



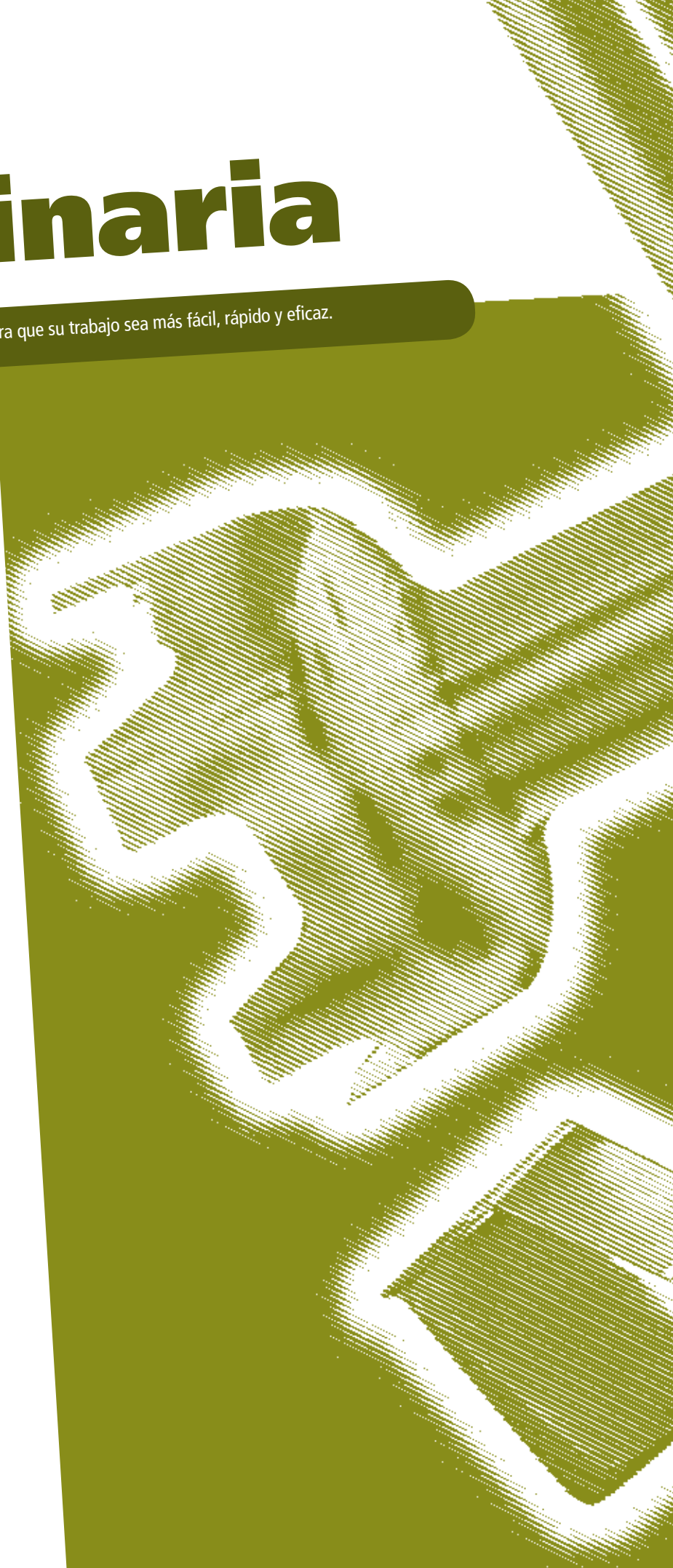
Maquinaria

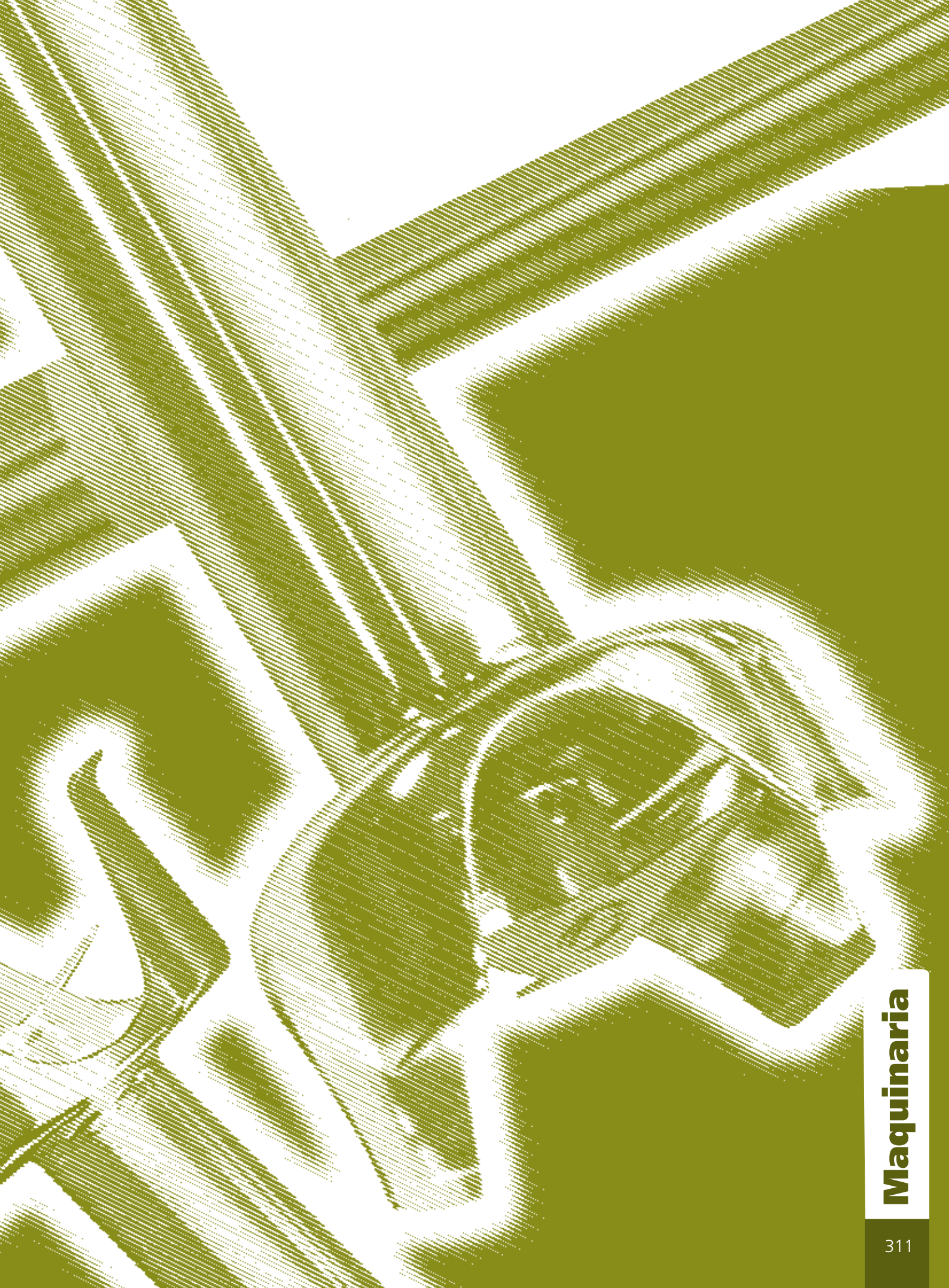
Una selección de herramientas que le ayudaran para que su trabajo sea más fácil, rápido y eficaz.

ÍNDICE

- 312 Bebidas
- 318 Preparación
- 325 Envasado
- 326 Abatido
- 326 Cocción
- 328 Freidoras
- 328 Planchas
- 330 Tostadoras
- 330 Hornos
- 331 Mantenimiento de la temperatura
- 332 Lavado

Más información en www.grupocrisol.com.







• CHOCOLATERA 5L

Mezcla continua. Desmontable. Fácil lavado. Bol 5 litros (policarbonato transparente). Regulador temperatura (30 a 90°C). Marca: **Tellier**

Ref. w cm

261.642 1.100 26×32×149



• HERVIDOR ZENITH

Rotación 360° sobre la base. Paro automático. Indicador luminoso. 1.100w.

Marca: **JVD**

Ref. Acabado Litros cm

279.985 Blanco 0,8 20×119

279.986 Marfil 0,8 20×119

279.987 Negro 0,8 20×119

279.988 Blanco 1,2 22×121

279.989 Marfil 1,2 22×121

279.990 Negro 1,2 22×121



• CAFETERA MONDO/MATIC

Calderín y porta-filtro en acero inoxidable. Placas calentadoras inteligentes se encargan de mantener el café en la óptima calidad. Incluye 2 jarras de cristal de 1,7L en los modelos simples y 4 jarras en los dobles. Marca: **Sammic**

Mondo: 18L/h. No necesita estar conectado al agua. El indicador de agua muestra si la máquina está llena.

Ref. Modelo w cm

225.201 Simple 2.140 20×41×145

242.722 Doble 3.460 40×41×145

Matic: 15L/h. Conexión al agua (llenado automático). Calidad continua del café. Interruptores independientes para placas calentadoras.

Ref. Modelo w cm

225.200 Simple 2.140 20×41×145

242.721 Doble 3.460 40×41×145



• CALENTADOR DE LECHE

Termos-calentadores de leche al baño maría enfocados a dar servicio de desayuno en hoteles, comedores, cafeterías, oficinas y bufets. 5 o 10 litros de capacidad. Acero inoxidable de máxima calidad. Equipados con grifo hermético antigoteo, bandeja antigoteo y termostato regulable.

Marca: **Sammic**

Ref. Modelo Litros w cm

345.646 MH-5 5 1.000 24×36×151

345.647 MH-10 10 1.500 31×42×151

MH-5



5 litros

• CAFETERAS BUFFET INOX

Asas aislantes. Activación automática del modo de mantenimiento en caliente. Grifo antigoteo.

Marca: **Tellier**

Ref. Litros Tazas cm w

103.140 5 30-40 Ø19×148 1.115

103.153 10 60-80 Ø26×148 1.520

103.157 15 90-120 Ø26×163 1.620

138.659 Caja 200 filtros 5 L

138.660 Caja 200 filtros 10 - 15 L



• PLACAS CALIENTA JARRAS

Mantienen temperatura a 80°C. Placa: Ø11cm.

Marca: **Lacor**

Ref. Modelo w cm

199.881 Simple 90 19×21×17

199.882 Doble 180 38×21×17



199.878 Jarra cristal 1,8 L

10-15 litros



•EXPRIMIDORES SAMMIC

Ideal para naranjas, limones y pomelos. Colador interior en acero inoxidable. Modelo con palanca o manual. 130w. Producción: 200 naranjas por hora. Velocidad (rpm): 1.410.

Marca: **Sammic**

Ref. Modelo cm

68.392 Manual ECM 20×28×134

68.393 Palanca ECP 20×30×137



•EXPRIMIDOR PALANCA 10

Exprimidor automático con palanca. Piezas en contacto con el zumo en acero inoxidable. Fácil limpieza. Base y cuba en diferentes acabados. Producción 30 litros/hora. Altura vertido de 13,5cm. 1.500rpm.

Marca: **Santos**

Ref. Acabado w cm

36.382 Gris 230 30×20×138

36.384 Cromada 230 30×20×138



•EXPRIMIDOR DYNAJUICER

Ideal para naranjas, limones y pomelos. Silencioso y robusto. Fabricado en plástico alimenticio. Producción de 50 a 100 naranjas/hora.

Marca: **Dynamic**

Ref. w cm rpm

61.434 200 Ø22×133 1.500



•EXPRIMIDOR EVOLUTION 70

Automático. Con palanca. Piezas en contacto con el zumo en acero Inox. Uso intensivo. Fácil limpieza. Base y cuba negra. Producción 50 litros/hora. Altura de vertido de 22cm.

Marca: **Santos**

Ref. w rpm cm

208.731 300 1.500 40×24×149



•EXPRIMIDOR CLASSIC 11

Incluye 3 tamaños diferentes de piñas. Base de aluminio alimentario en diferentes acabados, cuba y piñas de plástico sin BPA (bisfenol-A). Fácil limpieza. Producción de 30 litros/hora. Altura de vertido de 12,5cm.

Marca: **Santos**

Ref. Acabado w rpm cm

36.374 Verde 130 1.500 30×23×135

262.032 Gris 130 1.500 30×23×135

36.375 Cromada 130 1.500 30×23×135



•EXPRIMIDOR MEFRA 71

Cuba y piña de plástico irrompible sin BPA (bisfenol-A). Ideal para exprimir cítricos en bares, restaurantes y cafeterías. Fácil limpieza. Base cromada. Producción de 15 litros/hora. Altura de vertido de 13,5cm.

Marca: **Santos**

Ref. w rpm cm

36.373 40 80 24×17×131



BATIDORA BRUSHLESS 62

Potente, silencioso y fácil de usar. Tritura cubitos de hielo macizo y frutas heladas en segundos. Consigue bebidas perfectas gracias a las recetas pre-programadas. Cubierta que reduce significativamente el nivel de ruido. Fácil limpieza. Jarras apilables y graduadas.

Marca: Santos

Ref. w cm Bol (L)

208.728 1.000 20×25×144 2,4



PICADORA HIELO MANUAL

Con cajón. Cuchillas metálicas. Pala para el hielo.

Marca: Tellier

Ref. cm

103.050 17×14×127



PICADORA HIELO ELÉCTRICA

Capacidad: 0,6 litros. Especial para sobremesa barra bar.

Marca: Tellier

Ref. w cm

103.051 60 25×15×125



PICADORA HIELO 53

Picadora profesional de hielo. Depósito de 1,2 Kg de hielo que tritura en 30 segundos. 2 tamaños de triturado: fino o grueso.

Marca: Santos

Ref. w cm

130.751 130 42×38×153



PICADORA HIELO 09

Potente y robusta. Dispone de 1 disco Ø11cm ajustable que permite hacer desde hielo picado a nieve en polvo. Convertible en rallador de queso cambiando el disco de corte. Producción: 1.000kg/h.

Marca: Santos

Ref. w cm

36.371 600 46×30×141

i Discos ralladora queso: En página 322.



LICUADORA AUTOMÁTICA J80

Completamente automática. Permite licuar grandes cantidades de zumo rápidamente y sin esfuerzo. Recipiente para residuos de gran capacidad. Potente y silencioso. Boquilla de Ø79mm. Producción de 120 litros/hora. Altura de vertido de 16cm.

Marca: Robot Coupe

Ref. w rpm cm

240.396 700 3.000 54×24×151



LICUADORA SAMMIC LI-240

Expulsión continua de residuos. Fácil de limpiar. Montaje y desmontaje en pocos segundos.

Marca: Samic

Ref. w rpm cm

157.401 420 6.300 21×31×136



• LICUADORA SANTOS 50

Adaptada a un uso intensivo gracias a su potente motor de inducción de gran potencia. Tolva de alimentación grande. Silenciosa, potente y fácil limpieza. Excelente rendimiento. Boquilla de Ø80mm. Producción de 100 litros/hora. Altura de vertido de 20cm. 3.000 rpm
 Marca: Santos

Ref.	Base	w	cm
79.985	Negra	800	47×26×145
79.986	Cromada	800	47×26×145



• LICUADORA MIRACLE EDITION 68

Alta eficiencia. Pensado para uso intensivo. Filtración perfecta para un zumo de primera calidad. Gracias a su gran canal de alimentación, no es necesario cortar previamente las frutas y verduras. Piezas en contacto con alimentos 100% Inox. Alta eficiencia. Uso intensivo. Zumo de alta calidad (tamiz muy fino). Fácil limpieza. Boquilla de Ø80mm. Producción de 140 litros/hora. Altura de vertido de 23cm. 3.000 rpm
 Marca: Santos

Ref.	Modelo	w	cm
269.441	68 ¹	1.300	56×33×161
269.442	68 ²	1.300	56×33×161

¹ Con contenedor de desechos

² Con tubo para utilizar un cubo de basura.



Vertido: 121cm



• COLD PRESS JUICER NUTRISANTOS 65 La nueva forma de hacer zumos y jugos.

Una verdadera innovación en el mercado. La solución para todos los bares, restaurantes y tiendas que desean hacer zumos y jugos recién exprimidos en frío, bajo demanda, frente al cliente. Se entrega con 2 filtros.

Una nueva forma de hacer zumos y jugos, presionando muy lentamente todo tipo de frutas y verduras preservando las vitaminas, nutrientes, enzimas y minerales.

Características principales:

- **Estructura:** Cuerpo de aluminio y zonas en contacto con los alimentos en acero inoxidable.
- **Ajustes:** velocidad variable. Fije su velocidad (5 a 80rpm) y su tamaño de la filtración para conseguir el jugo o zumo que usted quiere.
- **Natural:** Zumo o jugo recién exprimido en frío hecho a la carta, delante del cliente. El jugo prensado en frío retiene la cantidad máxima de nutrientes, enzimas minerales y vitaminas.
- **Canal XL:** Tubo de introducción amplio de Ø79.5mm para frutas y verduras enteras. No es necesario cortar previamente.
- **Fácil limpieza:** Desmontable para una fácil limpieza (lavavajillas).
- **Rendimiento excepcional:** máxima extracción de zumo.
- **Motor:** equipado con un motor de inducción robusto para uso intensivo.
- **Altura de vertido:** 21cm. Permite extraer zumos directamente en una jarra.
- **Potencia:** 650w.
- **Peso:** 28kg.
- **Medidas:** 41,2×23,3×164cm.

Marca: Santos

Ref. Descripción

328.323 Licuadora prensa en frío 65



BATIDORA 908®

Modelo para bar básico. Pies con ventosas. Uso con hielo picado. 2 velocidades. Bol PC graduado. Daiquiri en 25 segundos. Producción/día: hasta 25.

Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	w	cm	Bol (L)
160.257	400	17×20×139	1,3



BATIDORA FURY™

Precisión en la mezcla en todo tipo de bebidas. Bol PC graduado y apilable. Acoplamiento y eje metálicos. Fácil de usar: botón de 2 velocidades y Pulse. Temporizador con apagado automático. Bol de 1,9 litros.

Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	w	cm	Bol (L)
272.292	880	18×20×146	



BATIDORA RIO®

Bol PC graduado o bol acero inox. Tecla 2 velocidades + Pulse. Ideal hielo picado o hueco. Daiquiri en 20 segundos. Producción/día: hasta 25.

Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	Modelo	w	cm	Bol (L)
160.258	Bol PC	450	17×20×141	1,3
160.259	Bol Inox	450	17×20×141	1



BATIDORA SUMMIT®

Bol PC LEXAN apilable graduado. Embragues metálicos. Fácil uso. Cientos de programas. Parada automática "AUTO BLEND". Cúpula abatible silenciadora. Daiquiri en 12 segundos. Producción/día: a partir de 50.

Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	w	cm	Bol (L)
160.263	800	23×30×148	1,9



BATIDORA TANGO®

Bol PC graduado y apilable. Embragues metálicos. Para cubitos pequeños o medianos. Tecla ON/OFF/PULSE. 2 velocidades. Temporizador (hasta 40"). Daiquiri en 15 segundos. Producción/día: 25 a 50.

Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	w	cm	Bol (L)
160.260	750	17×23×143	1,4



BATIDORA TEMPEST®

Embragues metálicos. Apto para todo tipo de cubitos. Bol PC LEXAN apilable graduado. Tecla ON/OFF. 2 velocidades. Temporizador. Aceleración automática. Daiquiri: 12 segundos. Producción/día: a partir de 50.

Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	w	cm	Bol (L)
160.261	880	18×20×146	1,9



BATIDORA ECLIPSE™

Alto rendimiento. Para mezclar todo tipo de bebidas. Cúpula antirruido. Bol PC apilable y graduado. Embragues metálicos. 100 programas preconfigurados. Silenciosa y resistente. Daiquiri en 12 segundos. Producción/día: a partir de 75.
 Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	w	cm	Bol (L)
283.650	1.000	22×28×147	1,4



BOLES (REPUESTOS)

Jarras de repuesto completas.
 Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	Modelo
227.398	908® (PC 1,3 litros)
227.399	Rio® (PC 1,3 litros)
227.400	Rio® (Bol Inox. 1 litro)
227.401	Tango® (PC 1,4 litros)
283.651	Eclipse™ (PC 1,4 litros)
227.402	Fury™/Tempest®/Summit®/Revolution® (PC 1,9 litros)



BATIDORA EXPEDITOR® 1100S

Triturador Hielo/Batidora/Licuadora. Cuchillas inox de alta calidad. Velocidad regulable. Teclas programables y personalizables. Tarjeta de memoria programable. Bol inox de 4 litros con tapa transparente. Opcional bol PC. Sistema de bloqueo de seguridad. Ergonomía mejorada. Función "CHOP" para amasar o picar en intermitencia. Sensor de vaso.
 Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	Modelo	w	cm	Bol (L)
345.892	Expeditor	1.500	23×38×148	4
345.895	Bol PC	1.500	23×38×148	4
345.894	Bol Inox 4L			



Expeditor. Bol PC



DRINK MIXER PROCTOR SILEX

Batidor de 2 velocidades con vaso de acero inoxidable. Ideal para batidos o bebidas de café, frappes y volúmenes modestos. Accesorio agitador inox desmontable para espumar leche en frío.
 Marca: **Proctor Silex**

Ref.	Descripción	w	cm
272.293	Drink Mixer	300	17×16×147
272.291	Agitador inox		



LAVAJARRAS

Base resistente de Policarbonato con 4 ventosas. Flexo de nylon con junta y filtro de malla. Válvula superior en acero inox. Fácil de usar: Conectar al grifo (entregado con rosca hembra standard de 3/8"), con la jarra boca abajo presionar la válvula, se activa el chorro de agua (spray). Mantener de 2 a 5 segundos. 16×16×113,3cm.
 Marca: **Hamilton Beach**



Ref.	Descripción
272.294	Lava jarras



DRINK MIXER

Ideal para batidos, cócteles, masa de creps, etc. Vasos Inox de 1 L. Construcción y ejes en Acero Inox para un uso intensivo. 2 tipos de cuchillas emulsionadoras. Motor automático al colocar o retirar el vaso. Tecla 3 velocidades + ON/OFF.
 Marca: **Hamilton Beach**

- Modelo 3 motores: 900w. 32×23×152cm
- Modelo 1 motor: 300w. 17×17×152cm

Ref.	Modelo
------	--------

- 160.265 DRINK-MIXER 1 motor
- 160.266 DRINK-MIXER 3 motores



TRITURADOR MICROMIX

Especial para emulsiones. Poco segundos bastan para una emulsión perfecta. Potente y silencioso. Incluye cuchilla y disco para emulsiones. Tubo, campana, virola y herramientas totalmente de acero inoxidable. 1.500 a 14.000 rpm.

Marca: **Robot Coupe**

Ref. Modelo

311.453 MicroMix



Aeromix: herramienta especial para la realización de emulsiones



Pie batidor

TRITURADOR GAMA MINI

Especial pequeñas preparaciones. Robusto y potente. Incluye cuchilla y disco para emulsiones. Desmontables. Soporte mural inoxidable. Mangos ergonómicos. 2.000 a 12.500 rpm. Referencias "Combi" con pie batidor Inox.

Marca: **Robot Coupe**

- 160VV: 240w · Pie 16cm
- 190VV: 270w · Pie 19cm
- 240VV: 290w · Pie 24cm

Combi Triturador Modelo

	206.532	160VV
206.535	206.533	190VV
206.536	206.534	240VV



Aeromix: herramienta especial para la realización de emulsiones



Pie batidor



TRITURADOR GAMA LARGA

Grandes volúmenes. Bloque motor de acero inoxidable. Uña situada en la parte inferior del bloque motor sirve como apoyo y soporte en el borde de las marmitas. Desmontables. Con soporte mural inoxidable. Mangos ergonómicos. Las referencias "Combi" incluyen pie batidor inox.

Marca: **Robot Coupe**

- 350 Ultra: 440w · Pie 35cm · 50 litros · 9.500rpm
- 450 Ultra: 500w · Pie 45cm · 100 litros · 9.500rpm
- 550 Ultra: 750w · Pie 55cm · 200 litros · 9.000rpm
- 600 Ultra: 850w · Pie 60cm · 300 litros · 9.500rpm
- 800 Turbo: 1.000w · Pie 80cm · 400 litros · 9.500rpm

Combi Triturador Modelo

	161.913	350 Ultra
161.917	161.907	350VV Ultra*
	161.914	450 Ultra
161.918	161.908	450VV Ultra*
	161.915	550 Ultra
	161.916	600 Ultra
	161.925	800 Turbo

*VV: Velocidad variable 1.500-9.000 rpm



Pie batidor

TRITURADOR GAMA COMPACT

Compacto y manejable. Especial para restaurantes. Desmontables. Con soporte mural inoxidable. Mangos ergonómicos. Velocidad variable (2.300 a 9.600 rpm). Las referencias "Combi" incluyen pie batidor de acero inoxidable.

Marca: **Robot Coupe**

- 250VV: 310w · Pie 25cm · 15 litros
- 300VV: 350w · Pie 30cm · 30 litros
- 350VV: 400w · Pie 35cm · 45 litros

Combi Triturador Modelo

240.417	240.418	250VV
240.419	240.420	300VV
	240.421	350VV

TRITURADORES SAMMIC

Brazos 100% inox. Diseño ergonómico.
Funcionamiento sencillo
y fácil limpieza.
Marca: Samic



Triturador TR-750

TR-350

Batidor BM-350

Combi TR/BM-350

Trituradores. Compuestos de un bloque motor de velocidad fija (9.000 rpm) y un brazo triturador extraíble (excepto TR-200 y TR-250).

Ref.	Modelo	Pie (cm)	w
264.457	TR-200	20	250
154.212	TR-250	29	250
242.601	TR-350BN	42	350
242.602	TR-350BL	50	350
242.603	TR-550BL	50	550
242.604	TR-550BXL	58	550
157.319	TR-750	60	750

Batidores. Compuestos de un bloque motor de velocidad variable (130 -1.500 rpm) y un brazo batidor.

Ref.	Modelo	Pie (cm)	w
242.607	BM-250	30	250
242.608	BM-350	40	350

Combinados. Compuestos de un bloque motor con velocidad variable (1.500-9.000 rpm), un brazo triturador y un brazo batidor.

Ref.	Modelo	Pie (cm)	w
242.605	TR/BM-250	29 / 30	250
242.606	TR/BM-350	42 / 40	350



TR-550

TR-BM-250

Bloques motor. Modelos TR velocidad fija 9.000 rpm. TR/BM velocidad variable de 1.500-9000 rpm. No incluyen brazos.

Ref.	Modelo	w
154.217	TR/BM-250	250
154.218	TR/BM-350	350
157.330	TR-350	350
157.324	TR-550	550

Brazos trituradores y batidores. No incluyen los bloques motor.

Ref.	Modelo	Pie (cm)
264.454	Triturador XS	20
154.225	Triturador BS	29
154.228	Triturador BN	42
154.226	Triturador BL	50
154.230	Triturador BXL	59
154.224	Batidor BB-250	30
154.222	Batidor BB-350	40



Batería NOMAD

NOMAD 190



DMX160 V2

DMX160 Blender



Colores Dynamix DMX V2

Pie blender JUNIOR
y pie pasapurés

Pie batidor SENIOR



GAMA DYNAMIX

Para preparaciones de 1 a 8 litros. Tubo y campanas en acero inoxidable.

Marca: **Dynamic**

Mini trituradores Dynamix MD95. Pequeños pero robustos. Pie fijo de 16cm. 11.500rpm. 250w. Versión con cuchilla de dos aspas (trituradora) y de 4 aspas (emulsionadora, para preparaciones untuosas y homogéneas).

Inalámbricos Dynamix NOMAD. Autonomía de 30 minutos. Pie desmontable. 10.000rpm. Potencia de 2.000mAh. Se entrega con cargador y batería.

Trituradores Dynamix DMX V2. 2 velocidades para cambiar al instante con un sólo dedo. Ligero, rápido, eficiente y robusto. Cuchilla de 4 aspas. Pie desmontable de 16cm (modelo 160V2) y 19cm (190V2). 8.000/13.000rpm. Disponible en 3 colores.

Ref.	Modelo	Descripción	Litros
61.416	MD95	2 aspas	4 a 12
100.957	MD95E	4 aspas	Hasta 5
333.734	NOMAD160	Pie 16cm	Hasta 4
313.730	NOMAD190	Pie 19cm	Hasta 8
313.732	DMX160V2	Naranja. 220w	1 a 4
333.724	DMX160V2	Rojo. 220w	1 a 4
333.725	DMX160V2	Blanco 220w	1 a 4
313.733	DMX190V2	Naranja 250w	1 a 8
333.732	DMX190V2	Rojo. 250w	1 a 8
333.733	DMX190V2	Blanco. 250w	1 a 8

Combinados y accesorios*.

Ref.	Descripción
205.956	Bol graduado 1 litro
291.286	Pie blender (emulsionador) 16cm
221.061	Pie batidor 18,5cm
221.062	Pie pasapuré 12,6cm
313.728	Cargador NOMAD
313.723	Batería NOMAD

*Más accesorios y combinados en www.grupocrisol.com

GAMA JUNIOR

De 1 a 25 litros. Tubo y campanas en acero inoxidable. Botón de seguridad.

Marca: **Dynamic**

Trituradores MX. Ligero y manejable. Con su única cuchilla, realiza la mayor parte de las preparaciones. Pie fijo. 270w. 12.000rpm (de 300 a 2.000 para la velocidad variable de la Batidora Junior).

Trituradores DMX. Ligero y manejable. Pie desmontable. 270w. Velocidad variable (de 3.000 a 12.000rpm). Pies de 22,5 y 30cm.

Blender DMX 225. No lleva cuchilla sino un martillo que succiona, aplasta y expulsa la preparación a través de las ranuras de la campana. 270w. Pie desmontable. Velocidad variable (de 3.000 a 12.000rpm). Pie de 22,5cm.

Ref.	Modelo	Pie (cm)	Preparaciones
86.248	MX225	22,5	5 a 25 litros
161.487	Batidora Junior	18,5	1 a 5 litros
86.247	DMX225	22,5	Hasta 25 litros
244.240	DMX300	30	Hasta 40 litros
313.737	Blender DMX	22,5	Hasta 25 litros

Combinados y accesorios*.

Ref.	Descripción
86.250	Pie triturador 22,5cm
310.175	Pie blender 22cm
86.245	Pie batidor 18,5cm
244.235	Pie pasapuré 22,5cm
86.242	Bloque motor Junior
86.246	Combi MX225 triturador + batidor

*Más accesorios y combinados en www.grupocrisol.com

GAMA SENIOR

Dispositivo de seguridad puesta en marcha. Potentes (350w). Estanqueidad reforzada y revestimiento antióxido para los ejes. La posición de los ventiladores garantiza un mejor enfriamiento del motor y evita así todo riesgo de infiltración. Para preparaciones de 20 a 40 litros.

Marca: **Dynamic**

Trituradores MX. Con su única cuchilla, realiza la mayor parte de las preparaciones. Pie fijo de 30cm. 9.500rpm.

Trituradores DMX. Potente aparato con pie desmontable de 30cm. Ligero y práctico. Velocidad variable de 2.800 a 9.500rpm (300 a 9.500 en el caso incorporar pie batidor).

Ref.	Modelo	Pie (cm)	Preparaciones
61.414	MX300	30	20 a 40 litros
61.413	DMX300	30	20 a 40 litros

Combinados y accesorios*.

Ref.	Descripción
61.419	Combi triturador + batidor
61.425	Pie triturador 30cm
61.426	Pie batidor 20,5cm

*Más accesorios y combinados en www.grupocrisol.com

GAMA MASTER

Ultrapolivalente. Amplia gama de accesorios adicionales. Comodidad de uso. 600w. Para preparaciones de 40 a 100 litros. Incluyen gancho de sujeción.

Marca: **Dynamic**

Ref. Modelo Pie (cm) Litros

MX. 10.500rpm. Los modelos MX91 son un valor seguro para trabajar ollas de hasta 100 litros. (velocidad variable en opción). Pie fijo de 41 o 50cm. Modelo MX400, ergonómico y práctico.	61.412	MX91-410	41cm	40 a 100
	313.739	MX91-500	50cm	40 a 100
	61.411	MX 410	41cm	40 a 100
	61.410	DMX 410	41cm	40 a 100
	333.737	DMX300 CC	30cm	40 a 100
	333.738	Blender	30cm	40 a 100

DMX. Pie desmontable de 41cm. Velocidad variable de 3.000 a 10.500rpm.

Combinados y accesorios*.

Trituradores DMX300 CC (gama especial cacerolas bajas). Pie desmontable corto para recipientes de poca profundidad y gran capacidad. Velocidad variable de 3.000 a 10.500rpm. Soporte mural incluido.

Ref. Descripción

61.420	Bloque motor BM2000
291.287	Pie triturador 41cm
61.422	Pie batidor 24,5cm
100.948	Bol cutter 5 litros
333.761	Pie blender 300 CC de 30cm
333.760	Pie triturador 300 CC de 30cm
61.418	Combi Master 410 triturador + batidor
61.417	Combi Master Trio 410 triturador + batidor + pasapurés

*Más accesorios y combinados en www.grupocrisol.com

GAMA SMX

Indicados para colectividades de uso intensivo para preparaciones de 75 a 300 litros.

Marca: **Dynamic**

Ref. Modelo Pie (cm) W

Trituradores SMX. Superbatidoras de mano con pies desmontables (excepto mod. SMX600). Velocidad de 11.000rpm. Nuevo sistema de enfriamiento del motor. Incluyen gancho de sujeción. Opción de soportes de diversos largos que liberan al operador del esfuerzo y del peso del aparato, además de proporcionar la posición ideal para el triturador.	61.409	SMX600 Turbo	53	850
	313.740	SMX700 Turbo	60	925
	61.408	SMX800 Turbo	68	1.000
	333.735	SMX300 CC	30	1.000

Accesorios*.

Ref. Descripción

291.289	Pie blender de 43cm para acoplar a SMX700 Turbo o a SMX800 Turbo
333.758	Pie triturador SMX300CC de 30cm
333.759	Pie blender SMX300CC de 30cm
291.276	Gancho de sujeción
61.441	Soporte (largo máximo 40cm)
61.443	Soporte (largo máximo 80cm)

*Más accesorios y combinados en www.grupocrisol.com

GAMA JIRAFÁ GIGAMIX

Un triturador profesional MAXI para preparaciones de 100 a 300 L. Motor de 2.200w.

Marca: **Dynamic**

Ref. Modelo Altura campana (cm)

Jirafá GIGAMIX. Fácil de desplazar sobre ruedas. Plegable. Las versiones con variador de velocidad permiten una gran variedad de recetas así como el trabajo con cantidades reducidas sin salpicar (velocidad de 2.500 a 4.000rpm). Para grandes colectividades y hospitales. Todo inox. Tubo de inmersión de 57cm. Diámetro de campana de 27cm. La distancia de la campana al suelo es regulable en altura.	205.989	460-500	50/79
	221.052	460-500VV	50/79
	291.278	460-210	21/50
	291.279	460-210VV	21/50
	291.280	DMX	50/79
	291.281	DMXVV	50/79
	291.282	Blender	50/79
	291.283	BlenderVV	50/79

Accesorios*.

Ref. Descripción

244.242	Pie batidora gigamix
291.277	Pie blender gigamix
333.749	Pie triturador

*Más accesorios y combinados en www.grupocrisol.com



MASTER DMX con pie batidor



Bol cutter



MASTER MX91 - 410



MASTER DMX 410



SMX 800 Turbo sobre soporte



Pie blender SMX



Gigamix plegado





CORTAHORTALIZAS

Gran tolva para preparar verduras voluminosas como la col y la lechuga. Piezas, en contacto con alimentos, fácilmente desmontables, para una limpieza perfecta. Motor asíncrono uso intensivo. Marca: **Robot Coupe**

CL 40: Modelo de mesa compacto ideal para macedonia y verduras frágiles. Bloque motor metálico. 500w. 375rpm. Rendimiento hasta 40kg/h. 28 discos *Mini* disponibles. Nº de cubiertos: de 20 a 80.

Ref. Modelo

257.292 CL 40



CL 50: Tolva grande que procesa hasta diez tomates en una sola operación. Tolva cilíndrica de Ø58mm (Ø69mm versión Gourmet) para hortalizas frágiles. Fácil limpieza. Versión Gourmet (permite 7 nuevos cortes originales en brunoise y goufrettes) cuenta con una cesta de recepción amovible para la brunoise en pequeñas cantidades. Rendimiento práctico de hasta 250kg/h. 50 discos *Maxi* disponibles. 375rpm. Nº de cubiertos: de 20 a 300+.

Ref. Modelo Bloque motor W

161.778	Standard	PC	550
161.780	Ultra	Inox.	550
161.782	Gourmet	Acero	650

CÚTERES DE MESA

Preparación de alimentos picados, triturados y amasados, rellenos finos, emulsiones y mousses. Mando para trabajar por impulsos (mayor precisión de corte). Tapa PC que permite añadir ingredientes durante la preparación. Modelos VV con velocidad variable. Nº de cubiertos: 10 a 100.

- Modelo R2: Asa diseñada para una buena sujeción. Árbol motriz en acero inoxidable.
- Modelos R3, R4 y R4VV: Cuchilla lisa desmontable. Cuba inox con asa.
- Modelos R5Plus, R5VV, R6 y R6VV: Cuchillas lisas (desmontables en R6 y R6VV). Función R-Mix en R5VV y R6VV (mezcla sin cortar).

Marca: **Robot Coupe**

Ref. Modelo W Cuba (L) rpm

161.827	R2	550	2,9	1.500
161.832	R3	650	3,7	1.500
161.833	R3	650	3,7	3.000
161.837	R4	900	4,5	1.500 y 3.000
161.838	R4VV	1.000	4,5	300 a 3.000
161.842	R5Plus	1.200	5,5	1.500 y 3.000
161.845	R5VV	1.300	5,5	300 a 3.000
161.846	R6	1.300	7	1.500 y 3.000
161.847	R6VV	1.500	7	300 a 3.000

Cuchillas para cúteres: Lisa (picados gruesos, finos y emulsiones), serrada (masas y triturados) y dentada (picados de hierbas y especias).

Serrada Dentada Lisa Cúter

161.829	161.830	161.831	R2
161.661	161.667	161.663	R3
161.673	161.674	161.672	R4
161.682	161.683	161.681	R5
161.690	161.688	161.689	R6



DISCOS CORTA-HORTALIZAS

Marca: **Robot Coupe**

Rebanadores		Rebanadores ondulados		
Mini	Maxi	Mini	Maxi	mm
	161.705			0,8
161.602	161.706			1
161.603	161.707	161.609	161.717	2
161.604	161.708		161.718	3
161.607	161.710			4
161.605	161.709		161.719	5
161.608	267.074			6
	161.711			8
	161.712			10
	161.713			14
	161.715			4*
	161.716			6*

* Patatas cocidas.

Ralladores

Mini	Maxi	mm
161.610	161.720	1,5
161.611	161.721	2
161.612	161.722	3
	161.723	4
	161.724	5
161.613		6
	161.725	7
161.614	161.726	9
161.615	161.727	Parmesano
161.616	161.728	Patatas tipo Röstis
161.617		0,7 (Rábano blanco)
161.618	161.729	1 (Rábano blanco)
161.619		1,3 (Rábano blanco)

Bastoncillos

Mini	Maxi	mm
	161.730	1×8 (Tagliatelle)
	161.714	1×30 (Cebollas/Coles)
161.620	161.731	2×2
161.621	161.732	2×4
161.622	161.733	2×6
	161.734	2×8
161.623	161.735	4×4
161.624	161.736	6×6
161.625	161.737	8×8

Equipos macedonia

Mini	Maxi	mm
	161.738	5×5×5
161.900	161.739	8×8×8
161.702	161.740	10×10×10
	161.741	14×14×14
	161.742	14×14×5 (Mozzarella)
	161.743	14×14×10
	161.744	20×20×20
	161.763	25×25×25

Discos especiales CL 50 Gourmet

Maxi	mm
161.772	4 (Gaufrettes)
161.773	6 (Gaufrettes)
161.769	2×2×2 (Brunoise)
161.770	3×3×3 (Brunoise)
161.771	4×4×4 (Brunoise)





PICADORA / EMULSIONADORA

Reúne en una máquina el uso de dos aparatos: cúter y emulsionador/triturador. Especialmente indicado para triturar alimentos crudos. Cuba inoxidable con asa, cuchilla dentada y tapa hermética con brazo rascador. El dispositivo de seguridad en la tapa y el freno del motor impiden acceder a la cuchilla mientras el aparato está en funcionamiento. Higiénica. Fácil limpieza. Velocidad variable en modelos VV (de 300 a 3.000rpm) o fija de 3.000rpm en modelo Blixer 3.

Marca: **Robot Coupe**

Ref.	Modelo	Cuba (L)	W	Cubiertos
161.645	Blixer 3	3,7	750	5 a 30
161.649	Blixer 4VV	4,5	1.100	10 a 50
161.652	Blixer 5VV	5,5	1.400	15 a 80
161.654	Blixer 6VV	7	1.500	20 a 100



ROBOT COOK

Emulsionar, pulverizar, licuar, picar, mezclar o amasar. El único cúter-batidora profesional del mercado con calor. Velocidad normal variable (100/3.500rpm), turbo (4.500rpm), mezcla (100 a 500rpm) o velocidad intermitente (rotación cada 2 segundos a velocidad lenta). Cuba de cúter de 3,7 litros de acero inoxidable. Temperatura de calentamiento: 140°C (±1°C).

Marca: **Robot Coupe**

Ref.	w	cm
310.362	1.800	34×23×152



COMBINADOS CÚTER / CORTAHORTALIZAS

2 aparatos que se montan sobre el mismo bloque motor. Motor asíncrono industrial de uso intensivo. Palanca con movimiento asistido.

Función cúter. La cuchilla lisa (incluida) del fondo de la cuba garantiza una homogeneidad perfecta incluso en pequeñas cantidades (picado y emulsiones). Opción cuchilla serrada (triturados, masas) o dentada (especias, hierbas). Acero inoxidable.

Función cortahortalizas. Hasta 23 discos *Mini* o 50 *Maxi* con afilado de alta precisión.

- R201 XL: Cuba 2,9 litros. Hasta 20 cubiertos. Con 2 discos *Mini* (rebanador y rallador de 2mm).
- R301 / R301 Ultra: Cuba de 3,7 litros. Hasta 70 cubiertos. Sin discos *Mini*.
- R402 / R402VV: Cuba de 4,2 litros. Hasta 100 cubiertos. Sin discos *Mini*.
- R502 / R502VV: Cuba de 5,5 litros. Hasta 300 cubiertos. Sin discos *Maxi*.
- R652 / R652VV: Cuba de 7 litros. Hasta 400 cubiertos. Sin discos *Maxi*.

Marca: **Robot Coupe**

Ref.	Modelo	rpm	W
240.460	R201 XL	1.500	550
161.660	R301	1.500	650
161.665	R301 Ultra	1.500	650
206.528	R402	750 y 1.000	750
161.678	R402 VV	300 a 3.000	750
161.679	R502	750 y 1.500	1.000
161.680	R502VV	300 a 3.000	1.000
161.686	R652	750 y 1.500	1.200
161.687	R652VV	300 a 3.500	1.500



CORTADORA DE FIAMBRES

Transmisión por correa. Regulación decimal del espesor de corte, Modelos GCP profesionales con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla. 300w. Espesor de corte: 0-15mm.

Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	Ø*	cm
157.082	GC-220	220	47×38×134
157.084	GC-250	250	58×47×137
157.087	GC-275	275	58×47×138
157.089	GC-300	300	60×48×142



157.334	GCP-250	250	58×47×137
157.335	GCP-275	275	58×47×139
157.336	GCP-300	300	69×51×144
157.338	GCP-350	350	71×57×147

*Diámetro cuchilla en mm.



PELADORA DE PATATAS

Aluminio. Pelado por abrasión lateral y plato, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento. Temporizador de 0 a 6 minutos. Potencia 400 W.

Marca: **Sammic**

- Modelo PP-6+: 40×70×143cm · Cuba(kg):5/6
- Mod. PP-12+: 40×70×150 cm · Cuba(kg):10/12

Ref.	Modelo	Producción (kg/h)
225.627	PP-6+	120-150
225.621	PP-12+	220-270



Kit cocina

KIT COCINA

Convierte tu combinado cúter/corta-hortalizas en exprimidor y coulis. Disponible para R201 XL (modelo Pequeño) o R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402VV (modelo Grande).

Marca: **Robot Coupe**

Pequeño	Grande	Descripción
240.439	267.068	Kit cocina*
240.452	240.450	Sólo exprimidor

*Coulis + Exprimidor.

Exprimidor



PELADORA DE PATATAS M-5

Construcción en acero inoxidable. Abrasivo en plato. Sistema antirretorno en la entrada del agua. Instalación sencilla. Ideal para espacios reducidos. Cuba de 5kg. Producción de 80 a 100kg/hora.

Marca: **Sammic**

Ref.	w	cm
155.802	300	33×37×149



• **AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL**
Diseñadas para amasar masas duras. Rejilla de protección de acero inoxidable. Partes en contacto con los alimentos en acero inoxidable. Capacidades de caldero de 10 hasta 75 litros y una o dos velocidades, según modelo. Alimentación monofásica (m) o trifásica (t).
Marca: **Sammic**

Ref.	L*	Kg*	Potencia
156.064	10	8	370 ^m
156.065	10	8	370 ^t
156.069	20	18	750 ^m
157.411	20	18	600/800 ^{t†}
157.419	33	25	1100 ^m
157.424	33	25	1.000/1.400 ^{t†}
157.445	75	60	2.600/3.400 ^{t†}

*L: capacidad del caldero en litros.

Kg: capacidad en kg de harina.

† Doble velocidad.



• MY COOK 1.8

Permite realizar innumerables funciones como picar, amasar, trocear, cocer, sofreír, montar, emulsionar. Cocción máxima a 120°C para sofritos con inducción de 1.000w. Motor profesional de 800w. Jarra de 2 litros de capacidad de triple capa de acero y aluminio, con cuchilla de 4 hojas. Display digital, temporizador 90 minutos, control de temperatura 40 a 120°C, 10 velocidades + turbo (100/11.500rpm). Función especial sofrito y función amasado. Incluye 2 jarras completas con tapa, vaso medidor y cuchillas. 1.800w. 36×30×129cm. Espátula mezcladora y paleta de amasado.

• **Libro de procesos profesional:** indicaciones para guiar al CHEF con ejemplos de uso para cada función.

Marca: **Taurus**



Ref. Descripción

- 310.176** My Cook 1.8 (con 2 jarras + libro)
310.177 My Cook 1.8 (con 1 jarra)



• PICADOR / RALLADOR

Picadora eléctrica con inversor. Incluye: 3 rejillas de Ø3, Ø5 y Ø8 mm; 3 embudos Ø12, Ø18 y Ø21 mm; y un accesorio para kebbé. Convertible en rallador con el accesorio R300 que incluye 3 cilindros para rallar verduras y quesos. Producción: 60-80 kg/h.

Marca: **Tellier**



Ref. Descripción w cm

- 204.065** Picadora N5600 350 18×42×143
204.350 Accesorio R300



• PICADORA CARNE Nº12

Picadora profesional con inversor construida en acero inoxidable y aluminio alimentario. Grupo picador Ø70mm de acero inoxidable. Incluyen una cuchilla y tres boquillas de acero inoxidable de Ø3, Ø4,5 y Ø8 mm. 1.500rpm. Producción (kg/h): 160.

Marca: **Santos**

Ref. Acabado w cm

- 93.243** Inox 600 35×26×142
242.334 Rojo 600 35×26×142



• LICUADORA COCINA 37

Mezclar, licuar, moler, triturar todo tipo de preparaciones frías y calientes. Uso intensivo. Sistema de bloqueo para el bol y la tapa. Tapón de relleno para agregar ingredientes. Pulsador 18.000rpm. 1.200w. 30×22×157cm. 0/15.000rpm.

Marca: **Santos**

Ref. Modelo

- 242.330** Bol 2L. Transparente PC
242.331 Bol 4L. Transparente PC
242.332 Bol 2L Inox
242.333 Bol 4L Inox

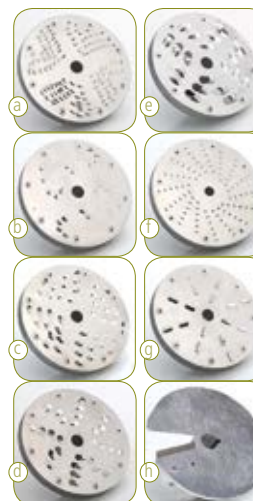
• RALLADORA 02

Ralladora profesional para queso, chocolate, frutos secos, etc. Acero inox. y aluminio alimentario. Con disco Ø11cm para rallar queso gruyere con agujeros de Ø3mm. 7 discos opcionales. Producción: 50 Kg/h.

Marca: **Santos**

Ref. w rpm cm

- 36.402** 600 1.500 42×45×135



• DISCOS RALLADORA 02/09

Convierte tu ralladora de quesos 02 en picadora de hielo con el disco regulable, o la picadora 09 en rallador con cualquiera de los otros discos.

Marca: **Santos**

Ref. Descripción

- 240.397** a Disco Ø2mm
240.398 b Disco Ø3mm
240.399 c Disco Ø4mm
240.400 d Disco Ø6mm
240.401 e Disco Ø8mm
240.402 f Disco parmesano, frutos secos
240.403 g Disco fondue, mozzarella, chocolate
286.349 h Disco hielo regulable

• **MÁQUINA DE VACÍO HOME**

Incluye 10 bolsas vacío 20x30cm. Ancho máximo de bolsas 28 cm. Poder de succión: 9lpm.
 Marca: **Lacor**



Ref.	w	cm
------	---	----

193.292 110 36x15x19

Bobinas. Plástico. 105 micras

Ref.	Bobinas (cmxm)
------	----------------

193.294 28x5 + 22x5
193.299 14x10
228.522 22x10
193.300 28x10



Bolsas. Plástico. 105 micras

Ref.	Cantidad	cm
------	----------	----

193.295 25 16x20
193.296 25 20x30
193.297 25 24x36
193.298 25 28x40
144.582 100 20x30
144.586 100 25x35
144.587 100 30x40
144.588 100 40x60



• **ENVASADORA VACÍO SUPREME™**

Para cocinar y conservar al vacío. 2 velocidades de aspiración (ideal para alimentos frágiles como el foie gras). Ajuste especial para alimentos marinados o jugosos (máx. 22,5ml de líquido). Bloqueo automático durante la puesta al vacío. Función selladora de bolsas. 110W. 38x10x11cm. Poder de succión de 9lpm.
 Marca: **Tellier**



Ref.	Descripción
------	-------------

291.533 Envasadora Supreme
291.530 25 bolsas 20x30cm (0,95L)
291.531 25 bolsas 28x40cm (3,8L)
291.532 Set de 2 rodillos de 6 metros para envasar al vacío

• **BOLSAS GOFRADAS**

Film gofrado que permite la extracción de aire sin cámara. fabricados en PA/PE con estructura multicapa.
 Marca: **Sammic**



Ref.	cm	Pack (uds.)
------	----	-------------

264.365 18x30 100
290.344 30x40 50
290.345 35x55 50



• **ENVASADORA VACÍO SVE-104T**

Acero inoxidable. Máquina de vacío sin cámara. Hasta 140mbar de vacío en la bolsa. Es necesario usar bolsas gofradas. Vacío controlado por tiempo. Bomba autolubrificante. Longitud de soldadura útil: 33cm. Capacidad bomba: 12 litros/minuto.
 Marca: **Sammic**

Ref.	w
------	---

242.672 400



• **ENVASADORA VACÍO SVE-114T**

Acero inoxidable. Máquina de vacío sin cámara. Hasta 140mbar de vacío en la bolsa. Es necesario usar bolsas gofradas. Vacío controlado por tiempo. Bomba autolubrificante. Longitud de soldadura útil: 45cm. Capacidad bomba: 30 litros/minuto.
 Marca: **Sammic**

Ref.	w
------	---

242.673 500

• **ENVASADORAS INDUSTRIALES SENSOR**

Panel de mandos digital. Vacío es controlado por un sensor o microprocesador de gran precisión. Permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores. Carrocería y cuba en acero inoxidable. Limpieza de la cuba fácil y cómoda. Doble soldadura o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado. Series de modelos agrupados en gamas.
 Marca: **Sammic**

Gama Sensor. Un programa para ajustar el vacío en porcentaje. Opción de hasta 10 seg. de vacío "plus".

Ref.	Serie	CB*	BS*	w	cm
------	-------	-----	-----	---	----

345.363 200 4 28 100 34x43x131
345.365 200 6 28 370 34x43x131
345.369 300 10 32 370 38x47x140
345.382 300 16 32 370 38x47x140
345.400 400 10 42 370 48x53x141
345.412 400 16 42 370 48x53x145
345.430 400 20 42 750 48x53x145
345.448 500 20 42+42 750 63x54x151

*CB: Capacidad de la bomba (m³/h).

*BS: Longitud de la barra soldadora (cm)

Gama Sensor ultra. Vacío controlado por sensor y amplio abanico de opciones. Control de vacío mediante sensor con visualización de todos los valores del programa de vacío en una pantalla LCD en color de 3.9".

Ref.	Serie	CB*	BS*	w	cm
------	-------	-----	-----	---	----

345.371 300 10 32 370 38x47x140
345.384 300 16 32 370 38x47x140
345.402 400 16 42 370 48x53x145
345.412 400 20 42 750 48x53x145
345.432 500 20 42+42 750 63x54x151

*CB: Capacidad de la bomba (m³/h).

*BS: Longitud de la barra soldadora (cm)





AB-10

• **ABATIDORES DE TEMPERATURA**

Flujo aire indirecto: baja deshidratación. Sonda corazón cónica (opcional en AB-3). Rendimiento refrigeración de +90 a +3°C en 90 min., ultracongelación +90 a -18°C en 240 minutos. Conservación automática.

Marca: **Sammic**

- AB-3 2/3: 700w. 60×60×140cm
- AB-3 1/1: 700w. 60×85×145cm
- AB-5: 1.250w. 80×70×190cm
- AB-10: 2.100w. 80×70×1154cm
- AB-15: 2.700w. 80×80×1195cm
- ABS-15/2

Ref.	Modelo	GN	RF ¹	UC ²
290.352	AB-3	3 (2/3)	7	5
290.351	AB-3	3 (1/1)	7	5
290.356	AB-5	5 (1/1)	18	10
290.358	AB-10	10 (1/1)	32	22
290.361	AB-15	15 (1/1)	40	28
349.061	ABS-15/2	15 (2/1)	70	55

¹ Rendimiento de refrigeración (kg).

² Rendimiento de ultracongelación (kg).



AB-3 2/3



SVP8Plus

SVP6

• **COCEDOR PORTÁTIL SVP**

Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador. Profesional, de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar. Ideal para la regeneración.

Construcción en acero inoxidable. Permite cocinar productos en sus propios jugos. Reduce a la mitad los tiempos de marinado y macerado de ingredientes. Infusión y aromatiza aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada. Flexibilidad al poder usarse en recipientes de distinto tamaño. Modelo SVP8Plus está dotado con conectividad Bluetooth para llevar un control HACCP efectivo.

Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	w	Capacidad máx.
312.179	SVP4 ¹	1.600	28 litros
312.178	SVP6 ¹	2.000	56 litros
312.174	SVP8 ²	2.000	56 litros
312.170	SVP8Plus ²	2.000	56 litros

¹ Panel y asa de poliamida. Bolsa de transporte opcional.

² Panel y asa acero inox. Bolsa de transporte incluida.



SVC14

• **SATELLITE 4G***

La solución inteligente para conservar el sabor. La gama de armarios móviles de conservación de la temperatura ofrece todas las garantías de preservación del sabor y realiza los platos de los chefs. Fabricados en acero inoxidable. Perfecto aislamiento. Facilidad de limpieza. Compatibles con lavado a chorro y baja presión. Puertas aisladas totalmente de acero inoxidable o con cristal (doble acristalamiento) con cerradura de llave. Asideros laterales en los 4 lados. Bandas protectoras en la parte baja. 4 ruedas giratorias (2 de ellas con freno). Toma de fijación en trasera. Opción de inversión dirección apertura de puerta. 4 programas adaptados para un ajuste rápido más un modo "chef" personalizable para preservar el sabor. Certificación NF Higiene alimentaria.

Marca: **Bourgeat**

Ref.	Modelo	Capacidad
------	--------	-----------

- 292.292** GN30 30 GN1/1 o 15 GN2/1
- 292.295** GN40 40 GN1/1 o 20 GN2/1

*Gama completa en www.grupocrisol.com. Armarios GN1/1, GN2/1. Diferentes alturas y características.

GN40. Puerta con cristal



GN30.



SVC28

• **COCEDOR BAÑO MARÍA**

Construido en acero inoxidable. Cocedores de baño maría estáticos. Con grifo de vaciado incorporado. Precisión Display: 0,1°C.

Rango: 5 - 99°C. Sensibilidad: 0,2°C.

Marca: **Sammic**

- SVC14: 43,1×37×7×129cm.
- SVC28: 33,2×65,2×129cm
- SVC-4-22D: 78,5×37,7×129cm.

Dos cubas de 4 y 22 litros.

Ref.	Modelo	w	Cuba (Litros / cm)
242.577	SVC14	1.500	14 / 30×30×115
242.578	SVC28	1.900	28 / 30×51×120
242.580	SVC-4-22D	1.200	4 / 30×15×115 22 / 51×30×115



SVC-4-22D

• **COCEDOR BAÑO MARÍA AL VACÍO**

El baño maría *Supreme* permite cocinar los alimentos en bolsas herméticas selladas al vacío a temperatura que va de 30°C a 100°C. Cocción uniforme, precisa y controlada a baja temperatura de los alimentos, sin riesgo de sobrecocción. 36×29×129cm.

Marca: **Tellier**

Ref.	Descripción
------	-------------

- 276.820** Inox. Cuba, exterior del recipiente y tapa de acero inoxidable. 8,7L. 550w.
- 276.821** Negro. Cuba de chapa esmaltada. Exterior del recipiente de acero revestido. Tapa de aluminio. 11,2L. 850w.



• DESHIDRATADOR ELÉCTRICO

Para secar todos los alimentos y luego conservarlos: frutas, hortalizas, carnes, flores, etc. Conservación al vacío para evitar la rehidratación. La deshidratación a baja temperatura permite preservar las vitaminas y minerales contenidos dentro de los alimentos. Bandejas apilables.

Marca: **Tellier**

Rectangular. Se entrega con 6 bandejas. Apilable (20 bandejas). 44×29×121cm. 530w.

Ref. Modelo

203.865 N3042. Rectangular
261.584 Bandeja para N3042

Redondo. Se entrega con 5 bandejas. Ø33×121cm. 250w.

Ref. Modelo

102.933 N3040. Redondo
203.864 Bandeja para N3040

Bandeja para N3042



• CARROS BAÑO MARÍA

Gama de baños maría móviles fabricados en acero inoxidable. Higiénicos y seguros. Altura 90cm. Ruedas Ø125mm, dos con freno. Profundidad máxima cubetas: 200mm.

Marca: **Bourgeat**

Cuba simple. Un único termostato.

Ref. GN Kw Kg*

70.295 2 1/1 1,3 60

70.296 3 1/1 2,1 90

*Kg: carga máxima.



Cubas separadas. Panel y asa en lado corto o en lado largo. Varios termostatos.

Ref. GN Kw Kg* Panel

118.083 2 1/1 1,4 60 Lado corto

140.320 2 1/1 1,3 60 Lado largo

118.084 3 1/1 2,1 60 Lado corto

140.321 3 1/1 2,1 90 Lado largo

334.025 4 1/1 2,8 120 Lado corto

334.027 4 1/1 2,8 120 Lado largo

*Kg: carga máxima.

• COCEDOR DE ARROZ 21 L

Gran capacidad y ligereza. 2 funciones: cocción y mantenimiento en caliente. Activación automática del modo de mantenimiento en caliente al final de la cocción. Cubeta de aluminio antiadherente. 21 litros (10kg de arroz seco).

Marca: **Tellier**

Ref. w cm

261.673 3.000 Ø50×135



• BAÑO MARÍA SOBREMESA

Fabricado de acero inoxidable (cuba y laterales). Cuba GN 1/1 con válvula de vaciado. Panel de control con indicador luminoso y termostato ajustable de 0 a 110°C. Termostato de seguridad. Profundidad máxima cubetas: 150mm.

Marca: **Bourgeat**

Ref. kg* W cm

82.901 20 1.200 62×37×124

*Kg: carga máxima.

• COCEDOR DE ARROZ 18 L

Cocedor de arroz eléctrico. 2 funciones: cocción y mantenimiento en caliente. Activación automática del modo de mantenimiento en caliente al final de la cocción. Estructura y tapadera de inox. Cuba de aluminio antiadherente. 18 litros (6kg de arroz seco).

Marca: **Tellier**

Ref. w cm

326.828 1.950 45×45×143



• MESA CALIENTE GN

Mesas calientes en acero inoxidable con doble pared aislada y grifo de drenaje. Calentamiento a través resistencias eléctricas de inmersión con termostato mecánico (+30/+90°C) y luz de encendido. Potencia: 2.000w. Profundidad máxima cubetas: 200mm.

Marca: **Rocam**

Ref. GN cm

276.091 1/1 30×51×124

276.092 2/1 63×51×124

276.093 3/1 95×51×124



• MARMITA SOPA

Marmita baño maría. Fabricado en aluminio cubierto de epoxy. Cuba en acero inox. Capacidad 8 litros

Marca: **Tellier**

Ref. Color w cm

103.253 Negro 475 Ø34×136

103.254 Blanco 475 Ø34×136



•FREIDORAS SOBREMESA

Freidoras compactas con cubas desmontables. Gran potencia. Fabricadas en acero inoxidable. Modelos sobremesa eléctricos. Termostato regulable de 0 a 190°C. Termostato de seguridad. Indicador luminoso de señal de temperatura. Modelos F10 y F10+10 con alimentación trifásica 400V.

Marca: **Sammic**

Simples:

Ref.	Modelo	L	w	cm
155.309	F3	3	2.000	18×42×136
155.320	F8	6	3.285	27×42×136
155.323	F10	7	6.000	33×53×136

Dobles:

Ref.	Modelo	L	w	cm
155.310	F3+3	6	4.000	36×42×136
155.321	F8+8	12	6.570	53×42×136
155.325	F10+10	14	12.000	70×53×136

•FREIDORAS DE PIE

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado. Gran potencia. Termostato regulable. Alimentación 400V trifásico. Provisto de termostato de seguridad.

Marca: **Sammic**

Simple. Cesto de 27,3×27×11,5cm.

Ref.	Litros	w	cm
155.313	14	9.000	38×66×199

Doble. Cesto de 2x(27,3×27×11,5)cm.

Ref.	Litros	w	cm
155.317	14+14	18.000	75×66×199

•SALAMANDRA TECHO MÓVIL

Salamandra gratinadora con techo móvil. Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. Fabricado en acero inoxidable. Termostato regulable. Bandeja recoge grasas extraíble. Modelos:

- SG452: 2.800w. 47,5×51×153cm
- SG652: 4.000w. 62,5×51×153cm

Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	Área cocción (cm)
203.151	SG452	44×32
203.149	SG652	59×32

•SALAMANDRA FIJA

Salamandra gratinadora fija con estantes regulables. Para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. 3 posiciones para la bandeja. Fabricado en acero inoxidable. Termostatos regulables independientes. Bandeja recoge grasas extraíble.

Modelos:

- SGF450: 3.600w. 60×40×145,5cm
- SGF650: 4.700w. 80×40×145,5cm

Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	Área cocción(cm)
203.150	SGF450	45×35
203.148	SGF650	65×35

•PLANCHAS VITRO-GRILL

Rapidez, ergonomía e higiene. Las superficies inferior y superior vitrocerámicas permiten cocinar directamente. Construidas en acero inoxidable, cuentan con peto de acero inoxidable de fácil limpieza y cajón recoge-grasas frontal extraíble. Todas las planchas están equipadas con termostato regulable hasta 300°C. Placas inferiores lisas y superiores lisas o acanaladas según modelos.

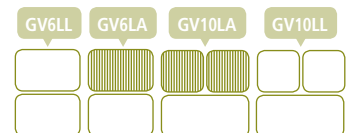
Marca: **Sammic**

Placas superior e inferior lisas.

Ref.	Modelo	Formato	w	Placa (cm)
242.615	GV-6LL	Simple	3.000	36,8×24,8
242.618	GV-10LL	Doble	3.400	53,8×24,8

Placas superior acanalada e inferior lisa.

Ref.	Modelo	Formato	w	Placa (cm)
242.616	GV-6LA	Simple	3.000	36,8×24,8
242.617	GV-10LA	Doble	3.400	53,8×24,8





GL-6

PLANCHAS GRILL

Planchas snack eléctricas de hierro fundido. Carrocería de acero inoxidable. Disponibles en varios tamaños, con tapa, sin tapa o combinadas. Las tapas son regulables según necesidad de altura, basculantes y con freno. Las placas, de hierro fundido, pueden ser acanaladas, lisas o combinadas. Todos los modelos están equipados con termostato regulable hasta 250°C y recogedor de grasas frontal.

Marca: **Sammic**



Placas superior e inferior acanaladas.

Ref.	Modelo	Formato	w	Placa (cm)
------	--------	---------	---	------------

114.672	GRS-5	Simple	1.800	25,5×24,5
---------	-------	--------	-------	-----------

225.660	GRM-6	Simple	3.000	36,5×24,5
---------	-------	--------	-------	-----------

114.673	GRD-10	Doble	3.600	55×24,5
---------	--------	-------	-------	---------

GRD-10



Placas superior e inferior lisas.



Ref.	Modelo	Formato	w	Placa (cm)
------	--------	---------	---	------------

225.659	GLM-6	Simple	3.000	36,5×24,5
---------	-------	--------	-------	-----------

290.331	GLL-10	Doble	3.600	55×24,5
---------	--------	-------	-------	---------

68.403	GRL-10	Simple*	2.100	55×24,5
--------	--------	---------	-------	---------

*Sin tapa.

GRL-10



GLD-10



Placas mixtas.

GL-6 (mixta simple).

GLD-10 (mixta doble).

GL-6

GLD-10



Ref.	Modelo	Formato	w	Placa (cm)
------	--------	---------	---	------------

155.300	GL-6	Simple	3.000	36,5×24,5
---------	------	--------	-------	-----------

114.674	GLD-10	Doble	2.900	55×24,5
---------	--------	-------	-------	---------

PLANCHAS A GAS

Robustas, resistentes y de gran fiabilidad. Estructura de acero inoxidable. Quemadores de acero inoxidable con revestimiento de titanio. Quemadores con encendedor independiente. Con 2 recipientes para residuos fácilmente extraíbles. Fáciles de limpiar.

Marca: **Sammic**

Placas de acero de 6mm de espesor:

Ref.	Modelo	Placa(cm)	Q*	w
------	--------	-----------	----	---

242.610	SPG601	58×40	2	5.500
---------	--------	-------	---	-------

242.611	SPG801	78×40	3	8.250
---------	--------	-------	---	-------

242.612	SPG1001	98×40	3	9.300
---------	---------	-------	---	-------

*Quemadores.

Placas de acero de 15mm rectificadas con revestimiento de cromo duro:

Ref.	Modelo	Placa(cm)	Q*	w
------	--------	-----------	----	---

242.613	SPC601	56×40	2	5.800
---------	--------	-------	---	-------

242.614	SPC801	76×40	3	8.700
---------	--------	-------	---	-------

*Quemadores.



Ref.	Modelo
------	--------

193.322	Placa inducción Ø28cm
---------	-----------------------

PLACA INDUCCIÓN PORTÁTIL

Sin botones, función "Touch-sensor" para una limpieza fácil de la superficie. 6 niveles de potencia. Función de bloqueo para niños. Temporizador 99 minutos y autoapagado.

2.000w. 35×30×16,5cm.

Marca: **Lacor**



Ref.	Modelo
------	--------

144.579	Placa inducción Ø22cm
---------	-----------------------



GYROS/KEBAB

Fabricado en acero inoxidable. Regulación independiente de cada quemador. Válvulas termo magnéticas independientes para cada quemador. Rejilla protectora especial resistente a altas temperaturas. Motor en la parte superior, que evita la caída de grasa sobre el motor. Medidas en cm: 59×53×187 (107 en modelo 156.058).

Marca: **Sammic**

Ref.	Carga*	hÚtil*	Q*	w
------	--------	--------	----	---

156.056	20	65	3	8.100
---------	----	----	---	-------

156.057	30	65	4	10.800
---------	----	----	---	--------

156.058	35	84	4	10.800
---------	----	----	---	--------

*Carga: Capacidad de carga en Kg.

hÚtil: Altura útil en cm.

Q: Quemadores



CUCHILLO GYROS/KEBAB

Cuchillo eléctrico. Con un seguro sistema de grosor del corte.

Marca: **Sammic**

Ref.	Descripción	w
------	-------------	---

156.059	Cuchilla Ø8cm	90
---------	---------------	----



TOSTADOR ECO

Tostadora eléctrica automática. Ideal para desayunos. Marca: **Lacor**

Ref.	Modelo	Tostadas	W	cm
193.301	ECO2	2	1.000	18×28×118
193.302	ECO4	4	1.750	33×28×19



TOSTADOR LUXE

Acero inoxidable. Automática. Ideal para desayunos. Modelos:
 · Luxe2: 850w. 30×24×123cm.
 · Luxe4: 1.400w. 30×37×123cm.

Marca: **Lacor**

Ref.	Modelo	Tostadas
228.568	Luxe2	2
228.569	Luxe4	4



TOSTADOR CINTA HORIZONTAL

Tostador de cinta horizontal con variador de velocidad. Resistencias de acero inox. Posibilidad de sacar el pan por delante o por detrás. Hasta 500 tostadas/hora en el modelo ST252 y 750 en el modelo ST352.

Marca: **Sammic**

Ref.	Mod.	Cinta*	w	cm
155.271	ST2	27	2.100	34×41×136
203.168	ST3	37	2.800	46×41×136

*Cinta: Ancho de cinta en cm.



TOSTADOR HORIZONTAL

Tostadoras industriales de introducción horizontal. Acero inoxidable. Resistencias de cuarzo. Interruptores independientes. Temporizador 0-15 minutos. Hasta 120 tostadas/hora en el modelo TP10 y hasta 240 en el modelo TP20.

- TP10: 2.000w. 50×28×130cm.
- TP20: 2.800w. 50×28×139cm.

Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	Formato
68.398	TP10	Simple
68.399	TP20	Doble



PL-4

HORNOS PARA PIZZA ELÉCTRICOS

Hornos para pizza eléctricos monobloc. 1 o 2 cámaras de cocción en acero inoxidable con base de piedra refractaria. Frontal y puertas en acero inoxidable. Doble termostato regulable independiente superior e inferior en cada cámara. Termómetro independiente por cámara. Puerta desmontable con cristal resistente a altas temperaturas. Iluminación interna. Pizzas de Ø30cm.

Marca: **Sammic**

1 cámara:

- PL-4: 4.800w. 101×112×143cm.
- PL-6: 7.200w. 101×147×143cm.
- PL-6w: 8.800w. 136×112×143cm.

Ref.	Modelo	Nº de pizzas
225.411	PL-4	4
225.414	PL-6	6
225.419	PL-6w	6



PL-6+6

2 cámaras:

- PL-4+4: 9.600w. 101×112×177cm.
- PL-6+6: 17.600w. 101×147×177cm.
- PL-6+6w: 14.400w. 136×112×177cm.

Ref.	Modelo	Nº de pizzas
225.409	PL-4+4	8
225.410	PL-6+6	12
225.408	PL-6+6w	12



Versión Mini. 2 cámaras. 4 termostatos regulables independientes. Frontal y puertas realizadas en acero inoxidable. Compacto y económico. Para pizzas de Ø25cm. 6.400w. 75×69×49cm.

Ref.	Modelo	Nº de pizzas
312.955	Mini	8



HM910

MICROONDAS

Adecuados a las necesidades de cualquier usuario. Base cerámica fija que confiere mayor capacidad al horno (excepto modelo HM910, que dispone de plato giratorio). Interior y exterior de acero inox. Modelos fácilmente programables. Modelos:

- HM910: W:1.400 · cm:48×40×128
- HM1001: W:1.500 · cm:52×44×131
- HM1830: W:2.800 · cm:49×64×140

Marca: **Sammic**



HM1001



HM1830

Ref.	Mod.	L	Tipo	w*
225.532	HM910	24	Manual	900
155.287	HM1001	25	Progr.	1.000
242.732	HM1830*	30	Progr.	1.800

*Posibilidad de disposición en 2 niveles.
 W: Potencia salida microondas.

MINIBAR

Refrigerador Mini-Bar. Puerta reversible. 40 litros. Refrigeración de 5 a 12°C. Consumo: 25w/h. 70w. 43x41x151cm.

Marca: **Lacor**



Ref. Color

- 228.523** Blanco
- 253.047** Negro



CARROS NIVEL CONSTANTE

Fáciles de cargar y transportar de la cocina al lugar de servicio. Fáciles de limpiar. Ergonómicos. 65 platos por silo. Silo ajustable para platos redondos y cuadrados. Regulación termostática (0-100°C). Silo fácil de empotrar en cualquier mobiliario de autoservicio. Altura de 90cm. Ruedas con frenos.

Marca: **Bourgeat**

Para platos calientes redondos. 1.400w. Termógenos estáticos con y sin ventilación. Suministrados con tapas-campanas Inox.



Ref. Platos(cm) Kg* Silos Ventilado

- 70.234** Ø20-Ø31 80 1 No
- 70.235** Ø20-Ø31 160 2 No
- 70.236** Ø20-Ø31 160 2 Sí

*Carga máxima en kg.

ARMARIO TERMÓGENO PLATOS

Aislamiento con 20mm de lana mineral. Estructura autoportante de doble pared. Calentamiento por resistencia (sin ventilación). Bandejas de soporte amovibles para la limpieza. Panel de control con regulador de 0 a 100°C. Termostato de seguridad. Cierre de las puertas por imán. Modelos:

- 60P: 800w. 40x41x185cm
- 120P: 1.600w. 79x41x185cm

Marca: **Bourgeat**

Ref. Modelo Capacidad

- 70.238** 60P 60 platos Ø33cm
- 70.239** 120P 120 platos Ø33cm



Polivalente. Platos cuadrados y redondos. 2 silos. Termógenos estáticos y ventilados. Suministrados con tapas Inox cuadradas.

Ref. Platos(Øcm/cm) Kg* W

- 130.609** Hasta Ø28,5/28,5 160 1.400
- 259.004** Hasta Ø26/26 140 950

*Carga máxima en kg.



Plataformas universales calientes. 1.400w (excepto modelo neutro). Tapa inox (excepto modelo neutro). Carga máxima de 160kg. Capacidad para 120/180 platos o 216 cuencos.

Ref. Modelo

- 146.315** Termógeno no ventilado
- 146.316** Termógeno ventilado
- 146.314** Neutro no ventilado



LU-130



P-35

LAVAUTENSILIOS

Elevada potencia y presión. Ideales para el lavado de utensilios de grandes dimensiones. Acero inox, con doble pared para reducir dispersiones térmicas y acústicas. Incorporan calderín de aclarado y bomba de presión. 3 ciclos de lavado. Visualización de temperaturas de lavado y aclarado. Incluye un cesto de acero inoxidable y suplemento para 4 bandejas.

Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	Cesta x Útil (cm)	w
345.307	LU-60	60×63×165	11.200
349.062	LU-75	78×70×165	12.900
156.994	LU-61H	63×55×182	11.200
156.995	LU-130	135×70×168	24.000



LU-75

SECADORA DE CUBIERTOS

Seca, abrillanta y elimina los restos de cal de los cubiertos después del lavado. Totalmente automática. Carrocería y cuba de acero inoxidable. La lámpara germicida de rayos UVC esteriliza el cubierto y el granulador pulidor. Producción de 3.000 piezas por hora. 680w. 49×65×141cm. Modelos:

- **SAM-3001**: modelo de sobremesa. Producción de 3000 piezas/hora, con ventilador de salida.
- **SAS-5001**: modelo de pie. Producción de hasta 8.000 piezas/hora. Kit de rueda delantera opcional.
- **SAS-6001**: modelo de pie. Producción de hasta 8.000 piezas/hora, con ventilador de salida y freno-motor. Kit de rueda delantera opcional.

Marca: **Sammic**

Ref. Descripción

203.575	Secadora SAM-3001
203.576	Secadora SAS-5001
203.574	Secadora SAS-6001
155.099	Producto abrillantador 3 Kg.



SAM-3001



S-41

LAVAVASOS

Ideales para lavar vasos, copas, tazas, cubiertos y vajilla pequeña. Los lavavasos industriales Sammic ofrecen un amplio abanico de soluciones para las necesidades de los distintos usuarios. Todos los lavavasos incluyen una cesta para vasos, una cesta mixta y un cestillo pequeño para cubiertos. Oferta organizada en 3 gamas de producto según el nivel de prestaciones:

• **SUPRA**: Doble pared con el consiguiente aislamiento térmico y acústico, que se traduce en consumos limitados y un mayor confort en la zona de lavado. Panel de mandos "soft" con selección de ciclos y visualización de temperaturas. También incluye el aclarado en frío, y además ofrece un amplio catálogo de extras como bomba de desagüe o descalcificador incorporado. Selección de ciclos. Cesta de 40×40cm. y altura útil de 28cm. 40, 30 y 24 cestas/hora según ciclos.

• **X-TRA**: Versatilidad y adaptabilidad. Panel de mandos "soft" con protección anti-humedad y selección de 3 ciclos fijos y aclarado final en frío de serie. Además puede incorporar extras como bombas de desagüe o descalcificador incorporado. Cesta de 35×35cm o 40×40cm y altura útil hasta 28cm. Calderín independiente y puerta de doble pared. 40, 30 y 24 cestas/hora según ciclos.

• **PRO**: Lavavajillas electromecánicas de uso muy sencillo e intuitivo. Cesta de 35×35 o 40×40 y altura útil de hasta 28cm. Calderín independiente en todos los modelos. Resultados profesionales con total garantía y consumos ajustados. Puerta de doble pared. Hasta 30 cestas/hora.

Marca: **Sammic**

Ref.	Gama / modelo	Cesta(cm)	w
264.368	PRO / P-35	35×35×122	2.075
349.064	PRO / P-41S	40×40×128	2.240
264.369	X-TRA / X-35	35×35×122	2.875
264.373	X-TRA / X-40	40×40×124	3.020
264.382	X-TRA / X-41	40×40×128	3.040
264.390	SUPRA / S-41	40×40×128	3.040



X-80

LAVAVAJILLAS DE CARGA FRONTAL

Todos los lavavajillas incluyen una cesta para vasos, una cesta para platos y un cestillo para cubiertos. Oferta organizada en 3 gamas de producto según el nivel de prestaciones:

· **SUPRA:** Doble pared (aislamiento térmico y acústico que se traduce en consumos limitados y un mayor confort en la zona de lavado). El panel de mandos "soft" con selección de 3 ciclos y visualización de temperaturas está disponible en todos los modelos. Amplio catálogo de extras. La gama incluye un modelo con sistema de aclarado a temperatura constante, conjugando la garantía de una higiene perfecta con el confort y consumo limitado que ofrece la construcción de doble pared.

· **X-TRA:** Versatilidad y adaptabilidad. En todos los modelos panel de mandos "soft" de manejo intuitivo y selección de ciclos. Amplio catálogo de extras. Con visor de temperaturas en los modelos con cesta de 50x50cm. Producción de 40, 30 y 24 cestas/hora para el modelo X-45; 30, 24 y 20 (modelos X-60); 30, 24 y 17 (modelos X-50 y X-80).

· **PRO:** Resultados profesionales con total garantía. Serie compacta de lavavajillas electromecánicas con el uso más sencillo e intuitivo del mercado para lavar todo tipo de platos, vasos, cubiertos, etc. Cesta de 50x50cm y altura útil de 33cm. Hasta 20 cestas/hora.

Marca: **Sammic**

Ref.	Gama / modelo	Cesta(cm)	w
264.402	PRO / P-50	50x50x133	3.170
264.398	X-TRA / X-45	45x45x128	3.170
264.403	X-TRA / X-50	50x50x133	3.370
264.416	X-TRA / X-60 ¹	50x50x133	6.550
264.420	X-TRA / X-80 ²	50x50x140	6.730
264.411	SUPRA / S-50	50x50x133	3.370
264.418	SUPRA / S-60 ³	50x50x133	6.750

¹ X-60: Sistema de aclarado a temperatura constante que garantiza una higiene perfecta.

² X-80: Modelo sobreelevado, especial para lavar bandejas.

³ S-60: Sistema de aclarado a temperatura constante, ideal para cristalería y depósito de agua independiente que permite presión y caudal pequeños en la instalación.



X-100



P-100 abierto



Panel de mandos

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

Facilitan el trabajo gracias a la carga frontal o lateral, su altura y la campana elevable. Altura útil de 40cm y tres ciclos de lavado con opción de parada térmica incluida, garantizando que la temperatura mínima de aclarado sea de 85°C al inicio de la fase de aclarado. Panel de mandos con protección anti-humedad. Ausencia de ángulos en el interior para evitar la acumulación de suciedad. Los difusores de acero inoxidable de alto rendimiento garantizan una distribución del agua de lavado sin zonas muertas y con ángulos adecuados y chorros precisos. Fácil mantenimiento y limpieza. Todos los lavavajillas incluyen una cesta para vasos, una cesta para platos y un cestillo para cubiertos. 3 gamas de producto según el nivel de prestaciones:

· **SUPRA:** Panel de mandos "soft" con selección de ciclos y visor de temperaturas de lavado y aclarado. Amplio abanico de opciones. Construcción de doble pared. Dos modelos según potencias y un amplio abanico de opciones. Opción de arranque automático y parada térmica incluida. Filtros superiores inox. 60, 30 y 20 cestas/hora según ciclos.

· **X-TRA:** Gama electrónica con selector de ciclos y visor de temperaturas. Dos modelos según potencias y un amplio abanico de opciones. 60, 30 y 20 cestas/hora según ciclos.

· **PRO:** Modelo electrónico con calderín de 6 Kw. y selector de ciclos. Disponible con bomba de desagüe y válvula anti-retorno. 30, 20 y 17 cestas/hora según ciclos.

Marca: **Sammic**

Ref.	Gama / modelo	Cesta(cm)	w
264.422	PRO / P-100	50x50x140	6.750
264.424	X-TRA / X-100	50x50x140	8.380
264.411	SUPRA / S-50	50x50x133	3.370
264.418	SUPRA / S-60	50x50x133	6.750
264.430	SUPRA / S-100	50x50x140	8.380



Interior X-50

