

CATÁLOGO 2023

FRY & GRILL[®]
GASTROWORLD



DISEÑO, FABRICACIÓN Y VENTA DE MAQUINARIA PARA HOSTERÍA CON LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES DE CALIDAD

En Fry&Grill tenemos una extensa experiencia en comercialización y fabricación de productos para el sector Horeca tanto nacional como internacional.

Nos adaptamos a las necesidades que tenga cualquier profesional de sector, fabricamos maquinaria estándar y a medida utilizando materiales de alta calidad y con un diseño y acabados exquisitos para las cocinas mas exigentes.

Contamos con los mejores diseñadores de maquinaria y damos al cliente un servicio postventa exclusivo teniendo una red de postventa muy amplia para abarcar todos los territorios.

A su vez contamos con una red de distribución nacional e internacional muy completa para dar un servicio completo a nuestros clientes

Apostar por Fry&Grill en su cocina es apostar al caballo ganador.



FRAN MARTÍNEZ. MARALBA *CHEF 2 ESTRELLAS MICHELIN*

Natural de Castilla La Mancha regenta un restaurante en Almansa (Albacete) junto a su mujer Cristina Díaz, sommelier. Muy atractivo para la guía Michelin, contando con 2 estrellas. Describe su cocina como una cocina manchega con balcones al mediterraneo.

Fran y su restaurante representan lo que una marca como Fry&Grill quiere como filosofía de empresa siendo un gran estandarte para la marca, el mismo Maralba cuenta con un estupendo horno Fry&Grill Gr Max, haciendo de sus platos un festival para los sentidos de sus comensales.

Que una figura de la restauración como Fran Martinez cuente con nuestros productos en su cocina supone un soplo de aire fresco para nuestro trabajo diario y nos enorgullece enormemente tenerlo como embajador de Fry&Grill.



FRY&GRILL[®]
GASTROWORLD



HORNO GR MAX
LA ESTRELLA DE LOS
HORNOS DE BRASAS.



ÍNDICE

Hornos y BBQ de Brasas	8
Freidoras	24
Vitrinas	34
BBQ de gas y Planchas	66
Hornos y maquinaria de Pizzas	78
Maquinaria Auxiliar	94



Horno GR Max	10
Horno GR45	12
Horno GR48	14
Horno GR50	16
Horno GR150	18
Horno GR170	20
BBQ M45-M80-M140	22

Hornos y Barbacoas de

BRASAS

Horno Brasa GR MAX

Hasta 90 comensales.
Totalmente construido en
acero inoxidable antidesgaste,
especial para el calor

Cortafuegos interno

Salida de humos de
15cm de diámetro

Termómetro integrado
hasta 500°C

Diseño de la puerta con
visibilidad excelente para
controlar el braseado sin
necesidad de su apertura

Cajón recoge cenizas
extraíble en la parte inferior

Aislado totalmente para
ahorrar consumo y evitar
la emisión del calor al
exterior

Acceso para el
mecanismo de la
puerta

Puerta robusta y ligera con
cristal Neoceram resistente
hasta los 750°C

Equipado con 2 parrillas estándar de acero
inoxidable, pinza y atizador de carbón.

Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón
de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración

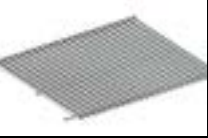
Patas regulables en
altura y antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Producción Kg/H	Potencia Equivalente KW	Temp °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón Kg	Peso Kg	Precio €
211272	GR 48 MAX	680x540x1750	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	10.342
211273	GR 50 MAX	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	13.525

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

 Ref. 211299 SOMBRERO Dimensiones: Ø 245x170 Precio: 245,70 €	 Ref. 211298 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø 245x215 Precio: 409,50 €	 Ref. 211297 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø 158x170 Precio: 304,50 €
 Ref. 913592 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: Ø 585X435 Precio: 259,35 €	 Ref. 913512 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: Ø 585X435 Precio: 574,35 €	



Horno Brasa GR45

Hasta 70 comensales.
Construido interiormente
en acero fundido



Equipado con 1 parrilla estándar de acero inoxidable, pinza y atizador de carbón.

Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Producción Kg/H	Potencia Equivalente KW	Temp °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón Kg	Peso Kg	Precio €
211040	GR 45 BLACK	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	4.347

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø 245x170 Precio: 227 €	 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø 245x215 Precio: 379 €	 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø 158x170 Precio: 285 €
 Ref. 913592 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: Ø 585x435 Precio: 239 €	 Ref. 211077 MESA ESTÁNDAR Dimensiones: Ø 675x555x825 Precio: 850,50 €	 Ref. 211078 MESA INOX Dimensiones: Ø 675x555x825 Precio: 1.1951,95 €

Horno Brasa GR48

Hasta 90 comensales.
Construido interiormente
en acero fundido

Cortafuegos interno

Termómetro integrado
hasta 500°C



Salida de humos de
15cm de diámetro

Diseño de la puerta con
visibilidad excelente para
controlar el braseado sin
necesidad de su apertura

Cajón recoge cenizas
extraíble en la parte inferior

Puerta robusta y ligera con
cristal Neoceram resistente
hasta los 750°C

Patas regulables en
altura y antideslizantes

Aislado totalmente para
ahorrar consumo y evitar
la emisión del calor al
exterior

Recogedor de grasas
frontal extraíble

Equipado con 1 parrilla estándar de acero inoxidable y 1 parrilla anacalada (las dos en acero inoxidable), pinza y atizador de carbón.

Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Producción	Potencia Equivalente	Temp	Consumo	Autonomía	Carga Carbón	Peso	Precio
		LxPxH (mm)	Kg/H	KW	°C	Kg/día	H	Kg	Kg	€
211041	GR 48 BLACK	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	148	5.607

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø 245x170 Precio: 227 €	 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø 245x215 Precio: 379 €	 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø 158x170 Precio: 282 €
 Ref. 913592 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: Ø 585x435 Precio: 239 €	 Ref. 211077 MESA ESTÁNDAR Dimensiones: Ø 675x555x825 Precio: 850,50 €	 Ref. 211078 MESA INOX Dimensiones: Ø 675x555x825 Precio: 1951,95 €
 Ref. 913512 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: Ø 585x435 Precio: 532 €		



Horno Brasa GR50

Hasta 100 comensales.
Construido interiormente
en acero fundido



Equipado con 2 parrillas estándar de acero inoxidable, pinza y atizador de carbón.

Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

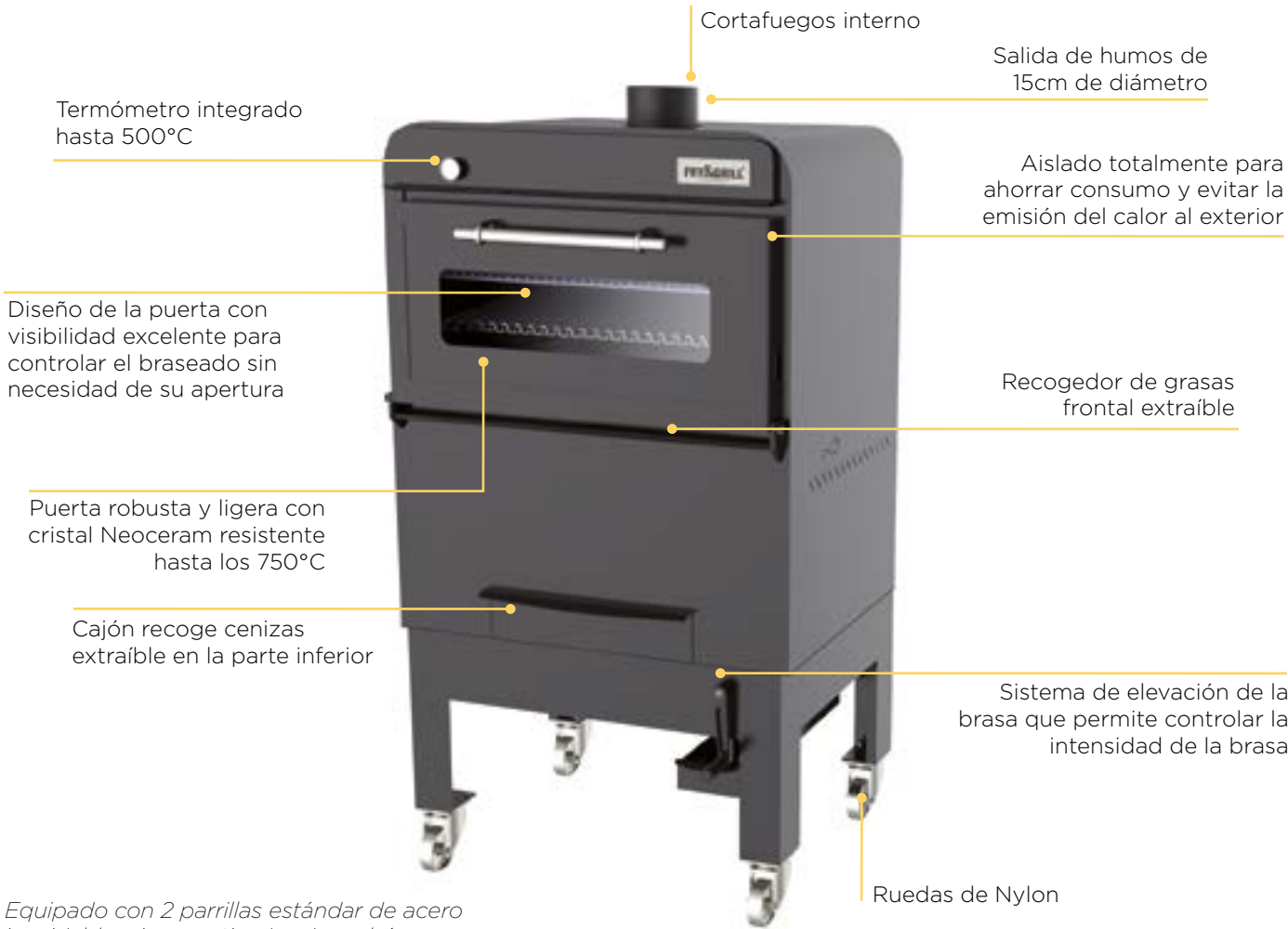
Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Producción Kg/H	Potencia Equivalente KW	Temp °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón Kg	Peso Kg	Precio €
211042	GR 50 BLACK	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	244	6.646

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø 245x170 Precio: 227 €	 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø 245x215 Precio: 379 €	 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø 158x170 Precio: 282 €
 Ref. 913473 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: Ø 775x545 Precio: 329,70 €	 Ref. 211076 MESA ESTÁNDAR Dimensiones: Ø 675x555x825 Precio: 850,50 €	 Ref. 211079 MESA INOX Dimensiones: Ø 675x555x825 Precio: 2.048,55 €
 Ref. 913510 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: Ø 775x545 Precio: 646,80 €		

Horno Brasa GR130

Hasta 100 comensales.
Construido interiormente
en acero fundido



Equipado con 2 parrillas estándar de acero inoxidable, pinza y atizador de carbón.

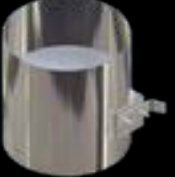
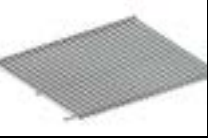
Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Producción Kg/H	Potencia Equivalente KW	Temp °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón Kg	Peso Kg	Precio €
211044	GR 130 BLACK	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	324	7.991
211270	GR 130 INOX	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	324	9.052

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø 245x170 Precio: 227 €	 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø 245x215 Precio: 379 €	 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø 158x170 Precio: 282 €
 Ref. 913473 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: Ø 775x545 Precio: 329,70 €	 Ref. 913510 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: Ø 775x545 Precio: 646,80 €	



Horno Brasa GR170

Hasta 150 comensales.
Construido interiormente
en acero fundido

Cortafuegos interno

Salida de humos de
15cm de diámetro

Termómetro integrado
hasta 500°C

Aislado totalmente para
ahorrar consumo y evitar la
emisión del calor al exterior

Diseño de la puerta con
visibilidad excelente para
controlar el braseado sin
necesidad de su apertura

Recogedor de grasas
frontal extraíble

Puerta robusta y ligera con
cristal Neoceram resistente
hasta los 750°C

Cajón recoge cenizas
extraíble en la parte inferior

Sistema de elevación de la
brasa que permite controlar la
intensidad de la brasa

Ruedas de Nylon

Equipado con 2 parrillas estándar de acero
inoxidable, pinza y atizador de carbón.

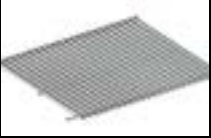
Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro car-
bón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Producción Kg/H	Potencia Equivalente KW	Temp °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón Kg	Peso Kg	Precio €
211045	GR 170 BLACK	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	10.342
211271	GR 170 INOX	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	13.525

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø 245x170 Precio: 227 €	 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø 245x215 Precio: 379 €	 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø 158x170 Precio: 282 €
 Ref. 913510 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: Ø 775x545 Precio: 646,80 €	 Ref. 913473 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: Ø 775x545 Precio: 329,70 €	



Barbacoa Brasa

BBQ 45, BBQ 80 - 140

Hasta 100 comensales.
Construido interiormente
en acero fundido



BBQ 45

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Producción Kg/H	Potencia Equivalente KW	Temp °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón Kg	Peso Kg	Precio €
211050	BBQ 45	480x600x350	70	4,5	250 - 350	5 - 5	9	3	40	2.080
211052	BBQ 80	800x820x930	70	4,5	250 - 350	12 - 16	9	3	240	5.022
211051	BBQ 140	1455x820x930	70	4,5	250 - 350	24 - 32	9	3	410	5.985

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

 Ref. 913502 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: Ø 585X435 Precio: 740,25 €	 Ref. 913507 PARRILLA VARILLA BBQ45 Dimensiones: Ø 585X435 Precio: 231 €	
---	--	--





Horno GR45	28
Horno GR48	30
Horno GR50	32
Horno GR150	34
Horno GR170	36
Horno GR Max	38
BBQ M45	40
BBQ M80-M140	42

FREIDORAS

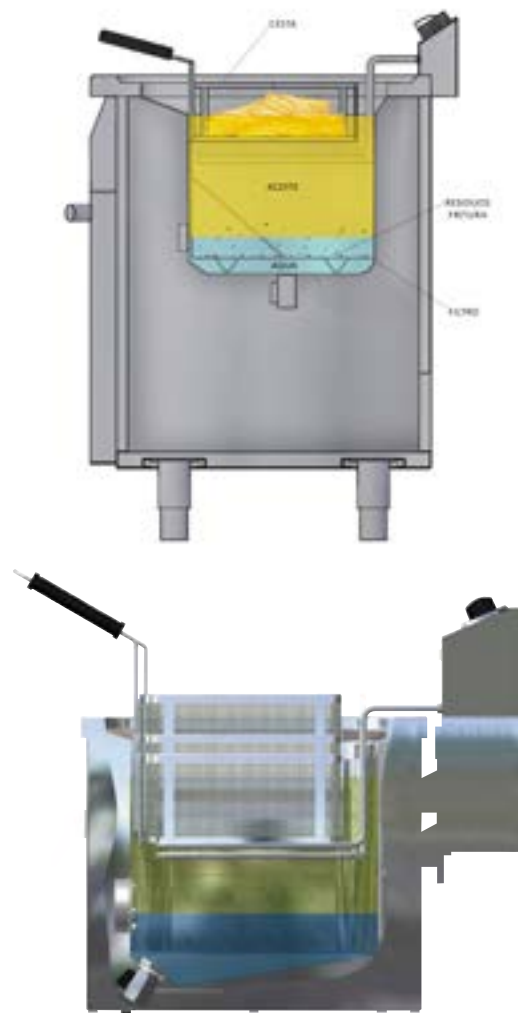
SISTEMAS DE AGUA Y ACEITE

Desde 1962 nuestro sistema de fritura en AGUA y ACEITE ha sido la principal diferencia respecto al resto del mercado y será uno de nuestros pilares en nuestras nuevas freidoras.

El sistema de AGUA y ACEITE nos permite que todos los residuos producidos de la fritura se deposite en el fondo de la cuba, donde está el agua, el agua está en el fondo de la cuba al ser más pesada que el aceite que este siempre está en contacto con el alimento. En el agua se van depositando todos los residuos hasta que al final de la jornada se evacuan junto con el agua mediante el grifo al exterior de la freidora.

El agua de reposición se vierte en la freidora sobre el aceite y al descender al fondo de la cuba nos hace una labor de limpieza del aceite, arrastrando los residuos que están en el aceite, estas acciones hace que la vida del aceite sea mayor.

Durante el proceso de fritura con nuestro sistema de AGUA y ACEITE nos permite freír distintos alimentos sin mezclar sus sabores, cuando introducimos las cesta cargada en el aceite apreciamos que se desprenden partículas que al mismo tiempo se van depositando en el fondo de la cuba donde está el agua, así evitar el recalentamiento de estas partículas en el aceite y no contaminar dicho aceite.



SISTEMA DE ELEVACIÓN

El nuevo sistema de elevación consta en situar la cesta con la fritura en los diferentes niveles opcionales que hay en el filtro de la cuba, con el fin de sumergir la cantidad necesaria para poder freír los alimentos. Este sistema nos permite las siguientes ventajas:

Incrementar Producción: Con poca potencia tenemos una respuesta rápida, ya que calentamos un menor volumen de aceite.

Durabilidad del Aceite: Al no calentar en cada fritura todo el volumen de aceite, este tiene una mayor duración.



FILTRO DE RESIDUOS

En todas nuestras nuevas freidoras hemos incorporado de serie el filtro de residuos, este filtro queda colocado en el fondo de la cuba donde almacena los residuos de la jornada.

Es recomendable que al final de la jornada se extraiga y se pueda limpiar, en los modelos FRW (modelos Agua y Aceite), siempre está en contacto con el agua, con el fin de no quemar los residuos y no contaminar los sabores de la fritura.

El filtro lleva diferentes posiciones para poder colocar la cesta para calentar la cantidad de aceite que uno estime, al mismo tiempo también lleva un refuerzo de apoyo para que la resistencia siempre este en el mismo plano de trabajo, con el fin de evitar basculaciones en la cesta.

También en el filtro, la varilla superior sirve para apoyar la cesta para escurrir todo el aceite sobrante que hay en la cesta.



Freidoras FR



FR8

Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10), espesor 1mm

*Modelo FA10: Con grifo para evacuar el aceite y fondo cuba inclinado para su evacuación total



FR8+8

FR10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad L	Cesta LxPxH (mm)	Raciones 200g	Peso Kg	Precio €
211030	FREIDORA FR-6	265x425x225	3	230	6	210x235x95	30	6	287,70
211031	FREIDORA FR-6+6	530x425x225	3+3	230	6+6	210x235x95	60	12	534,45
211032	FREIDORA FR-8	265x425x225	4	230	8	210x235x110	45	7	345,45
211033	FREIDORA FR-8+8	530x425x225	4+4	230	8+3	210x235x110	90	12	642,60
211034	FREIDORA FR-10	265x425x225	4	230	10	210x235x110	50	8	382,20
211035	FREIDORA FR-10+10	530x425x225	4+4	230	10+10	210x235x110	100	13	720,30
211036	FREIDORA FR-10 MAX 230v	265x425x225	6	230	10	210x235x110	75	10	863,10
211037	FREIDORA FR-10+10 MAX 230v	530x425x225	6+6	230	10+10	210x235x110	150	20	1.601,25
211038	FREIDORA FR-10 MAX 400v	265x425x225	6	400	10	210x235x110	75	10	912,45
211039	FREIDORA FR-10+10 MAX 400v	530x425x225	6+6	400	10+10	210x235x110	150	20	1.682,10



Freidoras Agua y Aceite

FRW

Termostato de seguridad con rearme manual 230 °C / 20 A

Termostato de trabajo regulable hasta 200 °C / 20 A

Resistencia blindada en acero inoxidable

Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MAX-MIN del nivel de aceite

Patas antideslizantes

Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza

Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal

Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10), según normativa sanitaria

**Modelo FA10: Con grifo para evacuar el aceite y fondo cuba inclinado para su evacuación total*

FRYW MAX

Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10), espesor 1mm



FRW 12+12 MAX



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Agua	Capacidad	Cesta	Raciones	Peso	Precio
		LxPxH (mm)	Kw	V	L	L	LxPxH (mm)	200g	Kg	€
211002	FRW-12	340X550X340	4	230	3	12	200X280X110	60	14	959
211003	FRW-12+12	600X550X340	4+4	230	3+3	12+12	200X280X110	120	27	1.913
211004	FRYW-12 230v	340X600X340	6	230	3	12	200X280X110	100	18	1.430
211005	FRYW-12+12(230V)	600X600X340	6+6	230	3+3	12+12	200X280X110	200	35	2.857
211006	FRYW-12 (400V)	340X600X340	6	400	3	12	200X280X110	100	19	1.485
211007	FRYW-12+12(400V)	600X600X340	6+6	400	3+3	12+12	200X280X110	200	37	2.935
211304	FRYW-12 MAX	340X600X340	12	400	3	12	200X280X110	120	20	1.989
211305	FRYW-12+12 MAX	600X600X340	12+12	400	3+3	12+12	200X280X110	240	39	3.852
211008	FRYW-25 (230V)	400X700X750	6	230	5	20	300X290X130	150	30	1.773
211009	FRYW-25+25 (230V)	800X700X750	6+6	230	5	20+20	300X290X130	300	60	3.375
211010	FRYW-25(400V)	400X700X750	9	400	5	20	300X290X130	180	30	1.882
211011	FRYW-25+25 (400V)	800X700X750	9+9	400	5	2+20	300X290X130	360	60	3.496
211012	FRYW-25 MAX	400X700X750	15	400	5	20	300X290X130	250	30	2.585
211013	FRYW-25+25 MAX	800X700X750	15+15	400	5	20+20	300X290X130	500	60	4.995
211014	FRYW-35	400X900X750	24	400	8	27	400X290X130	310	40	2.780
211015	FRYW-35+35	800X900X750	24+24	400	8+8	27+27	400X290X130	620	80	5.524



Freidoras
FRY

Termostato de seguridad con rearme manual 230 °C / 20 A

Termostato de trabajo regulable hasta 200 °C / 20 A

Resistencia blindada en acero inoxidable

Cuba interior embutida de AISI 304, con cantos sanitarios y con las marcas de MAX-MIN del nivel de aceite

Patatas regulables en altura y antideslizantes

Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza

Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en la cuba

Con grifo incorporado para evacuar el aceite

Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10), según normativa sanitaria

Sistema elevación MANUAL de la cesta para calentar el volumen de aceite necesario para freír

Escurreddor embutido frontal en la cubeta para depositar el aceite sobrante en la cuba

Filtro de residuos extraíble en el fondo de la cuba

Un contenedor de vaciado extraíble en la parte inferior de la freidora (mod.20/20+20/30/30+30)

FRYB 400

Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10), espesor 1mm



FRYB 25+25 400



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad L	Cesta LxPxH (mm)	Raciones 200g	Peso Kg	Precio €
211016	FRY-12	340X550X340	4	230	14	200X280X110	60	14	959
211017	FRY-12+12	600X550X340	4+4	230	14+14	200X280X110	120	27	1.913
211018	FRYB-12 230V	340X600X340	6	230	15	200X280X110	100	18	1.430
211019	FRYB-12+12 230V	600X600X340	6+6	230	15+15	200X280X110	200	35	2.857
211020	FRYB-12 400V	340X600X340	6	400	15	200X280X110	100	19	1.485
211021	FRYB-12+12 400V	600X600X340	6+6	400	15+15	200X280X110	200	37	2.935
211306	FRYB-12 MAX	340X600X340	12	400	15	200X280X110	120	20	1.989
211307	FRYB-12+12 MAX	600X600X340	12+12	400	15+15	200X280X110	240	39	3.852
211022	FRYB- 25 230V	400X700X750	6	230	25	300X290X130	150	30	1.773
211023	FRYB-25+25 230V	800X700X750	6+6	230	25+25	300X290X130	300	60	3.375
211024	FRYB-25 400V	400X700X750	9	400	25	300X290X130	180	30	1.882
211025	FRYB-25+25 400V	800X700X750	9+9	400	25+25	300X290X130	360	60	3.496
211026	FRYB-25 MAX	400X700X750	15	400	25	300X290X130	250	30	2.585
211027	FRYB-25+25 MAX	800X700X750	15+15	400	25+25	300X290X130	500	60	4.995
211028	FRYB-35	400X900X750	24	400	35	400X290X130	310	40	2.780
211029	FRYB-35+35	800X900X750	24+24	400	35+35	400X290X130	620	80	5.524



CURV	36
CURV 2 PISOS	38
CURV SUSHI	40
CURV HOT	42
FLAT	44
FLAT SUSHI	46
FLAT HOT	48
MATRIX	50
MATRIX 2 PISOS	52
MATRIX PLACA FRÍA	54
MATRIX SUSHI	56
MATRIX SUSHI PLACA FRÍA	58
MATRIX HOT	60
NEUTRAS	62
ENCIMERAS DROP-IN	64

VITRINAS

Vitrina CURV

Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto

Sistema de iluminación por tira de LED

Puertas correderas alta resistencia

Superficie plana de cristal de 23cm para apoyar los platos

Acabado exterior en aluminio anodizado negro

Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm

Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza

Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m3

Compresor hermético silencioso con condensador ventilado tropicalizado

Ajuste de temperatura por termostato digital regulable

Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R290 en el compresor



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211170	CURV 4	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	24	905,10
211171	CURV 6	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	34	1.037,40
211172	CURV 8	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	40	1.126,65
211199	CURV 4 PLACA FRÍA	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	24	905,10
211200	CURV 6 PLACA FRÍA	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	34	1.037,40
211201	CURV 8 PLACA FRÍA	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	40	1.126,65
211209	CURV R4	807x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	28	1.015,35
211210	CURV R6	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	32	1.162,35
211211	CURV R8	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	35	1.263,15
211212	CURV R4 PLACA FRÍA	807x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	28	1.015,35
211213	CURV R6 PLACA FRÍA	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	32	1.162,35
211214	CURV R8 PLACA FRÍA	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	35	1.263,15



Vitrina 2 PISOS CURV



Ajuste de temperatura por termostato digital regulable

Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R290 en el compresor



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211173	CURV 4 2PISOS	1146x390x330	128	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	35	1.170,75
211174	CURV 6 2PISOS	1487x390x330	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	43	1.266,30
211175	CURV 8 2PISOS	1826x390x330	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	51	1.315,65



Vitrina SUSHI CURV

Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto

Sistema de iluminación por tira de LED

Puertas correderas alta resistencia

Superficie plana de cristal de 23cm para apoyar los platos

Acabado exterior en aluminio anodizado negro

Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm

Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza

Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m3

Compresor hermético silencioso con condensador ventilado tropicalizado

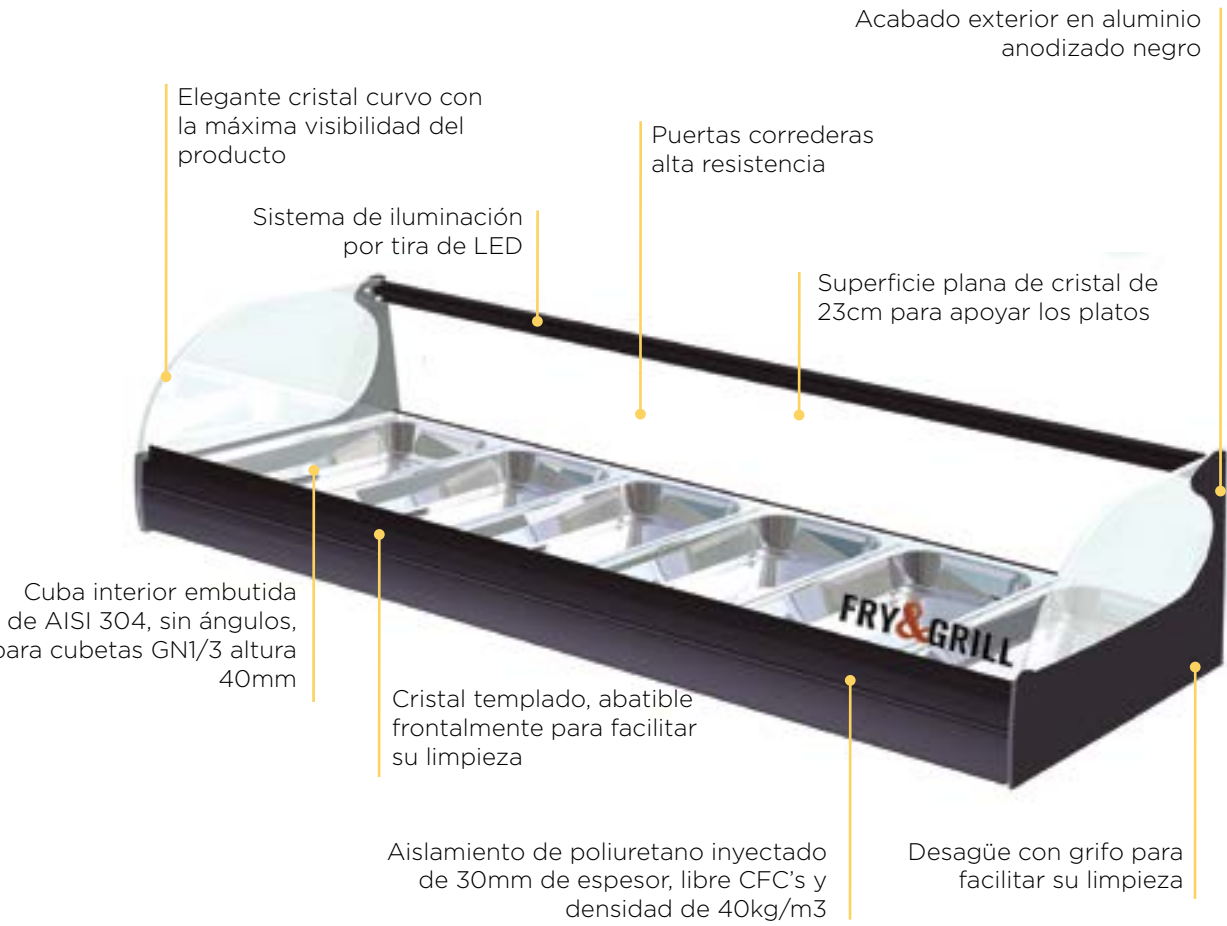
Ajuste de temperatura por termostato digital regulable



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211202	CURV 4 SUSHI	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	24	1.030,05
211176	CURV 6 SUSHI	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	36	1.181,25
211177	CURV 8 SUSHI	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	42	1.283,10
211203	CURV 4 SUSHI PLACA FRIA	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	24	1.030,05
211204	CURV 6 SUSHI PLACA FRIA	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	36	1.181,25
211205	CURV 8 SUSHI PLACA FRIA	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	42	1.283,10

Vitrina HOT CURV



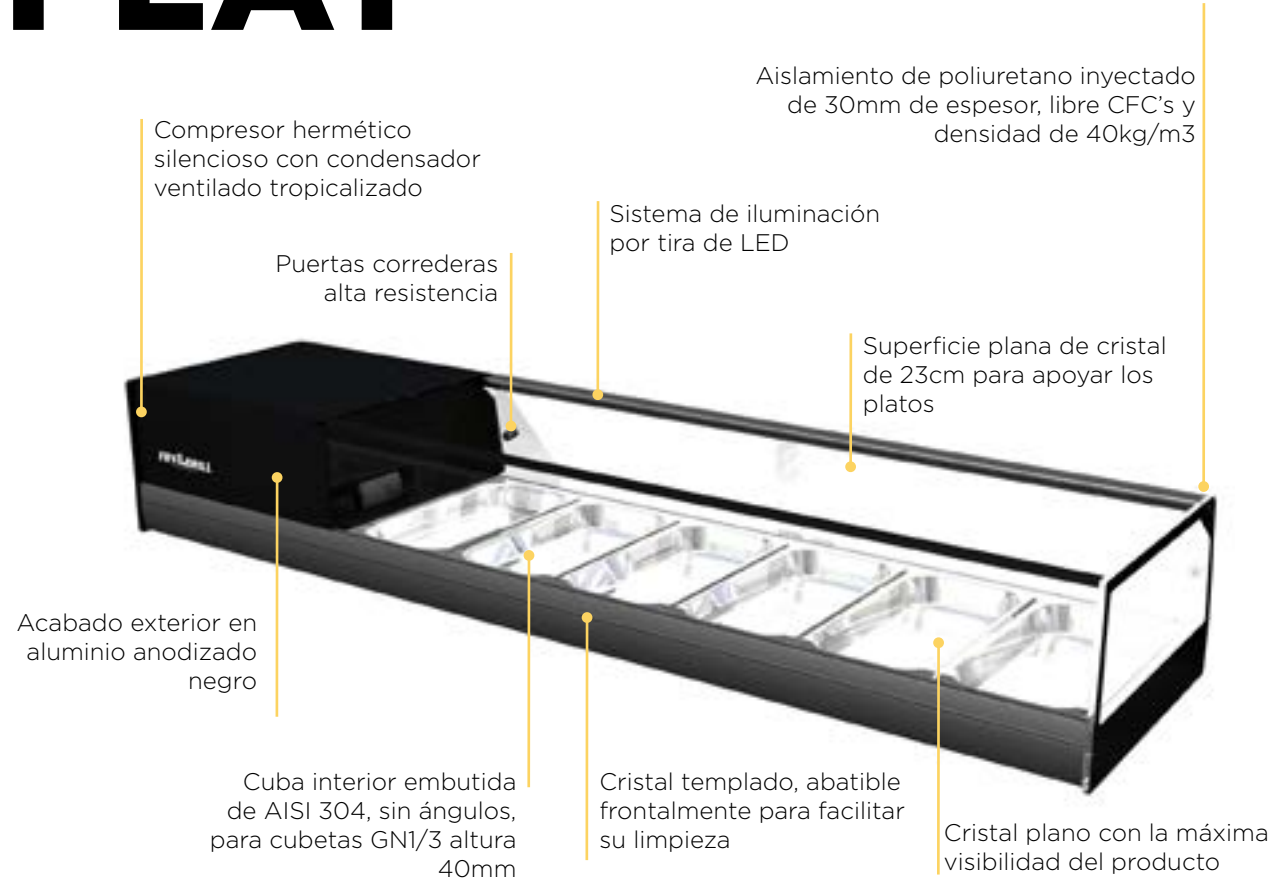
Ajuste de temperatura por termostato digital regulable



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211206	CURVE 4 HOT	807x390x224	260	180	+30°C/+90°C	230	4x GN1/3x40	20	707,70
211207	CURVE 6 HOT	1146x390x224	340	255	+30°C/+90°C	230	6x GN1/3x40	28	769,65
211208	CURVE 8 HOT	1487x390x224	460	360	+30°C/+90°C	230	8x GN1/3x40	35	835,80

Vitrina FLAT



Ajuste de temperatura por termostato digital regulable

En modelo de dos plantas:
Piso superior de exposición no refrigerado

Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R290 en el compresor



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211167	FLAT 4	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	24	1.120,35
211168	FLAT 6	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	34	1.250,55
211169	FLAT 8	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	40	1.337,70
211196	FLAT 4 PLACA FRÍA	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	24	1.120,35
211197	FLAT 6 PLACA FRÍA	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	34	1.250,55
211198	FLAT 8 PLACA FRÍA	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	40	1.337,70
211187	FLAT R4	807x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	28	1.244,25
211188	FLAT R6	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	32	1.388,10
211189	FLAT R8	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	35	1.484,70



Vitrina SUSHI FLAT



Ajuste de temperatura por termostato digital regulable



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211190	PLANE 4 SUSHI	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	24	1.274,70
211191	PLANE 6 SUSHI	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	36	1.423,80
211192	PLANE 8 SUSHI	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	42	1.522,50
211193	PLANE 4 SUSHI PLACA FRIA	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	24	1.274,70
211194	PLANE 6 SUSHI PLACA FRIA	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	36	1.423,80
211195	PLANE 8 SUSHI PLACA FRIA	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	42	1.522,50



Vitrina HOT FLAT



Ajuste de temperatura por termostato digital regulable



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211178	FLAT 4 HOT	807x390x224	260	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	20	865,20
211179	FLAT 6 HOT	1146x390x224	340	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	28	913,50
211180	FLAT 8 HOT	1487x390x224	460	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	35	949,20

Vitrina MATRIX



Ajuste de temperatura por termostato digital regulable

Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor

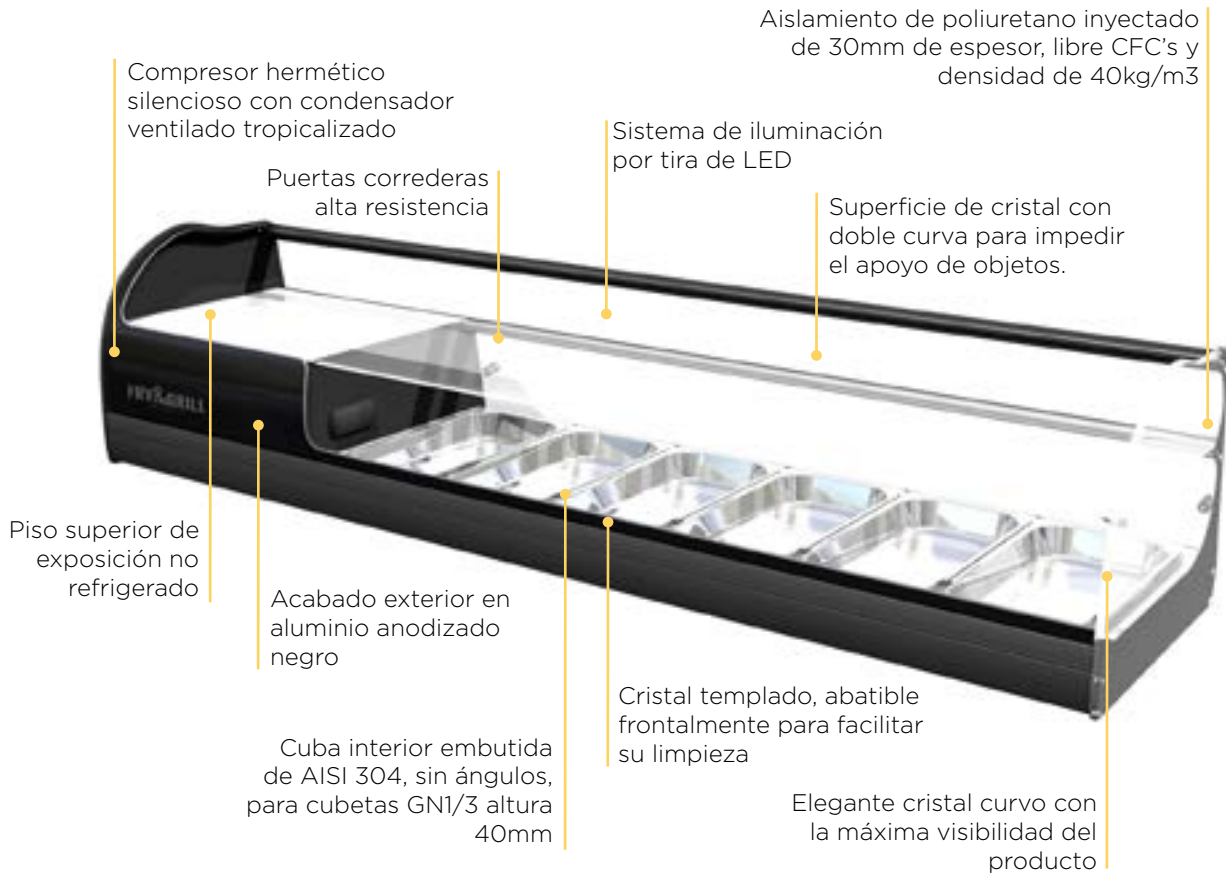


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211108	MATRIX 4 NEGRA	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	24	1.117,20
211109	MATRIX 4 BLANCA	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	24	1.117,20
211110	MATRIX 4 ROJA	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	24	1.117,20
211111	MATRIX 6 NEGRA	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	34	1.271,55
211112	MATRIX 6 BLANCA	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	34	1.271,55
211113	MATRIX 6 ROJA	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	34	1.271,55
211114	MATRIX 8 NEGRA	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	40	1.380,75
211115	MATRIX 8 BLANCA	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	40	1.380,75
211116	MATRIX 8 ROJA	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	40	1.380,75
307015	MATRIX R6	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	32	1.425,90
307015	MATRIX R8	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	35	1.588,65



Vitrina 2 PISOS MATRIX



Ajuste de temperatura por termostato digital regulable

Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

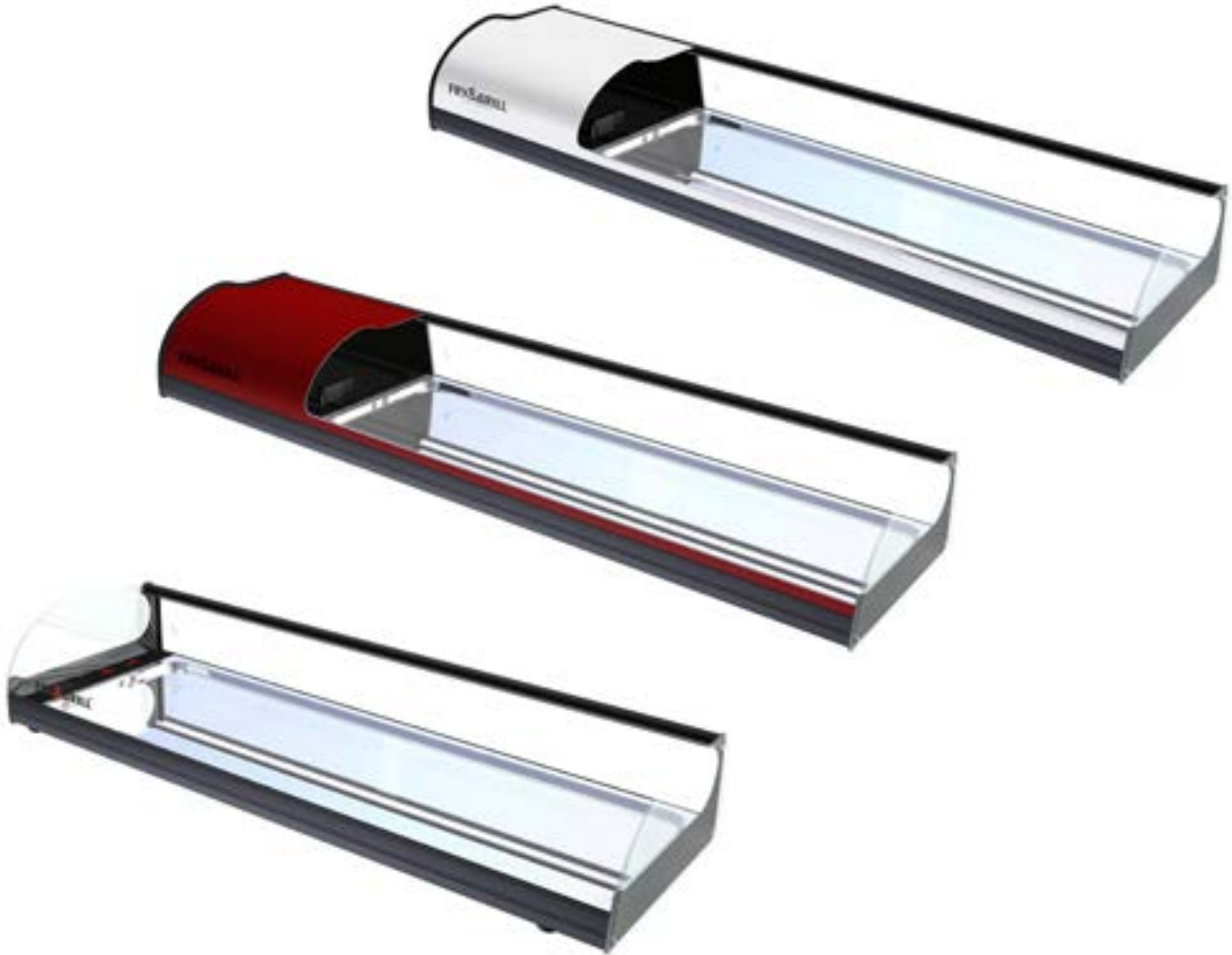
Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Consumo	Temperatura	Tensión	Capacidad	Peso	Precio
		LxPxH (mm)	W	W	°C	V		Kg	€
211128	MATRIX 6 NEGRA 2 PISOS	1487x390x330	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	43	1.493,10
211129	MATRIX 6 BLANCA 2 PISOS	1487x390x330	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	43	1.493,10
211130	MATRIX 6 ROJA 2 PISOS	1487x390x330	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	43	1.493,10
211131	MATRIX 8 NEGRA 2 PISOS	1826x390x330	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	51	1.691,55
211132	MATRIX 8 BLANCA 2 PISOS	1826x390x330	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	51	1.691,55
211133	MATRIX 8 ROJA 2 PISOS	1826x390x330	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	51	1.691,55
211134	MATRIX R6 2 PISOS	1146x390x330	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	38	1.607,55
211135	MATRIX R8 2 PISOS	1487x390x330	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	45	1.821,75



Vitrina PLACA FRÍA MATRIX



Ajuste de temperatura por termostato digital regulable

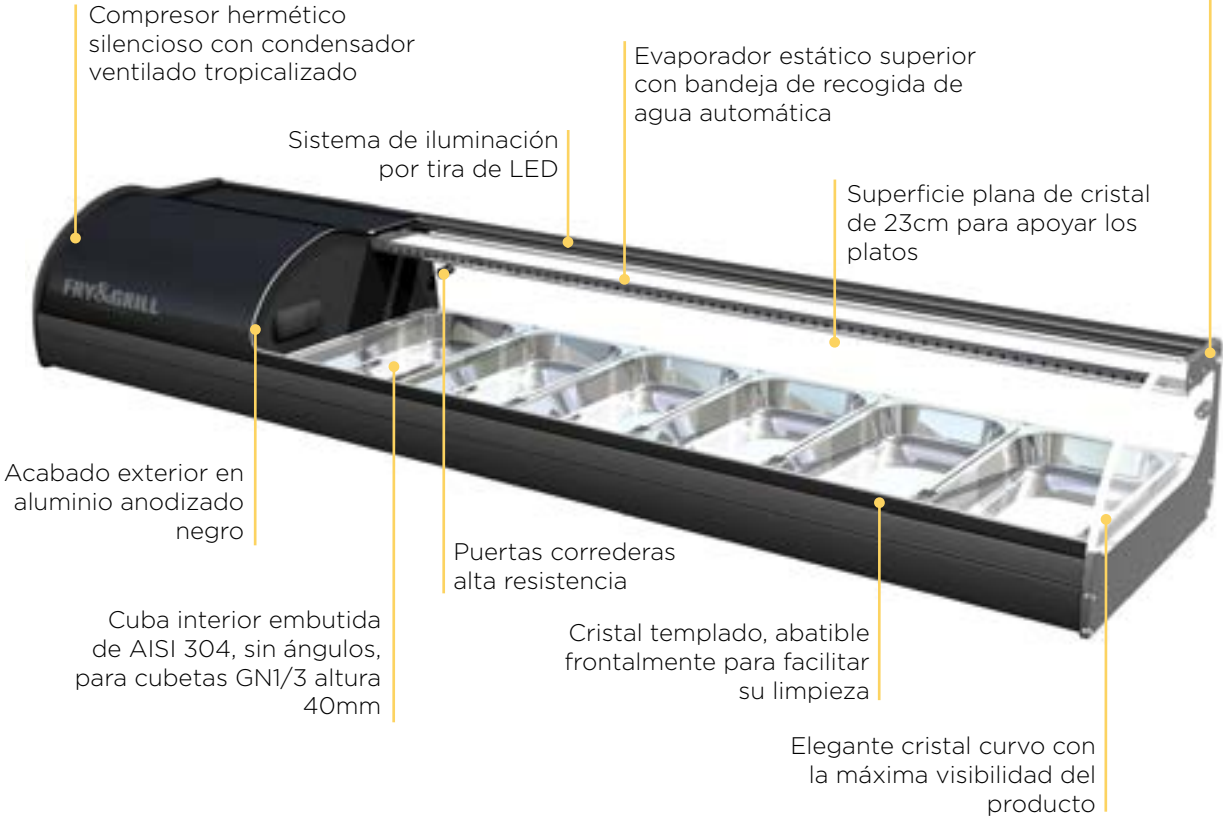


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211144	4 NEGRA PLACA FRÍA	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	24	1.117,20
211145	4 BLANCA PLACA FRÍA	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	24	1.117,20
211146	4 ROJA PLACA FRÍA	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	24	1.117,20
211119	6 NEGRA PLACA FRÍA	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	34	1.271,55
211120	6 BLANCA PLACA FRÍA	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	34	1.271,55
211121	6 ROJA PLACA FRÍA	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	34	1.271,55
211122	8 NEGRA PLACA FRÍA	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	40	1.380,75
211123	8 BLANCA PLACA FRÍA	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	40	1.380,75
211124	8 ROJA PLACA FRÍA	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	40	1.380,75

Vitrina SUSHI MATRIX

Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m3



Ajuste de temperatura por termostato digital regulable



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211156	4 NEGRA SUSHI	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	24	1.314,60
211157	4 BLANCA SUSHI	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	24	1.314,60
307015	4 ROJA SUSHI	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	24	933
211136	6 NEGRA SUSHI	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	36	1.446,90
211137	6 BLANCA SUSHI	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	36	1.446,90
211138	6 ROJA SUSHI	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	36	1.446,90
211139	8 NEGRA SUSHI	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	42	1.636,95
211140	8 BLANCA SUSHI	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	42	1.636,95
211141	8 ROJA SUSHI	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	42	1.636,95



Vitrina SUSHI PLACA FRÍA MATRIX



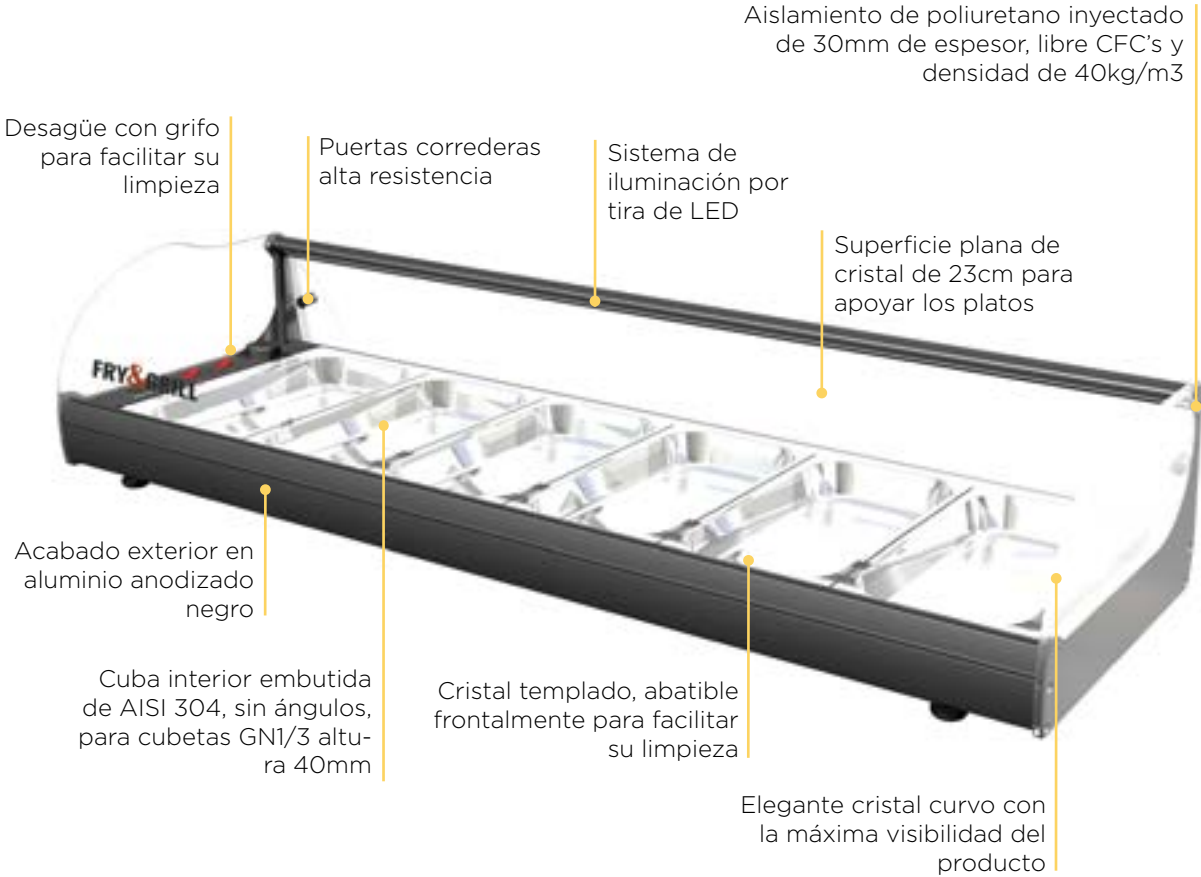
Ajuste de temperatura por termostato digital regulable



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211147	4 NEGRA SUSHI PF	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	20	1.446,90
211148	4 BLANCA SUSHI PF	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	20	1.446,90
211149	4 ROJA SUSHI PF	1146x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	20	1.446,90
211150	6 NEGRA SUSHI PF	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	30	1.636,95
211151	6 BLANCA SUSHI PF	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	30	1.636,95
211152	6 ROJA SUSHI PF	1487x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	30	1.636,95
211153	8 NEGRA SUSHI PF	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	36	1.314,60
211154	8 BLANCA SUSHI PF	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	36	1.314,60
211155	8 ROJA SUSHI PF	1826x390x224	128	234	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	36	1.314,60

Vitrina HOT MATRIX



Ajuste de temperatura por termostato digital regulable



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211125	MATRIX 4 HOT	807x390x224	260	412	+2°C/+6°C	230	4x GN1/3x40	20	874,65
211142	MATRIX 6 HOT	1146x390x224	340	538	+2°C/+6°C	230	6x GN1/3x40	28	945
211143	MATRIX 8 HOT	1487x390x224	460	460	+2°C/+6°C	230	8x GN1/3x40	35	1.016,40

Vitrina NEUTRA



Superficie plana de cristal de 20cm para apoyar los platos

Puertas correderas alta resistencia

Con cristal desmontable para facilitar su limpieza

Cristal curvo y plano con la máxima visibilidad del producto



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Peso	Precio
		LxPxH (mm)	Kg	€
211080	NEUTRA 1P CURVADA	1010x300x200	6	290,85
211081	NEUTRA 1P PLANA	1010x300x200	6	243,60
211082	NEUTRA 2P CURVADA	1010x300x200	7	340,20
211083	NEUTRA 2P PLANA	1010x300x300	7	301,35
211084	MINIMAL	988x270x300	5	168,00

Encimeras frías y calientes

DROP-IN



- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m3
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable, instalado en la unidad a distancia
- Incluye la Unidad condensadora remota con 1.5 metros de longitud que incluye el panel de control de la encimera, con su termómetro digital
- Sistema de expansión de refrigerante incluido
- Dimensiones exteriores de la unidad condensadora: 360x330x250mm



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Consumo	Temperatura	Tensión	Capacidad	Peso	Precio
		LxPxH (mm)	W	W	°C	V		Kg	€
211088	ENCIMERA REFRIGERADA P. FRIA 1000 + UNIDAD	1000x300x30	160	322	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	15	1.120,35
211089	ENCIMERA REFRIGERADA P. FRIA 1500 + UNIDAD	1500x300x30	160	322	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	25	1.244,25
211090	ENCIMERA REFRIGERADA P. FRIA 2000 + UNIDAD	2000x300x30	160	322	+2°C/+6°C	230	sin bandejas	32	1.381,80



Plancha ECO	68
Plancha CROMO	70
Cocina FOGONES	72
Plancha ELÉCTRICA	74
Barbacoa a GAS	76

Barbacoas de gas y

PLANCHAS

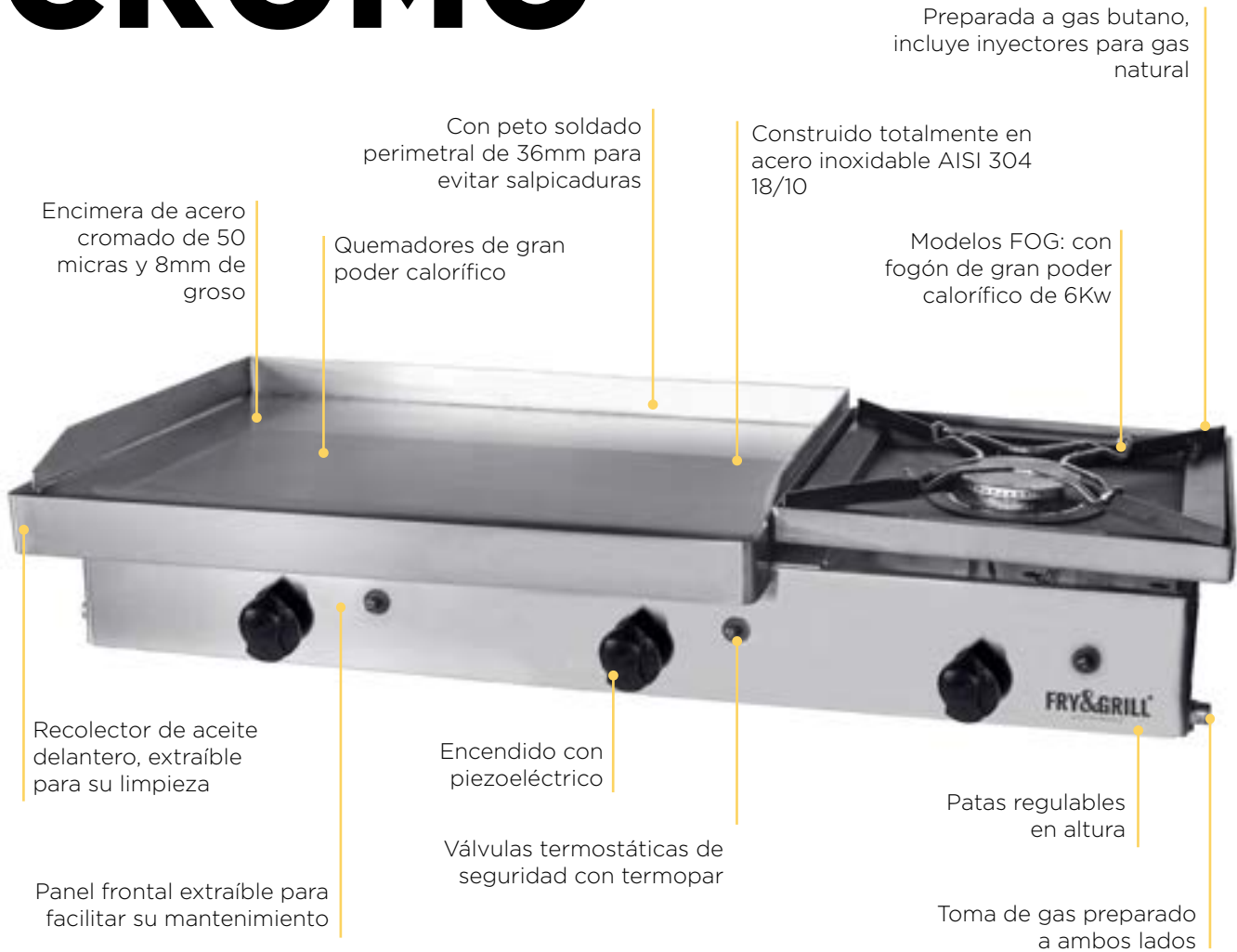
Plancha ECO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia		Fogón Kw	Válvulas	Quemadores	Superficie útil L x P (mm)	Peso Kg	Precio €
			Kw	Kcal/h						
211067	PG 400E	410x457x210	3,2	2.828	-	1	1	400x400	15	385,35
211068	PG 600E	610x457x210	6,4	5.676	-	2	2	600x400	22	480,90
211069	PG 800E	810x457x210	9,6	8.514	-	2	3	700x400	29	601,65
211072	PG 1000E	1010x457x210	9,6	8.514	-	3	3	1000x400	36	683,55
211061	PG 1200E	1210x457x210	12,8	11.352	-	3	4	1200x400	43	852,60
211062	PG 400FOG	810x457x210	9,2	8.160	6	2	1	400x400	25	764,40
211063	PG 600FOG	1010x457x210	12,4	10.998	6	3	2	600x400	32	913,50
211064	PG 800FOG	1210x457x210	15,6	13.836	6	3	3	700x400	39	1.061,55

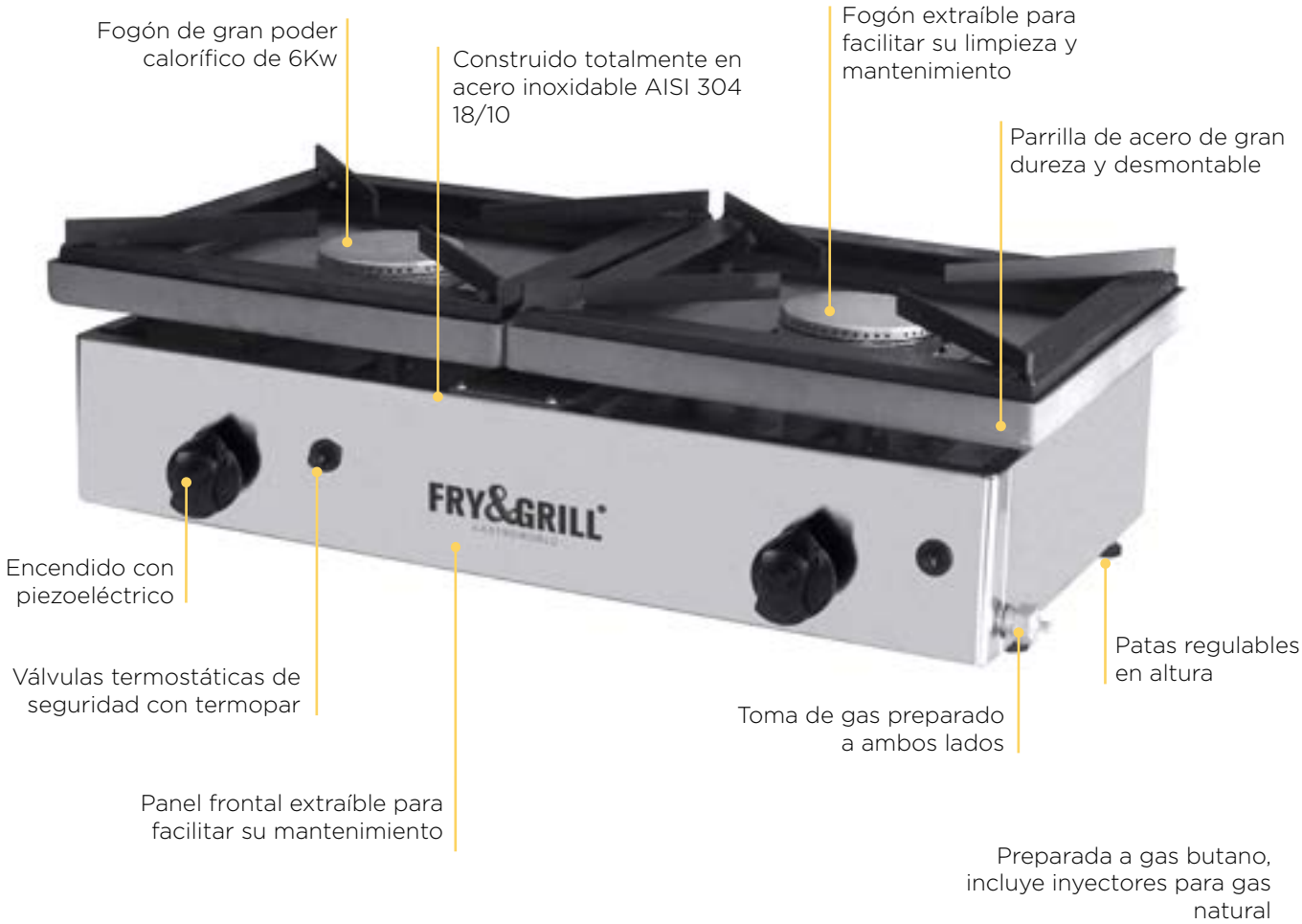
Plancha CROMO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia		Fogón Kw	Válvulas	Quemadores	Superficie útil L x P (mm)	Peso Kg	Precio
			Kw	Kcal/h						€
211070	PG 600CR	610x457x235	6,4	5.676	-	1	2	600x430	35	1.108,80
211071	PG 800CR	810x457x235	9,6	8.514	-	2	3	700x430	45	1.446,90
211065	PG 600CR FOG	1010x457x235	12,4	10.998	6	2	2	600x430	49	1.556,10
211066	PG 800CR FOG	1210x457x235	15,6	13.836	6	3	3	700x430	59	1.961,40

Cocina FOGONES



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia		Válvulas	Fogón	Superficie útil L x P (mm)	Peso Kg	Precio
			Kw	Kcal/h					€
211231	COCINA 1 FUEGO SNACK	410x457x210	6	2.838	1	1	40x40	9	492,45
211232	COCINA 2 FUEGOS SNACK	810x457x210	12	5.676	2	2	(40x40) x 2	14	852,60
211233	COCINA 3 FUEGOS SNACK	1210x457x210	18	8.514	3	3	(40x40) x 3	20	1.262,10

Planchas ELÉCTRICAS



Asas desmontables para su manejo



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS							
Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Superficie útil	Peso	Precio
		LxPxH (mm)	Kw	Kcal/h	L x P (mm)	Kg	€
211055	PE 400	415x435x210	3	230	396x395	15	413,70
211056	PE 600	610x435x210	3	230	585x395	22	504,00

Barbacoa A GAS



Dotación: 1 carga de piedra volcánica de 3kg por zona de cocción

Preparada para gas butano, incluye inyectores para gas natural



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia		Válvulas	Quemadores	Parrilla L x P (mm)	Peso Kg	Precio
			Kw	Kcal/h					€
211234	BQ 5	370x600x260	7,2	5.676	1	2	280x500	28	879,90
211235	BQ 10	600x600x260	14,4	11.352	2	4	530x500	45	1.349,25
211236	BQ 15	900x600x260	21,6	17.028	3	6	830x500	62	1.751,40

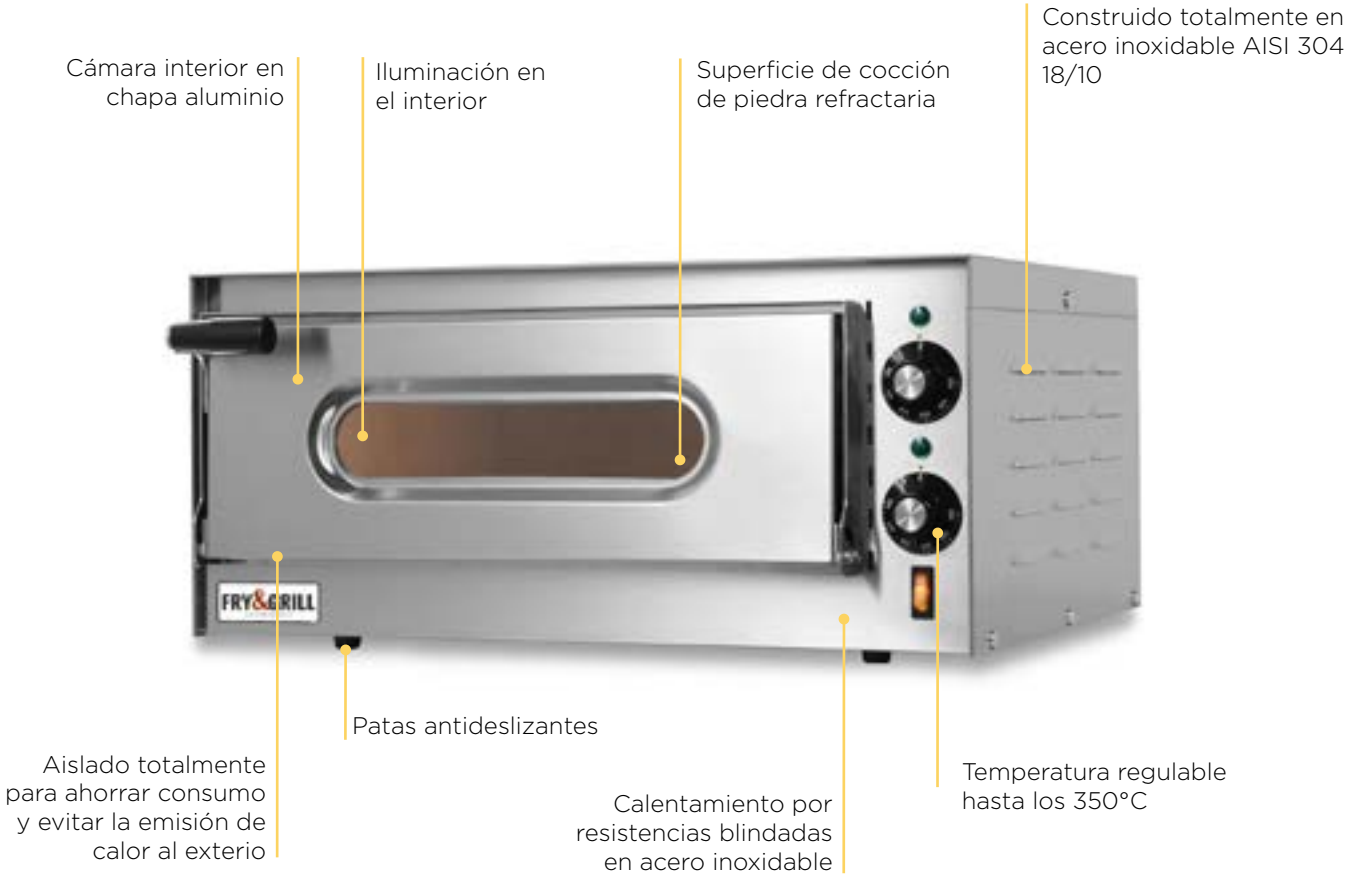


Horno Pizza SUN	80
Horno Pizza KUBE	82
Horno Pizza SIMONE	84
Horno Pizza SIMONE BIG	86
Horno Pizza GAS	88
Amasadora	90
Laminadora	92

Hornos y maquinaria

PIZZAS

Horno Pizza SUN



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Nº Cámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211243	SUN 1	550x430x255	1,6	230	1	410x360x110	1 PIZZA Ø330	21	647,85
211244	SUN 2	550x430x435	3,2	230	2	410x360x110	2 PIZZA Ø330	32	927,15

Horno Pizza KUBE



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Nº Cámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211255	KUBE 1	740x740x410	3,2	230	1	610x520x110	2 PIZZA Ø330	50	1.077,30
211256	KUBE 2	740x740x600	4,8	230/400	2	610x520x110	2+2 PIZZA Ø330	80	1.621,20

Horno Pizza SIMONE

Techo y laterales exteriores con chapa pintada

Iluminación en el interior

Termómetro para controlar en todo momento su temperatura interior

Superficie de cocción de piedra refractaria

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10

Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior

Calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable

Temperatura regulable hasta los 500°C

Dos termostatos por cámara para el control de las temperaturas de la base y el techo



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Nº Cámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211245	SIMONE 4	940x920x400	4,7	230/400	1	660x660x140	4 PIZZA Ø330	82	1.267,35
211246	SIMONE 6	940x1250x400	7	230/400	1	660x990x140	6 PIZZA Ø330	103	1.632,75
211247	SIMONE 4/2	940x920x710	9,4	230/400	2	660x660x140	4+4 PIZZA Ø330	125	1.998,15
211248	SIMONE 6/2	940x1250x710	14,4	230/400	2	660x990x140	6+6 PIZZA Ø330	178	2.715,30

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

	Ref. 905681 MESA HORNO PIZZA OKUS4 Dimensiones: 941x821x960 Precio: 203 €		Ref. 905680 MESA HORNO PIZZA OKUS6 Dimensiones: 941x1151x960 Precio: 339 €
	Ref. 913592 CAMPANA HORNO PIZZA OKUS4 Dimensiones: 925x961x115 Precio: 214 €		Ref. 905681 CAMPANA HORNO PIZZA OKUS4 Dimensiones: 925x1291x115 Precio: 704 €

Horno Pizza SIMONE BIG



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Nº Cámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso Kg	Precio €
211249	SIMONE 4 BIG	960x980x400	6	230/400	1	720x720x140	4 PIZZA Ø360	94	1.442,70
211250	SIMONE 6 BIG	960x1340x400	9	400	1	720x1080x140	6 PIZZA Ø360	122	1.813,35
211251	SIMONE 9 BIG	1320x1340x400	13	400	1	1080x1080x140	9 PIZZA Ø360	150	2.177,70
211252	SIMONE 4/2 BIG	960x980x710	12	230/400	2	720x720x140	4+4 PIZZA Ø360	149	2.338,35
211253	SIMONE 6/2 BIG	960x1340x710	18	400	2	720x1080x140	6+6 PIZZA Ø360	199	2.943,15
211254	SIMONE 9/2 BIG	1320x1340x710	26,4	400	2	1080x1080x140	9+9 PIZZA Ø360	279	3.923,85

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

	Ref. 905681 CAMPANA HORNO PIZZA OKUS 4 BIG Dimensiones: 950x1020x115 Precio: 203 €		Ref. 905680 CAMPANA HORNO PIZZA OKUS 6 BIG Dimensiones: 950x1380x115 Precio: 339 €		Ref. 905677 CAMPANA HORNO PIZZA OKUS 9 BIG Dimensiones: 1310x1380x115 Precio: 252 €
	Ref. 913592 MESA HORNO PIZZA OKUS 4 BIG Dimensiones: 1016x881x960 Precio: 214 €		Ref. 905681 MESA HORNO PIZZA OKUS 6 BIG Dimensiones: 1016x1241x960 Precio: 704 €		Ref. 905681 MESA HORNO PIZZA OKUS 9 BIG Dimensiones: 1326x1241x960 Precio: 1.616 €

Horno Pizza GAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia		Nº Cámaras	Quema- dores	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso Kg	Precio €
			Kw	Kcal/h						
211240	HPG 4	1000x920x475	13,2	10.217	1	4	620x620x155	4 PIZZA Ø300	112	3.746,40
211241	HPG 6	1000x1220x475	21	16.254	1	4	620x920x155	6 PIZZA Ø300	140	4.583,25
211242	HPG 9	1310x1220x475	27	20.898	1	6	920x920x155	9 PIZZA Ø300	180	5.511,45

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

	Ref. 913592 MESA HORNO PIZZA HPG4 Dimensiones: 1016x881x960 Precio: 214 €		Ref. 905681 MESA HORNO PIZZA HPG6 Dimensiones: 1016x1241x960 Precio: 704 €		Ref. 905681 MESA HORNO PIZZA HPG9 Dimensiones: 1326x1241x960 Precio: 1.616 €
	Ref. 913592 CHIMENEA HORNO PIZZA GAS Precio: 214 €		Ref. 913592 CONEXIÓN APILAR HORNO PIZZA GAS Precio: 214 €		Ref. 913592 CONEXIÓN APILAR HORNO PIZZA GAS Precio: 214 €



AMASADORA

Cabezal abatible con sistema neumático para facilitar su abatimiento

La transmisión desde el motor reductor es mediante cadena de alta resistencia

Espiral específico para masas de pizza para un mayor volumen de amasado

Con temporizador para controlar el tiempo deseado

Cuba extraíble

El grupo motor esta bañado por aceite que le garantizan un buen mantenimiento

Construido exteriormente en acero pintado color blanco

Ruedas de nylon

Modelos 2V: funcionan con motor de dos velocidades



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad Kg	Volumen Cuba L	Dimensiones Cuba mm	Peso Kg	Precio €
211220	MIXT 20	390x670x730	0,75	230	117	21	Ø 360x210	75	1.978,20
211221	MIXT 20 2V	390x670x730	0,75	400	17	21	Ø 360x210	75	2.272,20
211222	MIXT 30	430x740x810	1,1	230	25	32	Ø 400x260	95	2.458,05
211223	MIXT 30 2V	430x740x810	1,1	400	25	32	Ø 400x260	95	2.628,15
211224	MIXT 40	480x810x830	1,5	230	36	41	Ø 450x260	106	2.563,05
211225	MIXT 40 2V	480x810x830	1,5	400	36	41	Ø 450x260	106	2.895,90
211226	MIXT 50	480x810x830	1,5	230	43	48	Ø 450x300	108	2.781,45
211227	MIXT 50 2V	480x810x830	1,5	400	43	48	Ø 450x300	108	3.150,00

LAMINADORA

Sirve para moldear masas para pizza, pan, focaccia y cualquier tipo de masa de repostería

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)

Permite regular la masa de 0 a 4mm de espesor

Sistema de rodillos de nylon de gran precisión que permite deslizar la masa con mayor facilidad

Tiene de dotación el pedal eléctrico que facilita su uso

La zona de los rodillos viene protegida por seguridad, pero al mismo tiempo desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento

Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Diametro Pizza	Peso de la masa	Peso	Precio
		LxPxH (mm)	Kw	V	mm	g	Kg	€
211229	LAM 30	440x365x640	0,37	230	Ø140/Ø300	80/210	27	1.275,75
211230	LAM 40	550x365x750	0,37	230	Ø260/Ø450	27'/700	37	1.512,00



Maquinaria

AUXILIAR

ENVASADORA

Ideales para envasar alimentos sólidos, blandos, en polvo, productos farmacéuticos etc.

Puesta en marcha automática del ciclo al bajar la tapa

Temperatura y tiempo de soldadura ajustables para adecuarse a diferentes tipos de bolsas

Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)

Panel de control digital

Porcentaje de vacío ajustable

Botón de parada de emergencia

Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia W	Voltaje V	Dimensiones cámara LxPxH (mm)	Longitud soldadura mm	Capacidad bomba l/s	Peso Kg	Precio €
211267	K260	490x450x320	370	230	390x285x50	260	10	36	1.370,25
211268	K350	490x450x360	500	230	380x330x55	300	20	62	1.592,85
211269	K450	570x530x500	1500	230	440x420x120	450	20	75	1.891,05

CONDICIONES DE VENTA

PEDIDOS

La solicitud de pedido deberá dirigirse a nuestras instalaciones centrales de TECHNICAL GRASTROWORLD S.L. o a nuestras delegaciones. Los pedidos se deberán cursar siempre por escrito para que quede constancia tangible y se eliminen errores de transcripción de los mismos. No podrán anularse cuando se haya efectuado la expedición del material. Si el material es de fabricación especial, no se admitirá la anulación una vez que se haya comenzado la fabricación. Queda reservado el derecho de no admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.

PRECIOS

Los precios de la presente lista son de venta al público y figuran en Euros. No incluyen la instalación ni puesta en marcha del material. Los precios que aparecen en nuestro catálogo no incluyen ningún tipo de impuesto. Todos los precios se entienden sin accesorios.

ENVÍO DE MERCANCÍA

Todo pedido cuyo importe neto sea inferior a 350 Euros (IVA no incluido) será enviado a portes debidos. Los pedidos superiores a dicho importe serán enviados a portes pagados en península y Baleares por la agencia de transportes que determine TECHNICAL GRASTROWORLD S.L. La mercancía viajará siempre a cargo y riesgo del comprador. Los gastos de transporte incluyen una única entrega, en caso de no poder ser realizada, cualquier gasto adicional corre a cuenta del cliente.

EQUIPOS ESPECIALES EN DESTINO

TECHNICAL GRASTROWORLD S.L. no se hace cargo de grúas u otro equipo especial que pueda necesitar el distribuidor en destino.

RECLAMACIONES Y RECEPCIÓN DE MERCANCÍA

Cliente tiene obligación de comprobar la mercancía en el momento de la recepción y firmar el albarán con la indicación “Conforme salvo examen”. Cliente deberá comunicar los posibles daños a la agencia de transporte por escrito y dentro de plazo legal máximo de 24 horas a la recepción de mercancía.

EMBALAJE

La mercancía se envía con el embalaje estándar de TECHNICAL GRASTROWORLD S.L. Cualquier embalaje o forma de envío especial que sea requerido expresamente por el cliente será a cargo de este último.

CONDICIONES DE PAGO

El pago de las facturas se realizará al contado, salvo que se otorgue crédito al cliente. En este caso, se efectuará el pago en la forma y lugar acordado. Para pedidos inferiores a los 100€ netos el pago se efectuará mediante transferencia bancaria. Si antes o durante la cumplimentación de un pedido se produjese el incumplimiento en los pagos, se podrá demorar la entrega de la mercancía mientras el comprador no anticipe el pago de los mismos.

GARANTÍA

La garantía será la establecida según la ley vigente, cubre solamente los defectos de fabricación quedando excluida la mala o indebida utilización del producto por el usuario. Previa autorización del SAT de TECHNICAL GRASTROWORLD S.L. las piezas consideradas defectuosas se enviarán a portes pagados a fábrica. Una vez verificadas, en caso de ser defectuosas, se canjearán sin cargo. Las indemnizaciones, desplazamientos y mano de obra no están cubiertas por esta garantía.

SERVICIO TÉCNICO

TECHNICAL GRASTROWORLD S.L. pone a disposición del cliente la red de SAT para dar el mejor servicio post venta en caso de que él lo requiera. Tanto servicio como cualquier desplazamiento correrá a cargo de cliente.

DEVOLUCIONES

No se aceptará ninguna devolución de material sin la previa autorización de TECHNICAL GRASTROWORLD S.L. Todos los gastos ocasionados por la devolución de mercancía, será a cargo del cliente. La mercancía debe ser devuelta en su embalaje original. No se aceptará bajo ningún concepto mercancía sin su embalaje original o que haya sufrido cualquier uso o manipulación. De su importe se deducirá el 10% en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección, independientemente de que en cada caso se pueda hacer otra valoración.

RESERVA DE DOMINIO

TECHNICAL GRASTROWORLD S.L.tendrá el dominio del producto, hasta que no haya sido totalmente pagado.

JURISDICCIÓN

En caso de litigio, únicamente serán competentes los tribunales de Sevilla.

VALIDEZ DE LA TARIFA

TECHNICAL GRASTROWORLD S.L. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias (tanto en precios, modelos, dimensiones etc.) sin que aquello perjudique a las características principales de los productos. TECHNICAL GRASTROWORLD S.L. no se responsabiliza de los errores tipográficos de imprenta, así como de los posibles cambios en las características de sus productos. Tarifa vigente a partir del 8 de Agosto de 2022. Esta tarifa anula todas las anteriores.

RECAMBIOS

Disponemos de un catálogo de recambios para todas las piezas que componen nuestros productos. Si necesita sustituir alguna pieza puede ponerse en contacto con nosotros en el siguiente mail indicándonos que recambio necesita o solicitándonos el catálogo de recambios:

sales@fryndgrill.com

ventas@fryndgrill.com

FRY & GRILL[®]
GASTROWORLD

FRY & GRILL[®]
GASTROWORLD

www.fryndgrill.com

contacto:

ventas@fryndgrill.com
sales@fryndgrill.com
contabilidad@fryndgrill.com
comercial@fryndgrill.com





www.fryndgrill.com

ventas@fryndgrill.com
sales@fryndgrill.com
contabilidad@fryndgrill.com
comercial@fryndgrill.com