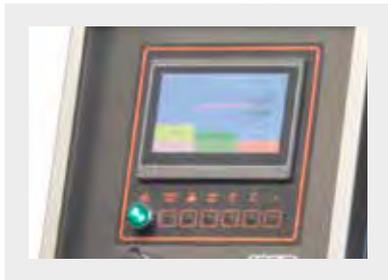
PTBS

CON MEZCLADOR



Mod. PTBSIG300

Aparato de diseño nuevo y moderno, que une la ventaja de la cocción con el mezclado automático y regulable del producto a la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de la boca de descarga siempre constante desde el suelo. Las palas de mezclado son personalizables en base al tipo de producto para tratar y fácilmente desmontables. La automatización de los parámetros de cocción mejora la calidad final del producto y reduce sensiblemente el uso de personal en la cocina. Controles electrónicos gestionados por medio de un monitor avanzado con PLC y pantalla táctil.



MONITOR PLC

Permite personalizar y gestionar hasta 100 programas de cocción



Mod. PTBSIG300

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316
- Paredes en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Basculante automático a nivel constante con accionamiento hidráulico.
- Bloqueo automático en caso de avería.
- Gestión con PLC dedicado y monitor estándar.
- Sistema de mezcla con velocidad regulable. Posibilidad de inversión automática.
- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inox.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.



Para Cocinar

- Sopas espesas
- Sopas finas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Hervido varios
- Caldos
- Productos lácteos.
- Vegetales hervidos
- Cremas
- Mermelada
- Puré
- Legumbres

Tipos de elaboración

- Hervido
- Mezcla



Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTBSIG200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	35 Kw	0,75 Kw	56.021 €
PTBSIG300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	35 Kw	0,75 Kw	62.370 €
PTBSIG500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	42 Kw	0,75 Kw	91.060 €
PTBSIE200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,75 Kw	49.896 €
PTBSIE300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,75 Kw	55.433 €
PTBSIE500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,75 Kw	76.091 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto



Accesorios Marmitas

	Ref.	Modelo	PQF	PTF	PTFM	PTBC	PGN	PTBL	PTBS	PVP
	E73900030	Cesta 1 segmento 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.183 €
	E73900040	Cesta 1 segmento 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.236 €
	E73900090	Cesta 2 segmentos 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.372 €
	E73900100	Cesta 2 segmentos 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.461 €
	E73900110	Cesta 2 segmentos 200 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.509 €
	E73900120	Cesta 2 segmentos 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.996 €
	E73900150	Cesta 4 segmentos 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	3.119 €
	E73900160	Cesta 4 segmentos 500 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	3.618 €
		Hervidor leche	✓	✓	--	--	--	--	--	1.485 €
		Filtro café	✓	✓	--	--	--	--	--	2.685 €
	E71800020	Tubo flexible con ducha	✓	--	--	✓	✓	✓	✓	647 €
	PS4000010	Prolongación chimenea 100	✓	--	--	--	--	--	--	1.348 €
	PS4000020	Prolongación chimenea 150	✓	--	--	--	--	--	--	1.395 €
	PS4000030	Prolongación chimenea 200	✓	--	--	--	--	--	--	1.461 €
	PS4000040	Prolongación chimenea 300	✓	--	--	--	--	--	--	1.497 €
	PS4000050	Prolongación chimenea 500	✓	--	--	--	--	--	--	1.556 €
	PS4000060	Prolongación chimenea PGN IG-180	--	--	--	--	✓	--	--	1.110 €
	PS4000070	Prolongación chimenea GD-IG 280	--	--	--	--	✓	--	--	1.236 €
	PS4000080	Prolongación chimenea PGN IG-400	--	--	--	--	✓	--	--	2.233 €
	E73900270	Recipiente couscous 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	2.846 €
	E73900280	Recipiente couscous 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	2.982 €
	E73900290	Recipiente couscous 200 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	3.605 €
	E73900300	Recipiente couscous 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	4.229 €
	I02594	Grifo desagüe conexión a manguera 2" AISI 316	✓	✓	✓	--	✓	--	--	2.323 €
	I02593		--	--	--	✓	--	✓	✓	2.483 €
	I10027	Grifo desagüe 2"	--	--	--	✓	--	✓	✓	1.241 €
	I02599	Valvula mariposa salida 2,5"	✓	✓	✓	--	✓	--	--	1.301 €
	I02598	Valvula mariposa salida 2,5"	--	--	--	✓	--	✓	✓	2.322 €

Accesorios Marmitas

	Ref.	Modelo	PQF	PTF	PTFM	PTBC	PGN	PTBL	PTBS	PVP
	E71600015	Dispositivo automatico desague aire en camisa	✓	✓	✓	✓	✓	--	--	653 €
	E71600010	Sistema desague condensa filtro	✓	✓	✓	✓	✓	--	--	1.224 €
	E74600020	Agitador fijado sobre tapa	✓	✓	--	--	--	--	--	5.430 €
	E75600130	Tapa con doble pared 100..200	✓	✓	--	--	--	--	--	1.271 €
	E75600140	Tapa con doble pared 300..500	✓	✓	--	--	--	--	--	1.271 €
	E71300020	Encendido piezo electrico automatico con bateria	✓	✓	--	--	✓	--	--	238 €
	E71300010	Presostato de trabajo para versiones gas indirecto	✓	✓	--	✓	--	--	--	861 €
	E7220690	Control electronico nivel agua camisa con sonda	✓	✓	✓	✓	✓	--	--	1.658 €
	E79600041	Control electronico temperatura recipiente y tiempo con display y avisador sonoro, y salida rs485	✓	✓	--	✓	✓	✓	--	2.700 €
	E79600060	Control electronico carga agua con display y sonda volumetrica	✓	✓	✓	✓	✓	✓	--	2.583 €
	E79600020	Adquisicion parametros haccp, software para pc	✓	✓	✓	✓	✓	✓	--	3.304 €
	E796000110	Monitor plc	--	--	--	--	--	✓	--	7.146 €
	E74400030	Filtro vaciado 100-150	--	--	--	✓	--	✓	✓	511 €
	E74400040	Filtro vaciado 200	--	--	--	✓	--	✓	✓	523 €
	E74400050	Filtro vaciado 300	--	--	--	✓	--	✓	✓	849 €
	E74400070	Filtro vaciado 500	--	--	--	✓	--	✓	✓	973 €
	E52035260	Carro descarga sobre ruedas 160 litros	--	--	--	--	--	✓	✓	4.740 €

TABLAS - TAJOS DE CORTE - CUCHILLEROS - PALA MARMITA

TABLAS DE CORTE POLIETILENO ALIMENTARIO

Código	Modelo	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
TAPOO0003	3/P	300x200x15	10
TAPOO0005	5/P	350x250x15	13
TAPOO0006	6/P	400x200x20	18
TAPOO0008	8/P	400x300x20	26
TAPOO0015	15/P	500x300x20	34
TAPOO0024	24/P	600x400x20	53
TAPOO0035	35/P	700x500x20	82
TAPOO0012	12/P	500x300x40	69
TAPOO0018	18/P	400x400x40	68
TAPOO0020	20/P	600x400x40	104
TAPOO0010	10/P	500x300x50	87
TAPOO0016	16/P	400x400x50	93
TAPOO0025	25/P	500x500x50	145



- Polietileno alimentario de alta densidad.
- Anti-bacterias, muy resistentes.
- Totalmente apropiadas para trabajos de corte y troceo.
- Colores disponibles: Blanco, Marrón, Azul, Verde, Rojo y Amarillo.

SOPORTE ACERO INOXIDABLE PARA TABLAS DE CORTE

- Fabricada en alambre de acero inoxidable.
- Capacidad de hasta 6 tablas de corte.
- Adecuado para tablas de corte de hasta 30mm de espesor.

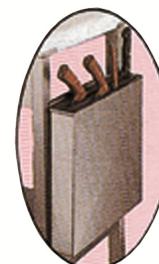
Código	Modelo	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
TASOO1000	1000	370x320x270	26



TAJOS CON SOPORTE

- Zona de corte o encimera, en polietileno de 50 mm de espesor.
- Diferentes colores disponibles.
- Soporte en acero inoxidable 18/8 (Tubo 40x40 mm).
- Para otros espesores de tabla de corte (60mm, etc) consultar.

Código	Modelo	Dimensiones (mm)	Grosor plancha (mm)	P.V.P. €
TSAIOT245	245/PT	400x400x880	50	385
TSAIOT255	255/PT	500x500x880	50	440
TSAIOT265	265/PT	700x500x880	50	530



CUCHILLEROS

Código	Modelo	P.V.P. €
CHAI00001	Estanco	175
CHAI00002	Cubierto	120

HASTA FIN DE EXISTENCIAS.

PALA PARA MARMITA

- Fabricadas en polietileno de alta densidad.

Código	Dimensiones (mm)	P.V.P. €
PLPOO0120	1200x25	51
PLPOO0100	1000x25	44
PLPOO0070	700x20	27
PLPOO0050	450x15	18





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

Estaremos encantados de incorporarlas.