

CATÁLOGO



Calidad

Eficiencia

Sostenibilidad

EQUIPAMIENTO
PARA HOSTELERÍA

HS HOSTELERÍA



EQUIPAMIENTO DE HOSTELERÍA

Equipos de cortar / Máquina envolvente de film	03-05
Equipos de picado / Equipos de mezclado y amizado	06-07
Equipos de triturado / Máquina de exprimido	08-09
Mesa de trabajo / Pilón de corte	10-11
Equipamiento mural / Fregadero	12-14
Estantería INOX / Lavabo INOX	15-16
Lámpara infrarroja / Papeleras	17-18

EQUIPOS DE CALOR INDUSTRIAL

Cocina de gas sobremesa / Cocina de gas 4 fuegos + horno	20-22
Cocina de gas + mueble / Cocina de inducción / Freidora Eléctrica	23-28
Freidora de gas encimera / Parrilla piedra + gas	29-32
Plancha eléctrica / Horno de convección	33-34
Horno eléctrico / Máquina Perrito Caliente	35-36
Salamandra eléctrica / Envasadora al vacío	36-37
Vitrinas expositoras calientes / Sandwichera eléctrica Grill	38-40

EQUIPOS DE FRÍO Y NEUTROS

Armarios expositores refrigerados / Vitrina expositora refrigerada	42-43
Vitrina expositora / Vitrina expositora refrigerada vertical	44-46
Vitrinas expositoras NEUTRAS	47
Armarios verticales refrigerados / Armarios verticales congelados	48-49
Armarios verticales congelados / Bajo mostradores refrigerados	50-52
Armario refrigerado vertical 2 puertas	53
Armarios combi congeladores y refrigeradores 2 y 4 puertas	54
Arcones congeladores con puerta abatible	55-56

LAVADO INDUSTRIAL

Lavavajillas Industriales	58-59
Gama profesional de equipos para lavado y secado	60-61



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Cortador manual HC-02

Características técnicas:

El cortador manual HC-02 destaca por su cuchilla de acero resistente, diseño ergonómico, ajuste de profundidad de corte y base antideslizante para mayor precisión. Es duradero, fácil de manejar y compatible con repuestos.

Envolvedora de Film HW-450

Características técnicas:

La Envolvedora de Film HW-450 es una máquina diseñada para el embalaje de productos mediante el uso de film plástico. Se caracteriza por su capacidad de envolver de manera eficiente y segura productos en bandejas o paquetes.

Modelo	HC-02	HW-450
Dimensiones (mm)	430x220x330	450x600x130
Voltaje	-	220V/50Hz
Potencia (w)	-	270
Peso (Kg)	5	5
Color	PVP: 180	PVP: 130

PREVISUALIZA EL VÍDEO



HS hostelería | Garantía de futuro



Cortadora de fiambre 220ES-8

Características técnicas:

La Cortadora de carne 220ES-8 es un equipo diseñado para cortar carne con precisión y eficiencia en entornos comerciales. Cuenta con una cuchilla de 8 pulgadas de diámetro, fabricada en aluminio anodizado para garantizar durabilidad y cortes uniformes. Su estructura es robusta y fácil de limpiar, ideal para uso intensivo en carnicerías, supermercados o restaurantes. Incluye ajustes de grosor para cortes personalizados, lo que permite adaptarse a diferentes tipos de carne.

Cortadora de fiambre 250ES-10

Características técnicas:

La Cortadora de carne 250ES-10 es una máquina robusta y eficiente diseñada para realizar cortes precisos de carne, ideal para uso en carnicerías, restaurantes y entornos comerciales. Cuenta con una cuchilla de acero inoxidable de 250 mm de diámetro y un motor potente que garantiza un corte uniforme. Su diseño incorpora mecanismos de seguridad y facilidad de limpieza, lo que la hace confiable y fácil de mantener.

Modelo	220ES-8	250ES-10
Dimensiones (mm)	440x380x340	490x390x380
Potencia (KW)	320	320
Voltaje	220V/50Hz	220V/50Hz
Diámetro de hoja	Ø220mm	Ø250mm
Peso (Kg)	14.3	15.5
Color	PVP: 450	PVP: 470



Cortadora de carne semiautomática 300ES-12A

Características técnicas:

Diseñada para ofrecer cortes precisos, rápidos y uniformes, ideal para carnicerías, supermercados, restaurantes y entornos de hostelería. Equipada con una cuchilla de acero inoxidable de 300 mm, permite ajustar el grosor de corte de 0 a 15 mm según las necesidades del producto. Su estructura robusta garantiza durabilidad y resistencia, mientras que su diseño facilita la limpieza y el mantenimiento. Es una herramienta esencial para quienes buscan eficiencia y calidad profesional en el corte de carnes y embutidos.

Modelo	300ES-12A
Dimensiones (mm)	595x480x450
Espesor de corte	0 - 15mm
Voltaje	220-240V/50Hz
Diámetro de hoja	300mm/12"
Potencia (KW)	420
Precio	PVP: 560

PREVISUALIZA EL VÍDEO



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Picadora de carne TC-22

Características técnicas:

La picadora de carne **TC-22** tiene una **BOCA de 22"** y está diseñada para procesar grandes volúmenes de carne de manera rápida y eficiente. Con un potente motor y un diseño robusto, es ideal para carnicerías, restaurantes y establecimientos que requieran moler carne de forma continua. Su estructura, generalmente fabricada en acero inoxidable, garantiza durabilidad e higiene.

Picadora de carne TC-32

Características técnicas:

La picadora de carne **TC-32** tiene una **BOCA de 32"** y está diseñada para procesar grandes volúmenes de carne de manera eficiente. Con un potente motor, está equipada con una tolva de acero inoxidable y cuchillas de alta precisión, lo que garantiza un triturado uniforme y rápido.

Modelo	TC-22	TC-32
Dimensiones (mm)	410x240x450	530x270x500
Potencia (W)	750	1500
Voltaje	220V/50Hz	220V/50Hz
Productividad	220Kg/h	320Kg/h
Peso (Kg)	35	76
Color	PVP: 740	PVP: 1170

PREVISUALIZA EL VÍDEO



Amasadora batidora mezcladora planetaria B30B

Características técnicas:

El Mezclador de Alimentos B30B es una máquina industrial diseñada para mezclar grandes cantidades de ingredientes en panaderías, cocinas comerciales y fábricas de alimentos. Cuenta con una cubeta de 30 litros, múltiples velocidades y diferentes accesorios para mezclar, batir o amasar, lo que lo hace ideal para la preparación de masas, cremas y otros productos alimenticios.

Modelo	B30B
Dimensiones (mm)	545x440x882
Volumen de cubeta	30L
Voltaje	220-240V
Potencia (w)	1500
Capacidad de amasado	10Kg
Velocidad de mezclado	105/180/408r/min
Peso (Kg)	86Kg
Color	PVP: 1190

Equipamiento triturado

Trituradora de hielo con gran capacidad de trabajo



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Trituradora de hielo HCC-B118

Características técnicas:

La trituradora de hielo HCC-B118 es un equipo diseñado para triturar grandes cantidades de hielo de manera rápida y eficiente. Ideal para usos comerciales, este modelo cuenta con una estructura robusta y un motor potente que permite triturar el hielo en finas partículas. Es fácil de operar y mantener, lo que la convierte en una opción conveniente para restaurantes, bares y otros negocios que requieren hielo picado constantemente.

Modelo	HCC-B118
Capacidad	200Kg/H
Potencia (w)	180
Velocidad	1400R/M
Peso bruto (Kg)	9
Dimensiones (mm)	440x300x440
Color	PVP: 240

PREVISUALIZA EL VÍDEO



Exprimidor de naranja 2000E-1

Características técnicas:

El exprimidor de naranja 2000E-1 es un dispositivo diseñado para extraer jugo de cítricos de manera eficiente. Equipado con un motor potente y un diseño ergonómico, facilita el proceso de exprimido mediante un sistema automático que separa el zumo de la pulpa. Su estructura robusta y fácil de limpiar lo hace ideal para uso doméstico o comercial, optimizando el tiempo y garantizando una extracción máxima del jugo con un mínimo de esfuerzo.

Modelo	2000E-1
Dimensiones (mm)	400X330X780
Voltaje	220V/50Hz
Potencia (w)	120
Salida	20/Min
Tamaño de la naranja	40-80mm (Diámetro)
Rendimiento	40%~50%
Peso (Kg)	45Kg
Color	PVP: 1300

Equipo Acero inoxidable

Mesa de trabajo de preparación de alimentos de acero inoxidable



Mesa de trabajo INOX-MURAL

Características técnicas:

La mesa de trabajo mural modelo WT-C1008, material **SS201** es ideal para cocinas profesionales, ofreciendo una superficie amplia y resistente para preparar alimentos y realizar tareas culinarias. Diseñada para montaje en la pared, maximiza el espacio en áreas reducidas y facilita la limpieza. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, garantiza durabilidad, higiene y resistencia a la corrosión, cumpliendo con los estándares de seguridad alimentaria. Mesa de trabajo **DESMONTADA**.

	WT-C100818	WT-C100819	WT-C100821	WT-C100823
Dimensiones (mm)	1000x600x(H)850+100	1200x600x(H)850+100	1500x600x(H)850+100	2000x600x(H)850+100
Tubo cuadrado (mm)	38x38/0.9mm	38x38/0.9mm	38x38/0.9mm	38x38/0.9mm
Estante (mm)	0.8	0.8	0.8	0.8
Precio (€)	PVP: 295	PVP: 330	PVP: 370	PVP: 465

Mesas de trabajo



Mesa de trabajo de tubo redondo con tabla de cortar y respaldo + Pilón de corte.



Mesa de trabajo + TABLA

Características técnicas:

La mesa de trabajo mural modelo **WT-C10500** es una superficie compacta + **tabla de corte** diseñada para cocinas comerciales o domésticas que optimiza el espacio al ser montada en la pared. Incluye una tabla de cortar integrada, ideal para preparar alimentos de manera segura y eficiente. Fabricada con materiales duraderos y de alta calidad, esta mesa facilita la organización y limpieza. Mesa de trabajo **DESMONTADA**.

Pilón de corte WT-C105703

Características técnicas:

El Pilón de corte WT-C105703 es un práctico accesorio de cocina que combina una tabla de cortar con un área de desecho, ideal para facilitar la preparación de alimentos. Diseñado para una instalación sencilla en cocinas, permite **cortar y descartar residuos** de manera eficiente. Hecho con materiales duraderos y fáciles de limpiar, este pilón optimiza el espacio y es ideal para cocinas que buscan funcionalidad y orden. Pilón de corte **DESMONTADO**.

Modelo	WT-C105000	WT-C105703
Dimensiones (mm)	1000x700x(H)850+100	400x400x850
Material	Acero INOX	Acero INOX
Estante (mm)	0.8	-
Color	PVP: 498	PVP: 260



Estantería de pared INOX

Características técnicas:

La estantería de pared **INOX** WT-C300 es una solución práctica y resistente para organizar el espacio en cocinas profesionales. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, ofrece durabilidad y resistencia a la corrosión, ideal para ambientes de alta demanda como restaurantes y comedores industriales. Su diseño de montaje en pared permite optimizar el área de trabajo al liberar espacio en superficies y facilita la limpieza.

	WT-C300500	WT-C300502	WT-C300503	WT-C300505	WT-C300506
Dimensiones (mm)	1000x300	1200x300	1500x300	1000x400	1200x400
Material	Acero INOX	Acero INOX	Acero INOX	Acero INOX	Acero INOX
Espesor (mm)	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
Precio (€)	PVP: 130	PVP: 150	PVP: 190	PVP: 150	PVP: 180



Estantería de pared INOX

Características técnicas:

La estantería de pared **INOX** WT-C300 es una solución práctica y resistente para organizar el espacio en cocinas profesionales. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, ofrece durabilidad y resistencia a la corrosión, ideal para ambientes de alta demanda como restaurantes y comedores industriales. Su diseño de montaje en pared permite optimizar el área de trabajo al liberar espacio en superficies y facilita la limpieza.

Modelo	WT-C300507
Dimensiones (mm)	1500x400
Material	Acero INOX
Espesor (mm)	0.8
Precio (€)	PVP: 230



Fregadero de un seno con escurridor

Características técnicas:

El fregadero **INOX** WT-C402501 es un modelo práctico y funcional, ideal para cocinas modernas. Fabricado en acero inoxidable, cuenta con un diseño de un solo seno y un **escurridor integrado**, proporcionando un espacio cómodo para lavar y escurrir utensilios. Su material garantiza durabilidad, resistencia a la corrosión y fácil limpieza, siendo perfecto para el uso diario en el sector de la hostelería. Fregadero **DESMONTADO**.

Modelo	WT-C402501
Dimensiones (mm)	1200x600x(H)850+100
Dimensiones cubeta (mm)	500x400xH250
Material	Acero INOX
Estante (mm)	0.8
Precio (€)	PVP: 590

Estante de almacenamiento de alta resistencia ajustable de 4 niveles



Estante de almacén WT-C201301

Características técnicas:

El estante de almacenamiento WT-C201301 es un organizador de alta resistencia ideal para cocinas, diseñado con **4 niveles ajustables** para adaptarse a diversas necesidades de almacenamiento. Fabricado con materiales duraderos, este estante es capaz de soportar utensilios y productos pesados, maximizando el espacio y manteniendo el orden en cualquier ambiente. Su diseño versátil permite una fácil adaptación y reorganización, optimizando la accesibilidad y facilitando la limpieza. Estante **DESMONTADO**.

Modelo	WT-C201301
Dimensiones (mm)	1000x500xH2000
Material	Acero INOX
Espesor (mm)	0.8
Precio (€)	PVP: 510



Lavabo accionado por rodilla INOX

Características técnicas:

El lavabo accionado por rodilla INOX WT-C400501 es ideal para cocinas profesionales, ya que permite un funcionamiento higiénico sin necesidad de contacto manual. Fabricado en acero inoxidable, ofrece gran resistencia a la corrosión y es fácil de limpiar. Su diseño ergonómico permite accionar el agua con la rodilla, lo que ayuda a mantener altos estándares de higiene en entornos de trabajo donde la limpieza es fundamental.

Modelo	WT-C400501
Dimensiones (mm)	500x400xH225
Material	Acero INOX
Espesor (mm)	0.9
Color	PVP: 330



Lámparas infrarrojas A033

Características técnicas:

La lámpara infrarroja modelo **A033 - NEGRA** es ideal para mantener la temperatura de alimentos en restaurantes, bares y cocinas industriales. Su diseño eficiente y resistente permite conservar la comida caliente sin alterar su textura o sabor, garantizando la calidad en el servicio. Son fáciles de instalar y cuentan con una estructura robusta, adecuada para entornos de alta demanda.

Modelo	A033
Potencia (w)	220V/250W
Diametro (mm)	270
Altura ajustable (m)	0.6~1.8m
Color	Negro
Precio (€)	PVP: 68

Papelera profesional

Papelera de plástico para cocinas profesionales



Cubo de basura con ruedas

Características técnicas:

La papelera de plástico con ruedas modelo WT-C703503 es ideal para cocinas, diseñada para facilitar la recolección y traslado de residuos de forma **eficiente y sin esfuerzo**. Su estructura resistente de plástico duradero asegura una larga vida útil, mientras que las ruedas permiten una movilidad suave y práctica. Es compacta y fácil de limpiar, perfecta para mantener el espacio de trabajo ordenado y sin complicaciones.

Modelo	WC-C703503
Dimensiones (mm)	480x550x(H)940
Capacidad (Litros)	120
Color	Gris
Material	Plástico
Color	PVP: 88

Equipos

Gama
de calor



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Cocina de gas HGR-605

Características técnicas:

La Cocina de Gas HGR-605 de 4 fuegos está diseñada para cumplir con los exigentes estándares de las **cocinas profesionales**, brindando potencia y eficiencia en cada uso. Fabricada para instalarse sobre encimera, este modelo combina robustez y funcionalidad en un diseño compacto y resistente. Sus quemadores de alta calidad ofrecen un control preciso de la llama, ideal para todo tipo de preparaciones, desde cocciones rápidas hasta guisados a fuego lento.

Modelo	HGR-605
Dimensiones (mm)	600x680x485mm
Potencia total (kW)	26
Fuegos	4
Tipo de valvula	Válvula de baja presión
Peso (Kg)	44
Precio (€)	PVP: 1.030



PREVISUALIZA EL VÍDEO



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Cocina de gas DHZ-2

Características técnicas:

Las Cocinas de Gas DHZ-2 y DHZ-2H son un equipo robusto y eficiente, ideal para cocinas industriales y comerciales que requieren potencia y durabilidad. Estos modelos cuentan con dos quemadores de alta intensidad, diseñados para soportar un uso intensivo, facilitando la preparación de múltiples platos de manera rápida y uniforme. Su estructura de acero inoxidable garantiza una excelente resistencia al desgaste y facilita la limpieza.

Cocina de gas DHZ-2H

Modelo	DHZ-2	DHZ-2H
Dimensiones (mm)	305x770x375	300x400x700
Potencia total (W)	12000	12000
Gas	LPG / Gas natural	LPG / Gas natural
Peso (Kg)	34	45
Precio (€)	PVP: 520	PVP: 540



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Cocina de gas HGS-4

Características técnicas:

La Cocina de Gas HGS-4 es una robusta y eficiente estufa diseñada para uso industrial, ideal para satisfacer las demandas de alto rendimiento en cocinas profesionales. Equipada con cuatro quemadores de alta potencia, permite una cocción rápida y uniforme, optimizando el tiempo y la energía en la preparación de grandes volúmenes de alimentos. Fabricada con materiales resistentes al calor y a la corrosión.

Modelo	HGS-4
Dimensiones (mm)	610x770x375
Potencia total (W)	25200
Gas	LPG / Gas natural
Peso (Kg)	59
Precio (€)	PVP: 930

Cocina de gas de (4 fuegos + horno)
y (4 fuegos + Gabinete)

PREVISUALIZA EL VÍDEO

PREVISUALIZA EL VÍDEO



Cocina de Gas/Horno HGR-705

Características técnicas:

La Cocina de Gas/Horno HGR-705 es una solución robusta y versátil diseñada específicamente para la hostelería profesional. Este equipo combina una cocina de gas de alto rendimiento con un horno integrado, optimizando el espacio y garantizando eficiencia en las cocinas comerciales. Fabricada con materiales de alta calidad, ofrece durabilidad y facilidad de limpieza, ideal para el uso intensivo en restaurantes, hoteles y franquicias.

Cocina de gas HGR-705B

Características técnicas:

La Cocina de gas HGR-705B es una solución robusta y eficiente diseñada específicamente para la hostelería profesional. Fabricada con materiales de alta calidad, combina potencia y durabilidad, ideal para soportar el ritmo exigente de cocinas de restaurantes, hoteles y otros negocios del sector. Equipada con un práctico mueble integrado, ofrece almacenamiento adicional, optimizando el espacio de trabajo.

Modelo	HGR-705	HGR-705B
Dimensiones (mm)	700x700x920	700x700x920
Horno (mm)	550x550x270	-
Gas	LPG2800-3700PA - 2.06kg/H	LPG2800-3700PA - 2.06kg/H
Potencia (w)	7500 (4) x 5800 (H)	7500 (2) x 4000 (2)
Precio (€)	PVP: 2250	PVP: 2100

Cocina de inducción diseñada para ofrecer máxima eficiencia y rapidez en la cocción



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Cocina de inducción HIC-P350

Características técnicas:

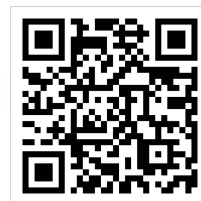
La cocina de inducción HIC-P350 está diseñada para ofrecer máxima eficiencia y rapidez en la cocción en entornos profesionales. Con una potencia de 3500 W, permite un calentamiento inmediato y preciso, reduciendo tiempos de preparación y optimizando el consumo energético. Su superficie de vidrio cerámico es resistente, fácil de limpiar y garantiza una transmisión uniforme del calor.

Equipada con controles intuitivos y regulador de temperatura, esta cocina de inducción es ideal para restaurantes, hoteles y servicios de catering que necesitan un equipo versátil, compacto y de alto rendimiento.

Modelo	HIC-P350
Dimensiones (mm)	420x350x103
Potencia (w)	3500
Voltaje	220-240V/50-60Hz
Precio (€)	PVP: 390

PREVISUALIZA EL VÍDEO

PREVISUALIZA EL VÍDEO



Freidora Eléctrica HEF-81

Características técnicas:

La Freidora Eléctrica **HEF-81** es una solución ideal para cocinas profesionales que buscan rendimiento y eficiencia. Con una capacidad óptima y controles precisos, este equipo permite freír de manera uniforme y rápida, manteniendo el sabor y la textura perfectos en cada preparación. Fabricada con materiales resistentes a la corrosión, la HEF-81 asegura durabilidad y fácil limpieza, ideal para el uso intensivo en entornos de alto tráfico.

Freidora Eléctrica HEF-88

Características técnicas:

La Freidora Eléctrica HEF-88 es la herramienta ideal para cocinas profesionales que buscan eficiencia y rendimiento en la preparación de alimentos fritos. Con una capacidad de 8 litros, permite freír grandes cantidades de alimentos de manera uniforme y rápida, adaptándose a la perfección a las exigencias de restaurantes, comedores industriales y negocios de comida rápida. Fabricada con materiales de alta calidad y equipada con un sistema de control de temperatura preciso.

Modelo	HEF-81	HEF-88
Dimensiones (mm)	280x450x310	280x450x360
Embalaje (mm)	480x315x325	480x315x325
Peso (Kg)	4.6	5.6
Capacidad	6L	8L
Voltaje	220V-240V/50-60Hz	220V-240V/50-60Hz
Potencia (w)	2500	2800
Precio (€)	PVP: 140	PVP: 180



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Freidora Eléctrica HEF-82

Características técnicas:

Freidoras eléctricas diseñadas para ofrecer máxima eficiencia y capacidad en la fritura de alimentos. Con doble tanque y doble cesta, permiten preparar grandes volúmenes de manera simultánea, optimizando el tiempo en cocinas de alto rendimiento.

Fabricadas en materiales resistentes y fáciles de limpiar, cuentan con controles de temperatura precisos que garantizan una fritura uniforme y segura. Su diseño robusto y compacto las hace ideales para restaurantes, comedores industriales y negocios de comida rápida que requieren fiabilidad y durabilidad en el servicio diario.

Freidora Eléctrica HEF-89

Características técnicas:

Modelo	HEF-82	HEF-89
Dimensiones (mm)	570x450x310	570x450x360
Embalaje	620x470x325	600x480x370
Capacidad	6L + 6L	8L + 8L
Potencia	2.5 + 2.5kw	2.8 + 2.8kw
Precio (€)	PVP: 230	PVP: 320



PREVISUALIZA EL VÍDEO

Freidora Eléctrica HEF-83

Características técnicas:

La Freidora Eléctrica HEF-83 de 12 litros es la elección ideal para cocinas profesionales que buscan eficiencia y alta capacidad de producción. Permite freír grandes cantidades de alimentos, optimizando el tiempo de preparación y manteniendo una cocción uniforme. Su control de temperatura ajustable asegura precisión en cada preparación, mientras que el sistema de seguridad integrado y el indicador de calor brindan tranquilidad en ambientes de trabajo exigentes.

Modelo	HEF-83
Dimensiones (mm)	540x450x310
Embalaje (mm)	620x470x325
Peso (Kg)	8.4
Capacidad	12L
Voltaje	220V 640/50-60Hz
Potencia (w)	2500 + 2500
Precio (€)	PVP: 210

Freidora eléctrica de 13L y Freidora eléctrica de 13L + 13L

PREVISUALIZA EL VÍDEO



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Freidora Eléctrica HEF-131V

Características técnicas:

La Freidora Eléctrica HEF-131V de 13 litros es la solución ideal para cocinas profesionales que buscan alta capacidad y eficiencia. Con un diseño robusto y duradero, esta freidora permite preparar grandes cantidades de alimentos en menos tiempo, optimizando los procesos de cocción en restaurantes, cafeterías y negocios de catering.

Freidora Eléctrica HEF-132V

Características técnicas:

La Freidora Eléctrica HEF-132V es una herramienta esencial para cocinas profesionales, diseñada para satisfacer las demandas de alto rendimiento y eficiencia. Con una capacidad doble de 13 + 13 litros, permite la preparación simultánea de grandes cantidades de alimentos, ideal para restaurantes y servicios de catering.

Modelo	HEF-131V	HEF-132V
Dimensiones (mm)	320x530x350	635x530x350
Embalaje (mm)	325x515x470	580x485x450
Peso (Kg)	8	18
Capacidad	13L	13L + 13L
Voltaje	220V-240V/50-60Hz	220V-240V/50-60Hz
Potencia (w)	5000	5000+5000
Precio (€)	PVP: 245	PVP: 495

Calor industrial

Freidora de gas de 17L y Freidora de gas de 17L + 17L

PREVISUALIZA EL VÍDEO



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Freidora de gas HGF-71AF

Freidora de gas HGF-72AF

Características técnicas:

Las freidoras de gas HGF-71AF (1 cuba) y HGF-72AF (2 cubas) constituyen una solución profesional diseñada para un rendimiento excepcional y máxima seguridad en ambientes exigentes. Su construcción en acero inoxidable no solo garantiza resistencia y durabilidad, sino también facilidad de limpieza.

La función Auto-Cut ofrece una protección automática al cortar el suministro de gas cuando es necesario, mejorando la seguridad operativa. Con una generosa capacidad de 17 litros, y 17L+17L respectivamente, es ideal para fritura a gran escala en cocinas comerciales, restaurante y servicios de catering.

Ambas incluyen válvula termostática para regular la temperatura

Modelo	HGF-71AF	HGF-72AF
Dimensiones (mm)	315x648x539	615x648x539
Tamaño de la cesta	300x200x135	300x200x135
Peso (Kg)	35kg	70kg
Capacidad	18L	18L+18L
Potencia (w)	3.6kW	3.6kW + 3.6kW
Precio (€)	PVP: 520	PVP: 1030



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Freidora de gas encimera HGF-608

Características técnicas:

La freidora de gas encimera HGF-608 es una solución potente y compacta diseñada para cocinas industriales, ideal para restaurantes y negocios de alta demanda. Este equipo ofrece un calentamiento rápido y uniforme gracias a su sistema de combustión eficiente, permitiendo una fritura perfecta en cada uso. Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, garantiza durabilidad y fácil limpieza.

Modelo	HGF-608
Dimensiones (mm)	600x612x485
Hp	11.2 (kW)
Depósitos	8L + 8L
Tipo de valvula	Válvula de baja presión
Peso (Kg)	29
Precio (€)	PVP: 990

Planchas de Gas industrial de alto rendimiento

PREVISUALIZA EL VÍDEO



HGG-350



HGG-500



HGG-700

PREVISUALIZA EL VÍDEO



Plancha de gas HGG-350 / 500 / 700

Características técnicas:

Las planchas de gas **HGG-350**, **HGG-500** y **HGG-700** están diseñadas para cocinas industriales que requieren alto rendimiento y durabilidad. Fabricadas con acero inoxidable de calidad superior, ofrecen una cocción uniforme gracias a su distribución eficiente del calor y son ideales para la preparación de carnes, vegetales y otros alimentos a gran escala. Disponibles en varios tamaños para adaptarse a diferentes espacios y volúmenes de producción.

	HGG-350	HGG-500	HGG-700
Dimensiones (mm)	350x520x320	500x520x320	700x520x320
Potencia (w)	4000W/Hr	8000W/Hr	12000W/Hr
Precio (€)	PVP: 510	PVP: 650	PVP: 730

Plancha de gas para encimera y Parrilla de piedra volcánica + gas

PREVISUALIZA EL VÍDEO

PREVISUALIZA EL VÍDEO



Plancha de gas Cromo HGR-606

Características técnicas:

La plancha de gas cromo **HGR-606** es un equipo de cocina profesional diseñado para soportar altas demandas de trabajo en restaurantes y otros negocios de alimentos. Fabricada con materiales duraderos, esta plancha cuenta con una amplia superficie de cocción, permitiendo preparar múltiples porciones de alimentos de manera rápida y uniforme. Su sistema de calentamiento a gas asegura una distribución de calor eficiente, ideal para carnes, vegetales y otros alimentos que requieren precisión en la cocción.

Barbacoa piedra + gas HGL-607

Características técnicas:

La **Barbacoa HGL-607 de piedra volcánica** a gas es ideal para cocinas profesionales que buscan un equipo eficiente y de alto rendimiento. Diseñada para ofrecer una cocción uniforme, esta parrilla utiliza piedra volcánica, que distribuye el calor de manera equilibrada y permite alcanzar altas temperaturas, mejorando el sabor de los alimentos al añadir un toque de ahumado. Con un diseño robusto y resistente, es perfecta para restaurantes, asadores y otros entornos de alto tráfico culinario, facilitando una cocción precisa y rápida.

Modelo	HGR-606	HGL-607
Dimensiones (mm)	600x612x485	600x612x485
Hp	8 (kW)	16 (kW)
Tipo de valvula	Válvula de baja presión	Válvula de baja presión
Fuegos	2	2
Peso (Kg)	46	49
Precio (€)	PVP: 910	PVP: 960

Planchas eléctricas de alto rendimiento para cocinas profesionales



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Plancha eléctrica HEG-818

Características técnicas:

La plancha eléctrica **HEG-818** es ideal para cocinas industriales, diseñada para brindar alto rendimiento y durabilidad en entornos de trabajo intensivo. Con una superficie de cocción amplia y de alta calidad, permite una distribución uniforme del calor para preparar alimentos de manera rápida y eficiente. Su control de temperatura ajustable asegura un control preciso, ideal para distintos tipos de alimentos.

Plancha eléctrica HEG-820

Características técnicas:

La plancha eléctrica **HEG-820** es ideal para cocinas industriales, diseñada para ofrecer un rendimiento superior en la preparación de alimentos. Con una superficie de cocción amplia y robusta, permite una distribución uniforme del calor, optimizando la cocción de carnes, vegetales y otros ingredientes. Su control de temperatura ajustable garantiza precisión en cada plato.

Modelo	HEG-818	HEG-820
Dimensiones (mm)	550x430x240	730x470x240
Voltaje	220V-240V/50Hz-60Hz	220V-240V/50Hz-60Hz
Potencia (W)	3000	4400
Peso (Kg)	25	34
Precio (€)	PVP: 205	PVP: 298

PREVISUALIZA EL VÍDEO



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Horno de convección HEB-4F

Características técnicas:

El Horno de Convección **HEB-4F + Humificador** es la solución ideal para cocinas profesionales que buscan eficiencia, precisión y calidad en la cocción de alimentos. Diseñado con tecnología de convección avanzada, este horno garantiza una distribución uniforme del calor, optimizando el tiempo de cocción.

Horno de convección HEB-8F

Características técnicas:

El Horno de Convección **HEB-8F + Humificador** está diseñado para satisfacer las demandas de cocinas profesionales, proporcionando un rendimiento excepcional y resultados de cocción consistentes. Con capacidad de este horno de convección permite una cocción uniforme gracias a su sistema de circulación de aire caliente, ideal para grandes volúmenes de alimentos.

Modelo	HEB-4F	HEB-8F
Dimensiones (mm)	595x600x575	835x760x575
Voltaje	220V/50Hz	220V/50Hz
Potencia (w)	2600	3100
Bandeja (mm)	435 x 315	600 x 400
Precio (€)	PVP: 710	PVP:1.250

El Horno Eléctrico para Pizza de alto rendimiento para pizzerías y restaurantes



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Horno eléctrico pizza (1 piso)

Características técnicas:

El Horno Eléctrico para Pizza **HEP-1** (1 piso) es una solución ideal para cocinas industriales que buscan eficiencia y rendimiento en la preparación de pizzas. Su diseño compacto y robusto, con un solo piso de cocción, permite alcanzar altas temperaturas en poco tiempo, asegurando una cocción uniforme y resultados profesionales. Fabricado con materiales duraderos, este horno es fácil de limpiar y operar.

Horno eléctrico pizza (2 pisos)

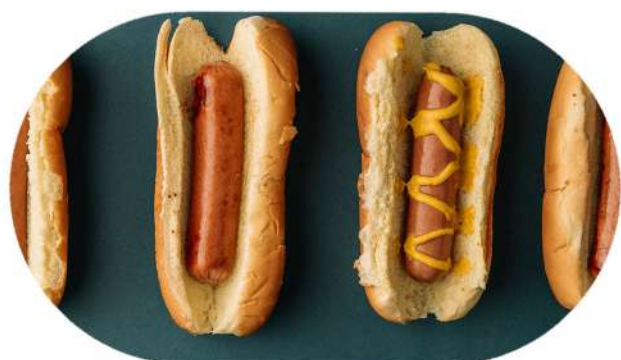
Características técnicas:

El Horno Eléctrico para Pizza **HEP-2**, con dos pisos de cocción, es ideal para cocinas industriales que requieren eficiencia y alto rendimiento. Fabricado con materiales duraderos y resistentes al calor, este horno permite cocinar múltiples pizzas de manera uniforme y rápida gracias a su sistema de distribución de calor optimizado. Su diseño compacto ahorra espacio sin comprometer la capacidad, siendo perfecto para pizzerías y restaurantes.

Modelo	HEP-1	HEP-2
Dimensiones (mm)	890x790x430	890x790x750
Voltaje	220V/50Hz	220V/380V-50Hz
Potencia (W)	4200	8400
Peso (Kg)	48	90
Número de pizzas	4	4 + 4
Diámetro de pizza (mm)	300	300
Precio (€)	PVP: 1050	PVP: 1910

Máquina para perrito caliente y Salamandra eléctrica de alto rendimiento

PREVISUALIZA EL VÍDEO



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Máquina Perrito Caliente HHD-03

Características técnicas:

La Máquina de Perrito Caliente HHD-03 es la solución perfecta para preparar hot dogs de manera rápida y sencilla, ideal para el hogar o pequeños negocios. Con su diseño compacto y elegante, permite cocinar hasta cuatro salchichas al vapor al mismo tiempo, manteniéndolas jugosas y con excelente sabor.

Salamandra eléctrica HES-450

Características técnicas:

La Salamandra Eléctrica HES-450 es un equipo de alta eficiencia diseñado para gratinar, dorar y mantener calientes diversos platillos en cocinas profesionales. Con su potente sistema de calefacción eléctrica y control de temperatura ajustable, garantiza resultados rápidos y precisos. Su estructura robusta facilita la limpieza y asegura durabilidad, mientras que su diseño compacto optimiza el espacio sin sacrificar funcionalidad.

Modelo	HHD-03	HES-450
Dimensiones (mm)	480x310x415	450x510x530
Voltaje	220V/50Hz	220V-240V/50Hz-60Hz
Potencia (W)	700	2800
Peso (Kg)	9	36
Precio (€)	PVP: 355	PVP: 790

Envasadoras al vacío de alto rendimiento para cocinas profesionales y empresas de hostelería



PREVISUALIZA EL VÍDEO



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Envasadora al vacío DZ 400T

Características técnicas:

La Envasadora al Vacío **DZ 400T** de **2 barras de soldadura** es una máquina profesional diseñada para conservar alimentos y productos no perecederos alargando su vida útil. Con una estructura robusta de acero inoxidable y un diseño compacto, esta envasadora es ideal para negocios de alimentos y entornos comerciales, permitiendo sellar de manera rápida y eficaz en un entorno de vacío.

Envasadora al vacío DZ 400S

Características técnicas:

La Envasadora al Vacío **DZ 400S** de **2 barras de soldadura** es una máquina de alta eficiencia diseñada para prolongar la frescura y calidad de alimentos y productos. Ideal para aplicaciones comerciales e industriales, este modelo cuenta con una potente bomba de vacío y una cámara espaciosa, permitiendo sellar al vacío grandes volúmenes con rapidez y precisión. Su estructura robusta y controles intuitivos facilitan el uso, mientras que el sellado hermético protege contra la oxidación, la humedad y los contaminantes.

Modelo	DZ400T	DZ400S
Tamaño de la cámara (mm)	440x420x75	440x420x75
Potencia (W)	1500	1500
Voltaje	380V/50Hz	220V/50Hz
Longitud sellado (mm)	400	400
Ancho sellado (mm)	10	10
Espesor Máx sellado (mm)	0.1-0.5	0.1-0.5
Dimensiones envase (mm)	55x64x60	105x54x60
Peso (Kg)	75	90
Bomba de sellado	20 m ³	20 m ³
Precio (€)	PVP: 1540	PVP: 1640

Vitrinas expositoras equipada con un sistema de calentamiento uniforme y controles de temperatura ajustables

PREVISUALIZA EL VÍDEO



Vitrina expositora caliente HW4

Características técnicas:

- Cuerpo de acero inoxidable
- Regulador de temperatura ajustable
- Indicador de temperatura
- Cristal templado
- Puertas correderas traseras

Vitrina expositora caliente HW6

Características técnicas:

- Cuerpo de acero inoxidable
- Regulador de temperatura ajustable
- Indicador de temperatura
- Cristal templado
- Puertas correderas traseras

Modelo	HW4	HW6
Capacidad (mm)	4 cubetas / 3GN	6 cubetas / 3GN
Dimensiones (mm)	772x420x351.5	1126x420x351.5
Temperatura °C	30 - 90°C (86-194°F)	30 - 90°C (86-194°F)
Potencia	500W	800W
Peso (Kg)	17kg (139.6lbs)	23kg (50.7lbs)
Cuerpo de acero inox	Si	Si
Regulador de temperatura	Si	Si
Indicador de temperatura	Si	Si
Puertas correderas trasera	Si	Si
Precio (€)	PVP: 615	PVP: 710

Vitrinas calientes expositoras para mantener y exhibir comidas calientes en negocios de hostelería, como restaurantes, cafeterías y buffets

PREVISUALIZA EL VÍDEO



Vitrina expositora caliente HW-60-1

Características técnicas:

Vitrina expositora caliente HW-60-2

Características técnicas:

Su diseño con cristal templado permite una excelente visibilidad del producto, mientras que el sistema de calor uniforme asegura que los alimentos conserven su temperatura óptima sin perder sabor ni textura.

Disponibles en dos tamaños, se adaptan a diferentes necesidades de espacio y volumen de servicio. Su estructura robusta y fácil de limpiar garantiza durabilidad y practicidad en entornos de uso intensivo.

Modelo	HW-60-1	HW-60-2
Dimensiones (mm)	660x480x610	900x480x610
Potencia	1.84kw	1.84kw
Voltaje	220-240V	220-240V
Precio (€)	PVP: 430	PVP: 445

PREVISUALIZA EL VÍDEO



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Sandwichera eléctrica GRILL HEG-811

Sandwichera eléctrica GRILL HEG-811EA

Características técnicas:

Las Sandwicheras eléctricas **Grill** HEG-811 y HEG-811EA son una herramienta ideal para cocinas profesionales, diseñadas para ofrecer un rendimiento eficiente y duradero. Con una estructura robusta y **placas antiadherentes**, permiten preparar sandwiches, paninis y otros alimentos a la parrilla de manera rápida y uniforme. Su termostato ajustable asegura un control preciso de la temperatura, garantizando resultados perfectos en todo momento.

Modelo	HEG-811EA	HEG-811
Dimensiones (mm)	425x400x210	305x400x210
Potencia (w)	2200	1800
Voltaje	220V/50Hz	220V/50Hz
Peso (Kg)	21	14
Precio (€)	PVP: 298	PVP: 260

Equipos

Gama
de frío y
neutro

HS
HOSTELERÍA



Equipos fríos y neutros

Ideal para todos aquellos espacios dedicados a la venta de bebidas y alimentos



PREVISUALIZA EL VÍDEO

PREVISUALIZA EL VÍDEO



HLC-380



HLC-800



HLC-1200

Armarios expositores refrigerados

Características técnicas:

Los armarios expositores refrigerados de 1, 2 y 3 puertas están diseñados específicamente para el sector de la hostelería, ofreciendo una solución ideal para la exposición y conservación de alimentos y bebidas a temperaturas controladas. Son perfectos para restaurantes, bares y cafeterías que buscan optimizar el espacio y mejorar la presentación de sus productos en ambientes comerciales.



PREVISUALIZA EL VÍDEO

Modelo	HLC-380	HLC-800	HLC-1200
Dimensiones (mm)	600x550x1930	1200x550x2000	1800x550x2000
Temperatura °C	0° - 8°C	0° - 8°C	0° - 8°C
Capacidad (Litros)	300	650	1200
Potencia (w)	150	420	420
Voltaje	220-240V/50-60Hz	220-240V/50-60Hz	220-240V/50-60Hz
Termostato digital	Si	Si	Si
4 Estantes regulables	Si	Si	Si
Puerta abatible	Si	Si	Si
Iluminación LED	Si	Si	Si
Precio (€)	PVP: 591,99	PVP: 1320	PVP: 1650

Equipos fríos y neutros

La vitrina expositora refrigerada vertical de alto rendimiento para el sector hostelero



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Vitrina expositora refrigerada vertical CL-78-1

Características técnicas:

La vitrina expositora refrigerada vertical CL-78-1 es ideal para exhibir y conservar alimentos y bebidas a la temperatura perfecta. Con un diseño elegante y compacto, cuenta con un sistema de refrigeración eficiente y estantes ajustables que maximizan el espacio de exhibición. Su puerta de vidrio permite una excelente visibilidad del contenido, mientras que el control de temperatura asegura frescura y calidad. Perfecta para negocios de hostelería, tiendas y cafeterías.

Modelo	CL-78-1 Blanca Negra
Capacidad (mm)	78L
Dimensiones (mm)	425x380x988 (1128)
Temperatura °C	0 - 12°C (32-53.6°F)
Gas refrigerante	R23a / R290
Peso (Kg)	32.5kg
Niveles	4
Puerta con cerradura	Si
Estantes cromados ajustables	Si
Iluminación LED interna	Si
Precio (€)	PVP: 550

Equipos fríos y neutros

La vitrinas expositoras refrigeradas de alto rendimiento para el sector hostelero

PREVISUALIZA EL VÍDEO



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Vitrina expositora CW-120R

Características técnicas:

- Iluminación LED interna brillante en la parte superior.
- Controlador y pantalla digital de temperatura.
- Estantes cromados ajustables.
- Cristal templado doble en los 4 lados.
- Cristal **curvado frontal**.
- Puertas correderas en la parte trasera.
- Condensador sin mantenimiento.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Desescarche automático.

Vitrina expositora CW-160

Características técnicas:

- Iluminación LED interna en la parte superior.
- Controlador y pantalla digital de temperatura.
- Estantes cromados ajustables.
- Doble cristal templado en los 4 lados.
- Cristal **frontal recto**.
- Puertas correderas en la parte trasera.
- Condensador sin mantenimiento.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Desescarche automático.

Modelo	CW-120R Negra	CW-160 Negra
Capacidad (mm)	120L	160L
Dimensiones (mm)	702x568x686	702x568x686
Temperatura °C	0 - 12°C	0 - 12°C
Gas refrigerante	R134a / R290	R134a / R290
Peso (Kg)	57kg	66kg
	4	4
Puertas correderas traseras	Si	Si
Estantes cromados ajustables	Si	Si
Iluminación LED interna	Si	Si
Precio (€)	PVP: 890	PVP: 990

La vitrina expositora refrigerada vertical de alto rendimiento para el sector hostelero

PREVISUALIZA EL VÍDEO



Vitrina expositora refrigerada vertical CL-100

Características técnicas:

- Iluminación LED interna brillante en **2 lados**.
- Estantes de cristal ajustables.
- Estante giratorio manualmente.
- Control y visualización digital de la temperatura.
- Doble **crystal templado**.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Descongelación automática.
- Puerta de cierre automático.
- Base de acero inoxidable.

Modelo	CL-100 Negra
Capacidad (mm)	100L
Dimensiones (mm)	490x490x1030
Temperatura °C	0 - 12°C
Gas refrigerante	R23a / R290
Peso (Kg)	52kg
Qilivretes	4
Puerta con cerradura	Si
Estantes cromados ajustables	Si
Iluminación LED interna	Si
Precio (€)	PVP: 1105

Equipos fríos y neutros

La vitrina expositora refrigerada de alto rendimiento para el sector hostelero



PREVISUALIZA EL VÍDEO



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Vitrina expositora CL-218

Características técnicas:

- Iluminación LED superior interna.
- Controlador y pantalla digital de temperatura.
- Estantes ajustables recubiertos de PVC.
- Puerta frontal de cristal templado curvado.
- Doble cristal templado en los 4 lados.
- Pies de base.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Descongelación automática.

Vitrina expositora CL-238

Características técnicas:

- Iluminación LED superior interna.
- Controlador y pantalla digital de temperatura.
- Estantes ajustables recubiertos de PVC.
- Puerta frontal de cristal templado curvado.
- Doble cristal templado en los 4 lados.
- Pies de base.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Descongelación automática.

Modelo	CL-218 Blanca	CL-238 Blanca
Capacidad (mm)	215L	235L
Dimensiones (mm)	520x485x1590(1730)	520x485x1690(1830)
Temperatura °C	0 - 12°C	0 - 12°C
Gas refrigerante	R134a / R290	R134a / R290
Peso (Kg)	73kg	76kg
	4	4
Puertas correderas traseras	Si	Si
Estantes cromados ajustables	Si	Si
Iluminación LED interna	Si	Si
Precio (€)	PVP: 1240	PVP: 1270

PREVISUALIZA EL VÍDEO



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Vitrinas expositoras NEUTRAS ZW-25F/ ZW-45R

Características técnicas:

Las vitrinas expositoras neutras **ZW-25F** y **ZW-45R** son unidades de exposición diseñadas para presentar productos en ambientes que no requieren refrigeración o calor, manteniendo los alimentos a temperatura ambiente. La ZW-25F es una vitrina compacta, ideal para pequeños espacios y exposiciones de baja capacidad, mientras que la ZW-45R ofrece una mayor capacidad y visibilidad, adecuada para entornos comerciales que demandan una exposición más amplia.

Modelo	ZW-25R	ZW-45R
Capacidad (mm)	25L/08c.f.	45L/1.5c.f.
Dimensiones (mm)	550x380x312	555x380x379
Puertas con bisagras	Si	Si
Acero inoxidable	Si	Si
Precio (€)	PVP: 230	PVP: 280



Armario refrigerado DR400

Características técnicas:

- Exterior en color blanco e interior en ABS.
- Ventilador de circulación de aire asistido.
- Interruptor principal retroiluminado en verde.
- Estante con poca distancia entre la línea y el estante inferior de serie.

Armario refrigerado DR600

Características técnicas:

- Exterior en color blanco e interior en ABS.
- Ventilador de circulación de aire asistido.
- Interruptor principal retroiluminado en verde.
- Estante con poca distancia entre la línea y el estante inferior de serie.

Modelo	DR400	DR600
Tipo	Refrigerado	Refrigerado
Dimensiones (mm)	590x650x1850	775x750x1850
Temperatura °C	0 - 10°C	0 - 10°C
Voltaje	230V/50Hz	230V/50Hz
Volumen (L)	400	600
Peso N.W. (Kg)	73	90
Peso G.W. (Kg)	78	97
Ventilador / circulación aire	Si	Si
Exterior en color blanco	Si	Si
Precio (€)	PVP: 1070	PVP: 1340

Armario vertical de congelación blanco | ABS de alto rendimiento profesionales



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Armario de congelación DF400

Características técnicas:

- Exterior en color blanco e interior en ABS.
- Refrigeración estática.
- Interruptor principal retroiluminado en verde.
- Estantes evaporadores fijos (N.6 Capas).

Armario de congelación DF600

Características técnicas:

- Exterior en color blanco e interior en ABS.
- Refrigeración estática.
- Interruptor principal retroiluminado en verde.
- Estantes evaporadores fijos (N.6 Capas).

Modelo	DF400	DF600
Tipo	Congelador	Congelador
Dimensiones (mm)	595x650x1850	775x750x1850
Temperatura °C	-10 ~ - 22°C	-10 ~ - 22°C
Voltaje	230V/50Hz	230V/50Hz
Volumen (L)	400	600
Peso N.W. (Kg)	74	94
Peso G.W. (Kg)	79	102
Refrigeración estática	Si	Si
Exterior en color blanco	Si	Si
Precio (€)	PVP: 1190	PVP: 1490

Equipos fríos y neutros



Armario vertical de congelación blanco | ABS con puerta de cristal de alto rendimiento profesional



PREVISUALIZA EL VÍDEO



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Armario de congelación DF400G

Características técnicas:

- Exterior en color blanco e interior en ABS.
- Puerta de cristal.
- Interruptor principal retroiluminado en verde.
- Puerta abatible.

Armario de congelación DF600G

Características técnicas:

- Exterior en color blanco e interior en ABS.
- Puerta de cristal.
- Interruptor principal retroiluminado en verde.
- Puerta abatible.

Modelo	DF400G	DF600G
Tipo	Congelador	Congelador
Dimensiones (mm)	595x650x1850	775x750x1850
Temperatura °C	-10 ~ - 22°C	-10 ~ - 22°C
Voltaje	230V/50Hz	230V/50Hz
Volumen (L)	400	600
Gas refrigerante	R290A	R290A
Peso G.W. (Kg)	79	102
Refrigeración estática	Si	Si
Exterior en color blanco	Si	Si
Precio (€)	PVP: 1520	PVP: 1990

Equipos fríos y neutros

Mostradores de snacks refrigerados y ventilados puertas dobles y triples con protección contra salpicaduras



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Bajomostrador SNACK2200TN

Características técnicas:

Adecuado para preservar alimentos en óptimas condiciones, y utiliza un sistema de refrigeración ventilado que garantiza una distribución uniforme del frío en su interior. La unidad opera eficientemente con gas refrigerante R2900A, amigable con el medio ambiente, y cuenta con un sistema de descongelación, lo que facilita su mantenimiento.

Bajomostrador SNACK3200TN

Características técnicas:

Adecuado para preservar alimentos en óptimas condiciones, y utiliza un sistema de refrigeración ventilado que garantiza una distribución uniforme del frío en su interior. La unidad opera eficientemente con gas refrigerante R2900A, amigable con el medio ambiente, y cuenta con un sistema de descongelación, lo que facilita su mantenimiento.

Modelo	SNACK2200TN	SNACK3200TN
Tipo	Refrigerado	Refrigerado
Dimensiones (mm)	1360x600x960	1795x600x960
Temperatura °C	-2 ~ +8°C	-2 ~ +8°C
Voltaje	230V/50Hz	230V/50Hz
Volumen (L)	260	386
Gas refrigerante	R2900A	R2900A
Peso (Kg)	94	115
Termostato digital	Si	Si
Precio (€)	PVP: 1540	PVP: 1810

Equipos fríos y neutros

Mostradores bajos refrigerados de
acero inoxidable de dos puertas



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Bajomostrador MURAL/CENTRAL TC0.25L2T

Bajomostrador MURAL/ CENTRAL TC0.2L2T

Características técnicas:

Equipos profesionales diseñados para optimizar el espacio en cocinas comerciales. Combina una amplia superficie de trabajo con un sistema de refrigeración eficiente que mantiene los alimentos frescos entre 0 °C y 10 °C.

Su estructura en acero inoxidable asegura durabilidad, higiene y resistencia en entornos de uso intensivo, mientras que el diseño bajo encimera permite integrarla fácilmente en la cocina.

Con bajo consumo energético (160 W) y certificación CE, es la solución ideal para restaurantes, cafeterías y servicios de catering que buscan funcionalidad y fiabilidad en un solo equipo.

Modelo	TC0.25L2T	TC0.2L2T
Tipo	Refrigerado	Refrigerado
Dimensiones (mm)	1200X600X800	1500X600X800
Temperatura °C	0-10C°	0-10C°
Voltaje	220V/50Hz	220V/50Hz
Gas refrigerante	R134A	R134A
Potencia	160W	160W
Sistema de refrigeración	Estático	Estático
Precio (€)	PVP: 980	PVP: 1050

Equipos fríos y neutros

Armario refrigerado vertical de 2 puertas de alto rendimiento para el sector hostelero



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Armario refrigerado vertical 2 puertas GN1410TN

Características técnicas:

El Armario refrigerado vertical **GN1410TN** es un equipo de refrigeración de uso industrial, diseñado especialmente para el almacenamiento eficiente y seguro de productos perecederos en entornos comerciales como restaurantes, cafeterías, y supermercados. Este modelo cuenta con dos puertas y una gran capacidad interna, adecuada para adaptarse a recipientes GN (Gastronorm).

Modelo	GN1410TN
Tipo	Refrigerado
Dimensiones (mm)	1480x830x1989
Temperatura °C	-2 ~ +8°C
Volumen (L)	1476
Gas refrigerante	R2900A
Peso (Kg)	188
Termostato dixell	Si
Puertas	2
Precio (€)	PVP: 2330

Armarios combinados congeladores y refrigeradores verticales de 2 y 4 puertas con congelación en la parte superior y refrigeración en la parte inferior

PREVISUALIZA EL VÍDEO



KD0.51.2T



PREVISUALIZA EL VÍDEO



KCD1.0L4T

Armario de congelación y refrigeración vertical 2 puertas

Características técnicas: Armario de congelación y refrigeración vertical 4 puertas

Armario combinado de congelación y refrigeración. Su acabado en acero inoxidable asegura durabilidad y facilidad de limpieza, mientras que el sistema de aislamiento con espuma de poliuretano de alta densidad garantiza un rendimiento térmico óptimo.

El control inteligente de temperatura y el desescarche automático ofrecen un manejo cómodo y fiable. Ideal para hostelería, supermercados y entornos que requieren almacenamiento tanto refrigerado como congelado.

La compatibilidad con bandejas estándar GN y las ruedas hacen que su uso y movilidad sean muy prácticos.

Cuentan con congelación en la parte superior y refrigeración en la parte inferior.

Modelo	KD0.51.2T	KCD1.0L4T
Tipo	Refrigerador	Refrigerador
Dimensiones (mm)	610x700x1900	1210x700x1900
Temperatura °C	-6 ~ -12°C / 0 ~ +10°C	-6 ~ -12°C / 0 ~ +10°C
Voltaje	220V/50Hz	220V/50Hz
Gas refrigerante	R290A	R290A
Potencia	190W	370W
Termostato digital	Sí	Sí
Precio (€)	PVP: 1250	PVP: 1800



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Arcón congelador con puerta abatible BD-480-91

Arcón congelador con puerta abatible BD-380-82

Características técnicas:

Los arcones congeladores son una solución robusta y eficiente para el almacenamiento de productos congelados en negocios de hostelería, supermercados y comercios especializados. Su diseño con puerta abatible facilita el acceso y minimiza la pérdida de frío, mejorando la eficiencia energética.

Fabricados con materiales resistentes y un sistema de refrigeración optimizado, garantizan un rendimiento estable incluso en entornos de uso intensivo. Su interior de gran capacidad permite almacenar alimentos en volumen, manteniéndolos a temperaturas seguras para una conservación prolongada.

Modelo	BD-380-82	BD-480-91
Tipo	Congelador	Congelador
Dimensiones (mm)	100x71x90	120x71x90
Temperatura °C	≤-20°C	≤-20°C
Voltaje	220~240V/50~60Hz	220~240V/50~60Hz
Volumen (L)	300L	400L
Gas refrigerante	R290	R290
Potencia	150W	180W
Termostato digital	Sí	Sí
Precio (€)	PVP: 570	PVP: 598



PREVISUALIZA EL VÍDEO



Arcón congelador con puerta abatible BD-680-112

Arcón congelador con puerta abatible BD-580-104

Características técnicas:

Los arcones congelador son una solución robusta y eficiente para el almacenamiento de productos congelados en negocios de hostelería, supermercados y comercios especializados. Su diseño con puerta abatible facilita el acceso y minimiza la pérdida de frío, mejorando la eficiencia energética.

Fabricados con materiales resistentes y un sistema de refrigeración optimizado, garantizan un rendimiento estable incluso en entornos de uso intensivo. Su interior de gran capacidad permite almacenar alimentos en volumen, manteniéndolos a temperaturas seguras para una conservación prolongada.

Modelo	BD-580-104	BD-680-112
Tipo	Congelador	Congelador
Dimensiones (mm)	150x71x90	180x71x90
Temperatura °C	≤-20°C	≤-20°C
Voltaje	220~240V/50~60Hz	220~240V/50~60Hz
Volumen (L)	500L	600L
Gas refrigerante	R290	R290
Potencia	200W	260W
Termostato digital	Sí	Sí
Precio (€)	PVP: 750	PVP: 890

**Lavado
Industrial**

HS
HOSTELERÍA



Fabricado en España



Lavavajillas Industrial E 2000



Lavavajillas Industrial E 500

Características técnicas:

La SERIE BASIC, monpared, está concebida para ofrecer el máximo rendimiento al mejor precio, sin mermar la calidad ni la eficiencia.

Mantienen la filosofía general de todos los lavavajillas Nikrom:

- Lavado a presión.
 - Aclarado garantizado.
 - Bajo consumo energético.
 - 1 ciclo de lavado, regulable.
 - Micro puerta
 - Antiparasitario
 - Perforado para tomar detergente (excepto E1500).
 - Doble filtro. Evita roturas de bomba y asegura mayor calidad en el lavado.
 - Brazos muy resistentes en fibra de vidrio que garantizan el aclarado con solo 1 bar de presión
 - Cúpula de altas prestaciones con 35 litros en cuba, 7 en calderín y termo-stop.
- Estos 3 factores conllevan un lavado más higiénico.

Modelo	E 2000	E 500
Dimensiones	450x510x680	580x610x825
Dimensión cesto	40x40	50x50
Dotación	2 cestos de vasos	1 cesto de vasos + 1 de platos
Máx. Altura Vasos + Platos	25 + -	30 + 32
Bomba de lavado	0,3	0,5
Resistencia + Capacidad Calderín	2400W + 3,5L	2800W + 3,5L
Resistencia + Capacidad Cuba	2400W + 15L	2400W + 25L
Consumo de agua por ciclo	1,5L	2L
Voltaje + Frecuencia	230V FN / 50Hz	230V FN / 50Hz
Peso (Kg)	40	60
Precio	PVP: 1850	PVP: 2380



NIKROM

GRUPO GRANITA



Lavavajillas Industrial E 2000



Lavavajillas Industrial E 500

VERSIONES

V = Visor temperatura calderín +100,88€

K = con bomba de desagüe instalada +248,56€

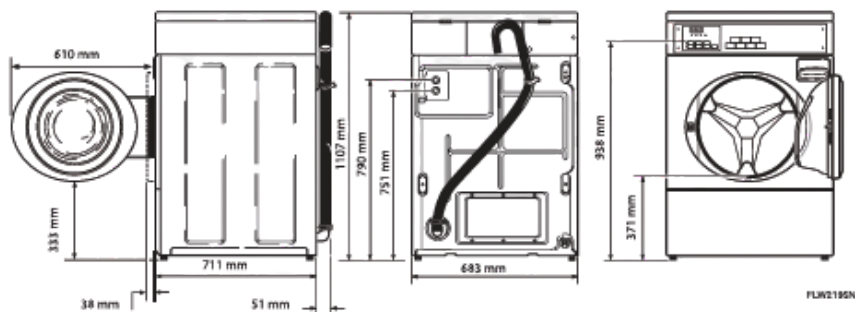
H = Kit higienización +62,40€

OPCIONAL

Dosificador de jabón instalado 205,92€

Bomba aumento de presión instalada 384,80€

Lavadora de 10kg



Lavadora CW10

Características técnicas:

- Acabado silver de serie, con opción en acero inoxidable (+10%).
- Puerta con apertura de 180° para una carga y descarga más cómoda.
- Tambor y estructura en acero inoxidable para mayor durabilidad.
- Cajetín de detergentes renovado con varios compartimentos y dosificación automática.
- Instalación totalmente independiente, adaptable a cualquier ubicación.
- Sistema de extracción G 440, que reduce humedad y tiempos de secado.
- Suspensión inteligente que corrige desequilibrios y mejora la estabilidad.
- Disponible con bomba de desagüe o válvula, según necesidad.

Control CW10

- Display digital de fácil lectura.
- Visualización del tiempo restante durante el ciclo.
- Indicadores luminosos del estado de funcionamiento.
- Aviso acústico de fin de programa y de puerta cerrada.
- Posibilidad de personalizar los ciclos (prelavado, aclarado adicional o tiempo extra).
- 6 programas de lavado preconfigurados: Algodón 90 °C; Algodón 60 °C; Algodón 40 °C; Sintéticos 60 °C; Delicados 30 °C; Agua fría
- Versión disponible con bomba de desagüe integrada.

Lavadora CW-10

Capacidad (kg)		10
Volumen tambor (L)		96
Potencia motor (kW)		0,75
Velocidad centrifugado (rpm)		1200
Fuerza-G		400
Calefacción	Eléctrica (kW)	4,8
Dimensiones	Altura (mm)	1030
	Ancho (mm)	683
	Profundidad (mm)	711
Peso	Bruto (kg)	125
	Neto (kg)	120
Dimensiones embalaje	Altura (mm)	1156
	Ancho (mm)	730
	Profundidad (mm)	820
	Volumen (m³)	0,68

PVP: **5855€**

Opcional | Monedero

Autoservicio Doble,

PVP: **290€**

• Tensión: 440 V. /50/3
Opcional se pueden convertir a 230 V./50/1

Gama profesional de equipos para lavado y secado

**Secadoras de 10kg
SECADO ULTRARRÁPIDO**



Secadora CD-10 Digital

Características técnicas:

Pantalla digital con información clara y precisa.
5 ciclos de secado programados:
Temperatura alta (71 °C)
Media (68 °C)
Baja (62 °C)
Muy baja (46 °C)
Aire frío
Indicador LED del estado del programa.
Visualización del tiempo restante.
Aviso acústico al finalizar el ciclo.
Confirmación de cierre de puerta.

High Electronic Control (HEC)

- Incluye 3 programas automáticos y 3 ciclos por tiempo.
- Configuración de 3 niveles de temperatura y 3 niveles de humedad residual.
- Sensor que muestra la humedad real durante el secado.
- Display de dos dígitos para visualización rápida.
- Sistema de calentamiento totalmente eléctrico.

Secadora CD-10

Capacidad (kg)	10	
Volumen tambor (L)	201	
Potencia motor (kW)	0,25	
Diámetro salida aire (mm)	102	
Calefacción	Eléctrica (kW) 5,35	
Dimensiones	Altura (mm)	1077
	Ancho (mm)	683
	Profundidad (mm)	711
Peso	Bruto (kg)	73
	Neto (kg)	68
Dimensiones embalaje	Altura (mm)	1156
	Ancho (mm)	730
	Profundidad (mm)	820
	Volumen (m³)	0,68

• Tensión: 440 V./50/3
Se puede convertir en 230 V./50/3



Secadora DD-10 Digital

Características técnicas:

Construida con tambor en acero galvanizado para mayor resistencia. Cuenta con filtro de gran tamaño, extraíble de forma rápida para facilitar limpieza.

Sistema de salida de aire silencioso que reduce el tiempo de calentamiento y mejora la eficiencia; y puerta con apertura completa de 180°, permitiendo una carga y descarga muy cómoda.
Disponible en versión con monedero para autoservicio.

Paneles delantero, superior y laterales en acabado silver incluidos de serie. Alimentación eléctrica: 230 V / 50 Hz.

PVP MODELO DD-10 MONOFÁSICA: **1788€**
(OPCIONAL: TRIFÁSICA, CONSULTAR)

PVP MODELO CD-10: **3650€**

Opcional | Monedero Autoservicio Doble
(sólo disponible para modelo CD-10),

PVP: **290€**

CONDICIONES DE VENTA

¡¡MUY IMPORTANTE!!

ASUNTO: PORTES

PORTES PAGADOS A PARTIR DE 600 EUROS NETOS DE COMPRA

NOTA: Los portes podrán ser "Pagados, Cargados en Cuenta" si no alcanzan la cifra de 600 euros con un ahorro aproximado del 50% en el transporte para la entidad receptora.

¡¡MUY IMPORTANTE!!

**ASUNTO:
RECEPCIÓN DE MERCANCÍA**

Estimados Sres.:

Ante los problemas que pueden surgir en la reclamación de daños con las empresas de transporte, les informamos de los pasos necesarios para la correcta recepción de la mercancía en caso de incidentes.

1. La mercancía viaja bajo la responsabilidad del receptor, incluso en casos donde los portes estén pagados.
2. Es imprescindible verificar el estado de la mercancía al momento de la recepción para detectar cualquier posible desperfecto.
3. Si el embalaje presenta algún daño, es fundamental que se indique en el albarán del transportista. Esto permitirá que la reclamación tenga validez una vez que se haya verificado. En caso de que el embalaje esté en buen estado, se recomienda hacer una revisión exhaustiva para detectar posibles daños ocultos y dejar constancia de ello.
4. En caso de observar algún daño y haber realizado la indicación correspondiente, se deberá notificar a HS HOSTELERÍA a través de correo electrónico o telefónicamente. Es importante acompañar la notificación con fotos del incidente y del embalaje para poder gestionar y resolver la situación a la mayor brevedad posible.

Todos estos pasos son imprescindibles para que cualquier reclamación sea tramitada conforme a la normativa de la Ley 16/1987 sobre Ordenación de los Transportes Terrestres (L.O.T.T.).

Sin otro particular, aprovechamos para enviarles un cordial saludo.

PEDIDOS Y GARANTÍA

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

1. PEDIDOS

- Los pedidos deben cursarse únicamente por email quedando una constancia tangible, eliminando cualquier error de interpretación de los mismos. En ningún momento se procederá a la anulación de los pedidos, salvo la solicitud expresa por escrito del comprador, una vez justificado debidamente el error del pedido. Si por algún motivo se procediese a la anulación de un pedido, igualmente deberá hacerse por alguno de los anteriores sistemas; siempre deberá cerciorarse que mercancía no ha salido de nuestros almacenes ya que, de lo contrario, el pedido no podrá anularse. Consultar pedidos para Baleares y Canarias.

Los pedidos serán aceptados según las condiciones de HS HOSTELERÍA

2. PRECIOS

- a) Se aplicarán los precios vigentes en la fecha del pedido.
- b) Los precios de la tarifa son P.V.P., sin impuestos.
- c) Los precios varían según el momento.

3. DURACIÓN GARANTÍA

- La garantía para maquinaria industrial es de un año.

4. GARANTÍA

- a) El cliente debe contar con servicio técnico, instalación y mantenimiento para productos de HS HOSTELERÍA y tener la capacitación para determinar el origen de averías.
- b) Cristales, equipos luminosos y resistencias eléctricas quedan excluidos de la garantía.
- c) La puesta en marcha y mantenimiento del aparato es responsabilidad exclusiva del comprador.
- d) La garantía cubre reposición solo cuando se compruebe que HS HOSTELERÍA es responsable del fallo y se sigan las instrucciones.
- e) **La garantía cubre solo defectos de fabricación, no de uso indebido o instalaciones deficientes.**
- f) Las piezas defectuosas deben enviarse al departamento técnico de HS HOSTELERÍA en 15 días desde la avería para revisión y posible reposición.

5. ANULACIÓN DE GARANTÍA

- a) Por conexión a redes eléctricas de voltaje incorrecto.
- b) Obstrucción en ventilación del equipo.
- c) Uso en ambientes contaminados o salinos.
- d) Remisión incompleta de aparatos o piezas.

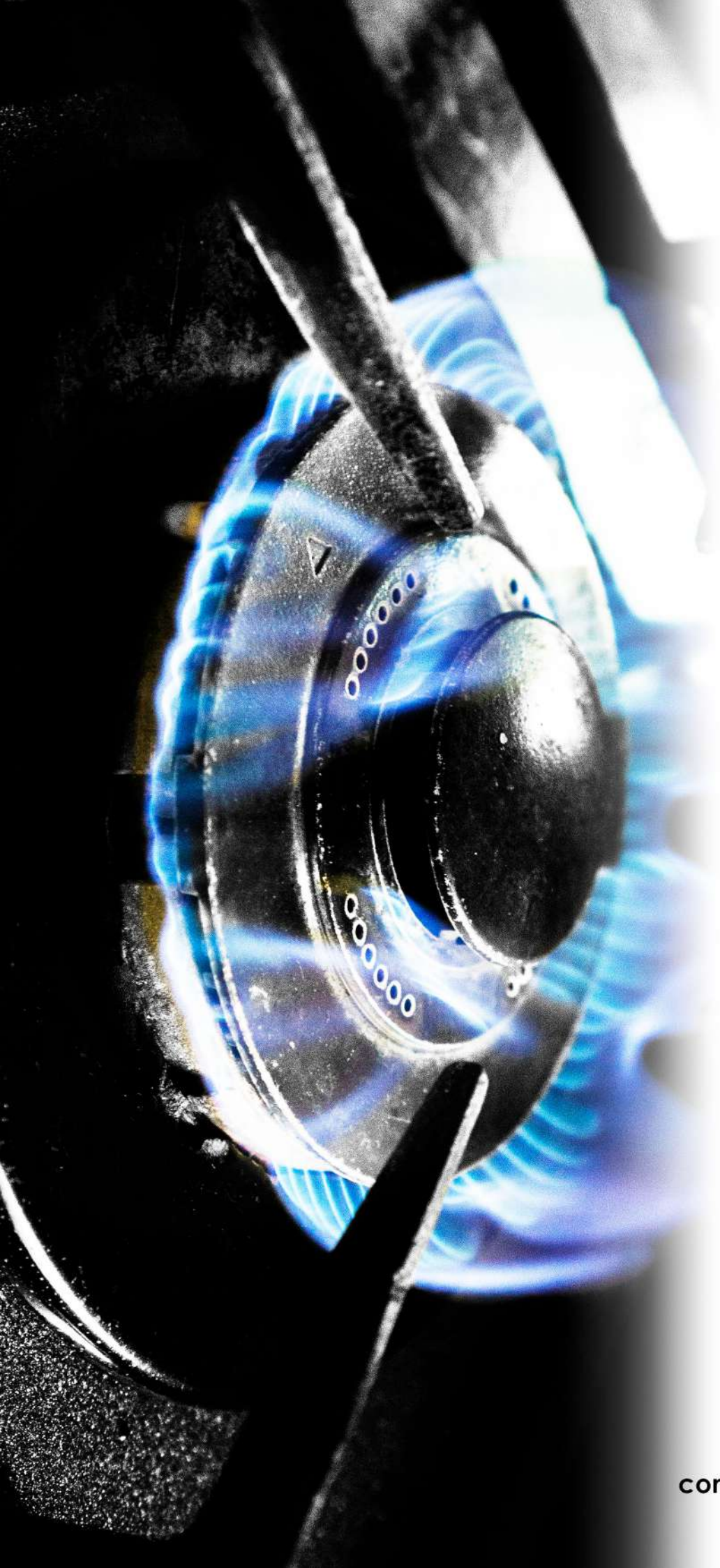
6. DEVOLUCIÓN DE MÁQUINAS

- a) Cualquier devolución requiere autorización previa de HS HOSTELERÍA.
- b) No se aceptan devoluciones tras 15 días del envío; el material debe estar en su embalaje original y sin uso.

7. RECLAMACIONES POR DETERIOROS EN TRANSPORTE

- Cualquier deterioro debe reclamarse directamente al transportista.

HS HOSTELERÍA se reserva el derecho a modificar o suprimir modelos, especificaciones del material y precios de esta tarifa sin previo aviso.



HS HOSTELERÍA



Avd. Miguel de fabra
Nº 11 - 06006
Badajoz
(Pol. Ind. Nevero)



+34 670 343 251



comercial@hshosteleria.com