

2025



Maaquichef

CATÁLOGO Y LISTA DE PRECIOS



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

4

CALOR Y COCCIÓN

5

FRÍO Y REFRIGERACIÓN

18

LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL

31

VITRINAS EXPOSITORAS

33

MAQUINARIA

38

MaquiChef

MaquiChef es una tienda online especializada en la venta de maquinaria para hostelería, ofreciendo soluciones integrales para bares, restaurantes, hoteles y todo tipo de negocios de alimentación en España.

Nuestro objetivo es facilitar a los profesionales del sector el acceso a equipos de alta calidad, funcionales y duraderos, con la comodidad de poder adquirirlos desde cualquier lugar del país.

En nuestro catálogo encontrarás una amplia variedad de productos organizados en categorías para que puedas encontrar fácilmente lo que necesitas:

- 🔥 Calor y Cocción: hornos, planchas, freidoras y más.
- ❄️ Frío y Refrigeración: neveras, congeladores y cámaras frigoríficas.
- 🍷 Lavavajillas Industriales: equipos potentes y eficientes para el lavado profesional.
- 🌀 Extracciones: campanas y sistemas de ventilación para cocinas.
- 🛠️ Acero Inoxidable: mobiliario resistente y adaptado a la hostelería.
- 🍰 Vitrinas Expositoras: para mostrar y conservar alimentos con estilo y seguridad.
- ⚙️ Maquinaria: soluciones versátiles para equipar cualquier cocina profesional.

En MaquiChef trabajamos cada día para ser el aliado de confianza de tu negocio hostelero, ofreciendo no solo productos, sino también la garantía de un servicio cercano, rápido y seguro.

- ✅ Envíos rápidos y seguros a toda España.
- 📞 Atención personalizada para resolver tus dudas.
- 🛡️ Productos con garantía y calidad profesional.
- 🚚 Trabajamos con las mejores marcas del sector hostelero.



🔥 Calor y Cocción: la base de toda cocina profesional

En hostelería, la rapidez y la eficiencia son clave. Por eso, contar con equipos de cocción fiables marca la diferencia en cada servicio. Desde hornos y planchas hasta freidoras y barbacoas, nuestra gama de maquinaria de calor está pensada para ofrecer rendimiento, durabilidad y seguridad, adaptándose tanto a pequeños negocios como a grandes cocinas industriales.

👉 Descubre aquí los equipos que te permitirán preparar tus recetas con la máxima calidad y optimizar tu trabajo en la cocina.

HORNO DE CONVECCIÓN EDENOX COMPACT PLUS 10 GN 1/1

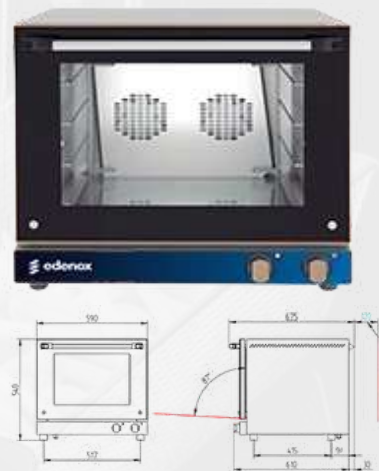
- Control SofTouch: manejo manual sencillo o uso de recetario editable y personalizable.
- Clima Control: regula automáticamente el clima en la cámara para obtener siempre el acabado perfecto.
- Lavado automático con 3 ciclos según el nivel de suciedad.
- Panel digital multifunción: recetario, cocción, regeneración, mantenimiento y fermentación.
- 3 modos de cocción: calor seco, vapor y mixto, con hasta 99 programas y 6 fases por programa.
- Ventilador regulable con 10 velocidades y bidireccionalidad para una cocción uniforme.
- Steam Control: control preciso de la humedad y extracción de vapor.
- Cocción ΔT y Sonda Multipunto: precisión en piezas grandes y control exacto del punto de cocción.
- Sonda para Sous-Vide: mantiene la integridad del vacío con máxima precisión a baja temperatura.
- Programación por fases: combina distintas temperaturas y humedades en un mismo ciclo.
- Multisteps y AllOnTime: permite cocinar varios alimentos con diferentes tiempos de cocción y finalizarlos todos al mismo tiempo.



6009,00€ IVA Incl.

HORNO PANADERIA HP-443

- Horno eléctrico de panadería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con prestaciones como las de hornos de grandes dimensiones.
- Incorpora aislamiento de alta densidad para reducir el consumo eléctrico, fiabilidad y durabilidad de los componentes y calidez en la utilización del producto. Así mismo el cristal de la puerta tiene un muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía y una manipulación segura.
- Todos los componentes han sido testeados para asegurar la calidad del producto, conexiones eléctricas de seguridad, juntas embutidas, puertas y bisagras reforzadas, etc.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Esquinas interiores redondeadas que permiten una excelente circulación del aire y una facilidad en la limpieza de la cámara.
- La distancia entre bandejas es de 80mm
- La regulación máxima en tiempo es de 0 a 60 minutos. Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- La temperatura máxima de trabajo es 250°C
- HP-443: Incluye 4 bandejas de aluminio perforadas.



745,00€ IVA Incl.

MICROONDAS 1800 W 34 LITROS

- Descubre el microondas industrial Edenox, diseñado especialmente para profesionales de la hostelería. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, este microondas combina durabilidad y elegancia. Su panel digital intuitivo y sus múltiples funciones de cocción te permiten preparar platos de manera rápida y eficiente, optimizando el trabajo diario en restaurantes, bares o cocinas industriales. Ideal para espacios donde la velocidad y la fiabilidad marcan la diferencia, dispone de un amplio interior (capacidad y dimensiones disponibles bajo consulta) y un acabado en color acero inoxidable que facilita su limpieza y mantenimiento. Haz que tu cocina destaque con un equipo robusto, moderno y eficiente.



1045,00€ IVA Incl.

HORNO COMPACTO COMBINADO DE CONVECCIÓN 6 GN 1/1

- Control electrónico SofTouch: manejo manual o con recetario editable y personalizable.
- Clima Control: ajusta automáticamente tiempo, temperatura y humedad para resultados perfectos.
- Lavado automático con 3 ciclos según el nivel de suciedad.
- Panel digital multifunción: cocción, regeneración, mantenimiento, fermentación y recetario.
- 3 modos de cocción: calor seco, vapor y mixto, con 99 programas y 6 fases cada uno.
- Ventilador bidireccional de 10 velocidades para uniformidad total, incluso en alimentos delicados.
- Steam Control: controla la humedad con máxima precisión.
- Cocción ΔT: asegura homogeneidad en piezas grandes.
- Sonda Multipunto: mide en 3 zonas del alimento para un punto de cocción exacto.
- Sonda Sous-Vide ultrafina (1,5 mm), ideal para cocción al vacío.
- Programación por fases: combina distintas temperaturas y humedades en un mismo ciclo.
- Multisteps: gestiona alimentos con diferentes tiempos de cocción.
- AllOnTime: permite que varios platos finalicen su cocción al mismo tiempo.



5310,00€ IVA Incl.

MICROONDAS 1000 W 25 LITROS MICRO-1025

- Control Soft-Touch fácil e intuitivo.
- Hasta 100 programas configurables (máx. 60 min cada uno).
- 5 niveles de potencia y hasta 3 etapas de cocción por programa.
- Funciones: Defrost, entrada manual de tiempo, programa múltiple X2.
- Pantalla LED y señal acústica de fin de ciclo.
- Potencia: 1500W absorbida / 1000W salida con magnetrón.
- Capacidad: 25 litros, compatible con platos de 305 mm.
- Interior visible con luz y puerta transparente de apertura fácil (90°).
- Base cerámica plana (sin plato giratorio).
- Construcción en acero inoxidable interior y exterior.
- Filtro extraíble para mantenimiento sencillo.



369,00€ IVA Incl.

MICROONDAS 2100 W 17 LITROS

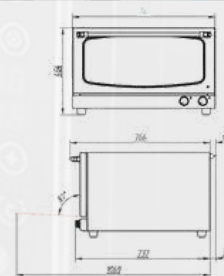
- Microondas MICRO-2117-D
- Microondas profesional de 2100 W.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales. Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60' para cada programa.
- 11 niveles de potencia. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo múltiple X2 y X3 dependiendo de la cantidad de alimento a cocinar.
- En la cocción por programas, cada programa puede tener 3 etapas de cocción.
- Opción "Defrost". USB para recetas.
- El microondas se puede remontar. Incorpora kit para superponer 2 microondas.
- Potencia absorbida de 2100 W con doble magnetrón. La luz interior LED que permite que la comida sea fácil de controlar sin abrir la puerta. Tensión 220/1/N
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio. Techo interior extraíble para facilitar operaciones de limpieza.
- La capacidad de 17 litros permite utilizar platos de 305 mm. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.



1191,40€ IVA Incl.

HORNO PANADERÍA HP-364

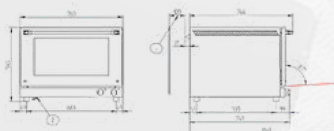
- Horno eléctrico de panadería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con prestaciones como las de hornos de grandes dimensiones.
- Incorpora aislamiento de alta densidad para reducir el consumo eléctrico, fiabilidad y durabilidad de los componentes y calidez en la utilización del producto. Así mismo el cristal de la puerta tiene un muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía y una manipulación segura.
- Todos los componentes han sido testeados para asegurar la calidad del producto, conexiones eléctricas de seguridad, juntas embutidas, puertas y bisagras reforzadas, etc.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Esquinas interiores redondeadas que permiten una excelente circulación del aire y una facilidad en la limpieza de la cámara.
- La distancia entre bandejas es de 80mm
- La regulación máxima en tiempo es de 0 a 60 minutos. Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- La temperatura máxima de trabajo es 250°C
- HP-364: Incluye 3 parillas



1240,00€ IVA Incl.

HORNO PANADERÍA HP-464 PLUS

- Eficiencia energética: aislamiento de alta densidad y cristal de baja transmisión térmica para menor consumo y mayor seguridad.
- Durabilidad: componentes testados, conexiones seguras, puertas y bisagras reforzadas.
- Construcción en acero inoxidable con esquinas interiores redondeadas para mejor circulación del aire y fácil limpieza.
- Capacidad: distancia entre bandejas de 80 mm, incluye 4 parrillas.
- Control de tiempo: 0-60 minutos + función en continuo.
- Temperatura máxima: 250 °C.



1620,00€ IVA Incl.

FREIDORA PROFESIONAL DE SOBREMESA

- Freidoras construidas en acero inoxidable.
- Regulación termostática de la temperatura de 50° a 190 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Las resistencias junto con el panel son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza del tanque y operaciones de mantenimiento.
- Termostato de seguridad con rearme manual. LED indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anticálórico (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Filtro recoge residuos extraíble en el interior del tanque para evitar mezcla de sabores y recalentamiento de residuos.
- El tanque es embutido para facilitar su limpieza.
- En los modelos de 4 litros este tanque es extraíble.
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.
- Los modelos de 8 y 10 litros incorporan grifo de descarga para el vaciado del aceite y contactor.
- Conector schuko incorporado de serie.



125,00€ IVA Incl.

FREIDORA PROFESIONAL DE SOBREMESA TF-5-D E

- Freidoras construidas en acero inoxidable.
- Regulación termostática de la temperatura de 50° a 190 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Las resistencias junto con el panel son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza del tanque y operaciones de mantenimiento.
- Termostato de seguridad con rearme manual. LED indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anticálórico (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Filtro recoge residuos extraíble en el interior del tanque para evitar mezcla de sabores y recalentamiento de residuos.
- El tanque es embutido para facilitar su limpieza.
- En los modelos de 4 litros este tanque es extraíble.
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.
- Los modelos de 8 y 10 litros incorporan grifo de descarga para el vaciado del aceite y contactor.
- Conector schuko incorporado de serie.



215,00€ IVA Incl.

FREIDORA PROFESIONAL DE SOBREMESA TF-82-D E

- Regulación termostática de 50° a 190 °C + termostato de seguridad con rearme manual.
- Resistencias y panel extraíbles para facilitar limpieza y mantenimiento.
- Indicadores: LED de funcionamiento y nivel máximo-mínimo de aceite.
- Cestas reforzadas con mango ergonómico y gancho para escurrido.
- Filtro recoge-residuos extraíble que evita mezcla de sabores.
- Tanque embutido para limpieza sencilla (extraíble en modelos de 4 L).
- Modelos de 8 y 10 L: grifo de descarga de aceite y contactor.
- Conector Schuko de serie.



360,00€ IVA Incl.



FREIDORA PROFESIONAL DE SOBREMESA

- Termostato regulable 50°-190 °C + seguridad con rearme manual.
- Resistencias y panel extraíbles para mantenimiento sencillo.
- Indicador LED de funcionamiento y nivel de aceite.
- Cesta reforzada con mango ergonómico y gancho de escurrido.
- Filtro recoge-residuos extraíble que evita mezcla de sabores.
- Tanque embutido (extraíble en modelos de 4 L).
- Modelos 8 y 10 L: grifo de descarga de aceite y contactor.
- Conector Schuko de serie.



235,00€ IVA Incl.

FREIDORA PROFESIONAL DE SOBREMESA TF-10-D E

- Freidoras construidas en acero inoxidable.
- Regulación termostática de la temperatura de 50° a 190 °C, incluyendo termostato de seguridad.
- Las resistencias junto con el panel son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza del tanque y operaciones de mantenimiento.
- Termostato de seguridad con rearme manual. LED indicador del funcionamiento de la resistencia.
- Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anticorrosivo (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Filtro recoge residuos extraíble en el interior del tanque para evitar mezcla de sabores y recalentamiento de residuos.
- El tanque es embutido para facilitar su limpieza.
- En los modelos de 4 litros este tanque es extraíble.
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.
- Los modelos de 8 y 10 litros incorporan grifo de descarga para el vaciado del aceite y contactor.
- Conector schuko incorporado de serie.



410,00€ IVA Incl.

FREIDORA INDUCCIÓN TF-82-I

- Tecnología de inducción: control preciso y constante de la temperatura.
- Máxima seguridad: triple protección contra sobrecalentamiento y chasis antiquemaduras.
- Cuba embutida sin pliegues, fácil de limpiar y sin resistencias internas.
- Control digital con sensor de alta precisión y rápida recuperación de temperatura.
- Diseño avanzado: grifo de vaciado seguro, filtro de aire accesible y base antideslizante.
- Cesta con sistema de escurrido.
- Capacidad: 8 L por cuba.
- Temperatura: 60-190 °C.
- Temporizador: 0-120 min.
- Modelo doble TF-82-D-I: control independiente para freír distintos alimentos a la vez, con mayor eficiencia y flexibilidad.
-



385,00€ IVA Incl.

FREIDORA INDUCCIÓN TF-82-D-I

- Tecnología de inducción: temperatura constante y óptimos resultados.
- Máxima seguridad: elementos eléctricos separados del aceite + triple protección contra sobrecalentamiento.
- Cuba embutida sin resistencias internas: higiene y limpieza sencilla.
- Control digital con sensor preciso y rápida recuperación de temperatura.
- Diseño avanzado: grifo de vaciado seguro, filtro de aire accesible y base antideslizante.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrido.
- Capacidad: 8 L.
- Temperatura: 60-190 °C.
- Temporizador: 0-120 min.
- Modelo doble con control independiente: permite freír distintos alimentos a la vez con máxima eficiencia.



745,00€ IVA Incl.

TOSTADORA ELÉCTRICA TOST-2

- Construcción en acero inoxidable brillante.
- Bandeja recoge-migas extraíble para fácil limpieza y evitar olores.
- Parrillas extraíbles (350 x 240 mm) con guías de sujeción.
- Resistencias de cuarzo en 3 niveles, protegidas por parrillas.
- Temporizador de 15 min y control de resistencias en 1 o 2 niveles.
- Interruptor con indicador luminoso de encendido/apagado.
- Potencia: 3.500 W.
- Tensión: 220V / 50-60 Hz.
- Distancia entre parrillas: 120 mm.



250,00€ IVA Incl.

VITROCERÁMICA PV-3235

- Descubre la excelencia culinaria con nuestra cocina de inducción eléctrica profesional. Fabricada con una elegante superficie de vidrio templado y acero inoxidable de alta resistencia, esta cocina garantiza durabilidad y un aspecto moderno en cualquier espacio. Su avanzada tecnología de calentamiento rápido te permite preparar tus platillos en tiempo récord, optimizando la eficiencia en cocinas de restaurantes, hoteles u otros entornos exigentes. Disponible en color negro y acero, con un tamaño compacto ideal para adaptarse fácilmente a diferentes áreas de trabajo. ¡Aporta innovación, seguridad y potencia a tu cocina profesional con este electrodoméstico de primera calidad!



740,00€ IVA Incl.

PLACA VITROCERÁMICA PV-3560

- Placas de cocción eléctricas con cristal vitrocerámico de alta resistencia y elevada transmisión de calor.
- Máxima eficacia gracias al rápido ascenso de la temperatura.
- Cristal vitrocerámico de espesor 4 mm.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Control de la temperatura mediante regulador de energía con 6 posiciones de trabajo.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento de la superficie.
- Espátula de acero inoxidable para la limpieza de la superficie incluida.



1220,00€ IVA Incl.

INDUCCIÓN DE SOBREMESA DE ALTA POTENCIA ISM-25

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 y cristal cerámico suizo.
- Control sencillo: pulsador ON/OFF, mando rotatorio con posiciones fijas y selector mantener/calentar.
- Indicadores luminosos o display según modelo.
- Modelos Wok: incluyen recipiente adaptable a la superficie cóncava.
- Seguridad avanzada:
- Doble encendido de seguridad.
- Desconexión automática por sobretiempo o falta de recipiente compatible (con aviso sonoro).
- Detector de material y de objetos pequeños (<5 cm).
- Protección contra sobrecalentamiento.
- Filtros de ventilación extraíbles para fácil limpieza.
- Tensión: 230V / 50-60 Hz.



770,00€ IVA Incl.

INDUCCIÓN DE SOBREMESA DE ALTA POTENCIA ISM-35

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 y cristal cerámico suizo.
- Control sencillo: pulsador ON/OFF, mando rotatorio con posiciones fijas y selector mantener/calentar.
- Indicadores luminosos o display según modelo.
- Modelos Wok: incluyen recipiente adaptable a la superficie cóncava.
- Seguridad avanzada:
- Doble encendido de seguridad.
- Detector de sobretiempo y apagado automático tras 1 min sin recipiente (con aviso sonoro).
- Detector de material compatible y de objetos pequeños (<5 cm).
- Protección contra sobrecalentamiento.
- Filtros de ventilación extraíbles para limpieza sencilla.
- Tensión: 230V / 50-60 Hz.



1470,00€ IVA Incl.

INDUCCIÓN DE SOBREMESA DE ALTA POTENCIA ISM-35 E

- Placa de inducción en versión sobremesa. Es ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cocciones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- Es muy cómoda, con una superficie de cocción de hasta 35 cm ideal para sartenes profesionales, base reforzada en acero inoxidable, patas de soporte que dan seguridad y estabilidad a la cocción y con todas las comodidades de una cocción de inducción como son su limpieza y su seguridad.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital. 10 niveles de control de temperatura. Timer de 0 a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento. Filtro para prevenir entrada de aire grasiento en los componentes. Ventiladores para la refrigeración de los componentes de alta velocidad y eficiencia.
- Rango de temperatura 60-240°C.
- Con selector de funciones mantener / calentar. Apagado automático.
-



325,00€ IVA Incl.

INDUCCIÓN DE SOBREMESA DE ALTA POTENCIA ISM-35-D E

- Placa de inducción en versión sobremesa. Es ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cocciones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- Es muy cómoda, con una superficie de cocción de hasta 35 cm ideal para sartenes profesionales, base reforzada en acero inoxidable, patas de soporte que dan seguridad y estabilidad a la cocción y con todas las comodidades de una cocción de inducción como son su limpieza y su seguridad.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital. 10 niveles de control de temperatura. Timer de 0 a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento. Filtro para prevenir entrada de aire grasiento en los componentes. Ventiladores para la refrigeración de los componentes de alta velocidad y eficiencia.
- Rango de temperatura 60-240°C.
- Con selector de funciones mantener / calentar. Apagado automático.
- El modelo ISM-35-D E es una placa de inducción doble de 3500 W, diseñada para espacios reducidos. Ofrece máxima flexibilidad al permitirte cocinar varios platos a diferentes temperaturas simultáneamente. Además, su superficie única de cocción facilita la limpieza y mejora la eficiencia energética.
- ISM-35 E: Tensión (V): 230/1/N – 50/60 Hz.
- ISM-35-D E: Tensión (V): 230/1/N – 50/60 Hz.
- ISM-50 E: Tensión (V): 380/3/N – 50/60 Hz. No incluye clavija de enchufe.



235,00€ IVA Incl.

INDUCCIÓN DE SOBREMESA DE ALTA POTENCIA ISM-50 E

- Descubre el poder y la eficiencia de nuestra cocina de inducción profesional, diseñada especialmente para restaurantes y cocinas modernas que exigen rapidez y máximo control. Su avanzada tecnología de calentamiento uniforme permite preparar tus platillos favoritos en menos tiempo, mientras que su preciso sistema de control de temperatura garantiza resultados perfectos en cada ocasión. Su elegante diseño está disponible en acero inoxidable, fácil de limpiar y resistente a manchas, integrándose a la perfección en cualquier espacio culinario. Disponible en tamaño compacto (60 cm) y de gran capacidad (90 cm) para adaptarse a tus necesidades.



495,00€ IVA Incl.

PLANCHA PLC6100

- Serie: 100
- Descripción: Plancha 600 gas
- Medidas: 600x470x230 mm.
- Peso: 24 kg
- Potencia: 8 kW
- Kcal/h.: 6.880



413,00€ IVA Incl.

PLANCHA PLC8100

- Serie: 100
- Descripción: Plancha 800 gas
- Medidas: 800x470x230 mm.
- Peso: 30 kg
- Potencia: 9,6 kW
- Kcal/h.: 7.256



453,00€ IVA Incl.

FOGONES FG2ECON

- Serie: 100
- Descripción: Fogón 2
- Medidas: 634x427x181 mm.
- Peso: 9 Kg.
- Potencia: 3,3 + 3,3 KW
- Kcal/h.: 5.676



695,00€ IVA Incl.

PAELLERO PLL2100S

- Serie: 100
- Descripción: Paellero 2 fuegos serie 100
- Medidas: 560x630x235 mm.
- Peso: 11 kg.
- Potencia: 16 kW
- kcal/h: 13.760



613,00€ IVA Incl.

BARBACOA B600

- Serie: 500
- Descripción: Barbacoa 600.
- Medidas: 600x500x280 mm.
- Peso: 20 Kg.
- Potencia: 13,01 KW
- kcal/h: 11.189



780,00€ IVA Incl.

COCINAS C2F600S

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de sobremesa 600 2 fuegos
- Quemador: 8,5 + 6,8 KW.
- Medidas: 800x600x345 mm.
- Peso: 35 Kg.
- Potencia: 15,3 KW
- kcal/h: 13.158



1107,00€ IVA Incl.

COCINA C3F600S

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de sobremesa 600 3 fuegos
- Quemador: 6,8 + 8,5 + 6,8 KW.
- Medidas: 1200x600x345 mm.
- Peso: 49 Kg.
- Potencia: 22,1 KW
- kcal/h: 19.006



1500,00€ IVA Incl.

COCINA C2F600E

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de estante 600 2 fuegos
- Quemador: 8,5 + 6,8 KW.
- Medidas: 800x600x880 mm.
- Peso: 57 Kg.
- Potencia: 15,3 KW
- kcal/h: 13.158



1460,00€ IVA Incl.

COCINA C3F600E

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de estante 600 3 fuegos
- Quemador: 6,8 + 8,5 + 6,8 KW.
- Medidas: 1200x600x880 mm.
- Peso: 78 Kg.
- Potencia: 22,1 KW
- kcal/h: 19.006



1975,00€ IVA Incl.

COCINA CON HORNO C2F600H

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de estante 600 3 fuegos
- Quemador: 6,8 + 8,5 + 6,8 KW.
- Medidas: 1200x600x880 mm.
- Peso: 78 Kg.
- Potencia: 22,1 KW
- kcal/h: 19.006



2300,00€ IVA Incl.

COCINA CON HORNO C3F600H

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de horno 600 3 fuegos
- Horno: 5,8KW.
- Quemador: 6,8 + 8,5 + 6,8 KW.
- Medidas: 1200x600x880 mm.
- Peso: 102 Kg.
- Potencia: 27,9 KW
- kcal/h: 23.994



2999,00€ IVA Incl.

COCINA DE SOBREMESA CB2F600S

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de sobremesa 600 basic 2 fuegos
- Quemador: 5,5 + 5,5 KW.
- Medidas: 400x600x335 mm.
- Peso: 21 Kg.
- Potencia: 11 KW
- kcal/h: 9.460



770,00€ IVA Incl.

COCINA DE SOBREMESA CB4F600S

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de sobremesa 600 basic 4 fuegos
- Quemador: 5,5 + 5,5 + 5,5 + 5,5 KW.
- Medidas: 800x600x335 mm.
- Peso: 35 Kg.
- Potencia: 22 KW
- kcal/h: 18.920



990,00€ IVA Incl.

COCINA ESTANTE CB2F600E

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de estante 600 basic 2 fuegos
- Quemador: 5,5 + 5,5 KW.
- Medidas: 400x600x880 mm.
- Peso: 37 Kg.
- Potencia: 11 KW
- kcal/h: 9.460



890,00€ IVA Incl.

COCINA ESTANTE CB4F600E

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de estante 600 basic 4 fuegos
- Quemador: 5,5 + 5,5 + 5,5 + 5,5 KW.
- Medidas: 800x600x880 mm.
- Peso: 57 Kg.
- Potencia: 22 KW
- kcal/h: 18.920



1260,00€ IVA Incl.

COCINA ESTANTE CB6F600E

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de estante 600 basic 6 fuegos
- Quemador: 5,5 + 5,5 + 5,5 + 5,5 + 5,5 + 5,5 KW.
- Medidas: 1200x600x880 mm.
- Peso: 78 Kg.
- Potencia: 33 KW
- kcal/h: 28.380



1840,00€ IVA Incl.

COCINA CON HORNO CB4F600H

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de horno 600 4 fuegos
- Horno: 5,8KW.
- Quemador: 5,5 + 5,5 + 5,5 + 5,5 KW.
- Medidas: 800x600x880 mm.
- Peso: 79 Kg.
- Potencia: 27,8 KW
- kcal/h: 23.908



2100,00€ IVA Incl.

COCINA CON HORNO CB6F600H

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de horno 600 6 fuegos
- Horno: 5,8KW.
- Quemador: 5,5 + 5,5 + 5,5 + 5,5 + 5,5 + 5,5 KW.
- Medidas: 1200x600x880 mm.
- Peso: 103 Kg.
- Potencia: 38,8 KW
- kcal/h: 33.368



2935,00€ IVA Incl.

COCINA CON HORNO CB4F600HE

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de horno eléctrico 600 4 fuegos
- Horno: 3,5KW.
- Quemador: 5,5 + 5,5 + 5,5 + 5,5 KW.
- Medidas: 800x600x880 mm.
- Peso: 79 Kg.
- Potencia: 22 KW + 3,5 KW/380 V 3 + N
- kcal/h: 18.920



2209,00€ IVA Incl.

COCINA CON HORNO CB6F600HE

- Serie: 600
- Descripción: Cocina de horno eléctrico 600 6 fuegos
- Horno: 3,5KW.
- Quemador: 5,5 + 5,5 + 5,5 + 5,5 + 5,5 + 5,5 KW.
- Medidas: 1200x600x880 mm.
- Peso: 10 Kg.
- Potencia: 33 KW + 3,5 KW/380 V 3 + N
- kcal/h: 28.380



3050,00€ IVA Incl.

FRY-TOP RECTIFICADO FT6008S

- Serie: 600
- Descripción: Fry-Top de sobremesa rectificadado serie 800
- Medidas: 800x600x410 mm.
- Peso: 68 Kg.
- Potencia: 12,5 KW
- kcal/h: 10.750



1485,00€ IVA Incl.

FRY-TOP CROMO FT6008SCR

- Serie: 600
- Descripción: Fry-Top de sobremesa cromo serie 800
- Medidas: 800x600x410 mm.
- Peso: 68 Kg.
- Potencia: 12,5 KW
- kcal/h: 10.750



1980,00€ IVA Incl.

La cocina profesional es un espacio donde cada segundo cuenta y cada detalle marca la diferencia. Por eso, en nuestra sección de Calor y Cocción hemos reunido una selección de maquinaria diseñada para ofrecer máxima eficiencia, seguridad y durabilidad en tu negocio.

Desde hornos de última generación hasta freidoras, tostadoras o placas de inducción, cada equipo ha sido fabricado con materiales de alta calidad y tecnologías avanzadas que garantizan un rendimiento óptimo y constante. Gracias a estas soluciones podrás trabajar con mayor rapidez, mantener la precisión en cada preparación y reducir los costes energéticos sin renunciar a la calidad final del producto.

Ya sea que gestiones un bar, restaurante, panadería, pastelería o cualquier establecimiento de hostelería, encontrarás en esta gama de maquinaria la herramienta adecuada para cada necesidad: flexibilidad, potencia, facilidad de limpieza y seguridad en cada uso.

Nuestro objetivo es ayudarte a equipar tu cocina con productos fiables que te permitan centrarte en lo más importante: sorprender a tus clientes con elaboraciones perfectas y un servicio de primera.

👉 Confía en la tecnología profesional de Calor y Cocción y lleva tu cocina a otro nivel.

❄️ Frío y Refrigeración: la clave para conservar la frescura.

En hostelería, la calidad de los alimentos depende en gran parte de una buena conservación. Nuestra gama de equipos de frío y refrigeración está diseñada para garantizar la seguridad alimentaria, la eficiencia energética y la durabilidad, adaptándose a las necesidades de todo tipo de negocios.

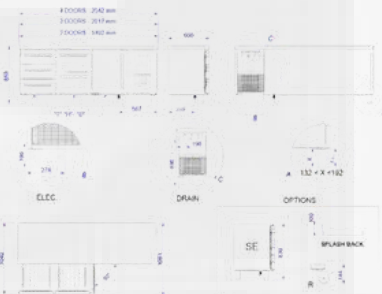
Ofrecemos soluciones que van desde vitrinas expositoras y armarios refrigerados, hasta mesas frías, cámaras y enfriadores rápidos, siempre con materiales de primera calidad y un diseño pensado para facilitar el trabajo diario en la cocina profesional.

Con un control preciso de la temperatura y sistemas de bajo consumo, estos equipos no solo ayudan a mantener los productos frescos por más tiempo, sino que también optimizan los recursos y aseguran un servicio continuo y fiable.

👉 Descubre nuestra selección de maquinaria de frío y refrigeración y equipa tu negocio con la confianza de una tecnología que cuida lo que más importa: la frescura y seguridad de tus alimentos.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA MPS-150 HC

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 18/10 (interior, exterior, puertas y encimera).
- Encimera con canto curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Interior higiénico con uniones curvas y contrapuertas embutidas para mayor aislamiento.
- Puertas con retorno automático, fijación de apertura y burlete reemplazable.
- Estantes regulables, desmontables y plastificados.
- Pies regulables en altura y desagüe interior.
- Control electrónico de gran formato con gestión de desescarche e iluminación.
- Unidad condensadora ventilada, refrigerante ecológico R-290 y evaporador anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 + 2 juegos de guías por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Opciones bajo pedido: puertas de cristal, sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



1680,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA MPS-200 HC

- Encimera con canto curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Interior con uniones curvas y contrapuertas embutidas para mejor aislamiento.
- Puertas con retorno automático, fijación de apertura y burlete reemplazable.
- Estantes de varilla plastificada, desmontables y regulables en altura.
- Pies regulables en acero inoxidable y desagüe interior.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico de gran formato con desescarche automático e iluminación.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (a 30 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Opciones bajo pedido: puertas de cristal, sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



2005,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA MPS-250 HC

- Clasificación energética: D (Índice 74,580).
- Consumo eléctrico: 5,26 kWh/24h - 1918,8 kWh/año.
- Volumen neto: 307 L.
- Clase climática: 4.
- Puertas: 4.
- Potencia eléctrica: 0,332 kW.
- Dimensiones: 2542 x 600 x 850 mm.



2380,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA PUERTA DE CRISTAL MPS-150 HC PC

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior con uniones curvas y contrapuertas embutidas para mayor aislamiento.
- Puertas con retorno automático, fijación de apertura y burlete reemplazable.
- Estantes de varillas plastificadas, desmontables y regulables en altura.
- Pies regulables en acero inoxidable y desagüe interior.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con desescarche automático e interruptor luminoso.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (hasta 38 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: puertas de cristal, sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



1965,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA PUERTA DE CRISTAL MPS-200 HC PC

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior con uniones curvas para limpieza sencilla.
- Puertas con retorno automático, fijación de apertura y burlete fácilmente reemplazable.
- Contrapuertas embutidas para mayor aislamiento y robustez.
- Estantes de varilla plastificada, desmontables y regulables en altura.
- Pies regulables en acero inoxidable y desagüe interior.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con desescarche automático e interruptor luminoso.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (hasta 38 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: puertas de cristal, sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



2415,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA PUERTA DE CRISTAL MPS-250 HC PC

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior con uniones curvas y contrapuertas embutidas para mejor aislamiento.
- Puertas con retorno automático, fijación de apertura y burlete reemplazable.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables y desagüe interior.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con desescarche automático e interruptor luminoso.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (hasta 38 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: puertas de cristal, sin encimera o grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



2925,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA CON FREGADERO MPSF-150 HC

- Clasificación energética: C (Índice 46,690).
- Consumo eléctrico: 2,79 kWh/24h - 1018,35 kWh/año.
- Volumen neto: 153 L.
- Clase climática: 4.
- Puertas: 2.
- Potencia eléctrica: 0,249 kW.
- Dimensiones: 1492 x 600 x 850 mm.



2155,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA PUERTA DE CRISTAL MPS-200 HC PC

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior con uniones curvas para limpieza sencilla.
- Puertas con retorno automático, fijación de apertura y burlete fácilmente reemplazable.
- Contrapuertas embutidas para mayor aislamiento y robustez.
- Estantes de varilla plastificada, desmontables y regulables en altura.
- Pies regulables en acero inoxidable y desagüe interior.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con desescarche automático e interruptor luminoso.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (hasta 38 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: puertas de cristal, sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



2415,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA PUERTA DE CRISTAL MPS-250 HC PC

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior con uniones curvas y contrapuertas embutidas para mejor aislamiento.
- Puertas con retorno automático, fijación de apertura y burlete reemplazable.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables y desagüe interior.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con desescarche automático e interruptor luminoso.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (hasta 38 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: puertas de cristal, sin encimera o grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



2925,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA CON FREGADERO MPSF-150 HC

- Clasificación energética: C (Índice 46,690).
- Consumo eléctrico: 2,79 kWh/24h - 1018,35 kWh/año.
- Volumen neto: 153 L.
- Clase climática: 4.
- Puertas: 2.
- Potencia eléctrica: 0,249 kW.
- Dimensiones: 1492 x 600 x 850 mm.



2155,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA CON FREGADERO MPSF-200 HC

- Clasificación energética: C (Índice 46,920).
- Consumo eléctrico: 3,06 kWh/24h – 1118,7 kWh/año.
- Volumen neto: 231 L.
- Clase climática: 4.
- Puertas: 3.
- Potencia eléctrica: 0,249 kW.
- Dimensiones: 2017 x 600 x 850 mm.



2470,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA CON FREGADERO MPSF-250

- Clasificación energética: D (Índice 74,580).
- Consumo eléctrico: 5,26 kWh/24h – 1918,8 kWh/año.
- Volumen neto: 307 L.
- Clase climática: 4.
- Puertas: 4.
- Potencia eléctrica: 0,332 kW.
- Dimensiones: 2542 x 600 x 850 mm.



2860,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA CON CAJONES MPS-150 HC HD

- Dimensiones: 1492 x 600 x 850 mm.
- Número de cajones: 1.
- Clasificación energética: C.
- Consumo anual eléctrico: 1018,28 kWh.
- Capacidad: 250 L.
- Potencia eléctrica: 0,250 kW.



2050,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA CON CAJONES MPS-150 HC HH

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior con uniones curvas para limpieza sencilla.
- Puertas con retorno automático y burlete fácilmente sustituible.
- Cajones en acero inoxidable con fondo perforado y guías telescópicas de apertura total.
- Configuración: 1 puerta + 2 cajones.
- Estantes desmontables de varilla plastificada, regulables en altura.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital de gran formato con desescarche automático e iluminación.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N – 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



2420,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA CON CAJONES MPS-200 HC HDD

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior con uniones curvas para fácil limpieza.
- Puertas con retorno automático y burlete sustituible.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías telescópicas de apertura total.
- Configuración: 1 puerta + 2 cajones.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables en altura.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con desescarche automático, iluminación e interruptor luminoso.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



2380,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA CON CAJONES MPS-200 HC HDD

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior higiénico con uniones curvas y contrapuertas embutidas.
- Puertas con retorno automático y burlete sustituible.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías telescópicas de apertura total.
- Configuración: 1 puerta + 2 cajones.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables en altura.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con desescarche automático, iluminación e interruptor luminoso.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



2735,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA CON CAJONES MPS-200 HC HDD

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior con uniones curvas y contrapuertas embutidas para mejor aislamiento.
- Puertas con retorno automático y burlete reemplazable.
- Cajones inox con fondo perforado y guías telescópicas de apertura completa.
- Configuración: 1 puerta + 2 cajones.
- Estantes de varilla plastificada, desmontables y regulables.
- Unidad condensadora ventilada, con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital de gran formato con iluminación y desescarche automático.
- Interruptor luminoso de marcha/paro.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



3090,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA CON CAJONES MPS-250 HC HDDD

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior higiénico con uniones curvas y contrapuestas embutidas para mejor aislamiento.
- Puertas con retorno automático y burlete sustituible.
- Cajones inox con fondo perforado y guías telescópicas de apertura total.
- Configuración: 1 puerta + 2 cajones.
- Estantes de varilla plastificada, desmontables y regulables en altura.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con desescarche automático, iluminación e interruptor luminoso.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N – 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



2735,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA MPS-250 HC HHDD

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior con uniones curvas y contrapuestas embutidas para mayor aislamiento.
- Puertas con retorno automático y burlete sustituible.
- Cajones inox con fondo perforado y guías telescópicas de apertura total.
- Configuración: 1 puerta + 2 cajones.
- Estantes de varilla plastificada, desmontables y regulables.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital de gran formato con iluminación y desescarche automático.
- Interruptor luminoso de marcha/paro.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N – 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



3095,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA CON CAJONES MPS-250 HC HHDD

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior con uniones curvas para limpieza fácil y contrapuestas embutidas para mejor aislamiento.
- Puertas con retorno automático y burlete reemplazable.
- Cajones inox con fondo perforado y guías telescópicas de apertura total.
- Configuración: 1 puerta + 2 cajones.
- Estantes de varilla plastificada, desmontables y regulables.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con desescarche automático e iluminación.
- Interruptor luminoso de marcha/paro.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N – 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



3455,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA CON CAJONES MPS-250 HC HHHH

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior con uniones curvas y contrapuestas embutidas para mejor aislamiento.
- Puertas con retorno automático y burlete sustituible.
- Cajones inox con fondo perforado y guías telescópicas de apertura completa.
- Configuración: 1 puerta + 2 cajones.
- Estantes desmontables de varilla plastificada y regulables en altura.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital de gran formato con iluminación y desescarche automático.
- Interruptor luminoso de marcha/paro.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



3800,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA CON CAJONES MPS-250 HC HHHH

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior con uniones curvas para limpieza fácil y contrapuestas embutidas para mejor aislamiento.
- Puertas con retorno automático y burlete reemplazable.
- Cajones inox con fondo perforado y guías telescópicas de apertura total.
- Configuración: 1 puerta + 2 cajones.
- Estantes de varilla plastificada, desmontables y regulables.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con desescarche automático e iluminación.
- Interruptor luminoso de marcha/paro.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Opciones bajo pedido: sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



3455,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA FRENTE MOSTRADOR FMPS-150 HC

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Interior con uniones curvas para higiene fácil.
- Puertas opacas con retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuestas en aluminio anticorrosivo.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables en altura.
- Pies regulables en acero inoxidable y desagüe interior.
- Unidad condensadora ventilada y evaporación automática del agua de desescarche.
- Control electrónico digital con desescarche automático.
- Cajón neutro auxiliar (opcional cajón tolva bajo pedido).
- Dotación: 2 parrillas por puerta.



1900,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA FRENTE MOSTRADOR FMPS-200 HC

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables en altura.
- Contrapuertas en aluminio anticorrosivo y desagüe interior.
- Pies regulables en acero inoxidable.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Control electrónico digital con iluminación y desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Cajón neutro auxiliar integrado (opcional cajón tolva bajo pedido).
- Dotación: 2 parrillas por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Opciones bajo pedido: puertas de cristal, sin encimera o grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



2290,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 FREGIRERADA FRENTE MOSTRADOR FMPS-250 HC

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables en altura.
- Contrapuertas en aluminio anticorrosivo y desagüe interior.
- Pies regulables en acero inoxidable.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Control electrónico digital de gran formato con iluminación y desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Cajón neutro auxiliar incorporado (opcional cajón tolva bajo pedido).
- Dotación: 2 parrillas por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Opciones bajo pedido: puertas de cristal, sin encimera o grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



2670,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA FRENTE MOSTRADOR CON PUERTA DE CRISTAL FMPS-150 HC PC

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables en altura.
- Contrapuertas en aluminio anticorrosivo, desagüe interior y pies inox regulables.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Control electrónico digital con iluminación y desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Cajón neutro auxiliar integrado (opcional cajón tolva bajo pedido).
- Dotación: 2 parrillas por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Opciones bajo pedido: sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.
- Modelos con puertas de cristal (-PC): doble acristalamiento, cerradura de serie y doble iluminación interior en acabado negro.
- Modelos en color negro Skinplate: mayor resistencia a rayaduras y corrosión, fácil limpieza.



2195,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA FRENTE MOSTRADOR CON PUERTA DE CRISTAL FMPS-200 HC PC

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables en altura.
- Contrapuertas en aluminio anticorrosivo, desagüe interior y pies inox regulables.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Control electrónico digital con iluminación y desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Cajón neutro auxiliar integrado (opcional cajón tolva bajo pedido).
- Dotación: 2 parrillas por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Opciones bajo pedido: sin encimera, grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.
- Modelos con puertas de cristal (-PC): doble acristalamiento, cerradura de serie y doble iluminación interior en acabado negro.
- Modelos en color negro Skinplate: mayor resistencia a rayaduras y corrosión, fácil limpieza.



2650,00€ IVA Incl.

SNACK SERIE 600 REFRIGERADA FRENTE MOSTRADOR CON PUERTA DE CRISTAL FMPS-250 HC PC

- Encimera satinada con canto curvo y peto trasero de 100 mm.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables en altura.
- Contrapuertas en aluminio anticorrosivo, desagüe interior y pies inox regulables.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Control electrónico digital de gran formato con iluminación y desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Cajón neutro auxiliar integrado (opcional cajón tolva bajo pedido).
- Dotación: 2 parrillas por puerta.
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Modelos -PC con puertas de cristal: doble acristalamiento, cerradura de serie y, en acabado negro, doble iluminación interior.
- Modelos en color negro Skinplate: resistentes a rayaduras y corrosión, fáciles de limpiar.
- Opciones bajo pedido: sin encimera o grupo frigorífico a la izquierda o a distancia.



3210,00€ IVA Incl.

ARMARIOS REFRIGERADOS APS-701 HC

- Puertas con tirador integrado, retorno automático y fijación de apertura.
- Interior con uniones curvas y contrapuertas inox para mayor higiene.
- Iluminación interior integrada.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables con sistema de cremallera.
- Dotación: 3 parrillas por cuerpo (hasta 17 con separación de 70 mm).
- Pies inox regulables y desagüe interior.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con alarma visual y sonora de puerta abierta, iluminación y desescarche automático.
- Interruptor luminoso de marcha/paro.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Opciones bajo pedido: cerradura de seguridad.



1875,00€ IVA Incl.

ARMARIO REFRIGERADO APS-1402 HC

- Puertas con retorno automático y fijación de apertura, con tirador integrado.
- Interior en acero inoxidable con uniones curvas y contrapuestas inox.
- Iluminación interior y alarma visual/sonora de puerta abierta.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables con sistema de cremallera.
- Dotación: 3 parrillas por cuerpo (hasta 17 con separación de 70 mm).
- Pies inox regulables y desagüe interior.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con desescarche automático e iluminación.
- Interruptor luminoso de marcha/paro.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Opciones bajo pedido: cerradura de seguridad.



2550,00€ IVA Incl.

ARMARIOS REFRIGERADOS APS-1404 HC

- Puertas con retorno automático y fijación de apertura, con tirador integrado.
- Interior con uniones curvas y contrapuestas inox para máxima higiene.
- Iluminación interior y alarma visual/sonora de puerta abierta.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables mediante sistema de cremallera.
- Dotación estándar: 3 parrillas por cuerpo (capacidad de hasta 17 con separación de 70 mm).
- Pies inox regulables y desagüe interior.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital de gran formato con desescarche automático e iluminación.
- Interruptor luminoso de marcha/paro.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Opciones bajo pedido: cerradura de seguridad.



2650,00€ IVA Incl.

ARMARIOS REFRIGERADOS CON PUERTA DE CRISTAL APS-701 HC PC

- Puertas de doble acristalamiento con retorno automático, fijación de apertura e iluminación interior.
- Interior en acero inoxidable con uniones curvas para fácil limpieza.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables mediante sistema de cremallera.
- Dotación estándar: 3 parrillas por cuerpo (hasta 17 con separación de 70 mm).
- Pies inox regulables y desagüe interior.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con iluminación, alarma de puerta abierta y desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Incluyen cerradura con llave de serie.



2110,00€ IVA Incl.

ARMARIOS REFRIGERADOS CON PUERTA DE CRISTAL APS-1402 HC PC

- Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior, retorno automático y fijación de apertura.
- Interior en acero inoxidable con uniones curvas para fácil limpieza.
- Estantes plastificados, desmontables y regulables mediante sistema de cremallera.
- Dotación estándar: 3 parrillas por cuerpo (capacidad hasta 17 con separación de 70 mm).
- Pies inox regulables y desagüe interior.
- Unidad condensadora ventilada con refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador anticorrosión y evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC.
- Control electrónico digital con iluminación, desescarche automático y alarma de puerta abierta.
- Temperatura de trabajo: -2 °C a +8 °C (con 30 °C ambiente).
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Incluyen cerradura con llave de serie.



3100,00€ IVA Incl.

ARMARIOS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS SERIE 700 ANS-701 HC

- Temperatura: -18 °C a -20 °C (con 30 °C ambiente).
- Dotación: 3 parrillas por cuerpo (hasta 17).
- Control electrónico digital con desescarche automático, iluminación y alarma de puerta abierta.
- Refrigerante ecológico R-290 y evaporación automática del agua del desescarche.
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Opción bajo pedido: cerradura.



2510,00€ IVA Incl.

ARMARIOS REFRIGERADOS CON PUERTA DE CRISTAL APS-701 HC PC

- Fabricados en acero inoxidable, con interior higiénico y estantes regulables.
- Puertas con calefacción para evitar hielo, retorno automático y fijación de apertura.
- Temperatura: -18 °C a -20 °C (con 30 °C ambiente).
- Dotación: 3 parrillas por cuerpo (hasta 17).
- Control electrónico digital con iluminación, desescarche automático y alarma de puerta abierta.
- Refrigerante R-290 ecológico, evaporación automática y condensador ventilado.
- Tensión: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Opcional: cerradura.



2110,00€ IVA Incl.

ARMARIOS MADURADORES DE CARNE EXPOCARN-150

- Diseñados para conservar y realzar la carne con máxima higiene y eficiencia.
- Puerta con doble cristal termoaislado y amplia visión.
- Iluminación LED para resaltar el color natural.
- Control electrónico de temperatura y humedad.
- Esterilización por UV y filtro de carbono activo para higiene óptima.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Incluyen cerradura y ventiladores silenciosos.
- Modelo 500: 3 estantes superiores + 1 inferior (opcional barras carniceras y peana).
- Bandejas de sal del Himalaya incluidas.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Tensión: 220 V / 1 / 50 Hz.



2400,00€ IVA Incl.

AMARIOS MADURADORES DE CARNE EXPOCARN-500

- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Incorporan cerradura.
- Iluminación interior LED para realzar los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.
- Esterilización del aire mediante UV. Con la radiación ultravioleta, las bacterias se reducen fiablemente y se mejoran las condiciones de higiene y almacenamiento.
- Filtro de carbono activo.
- EL modelo 500 incorpora 3 estantes superiores y uno inferior en acero electropulido. Como opción, barras carniceras y peana para realzar el armario y la exposición de la carne.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Bandejas para sal Himalaya.
- Tensión 220 V/1/ 50Hz.
- Refrigerante ecológico R-600a.



3500,00€ IVA Incl.

La mejor conservación para tu negocio.

En hostelería, mantener los alimentos frescos y en perfectas condiciones es tan importante como el proceso de cocinado. Nuestra gama de maquinaria de frío y refrigeración está diseñada para garantizar la máxima higiene, eficiencia energética y durabilidad, adaptándose a las exigencias de cada cocina profesional.

Desde mesas y armarios refrigerados hasta vitrinas y expositores, cada equipo combina tecnología avanzada y materiales de alta calidad para asegurar un rendimiento óptimo día tras día.

👉 Porque la frescura y la seguridad alimentaria son la base de cualquier cocina de éxito.

💧 Lavavajillas y Lavavasos Industriales

La higiene en la hostelería no admite concesiones. Nuestros lavavajillas y lavavasos industriales están diseñados para garantizar una limpieza rápida, eficiente y profesional, incluso en los entornos de trabajo más exigentes.

Con ciclos de lavado optimizados, bajo consumo de agua y energía, y materiales de máxima resistencia, estos equipos aseguran resultados impecables y una desinfección total en cada uso.

👉 Soluciones fiables y duraderas para que tu negocio cumpla siempre con los más altos estándares de limpieza e higiene.

LAVAVASOS (CESTAS 350X350) AV-1200 S1

- Lavavasos con programador electromecánico y brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable en forma de X, que garantizan una limpieza uniforme.
- 1 ciclo de lavado de 120 s.
- Altura útil: 250 mm.
- Potencias: cuba 2 kW (11 l), calderín 2,4 kW (4 l), bomba 0,26 kW.
- Consumo de agua: 2,7 l por ciclo.
- Temperatura: lavado 60 °C, aclarado 85 °C.
- Incluye micro de seguridad, válvula anti-retorno, termostato y dosificador de abrillantador.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas (350x350 mm), suplemento para platos y cubilete para cubiertos.



1250,00€ IVA Incl.

LAVAVAJILLAS (CESTAS 400X400) AV-2100 S1

- Lavavasos con programador electromecánico y brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable en forma de X, para una limpieza uniforme y eficiente.
- 1 ciclo de lavado: 120 s.
- Altura útil: 300 mm.
- Potencias: cuba 2 kW (15 l), calderín 2,8 kW (4 l), bomba 0,26 kW.
- Consumo de agua: 2,7 l por ciclo.
- Temperaturas: lavado 60 °C, aclarado 85 °C.
- Incluye micro de seguridad, válvula anti-retorno, termostato y dosificador de abrillantador.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas (400x400 mm) y 1 cubilete para cubiertos.



1370,00€ IVA Incl.

LAVAVAJILLAS (CESTAS 400X400) AV-2100-B S1

- Lavavasos con programador electromecánico y brazos de acero inoxidable en forma de X, que aseguran una limpieza uniforme y eficaz.
- 1 ciclo de lavado: 120 s.
- Altura útil: 300 mm.
- Incluye bomba de desagüe y micro de seguridad en la puerta.
- Potencias: cuba 2 kW (15 l), calderín 2,8 kW (5 l), bomba 0,26 kW.
- Consumo de agua: 2,7 l por ciclo.
- Temperaturas: lavado 60 °C, aclarado 85 °C.
- Con válvula anti-retorno, termostato de seguridad y dosificador de abrillantador.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas (400x400 mm), soporte para platos y cubilete para cubiertos.



1545,00€ IVA Incl.

LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL AFG-540 S1

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado • Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13



1960,00€ IVA Incl.

LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL AFG-540 B S1

- Programador electromecánico
- 1 ciclo de lavado de 120"
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Incluye bomba de desagüe para el vaciado de la cuba.
- Potencia de la cuba de lavado: 2,8 kW. Capacidad: 25l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,8 kW. Capacidad: 7l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,59 kW / 0,79 CV.
- Consumo de aclarado: 2,7l / aclarado
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Dotación: 1 cesta CTE-11, 1 cesta CPE-18 y 1 cubilete para cubiertos CUE-13



2175,00€ IVA Incl.

💧 Higiene y eficiencia garantizadas

En hostelería, la limpieza de la vajilla es tan esencial como la calidad del servicio.

Nuestros lavavajillas y lavavasos industriales ofrecen soluciones rápidas, seguras y eficientes, diseñadas para soportar el uso intensivo de bares, restaurantes y colectividades.

Con tecnología avanzada, materiales de alta resistencia y un diseño pensado para facilitar el trabajo diario, estos equipos aseguran resultados impecables en cada ciclo con el máximo ahorro de agua, energía y productos de limpieza.

👉 Porque una vajilla perfecta es la mejor carta de presentación de tu negocio.

❄️🍰 Vitrinas Expositoras

Las vitrinas expositoras son la combinación perfecta entre conservación y presentación. Diseñadas para mantener los alimentos en condiciones óptimas de temperatura e higiene, a la vez que realzan su atractivo visual, son una herramienta imprescindible en bares, restaurantes, pastelerías y todo tipo de negocios de hostelería.

Con diferentes diseños, capacidades y sistemas de refrigeración, nuestras vitrinas garantizan eficiencia energética, durabilidad y una exposición atractiva que invita al cliente a elegir.

👉 Porque mostrar bien tus productos es el primer paso para venderlos.

VITRINAS REFRIGERADAS PARA TAPAS Y PIZZAS EIV-135 HC

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.



1180,00€ IVA Incl.

VITRINAS REFRIGERADAS PARA TAPAS Y PIZZAS EIV-180 HC

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.



1265,00€ IVA Incl.

VITRINAS REFRIGERADAS PARA TAPAS Y PIZZAS EIV-225 HC

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.



1395,00€ IVA Incl.

VITRINAS REFRIGERADAS PARA TAPAS Y PIZZAS EIT-135 HC

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.



1030,00€ IVA Incl.

VITRINAS REFRIGERADAS PARA TAPAS Y PIZZAS EIT-180 HC

- Construcción interior de acero inoxidable.
- Puertas correderas de cristal. Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Provistos de desagüe.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Vitrinas Tapas (EXA):
- Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
- 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Vitrinas Sushi (EXAS):
- Incorpora doble evaporador de alto rendimiento diseñado para las más exigentes condiciones de mantenimiento de temperatura.
- Bandeja interior embutida, perforada para recibir directamente los platos sushi.
- Temperatura de trabajo -1 a +2°C.



1330,00€ IVA Incl.

VITRINAS REFRIGERADAS PARA TAPAS Y PIZZA EXAS-8 C HC

- Construcción interior de acero inoxidable.
- Puertas correderas de cristal. Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo. Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Provistos de desagüe.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Vitrinas Tapas (EXA):
- Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
- 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Vitrinas Sushi (EXAS):
- Incorpora doble evaporador de alto rendimiento diseñado para las más exigentes condiciones de mantenimiento de temperatura.
- Bandeja interior embutida, perforada para recibir directamente los platos sushi.
- Temperatura de trabajo -1 a +2°C.



1435,00€ IVA Incl.

VITRINA EXPOSITORA DE SOBREMESA VERS-100 HC

- Por sus reducidas dimensiones y su amplio campo de visión, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con alto tráfico de clientes, especialmente donde se busca fomentar la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo: de 3 °C a 8 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condensados.
- Nivel sonoro: 40 dBA.
- Gracias a la geometría interior, el frío se distribuye uniformemente por todos los estantes, garantizando una temperatura homogénea en el interior. La regulación y el control de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico, y las vitrinas están equipadas con un termómetro con display tipo LED.
- Se suministran con dos estantes regulables en altura. La reposición del producto se efectúa a través de las dos puertas correderas posteriores.
- Para mejorar la exposición del producto, todas las vitrinas están equipadas con iluminación. El cristal frontal es accesible desde la parte delantera, lo que permite una limpieza cómoda del interior.



00,00€ IVA Incl.

VITRINAS EXPOSITORAS DE SOBREMESA VERS-120 HC

- Por sus reducidas dimensiones y su amplio campo de visión, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con alto tráfico de clientes, especialmente donde se busca fomentar la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo: de 3 °C a 8 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condensados.
- Nivel sonoro: 40 dBA.
- Gracias a la geometría interior, el frío se distribuye uniformemente por todos los estantes, garantizando una temperatura homogénea en el interior. La regulación y el control de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico, y las vitrinas están equipadas con un termómetro con display tipo LED.
- Se suministran con dos estantes regulables en altura. La reposición del producto se efectúa a través de las dos puertas correderas posteriores.
- Para mejorar la exposición del producto, todas las vitrinas están equipadas con iluminación. El cristal frontal es accesible desde la parte delantera, lo que permite una limpieza cómoda del interior.



00,00€ IVA Incl.

VITRINAS REFRIGERADAS PARA TAPAS Y PIZZA EXAS-8 C HC

- Por sus reducidas dimensiones y su amplio campo de visión, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con alto tráfico de clientes, especialmente donde se busca fomentar la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo: de 3 °C a 8 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condensados.
- Nivel sonoro: 40 dBA.
- Gracias a la geometría interior, el frío se distribuye uniformemente por todos los estantes, garantizando una temperatura homogénea en el interior. La regulación y el control de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico, y las vitrinas están equipadas con un termómetro con display tipo LED.
- Se suministran con dos estantes regulables en altura. La reposición del producto se efectúa a través de las dos puertas correderas posteriores.
- Para mejorar la exposición del producto, todas las vitrinas están equipadas con iluminación. El cristal frontal es accesible desde la parte delantera, lo que permite una limpieza cómoda del interior.



00,00€ IVA Incl.

VITRINAS EXPOSITORIAS DE SOBREMESA VECS-100

- Por las reducidas dimensiones y el amplio campo de visión del producto expuesto, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con tráfico de clientes y en donde queramos favorecer la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo 3 °C a 8 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condensados.
- Nivel sonoro 40dbA.
- Gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los estantes manteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- De dotación se suministran con 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación



00,00€ IVA Incl.

VITRINAS EXPOSITORIAS DE SOBREMESA VECS-120

- Por las reducidas dimensiones y el amplio campo de visión del producto expuesto, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con tráfico de clientes y en donde queramos favorecer la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo 3 °C a 8 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condensados.
- Nivel sonoro 40dbA.
- Gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los estantes manteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- De dotación se suministran con 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación



00,00€ IVA Incl.

VITRINAS EXPOSITORAS DE SOBREMESA VECS-160

- Por las reducidas dimensiones y el amplio campo de visión del producto expuesto, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con tráfico de clientes y en donde queramos favorecer la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo 3 °C a 8 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condensados.
- Nivel sonoro 40dbA.
- Gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los estantes manteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- De dotación se suministran con 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación



00,00€ IVA Incl.

Conservación con estilo, presentación que vende.

Nuestras vitrinas expositoras están diseñadas para mucho más que mantener la temperatura adecuada: son el escaparate perfecto para realzar la frescura, el color y la calidad de tus productos.

Con una combinación de tecnología de refrigeración eficiente y un diseño pensado para atraer miradas, cada vitrina se convierte en una herramienta de venta directa en tu negocio.

👉 Porque un producto bien conservado y mejor presentado no solo se mantiene fresco, sino que también invita a ser elegido.

⚙️ Maquinaria Profesional: Envasadoras y Cortafiambres

La precisión y la conservación son dos pilares fundamentales en cualquier cocina profesional. Por eso, nuestras envasadoras y cortafiambres están diseñadas para optimizar procesos, mejorar la organización y garantizar la máxima calidad del producto final.

Las envasadoras al vacío prolongan la vida útil de los alimentos, mantienen intactas sus propiedades y favorecen una gestión más eficiente en la cocina. Por su parte, los cortafiambres profesionales permiten cortes uniformes, precisos y seguros, fundamentales tanto para la presentación como para el rendimiento diario en hostelería.

👉 Tecnología, fiabilidad y facilidad de uso, pensadas para cubrir las necesidades de los profesionales más exigentes.

ENVASADORA DE SOBREMESA DE TIEMPO VAKSIC - 8 E

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 260 mm.
- Bomba de vacío de 8 m³/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



870,00€ IVA Incl.

ENVASADORA DE SOBREMESA DE TIEMPO VAKSIC-10 E

- Envasadora al vacío controlada por tiempo con una barra de soldadura de 300 mm.
- Bomba de vacío de 10 m³/h
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



1160,00€ IVA Incl.

CORTADORA DE FRIAMBRES 300 S

- Bloque motor, cubrecuchilla, carro, plato de comparación huso de aleación titulada de aluminio, protegidos con oxidación anódica inox.
- Base fundida a presión de aluminio.
- Avance del producto por gravedad.
- Cuchilla cóncava profesional de alta resistencia.
- Limpieza rápida de todas las piezas.
- Mango en el caro para facilitar el movimiento de corte.



550,00€ IVA Incl.

COTADORA DE FIAMBRES 250 S

- Bloque motor, cubrecuchilla, carro, plato de comparación huso de aleación titulada de aluminio, protegidos con oxidación anódica inox.
- Base fundida a presión de aluminio.
- Avance del producto por gravedad.
- Cuchilla cóncava profesional de alta resistencia.
- Limpieza rápida de todas las piezas.
- Mango en el caro para facilitar el movimiento de corte.



390,00€ IVA Incl.

ENVASADORA DE SOBREMESA Y DE PIE DE TIEMPO VAKSIC-20 2A E

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm.
- Bomba de vacío de 20 m3/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



1340,00€ IVA Incl.

ENVASADORA DE SOBREMESA Y DE PIE DE TIEMPO VAKSIC-20 L 2A E

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm.
- Bomba de vacío de 20 m3/h.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz



1807,00€ IVA Incl.

CORTADORA DE FIAMBRES GAMA ESTÁNDAR CGSP-195 E

- Fabricadas en aleación de aluminio anodizado:
- Base lacada apta para contacto con alimentos.
- Diseño estudiado que facilita la limpieza.
- Regulador de espesor de corte que permite un ajuste preciso.
- Transmisión por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Diseño compacto y peso reducido, ideales para pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes, o como unidad auxiliar en grandes negocios.
- Todos los modelos incorporan afilador fijo de fácil uso para garantizar un corte perfecto (excepto el modelo CGSP-195 E, que cuenta con afilador móvil).
- Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y el mantenimiento.
- Incluyen protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior de seguridad.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados, que permiten un deslizamiento suave y facilitan el corte de fiambres, asados, etc., con gran facilidad.



390,00€ IVA Incl.

CORTADORA DE FIAMBRE GAMA ESTÁNDAR CGSP-220 E

- Fabricadas en aleación de aluminio anodizado:
- Base lacada apta para contacto con alimentos.
- Diseño estudiado que facilita la limpieza.
- Regulador de espesor de corte que permite un ajuste preciso.
- Transmisión por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Diseño compacto y peso reducido, ideales para pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes, o como unidad auxiliar en grandes negocios.
- Todos los modelos incorporan afilador fijo de fácil uso para garantizar un corte perfecto (excepto el modelo CGSP-195 E, que cuenta con afilador móvil).
- Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y el mantenimiento.
- Incluyen protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior de seguridad.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados, que permiten un deslizamiento suave y facilitan el corte de fiambres, asados, etc., con gran facilidad.



475,00€ IVA Incl.

CORTADORA DE FIAMBRES GAMA ESTÁNDAR CGSP-250 E

- Fabricadas en aleación de aluminio anodizado:
- Base lacada apta para contacto con alimentos.
- Diseño estudiado que facilita la limpieza.
- Regulador de espesor de corte que permite un ajuste preciso.
- Transmisión por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Diseño compacto y peso reducido, ideales para pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes, o como unidad auxiliar en grandes negocios.
- Todos los modelos incorporan afilador fijo de fácil uso para garantizar un corte perfecto (excepto el modelo CGSP-195 E, que cuenta con afilador móvil).
- Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y el mantenimiento.
- Incluyen protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior de seguridad.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados, que permiten un deslizamiento suave y facilitan el corte de fiambres, asados, etc., con gran facilidad.



510,00€ IVA Incl.

HKoenig

CORTADOR DE FIAMBRE GAMA ESTÁNDAR CGSP-250-R E

- Fabricadas en aleación de aluminio anodizado:
- Base lacada apta para contacto con alimentos.
- Diseño estudiado que facilita la limpieza.
- Regulador de espesor de corte que permite un ajuste preciso.
- Transmisión por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Diseño compacto y peso reducido, ideales para pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes, o como unidad auxiliar en grandes negocios.
- Todos los modelos incorporan afilador fijo de fácil uso para garantizar un corte perfecto (excepto el modelo CGSP-195 E, que cuenta con afilador móvil).
- Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y el mantenimiento.
- Incluyen protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior de seguridad.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados, que permiten un deslizamiento suave y facilitan el corte de fiambres, asados, etc., con gran facilidad.



540,00€ IVA Incl.

CORTADORA DE FIAMBRES GAMA ESTÁNDAR CGSP-220

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Interruptor marcha-paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías, sandwicherías y pizzerías, o como unidades secundarias en establecimientos grandes.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.



680,00€ IVA Incl.

CORTADORA DE FIAMBRE PROFESIONAL CGSP-250

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Interruptor marcha-paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías, sandwicherías y pizzerías, o como unidades secundarias en establecimientos grandes.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.



870,00€ IVA Incl.

CORTADORA DE FIAMBRE PROFESIONAL CGSP-250-R

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Interruptor marcha-paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías, sandwicherías y pizzerías, o como unidades secundarias en establecimientos grandes.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.



890,00€ IVA Incl.

CORTADORA DE FIAMBRE PROFESIONAL CGSP-275

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Interruptor marcha-paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías, sandwicherías y pizzerías, o como unidades secundarias en establecimientos grandes.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.



880,00€ IVA Incl.

CORTADORA DE FIAMBRE PROFESIONAL CGSP-300

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Interruptor marcha-paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías, sandwicherías y pizzerías, o como unidades secundarias en establecimientos grandes.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.



1215,00€ IVA Incl.

CORTADORA DE FIAMBRE PROFESIONAL CGP-350

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Interruptor marcha-paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías, sandwicherías y pizzerías, o como unidades secundarias en establecimientos grandes.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.



2090,00€ IVA Incl.

CORTADORA PROFESIONAL DE ENGRANAJE CGE-300

- Cortadoras de fiambres de gravedad con transmisión por engranajes, fabricadas en aluminio anodizado y muy resistentes. Están diseñadas para cortar embutidos, carnes, quesos, pescados y otros alimentos. Incorporan:
- Acabado totalmente metálico para mayor higiene y fácil limpieza.
- Componentes de precisión que garantizan durabilidad.
- Regulador de espesor decimal y cuchilla forjada en acero especial.
- Interruptor de seguridad con rearme y afilador incorporado.
- Anillo protector fijo y protecciones transparentes para máxima seguridad.
- Carro con casquillos autolubricados para un deslizamiento suave.
- Modelo CGE-350-A (automático):
- Panel de mandos digital.
- Motor independiente para el carro con correa dentada reforzada.
- Modos manual, automático y semi-automático.
- Programación de número de lonchas y recorrido del carro.
- Función continua, brazo prensor basculante y velocidad de 34-46 lonchas/min.



2400,00€ IVA Incl.

CORTADORA PROFESIONAL DE ENGRANAJES CGE-350-A

- Cortadoras de fiambres de gravedad con transmisión por engranajes, fabricadas en aluminio anodizado, robustas e higiénicas. Incorporan cuchilla de acero especial, regulador de espesor decimal, afilador integrado, protecciones de seguridad y carro deslizante autolubricado.
- El modelo CGE-350-A ofrece panel digital, modos manual/automático/semi-automático, programación de lonchas y recorrido, función continua y velocidad de 34-46 lonchas/min.



2945,00€ IVA Incl.

CORTADORA PROFESIONAL DE ENGRANAJE CGE-370

- Cortadoras de fiambres profesionales, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- Transmisión.



1792,00€ IVA Incl.

⚙️ Precisión y rendimiento en cada detalle

Nuestras soluciones de maquinaria profesional están pensadas para facilitar el trabajo diario en la cocina, optimizando tiempos, mejorando la conservación y garantizando un resultado impecable.

Desde la precisión de los cortafiambres hasta la eficacia de las envasadoras al vacío, cada equipo combina tecnología, seguridad y durabilidad para responder a las necesidades de la hostelería moderna.

👉 **Porque contar con la maquinaria adecuada no solo agiliza los procesos, también asegura la máxima calidad en cada servicio.**

MaquiChef

Comprometidos con tu éxito

En MaquiChef sabemos que en el mundo de la hostelería cada detalle cuenta. Por eso hemos creado este catálogo pensando en ti: una selección de maquinaria de calidad contrastada, proveniente de los mejores distribuidores del sector, para que tu negocio pueda trabajar siempre con total confianza.

Nuestro compromiso no termina en la venta. Apostamos por un servicio completo que incluye:

- Envíos rápidos, seguros y eficientes a cualquier punto de España, para que la distancia nunca sea un problema.
- Asesoramiento especializado, porque entendemos que cada negocio es único y requiere soluciones adaptadas a sus necesidades.
- Chat directo con nuestro servicio técnico, para darte apoyo inmediato y resolver cualquier duda o incidencia sin esperas innecesarias.
- La tranquilidad de trabajar con un equipo que cuida tanto la calidad del producto como la atención al cliente.

Queremos ser más que un proveedor: buscamos ser tu aliado en el crecimiento y la consolidación de tu negocio. Cada máquina, cada envío y cada conversación reflejan nuestro compromiso con la excelencia, la fiabilidad y la cercanía.

👉 Porque cuando eliges MaquiChef, no solo compras maquinaria, eliges un socio de confianza que te acompaña en cada paso.