



Marmitas

Sartenes y Cocedores

CATÁLOGO TARIFA 2020



ICOS PROFESSIONAL

Sistemas de cocción profesionales para Comedores y Cocinas Industriales, Hospitales y Restauración colectiva.

Producimos máquinas para la industria de servicios alimentarios, comedores para comunidades, escuelas, hospitales, estaciones militares, cocinas de hoteles y restaurantes y cruceros. La compañía cuida sus productos en detalle a partir del diseño, construcción y servicio postventa de la totalidad del producto.

Cada paso de la cadena de producción está sujeto a análisis y control detallados, por personal capacitado y competente profesionalmente. Los trabajadores reciben apoyo constante con cursos de capacitación, que permiten un alto nivel profesional de toda la estructura productiva.

NUESTROS VALORES

ICOS se fundó en 1983 y fue la primera empresa italiana en producir máquinas para la industria alimentaria y equipos para la restauración. Su producción se ha exportado a todo el mundo y es conocida por su calidad y fiabilidad.

La transparencia, la fiabilidad, la innovación, el compromiso con la seguridad y la preocupación por el medio ambiente son los valores de una identidad cultural fuerte y reconocida que distingue a ICOS desde sus orígenes. Nuestros productos son fáciles de usar y están diseñados para reducir el consumo de energía y agua.

Prestamos especial atención a la optimización de la eficiencia de nuestros productos, los cuales son sometidos a exhaustivas pruebas por parte de institutos externos para su certificación.



ÍNDICE de productos

MARMITAS FIJAS



PTF
100 - 500 lts.

Pág. 4



PTFM
100 - 500 lts.

Pág. 6



PQF
100 - 500 lts.

Pág. 8



PGN
180 - 400 lts.

Pág. 10



BPFC
50 lts.

Pág. 12

MARMITAS BASCULANTES



BPB
50 lts.

Pág. 13



PTBC
100 - 500 lts.

Pág. 14



PTBL
200 - 500 lts.

Pág. 15



PTBS
200 - 500 lts.

Pág. 16



Accesorios Marmitas

Pág. 18

SARTENES



BRQ
80 - 200 lts.

Pág. 20



BRC-XL
120 - 400 lts.

Pág. 20



BRP
100 - 350 lts.

Pág. 24

COCEDORES



MCP
150 - 210 lts.

Pág. 26



MCP
300 - 420 lts.

Pág. 26



Accesorios Sartenes y Cocedores

Pág. 28

Acceda a **Más información** características, manuales y documentación técnica de nuestras marmitas, sartenes y cocedores:



Marmita Redonda Fija

PTF



Mod. PTF.IE-300A

Características

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



VERSIÓN INDIRECTA

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

VERSIÓN AUTOCLAVE

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



Para Cocinar

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

Tipos de elaboración

- Hervido
- Pasteurización
- Cocción a presión



Marmitas calentamiento DIRECTO

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
🔥	PTF GD200/N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--
🔥	PTF GD300/N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--
🔥	PTF GD500/N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--

Marmitas calentamiento INDIRECTO

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
🔥	PTF IG200/N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--
🔥	PTF IG300/N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--
🔥	PTF IG500/N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--
⚡	PTF IE200/N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50
⚡	PTF IE300/N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50
⚡	PTF IE500/N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50

Marmitas funcionamiento AUTOCLAVE

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
🔥	PTF GD200/A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--
🔥	PTF GD300/A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--
🔥	PTF GD500/A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--
🔥	PTF IG200/A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--
🔥	PTF IG300/A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--
🔥	PTF IG500/A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--
⚡	PTF IE200/A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50
⚡	PTF IE300/A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50
⚡	PTF IE500/A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50

GD: GAS Directo
IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto
A: Autoclave

N: Estándar



Mod. PTFM-IE-200/N

Marmita Redonda Fija

PTFM

CON MEZCLADOR

VERSIÓN INDIRECTA

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

VERSIÓN AUTOCLAVE

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

Características

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



Mod. PTFM.IE-300 -Mezclador-



Mod. PTFM.IE-300

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

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



Para Cocinar

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

Tipos de elaboración

- Hervido
- Mezcla
- Cocción a presión (autoclave)

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
PTFM.IE-100/N	100 Litros	Ø 850 x 950 mm	Ø 600 x 415 mm	--	12 + 0,25 Kw
PTFM.IE-150/N	150 Litros	Ø 850 x 950 mm	Ø 600 x 540 mm	--	16 + 0,25 Kw
PTFM.IE-200/N	200 Litros	Ø 1000 x 1000 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw
PTFM.IE-300/N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw
PTFM.IE-500/N	500 Litros	Ø 1300 x 1050 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw

Marmitas funcionamiento AUTOCLAVE

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
PTFM.IE-100/A	100 Litros	Ø 850 x 950 mm	Ø 600 x 415 mm	--	12 + 0,25 Kw
PTFM.IE-150/A	150 Litros	Ø 850 x 950 mm	Ø 600 x 540 mm	--	16 + 0,25 Kw
PTFM.IE-200/A	200 Litros	Ø 1000 x 1000 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw
PTFM.IE-300/A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw
PTFM.IE-500/A	500 Litros	Ø 1300 x 1050 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw

IE: Eléctrico indirecto A: Autoclave N: Estándar

Marmita Cuadrada Fija

PQF



Mod. PQF.GD-150N



Características

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

VERSIÓN INDIRECTA

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

VERSIÓN AUTOCLAVE

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



Para Cocinar

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

Tipos de elaboración

- Hervido
- Pasteurización
- Cocción a presión



Mod. PQF.IE-200N

Marmitas calentamiento DIRECTO

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
🔥	PQF GD200/N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--
🔥	PQF GD300/N	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--
🔥	PQF GD500/N	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--

Marmitas calentamiento INDIRECTO

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
🔥	PQF IG200/N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--
🔥	PQF IG300/N	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--
🔥	PQF IG500/N	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--
⚡	PQF IE200/N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50
⚡	PQF IE300/N	300 Litros	1200 x 1270 x 850 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50
⚡	PQF IE500/N	500 Litros	1300 x 1400 x 850 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50

Marmitas funcionamiento AUTOCLAVE

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
🔥	PQF GD200/A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--
🔥	PQF GD300/A	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--
🔥	PQF GD500/A	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--
🔥	PQF IG200/A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--
🔥	PQF IG300/A	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--
🔥	PQF IG500/A	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--
⚡	PQF IE200/A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50
⚡	PQF IE300/A	300 Litros	1200 x 1270 x 850 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50
⚡	PQF IE500/A	500 Litros	1300 x 1400 x 850 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50

GD: GAS Directo
IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto
A: Autoclave

N: Estándar

Marmita Rectangular PGN GASTRONORM

Maquinas concebidas para el trabajo en continuo.

Podemos hervir diferentes tipos de comida como pasta, arroz (tamaño mínimo 1,5 mm), vegetales, etc.

Dimensión estandarizada para el uso de cestas Gastronorm.

La fijación de parámetros es fácil e intuitiva.

Los resultados de cocción son excelentes y los ciclos pueden repetirse presionando el botón de repetición.

VERSIÓN INDIRECTA

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



Mod. PGN.IE-280



Mod. PGN.IE-400



Mod. PGN-IG-280

Características

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



Para Cocinar

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

Tipos de elaboración

- Hervido
- Cocción a presión

Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
 PGN GD280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	35 Kw	--

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
 PGN IG180	180 Litros	1000 x 900 x 850 mm	740 x 550 x 515 mm	29 Kw	--
 PGN IG280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	35 Kw	--
 PGN IG400	400 Litros	2000 x 900 x 850 mm	1700 x 550 x 515 mm	45 Kw	--
 PGN IE180	180 Litros	1000 x 900 x 850 mm	740 x 550 x 515 mm	--	18 Kw
 PGN IE280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	--	24 Kw
 PGN IE400	400 Litros	2000 x 900 x 850 mm	1700 x 550 x 515 mm	--	39 Kw

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto



Mod. PPFC.IG-50

Marmita Cuadrada Fija

BPFC

50 Litros

Características

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



Para Cocinar

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

Tipos de elaboración

- Hervido

Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
BPFC.GD 50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	--

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
BPFC.IG 50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	--
BPFC.IE 50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	--	6 Kw

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

Marmita Cuadrada Basculante

BPB

50 Litros



Mod. BPB.IE-50



Para Cocinar

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


Tipos de elaboración

- Hervido



Características

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

Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
 BPB.GD 50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	0,1 Kw

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
 BPB.IG 50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	0,1 Kw
 BPB.IE 50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	--	6,1 Kw

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

Marmita Redonda Basculante PTBC



Mod. PTBC.IE-300

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

Características:

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



Para Cocinar

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

Tipos de elaboración

- Hervido
- Pasteurización
- Cocción a presión

Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
PTBC.GD-200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw
PTBC.GD-300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw
PTBC.GD-500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,4 Kw

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
PTBC.IG-200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw
PTBC.IG-300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	0,4 Kw
PTBC.IG-500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,4 Kw
PTBC.IE-200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	- -	24 + 0,4 Kw
PTBC.IE-300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	- -	36 + 0,4 Kw
PTBC.IE-500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	- -	48 + 0,4 Kw

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

Marmita Redonda Basculante PTBL

NIVEL CONSTANTE



Mod. PTBL.IG-300

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

Características:

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316 y laterales en AISI 304. Paneles laterales y tapa en acero inox AISI 304.
- Fácil de utilizar con pocos mandos simples e intuitivos.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra bio-soluble de alta densidad 96/128 Kg/mc que permite reducir notablemente la dispersión del calor.
- Tapa contrabalanceada regulable diseñada para evitar el goteo de la condensación en a cuba
- Sistema basculante automático de nivel constante con accionamiento hidráulico
- El empleo de materiales resistentes a la corrosión y espesores de hasta 40/10 en la estructura garantizan su solidez y resistencia en el tiempo
- El grifo de llenado orientable con agua caliente y fría, y la tapa equilibrada con sistema antigoteo y manilla atérmica, garantizan la máxima seguridad.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared. Valvula de seguridad calibrada a 0,5 bar.
- Tensión de alimentación: 400V-3N-50Hz



Para Cocinar

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

Tipos de elaboración

- Hervido

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
PTBL.IG-200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,75 Kw
PTBL.IG-300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	0,75 Kw
PTBL.IG-500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,75 Kw
PTBL.IE-200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw
PTBL.IE-300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw
PTBL.IE-500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

Marmita Redonda Basculante

PTBS

CON MEZCLADOR



Mod. PTBS.IG-300

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



MONITOR PLC
Permite personalizar y gestionar hasta 100 programas de cocción



Mod. PTBS.IG-300

Características

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



Para Cocinar

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

Tipos de elaboración

- Hervido
- Mezcla

Marmitas calentamiento **INDIRECTO**

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
PTBS.IG-200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	35 Kw	0,75 Kw
PTBS.IG-300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	35 Kw	0,75 Kw
PTBS.IG-500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	42 Kw	0,75 Kw
PTBS.IE-200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,75 Kw
PTBS.IE-300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,75 Kw
PTBS.IE-500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,75 Kw

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

Accesorios Marmitas

	Ref.	Modelo	PQF	PTF	PTFM	PTBC	PGN	PTBL	PTBS	
	E73900030	Cesta 1 segmento 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900040	Cesta 1 segmento 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900090	Cesta 2 segmentos 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900100	Cesta 2 segmentos 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900110	Cesta 2 segmentos 200 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900120	Cesta 2 segmentos 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900150	Cesta 4 segmentos 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900160	Cesta 4 segmentos 500 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
		Hervidor leche	✓	✓	--	--	--	--	--	
		Filtro café	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E71800020	Tubo flexible con ducha	✓	--	--	✓	✓	✓	✓	
	PS4000010	Prolongación chimenea 100	✓	--	--	--	--	--	--	
	PS4000020	Prolongación chimenea 150	✓	--	--	--	--	--	--	
	PS4000030	Prolongación chimenea 200	✓	--	--	--	--	--	--	
	PS4000040	Prolongación chimenea 300	✓	--	--	--	--	--	--	
	PS4000050	Prolongación chimenea 500	✓	--	--	--	--	--	--	
	PS4000060	Prolongación chimenea PGN IG-180	--	--	--	--	✓	--	--	
	PS4000070	Prolongación chimenea GD-IG 280	--	--	--	--	✓	--	--	
	PS4000080	Prolongación chimenea PGN IG-400	--	--	--	--	✓	--	--	
	E73900270	Recipiente couscous 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900280	Recipiente couscous 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900290	Recipiente couscous 200 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E73900300	Recipiente couscous 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	
	I02594	Grifo desagüe conexión a manguera 2" AISI 316	✓	✓	✓	--	✓	--	--	
	I02593		--	--	--	✓	--	✓	✓	
	I10027	Grifo desagüe 2"	--	--	--	✓	--	✓	✓	
	I02599	Valvula mariposa salida 2,5"	✓	✓	✓	--	✓	--	--	
	I02598	Valvula mariposa salida 2,5"	--	--	--	✓	--	✓	✓	

Accesorios Marmitas

	Ref.	Modelo	PQF	PTF	PTFM	PTBC	PGN	PTBL	PTBS	
	E71600015	Dispositivo automatico desagüe aire en camisa	✓	✓	✓	✓	✓	--	--	
	E71600010	Sistema desagüe condensa filtro	✓	✓	✓	✓	✓	--	--	
	E74600020	Agitador fijado sobre tapa	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E75600130	Tapa con doble pared 100..200	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E75600140	Tapa con doble pared 300..500	✓	✓	--	--	--	--	--	
	E71300020	Encendido piezo electrico automatico con bateria	✓	✓	--	--	✓	--	--	
	E71300010	Presostato de trabajo para versiones gas indirecto	✓	✓	--	✓	--	--	--	
	E72200690	Control electronico nivel agua camisa con sonda	✓	✓	✓	✓	✓	--	--	
	E79600041	Control electronico temperatura recipiente y tiempo con display y avisador sonoro, y salida rs485	✓	✓	--	✓	✓	✓	--	
	E79600060	Control electronico carga agua con display y sonda volumetrica	✓	✓	✓	✓	✓	✓	--	
	E79600020	Adquisicion parametros haccp, software para pc	✓	✓	✓	✓	✓	✓	--	
	E796000110	Monitor plc	--	--	--	--	--	✓	--	
	E74400030	Filtro vaciado 100-150	--	--	--	✓	--	✓	✓	
	E74400040	Filtro vaciado 200	--	--	--	✓	--	✓	✓	
	E74400050	Filtro vaciado 300	--	--	--	✓	--	✓	✓	
	E74400070	Filtro vaciado 500	--	--	--	✓	--	✓	✓	
	E52035260	Carro descarga sobre ruedas 160 litros	--	--	--	--	--	✓	✓	

Sartén Cuadrada Basculante BRQ



Mod. BRQ.G-150

Sartén basculante con recipiente paralelepípedo de acero AISI 304, que puede colocarse en la pared, individualmente o en batería. Está indicada para restaurantes y comedores de pequeñas y medianas dimensiones. **Para el uso en buques y barcos está previsto el anclaje en el suelo.** Bajo pedido se puede suministrar la versión con vuelco automático. Por la versatilidad de uso, las dimensiones, y los reducidos consumos es ideal para la preparación de productos alimentarios incluso en los pequeños talleres artesanales.

Características

- Sartén basculante para instalación mural.
- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 304, con acabado antiadherente.
- OPCIONAL fondo de la cuba COMPOUND.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica. Equipada con cremallera de acero cromado.
- Chasis de acero inoxidable AISI 304.
- Llenado de agua mediante grifo
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Mecanismo de inclinación manual.
- Mecanismo de inclinación automático bajo pedido.





Mod. BRQ.G-150



Mod. BRQ.G-80



Para Cocinar

- Sofritos
- Ragú
- Salsas
- Risotto
- Guisos
- Polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipos de elaboración

- Braseado

Sartenes calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
BRQ.G-080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw
BRQ.G-090/100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw
BRQ.G-120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	33 Kw	0,1 Kw
BRQ.G-150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	33 Kw	0,1 Kw
BRQ.E-080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	--	10 - 10,1 Kw
BRQ.E-090/100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	--	10 - 10,1 Kw
BRQ.E-120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	--	15 - 15,1 Kw
BRQ.E-150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	--	15 - 15,1 Kw

Sartenes calentamiento DIRECTO motorizadas

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
BRQ.GM-080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw
BRQ.GM-090/100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw
BRQ.GM-120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	33 Kw	0,1 Kw
BRQ.GM-150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	33 Kw	0,1 Kw
BRQ.GM-160/200	200 Litros	1600 x 900 x 850 mm	1520 x 570 x 253 mm	44 Kw	0,1 Kw
BRQ.EM-080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	--	10 - 10,1 Kw
BRQ.EM-090/100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	--	10 - 10,1 Kw
BRQ.EM-120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	--	15 - 15,1 Kw
BRQ.EM-150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	--	15 - 15,1 Kw
BRQ.EM-160/200	200 Litros	1600 x 900 x 850 mm	1520 x 570 x 253 mm	--	20,1 Kw

G: GAS Directo

E: Eléctrico Directo

GM: Gas Directo Motorizado

EM: Eléctrico Directo Motor.

Sartén Basculante Automática

BRC/BRCXL

De 120 a 400 Litros



Mod. BRCXL.ED-300

Características

- Cuba de cocción en acero inoxidable AISI 304, con fondo AISI 316.
- **BRC:** Fondo acero inox AISI 316, con espesor de hasta 12 mm. (9+3)
- **BRCXL:** Fondo acero inox AISI 316, con espesor de hasta 15 mm. (12+3)
- Cuba de cocción con acabado antiadherente con microesferas cerámicas.
- Opcional: Fondo de la cuba Compound.
- Entrada de agua en el tanque a través de grifo
- Patas de acero inoxidable con altura regulable.
- Tapa de acero inoxidable con resortes de equilibrio y maneta de acero inoxidable.
- Estructura portante en acero inoxidable
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Revestimiento exterior de acero inoxidable AISI 304 finamente satinado
- Inclinación automática con accionamiento hidráulico en el eje delantero y bloqueo automático en caso de fallo del sistema.



Mod. BRC.ED-200



Mod. BRC.ED-150

Sartén basculante automática con recipiente paralelepípedo de acero inox, que puede colocarse en la pared, individualmente o en batería. Está indicada para comedores de medianas dimensiones y centros de cocción; para el uso en buques y barcos está previsto el anclaje en el suelo. Por la versatilidad de uso, dimensiones y por los reducidos consumos es ideal para la preparación de productos alimentarios incluso en los talleres artesanales. Está equipado con control de microprocesador electrónico con regulación de la temperatura y del tiempo de cocción con display digital.



Para Cocinar

- Sofritos
- Ragú
- Salsas
- Risotto
- Guisos
- Polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipos de elaboración

- Braseado

Sartenes BRC calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
BRC.GD-120	130 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 230 mm	30 Kw	0,4 Kw
BRC.GD-150	150 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 255 mm	30 Kw	0,4 Kw
BRC.GD-160	165 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 230 mm	39 Kw	0,4 Kw
BRC.GD-200	210 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 255 mm	39 Kw	0,4 Kw
BRC.ED-120	130 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 230 mm	--	15,4 Kw
BRC.ED-150	150 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 255 mm	--	15,4 Kw
BRC.ED-160	165 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 230 mm	--	20,4 Kw
BRC.ED-200	210 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 255 mm	--	20,4 Kw

Sartenes BRCXL calentamiento DIRECTO

BRCXL.GD-300	300 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 335 mm	33 Kw	0,75 Kw
BRCXL.GD-400	400 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 445 mm	33 Kw	0,75 Kw
BRCXL.ED-300	300 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 335 mm	--	28,75 Kw
BRCXL.ED-400	400 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 445 mm	--	28,75 Kw

GD: GAS Directo

ED: Eléctrico Directo



Sartén Basculante

BRP

NIVEL
CONSTANTE

Mod. BRP.GD-200

SISTEMA DE MEZCLADO

- Mezclador de acero inox AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico
- Mezclador equipado de brazos radiales de acero inox
- Palas de Teflón cerámico
- Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto
- Excelente incluso para productos viscosos y que necesitan de un mezclado constante en la fase de cocción

Características

- Caba de cocción con fondo en acero inox AISI 316/L COMPOUND de 12+3 mm de espesor
- Paredes en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Basculante automático a nivel constante con accionamiento.
- Bloque hidráulico y automático en caso de avería.
- Gestión con PLC dedicado y monitor estándar.
- Sistema de mezcla con velocidad ajustable. Posibilidad de inversión automática.
- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inox.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.



Mod. BRP.GD-200



MONITOR PLC Permite personalizar y gestionar hasta 100 programas de cocción.



Carro de inclinación con ruedas

Equipo de nuevo diseño, que permite la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de la boca de descarga siempre constante desde el suelo. La automatización y la facilidad de configuración de los parámetros de cocción mejoran la calidad final del producto y reduce sensiblemente el uso de personal profesional en cocina. Controles electrónicos gestionados por medio de un monitor avanzado con PLC y pantalla táctil.



Para Cocinar

- Sofritos
- Ragú
- Salsas
- Risotto
- Guisos
- Polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipos de elaboración

- Hervir
- Braseado
- Mezcla

Sartenes calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
 BRP 150 GD	180 Litros	1675 x 1450 x 1145 mm	Ø 760 x 400 mm	28 Kw	0,75 Kw
 BRP 200 GD	290 Litros	1875 x 1650 x 1145 mm	Ø 960 x 400 mm	32 Kw	0,75 Kw
 BRP 300 GD	350 Litros	1975 x 1825 x 1145 mm	Ø 1060 x 400 mm	42 Kw	0,75 Kw
 BRP 150 ED	180 Litros	1675 x 1450 x 1145 mm	Ø 760 x 400 mm	--	23 Kw
 BRP 200 ED	290 Litros	1875 x 1650 x 1145 mm	Ø 960 x 400 mm	--	23 Kw
 BRP 300 ED	350 Litros	1975 x 1825 x 1145 mm	Ø 1060 x 400 mm	--	42 Kw

GD: GAS Directo

ED: Eléctrico Directo

Cocedores Automáticos

MCP

150-210 lts.
300-420 lts.



Mod. MCP 15.E

FUNCIONALIDAD

- Equipada de controles digitales con 3 display y 4 cifras que permiten configurar los valores de temperatura de 20°C a 110°C
- Posibilidad de configurar el tiempo de cocción entendido como tiempo de inmersión de la cesta con intervalo mínimo de 1 segundo
- Equipado de indicador acústico luminoso para la advertencia de final de ciclo de cocción
- Reintegro automático del nivel de agua en la cuba y equipado de sistema de desbordamiento para la descarga automática del almidón de cocción en suspensión
- Bloqueo de la cocción con reintegro de agua temporizado al final de la cocción
- Elevación del cesto automático al final de la cocción.

Características:

- Cuba totalmente de acero inox AISI 316 satinado - Cestas de acero inox AISI 316 satinado.
- Aislamiento térmico con fieltro de fibra de alta densidad 96/128 kg/mc dotado de una excelente estabilidad térmica.
- Tapa contrabalaceada de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro y valvula de seguridad a 0,5 bar para el control de la presión.
- Mezclador orientable con agua caliente y fría.
- Estructura en acero inox con espesor 20/10 montada en los pies de acero regulables de 150 mm. a 180 mm.
- Sistema basculante automático por medio de accionamiento eléctrico.
- Posibilidad de regulación de la posición de la cesta: primer goteo y descarga o descarga directa frontal.
- Tensión de alimentación 400V 3N 50Hz.



Mod. MCP 40.G

Máquina construida para usos en continuo. La conformación de la cesta, permite la cocción de diferentes tipos de alimentos, desde pasta, al arroz (grosor mínimo 1,5 mm), verduras y cocidos, etc. La precisión de los instrumento permite cocciones excelentes, con tratamiento delicado para cada tipo de alimento.



Para Cocinar

- Pasta
- Arroz
- Caldos
- Legumbres
- Verduras
- Carne
- Pescado
- Huevos

Tipos de elaboración

- Ebullición

Cocedores calentamiento DIRECTO · 150 - 210 lts.

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
MCP 15.G	135 Litros	900 x 900 x 900 mm	480 x 650 x 565 mm	24 Kw	0,1 Kw
MCP 20.G	210 Litros	1250 x 1000 x 900 mm	720 x 800 x 565 mm	39 Kw	0,1 Kw
MCP 15.E	135 Litros	900 x 900 x 900 mm	480 x 650 x 565 mm	--	13,7 Kw
MCP 20.E	210 Litros	1250 x 1000 x 900 mm	720 x 800 x 565 mm	--	25 Kw


Cocedores calentamiento DIRECTO · 300 - 240 lts.

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA
MCP 30.G	135 + 135 L.	1800 x 900 x 900 mm	2x (480 x 650 x 565 mm)	2 x 24 Kw	0,2 Kw
MCP 40.G	210 + 210 L.	2500 x 1000 x 900 mm	2x (720 x 800 x 565 mm)	2 x 39 Kw	0,2 Kw
MCP 30.E	135 + 135 L.	1800 x 900 x 900 mm	2x (480 x 650 x 565 mm)	--	2 x 13,7 Kw
MCP 40.E	210 + 210 L.	2500 x 1000 x 900 mm	2x (720 x 800 x 565 mm)	--	2 x 25 Kw


G: GAS Directo

E: Eléctrico Directo

Accesorios Sartenes

	Ref.	Modelo	BRQ	BRC	BRP	
	E71800020	Tubo flexible con ducha	--	✓	✓	
	I10027	Grifo desagüe 2"	✓	--	✓	
	I02593	Grifo desagüe conexión a manguera 2" AISI 316			✓	
	I02598	Valvula mariposa salida 2,5"	✓	--	✓	
	E79600020	Adquisicion parametros haccp, software para pc	--	✓	--	
	E74400030	Filtro vaciado 100-150	--	--	✓	
	E74400040	Filtro vaciado 200	--	--	✓	
	E74400050	Filtro vaciado 300	--	--	✓	
	E74400070	Filtro vaciado 500	--	--	✓	
	E52035260	Carro descarga sobre ruedas 160 litros	--	--	✓	
	E71800080	Sobre precio sarten 80 l. fondo en compound	✓	✓	--	
	E71800090	Sobre precio sarten 90 l. fondo en compound	✓	✓	--	
	E71801215	Sobre precio sarten 120/150 l. fondo en compound	✓	✓	--	
	E71801620	Sobre precio sarten 200 l. fondo en compound	✓	✓	--	

Accesorios Cocedores

	Ref.	Modelo	MCP	
	E52035260	Carro descarga sobre ruedas 160 litros	✓	



Condiciones de venta

Los precios de esta tarifa son de venta al público (P.V.P)

Portes

Todas las máquinas de esta tarifa se enviarán a PORTES PAGADOS, por la Agencia de transportes predeterminada por ROMAG SA, para otras agencias o transporte urgente se cargará en factura la diferencia.

Los envíos de máquinas cuyo importe neto sea inferior a 300 € se enviará a Portes Pagados repercutiendo en la factura una parte del importe del transporte, que hemos estimado en 7 €.

En maquinaria pesada no incluye grúa y/o transportes especiales.

Incidencias transporte

Toda anomalía o incidencia que ocurra en el transporte debe ser reclamada por el destinatario a la agencia correspondiente en el momento de la recepción (máximo en las 24 horas siguientes), y hacerlo constar en el albarán de entrega del transporte.

Recambios

Los repuestos y accesorios se suministrarán siempre al contado, en su defecto contra-reembolso. Portes a cargo del destinatario, (se envían a portes pagados cargando 10 € en factura).

Recambios en garantía

Los recambios pertenecientes a máquinas en garantía se enviarán a portes pagados durante los primeros tres meses, resto de los nueve meses en garantía se enviarán a portes debidos.

Embalaje

Incluido en el precio

Devolución de género

Sólo se aceptará previo acuerdo. Deberá estar en perfectas condiciones y con su embalaje original. Siempre libre de gastos y portes (por cuenta del comprador). Caso de recibir la devolución sin su embalaje original se cargará un 5% del valor de la máquina por este concepto.

Garantía

Un año para piezas defectuosas de fabricación. Quedan excluidas de esta garantía todas las piezas cuyo desperfecto sea ocasionado por una incorrecta utilización de la máquina, así como las piezas que se puedan desgastar por el mal uso cotidiano, como por ejemplo: juntas de puerta, recubrimientos barra soldadura, cestas de freidora, aceite envasadoras, etc. Las piezas defectuosas en garantía deberán ser remitidas a ROMAG,S.A. a Portes pagados.

Forma de pago

El pago se realizará al contado, salvo que al comprador le sea concedido crédito, en cuyo caso se efectuarán giros bancarios.

Al contado descuento adicional del 2% p.p.

I.V.A

Sobre el precio de cada aparato se cargará el I.V.A. vigente (21%)

Puesta en marcha

La puesta en marcha no está incluida en los precios. Si fuera realizada por nuestro S.A.T. su importe se cargará aparte.

El continuo desarrollo, obliga al fabricante a reservarse el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin previo aviso.



Panasonic



ROMAGSA
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

Av. del Mediterráneo, 2 · Polígono Industrial Pinetons · 08291 RIPOLLET (Barcelona)

Tel. 93 594 60 28 · Fax 93 580 16 11 · romagsa@romagsa.com

romagsa.com