LAVADO / WASHING

CATÁLOGO / TARIFA [E] CATALOG / PRICE LIST
[F] CATALOGUE / LISTE DE PRIX [D] KATALOG / PREISLISTE

2023
01

13

GRUPO / GROUP / GROUPE / GRUPP

FUNDADA EN 1878
MAS·BAGÀ
grandes cocinas

LAVADO / WASHING

G13 PAG. 07/14

G13 PAG. 15/30

G13 PAG. 33/34

G13 PAG. 35/36

G13 P.70 SIMBOLOGÍA
E SYMBOLS F SYMBOLOGIE

LAVAGE / WASCHEN

G13 PAG. 37/49

G13 PAG. 52/57

G13 PAG. 60/63

ACCESORIOS / ACCESORIES G13 PAG. 64/69

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA
- Todo en acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Los modelos sobre soporte y con estante inferior, se suministran desmontados. Dicho montaje se realiza en un máximo de 5 minutos.

ENCIMERAS FREGADEROS
- Con peto de 100 mm. 1
- Senos embutidos, con todos los cantos redondeados, para facilitar la limpieza, soldados a las encimeras, y con material insonorizante. 2
- Equipados con válvula de desagüe y tubo rebosadero, de acero inoxidable. 3
- Escurridores, asimismo embutidos, con nervaduras, para reforzar dicha zona, y con material insonorizante. 4

SOPORTES FREGADEROS
- Con patas de tubo de 40x40 mm, con pies regulables, lo que permite pasar de 850 a 900 mm. de altura. Las patas traseras, separadas 40 mm. de la pared, para permitir el paso de conductos de agua, desagüe y el pefil sanitario del suelo.

SOPORTES FREGADEROS CON ESTANTE INFERIOR
- Estante reforzado. A 150 mm. del suelo, para facilitar la limpieza. 5

FREGADEROS SOBRE ARMARIO
- Equipados con 2 puertas correderas, mediante guía en la parte superior, quedando la parte inferior libre, para facilitar la limpieza. 6
- Modelos **2043**0606 y **2053**0707, con 1 puerta pivotante. 7
- Con los laterales tapados.
- El trasero, separado de la pared 40 mm., para salvar el perfil sanitario del suelo, y está abierto para facilitar el conexionado, de agua y el desagüe.

FREGADEROS CON ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS
- Para ubicar un lavavasos o lavavajillas de hasta 600 mm. de ancho. (Ver GRUPO13) 8
- Las partas traseras, separadas 40 mm. De la pared, para permitir el paso de conductos de agua, desagüe y corriente. Y también para salvar el perfil sanitario del suelo.
- Modelos sobre soporte, se suministran desmontados.
- Modelos con estante inferior, reforzado a 150 mm. del suelo, para facilitar la limpieza.
- Modelos con puerta pivotante y laterales tapados. Ideales para ubicar los productos de limpieza, que debido a la legislación vigente, deben estar en un espacio independiente, y cerrado. 7

FREGADEROS SOBRE SOPORTE CON ARO DE DESBARACE
- Encimera con perfil de aguas, en todo su contorno.
- Con senos embutidos, con todos los cantos redondeados, para facilitar su limpieza, soldados a la encimera, con material insonorizante.
- Equipados con válvula de desagüe y tubo rebosadero.
- Con aro de desbarace, de caucho alimentario, desmontable, debajo del cual se ubica el cubo de basura. Dispone de espacio para tener varias unidades. (Ver GRUPO13) 9

FREGADEROS SOBRE SOPORTE CON ARO DE DESBARACE Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS
- Encimera embutida, con perfil de aguas y escurridor.
- Preparados para ubicar, debajo del escurridor, el lavavajillas de hasta 600 mm. de ancho. (Ver GRUPO13) 8

FREGADEROS SOBRE SOPORTE PARA LA LIMPIEZA DE ALIMENTOS CON DESBARACE
- Con peto de 100 mm.
- Con taladro cónico de desbarace, para tirar los desperdicios.
- Debajo del mismo se puede ubicar el cubo de basura, y dispone de espacio, para tener mas unidades. (Ver GRUPO13)
- PARA PREPARACIÓN DE VERDURAS. Mod/cod. **208V**4107
- Dispone de un seno, con válvula de desagüe, en su parte posterior, de gran capacidad, de medida GN, donde se pueden colocar recipientes 1/1, 2/3, 1/2 ó 1/3. (Ver GRUPO16) 10
- Con placa de polietileno, de 20 mm. de espesor, situada en la parte anterior, para el corte y preparación de las verduras. 10
- PARA PREPARACION DE CARNES Y PESCADOS. Mod/cod. **208C**4107
- Con embutición de 20 mm., con desagüe, situada en la parte posterior, sobre la cual incorpora una bandeja perforada, para descongelar y escurrir el agua de carnes y pescados. 11
- Con placa de polietileno, de 20 mm. de espesor, situada en la parte anterior, para la limpieza y preparación de carnes y pescados. 10

ACCESORIOS
- Encontrarán, SOPORTES a pared y cartelas, para encimeras de fregadero, PETOS laterales, DOBLES FONDOS y CESTAS PERFORADAS, etc..

1

2

3

4

5

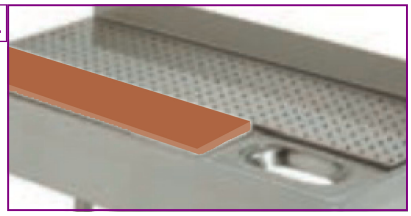
6

7

8

9

10

11


E

GENERIC CONSTRUCTION
- All in 18/10 AISI 304 stainless steel.
- The models on support and with a lower shelf are supplied disassembled. This assembly is done in a maximum of 5 minutes.

SINKS WORKTOPS
- With 100 mm rear splashback. 1
- Deep-drawn sinks, with all rounded edges, to facilitate cleaning, welded to the countertops, and with sound-absorbing material. 2
- Equipped with a drain valve and overflow tube, made of stainless steel. 3
- Drainers, also sausages, with ribs, to reinforce said area, and with sound-absorbing material. 4

SINK SUPPORTS
- With 40x40 mm tube legs, with adjustable feet, which allows going from 850 to 900 mm. Tall. The hind legs, 40 mm apart. from the wall, to allow the passage of water pipes, drainage and the sanitary profile of the floor.

SINK SUPPORTS WITH LOWER SHELF
- Reinforced shelf. At 150 mm. off the floor for easy cleaning. 5

SINK ON CABINET
- Equipped with 2 sliding doors, by means of a guide in the upper part, leaving the lower part free, to facilitate cleaning. 6
- Models **2043**0606 and **2053**0707, with 1 pivot door. 7
- With the sides covered.
- The rear, separated from the wall 40 mm., To save the sanitary profile of the floor, and is open to facilitate the connection, water and drainage.

SINK WITH DISHWASHER SPACE
- To locate a glasswasher or dishwasher up to 600mm. Wide. (See GROUP13) 8
- The rear parts, separated 40 mm. From the wall, to allow the passage of water, drain and current pipes. And also to save the sanitary profile of the soil.
- Models on support, supplied disassembled.
- Models with lower shelf, reinforced to 150 mm. off the floor for easy cleaning.
- Models with pivoting door and covered sides. Ideal for locating cleaning products, which, due to current legislation, must be in a separate and closed space. 7

ROPE RING SINKS ON STAND
- Top with water profile, all around it.
- With embedded breasts, with all rounded edges, to facilitate cleaning, welded to the worktop, with sound-absorbing material.
- Equipped with drain valve and overflow tube.
- With removable food rubber scrap ring, under which the rubbish bin is located. You have space to have multiple units. (See GROUP13) 9

STAND-IN SINKS WITH DISHWASHER RING AND DISHWASHER SPACE
- Embedded worktop, with water profile and drainer.
- Ready to place, under the drainer, the dishwasher up to 600 mm. Wide. (See GROUP13) 8

SINKS ON STAND FOR CLEANING FOOD WITH DISCHARGE
- With 100 mm bib.
- With conical drill of debris, to throw the waste.
- Under it you can locate the garbage can, and it has space, to have more units. (See GROUP13)
- FOR THE PREPARATION OF VEGETABLES. Mod / cod. **208V**4107
- It has a bowl, with a drain valve, on the back, with a large capacity, GN size, where 1/1, 2/3, 1/2 or 1/3 containers can be placed. (See GROUP16) 10
- With polyethylene plate, 20 mm. thick, located in the front part, for cutting and preparing vegetables.
- FOR PREPARATION OF MEAT AND FISH. Mod / cod. **208C**4107
- With 20 mm. Embossment, with drain, located at the back, on which a perforated tray is incorporated, to defrost and drain the water from meat and fish. 11
- With polyethylene plate, 20 mm. thick, located in the front, for cleaning and preparing meat and fish.

ACCESSORIES
- You will find, wall SUPPORTS and brackets, for sink countertops, side PETOS, DOUBLE BOTTOMS and PERFORATED BASKETS, etc.

F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE
- Le tout en acier inoxydable 18/10 AISI 304.
- Les modèles sur support et avec étagère inférieure sont livrés démontés. Cet assemblage se fait en 5 minutes maximum.

PLANS DE TRAVAIL ÉVIERS
- Avec dosseret arrière de 100 mm. 1
- Éviers emboutis, avec tous les bords arrondis, pour faciliter le nettoyage, soudés aux comptoirs et avec un matériau insonorisant. 2
- Équipé de vidange et d'un tube de trop-plein, en acier inoxydable. 3
- Egouttoirs, avec des nervures, pour renforcer ladite zone, et avec un matériau insonorisant. 4

SUPPORTS D'ÉVIER
- Jambes en tube de 40x40 mm, avec pieds réglables, ce qui permet de passer de 850 à 900 mm. d'hauteur. Les jambes postérieures, espacées de 40 mm. du mur, pour permettre le passage des conduites d'eau, le drainage et le profil sanitaire du sol.

SUPPORTS D'ÉVIER AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
- Étagère renforcée. À 150 mm. du sol pour un nettoyage facile. 5

ÉVIERS AVEC PLACARD
- Equipé de 2 portes coulissantes, au moyen d'un guide dans la partie supérieure, laissant la partie inférieure libre, pour faciliter le nettoyage. 6
- Modèles **2043**0606 and **2053**0707, avec 1 porte pivotante. 7
- Avec les côtés couverts.
- L'arrière, séparé du mur 40 mm., pour le profil sanitaire du sol, et est ouvert pour faciliter le raccordement, l'eau et le drainage.

ÉVIERS AVEC ESPACE LAVE-VAISSELLE
- Pour installer un lave-verre ou un lave-vaisselle jusqu'à 600 mm. large. (Voir GROUPE 13) 8
- L'arrière, séparé du mur 40 mm., pour le profil sanitaire du sol, et est ouvert pour faciliter le raccordement, l'eau et le drainage.
- Modèles sur support, livrés démontés.
- Modèles avec étagère inférieure, renforcée à 150 mm. du sol pour un nettoyage facile.
- Modèles avec porte pivotante et côtés couverts. Idéal pour localiser les produits de nettoyage qui, en raison de la législation en vigueur, doivent se trouver dans un espace séparé et fermé. 7

ÉVIER AVEC TROU DE VIDANGE SUR SUPPORT
- Top avec un profil d'eau, tout autour.
- Avec éviers intégrés, avec tous les bords arrondis, pour faciliter le nettoyage, soudés au plan de travail, avec un matériau insonorisant.
- Équipé de vidange et d'un tube de trop-plein.
- Avec anneau en caoutchouc alimentaire, amovible, sous lequel se trouve la poubelle. Il a de l'espace pour avoir plusieurs unités. (Voir GROUPE 13) 9

ÉVIERS SUR SUPPORT AVEC TROU DE VINDAGE ET ESPACE POUR LAVE-VAISSELLE
- Plan de travail intégré, avec profil d'eau et égouttoir.
- Pour installer, sous l'égouttoir, le lave-vaisselle jusqu'à 600 mm. large. (Voir GROUPE 13) 8

ÉVIER SUR SUPPORT POUR LE NETTOYAGE DES ALIMENTS AVEC TROU DE VINDAGE
- Avec dosseret arrière de 100 mm. 1
- Avec un trou conique pour jeter les déchets.
- En dessous, vous pouvez localiser la poubelle, et elle a de l'espace, pour avoir plus d'unités. (Voir GROUPE13)
- POUR LA PRÉPARATION DES LÉGUMES. Mod / cod. **208V**4107
- Il a un évier avec de vidange, de grande capacité, taille GN, où des récipients 1/1, 2/3, 1/2 ou 1/3 peuvent être placés. (Voir GROUPE 16) 10
- Avec plaque en polyéthylène, 20 mm. épais, situé dans la partie avant, pour couper et préparer les légumes.
- POUR LA PRÉPARATION DE LA VIANDE ET DU POISSON. Mod / cod. **208C**4107
- Avec un évier de 20 mm. avec drain, situé à l'arrière, sur lequel il intègre un plateau perforé, pour décongeler et égoutter l'eau de la viande et du poisson. 11
- Avec plaque en polyéthylène, 20 mm. épais, situé à l'avant, pour nettoyer et préparer la viande et le poisson.

ACCESSOIRES
- Vous trouverez, des SUPPORTS muraux pour plans de travail d'évier, coté DOSSERET, BASES DOUBLES et PANIERS PERFORÉS, etc ...

FREGADEROS CON 1 SENO

E SINGLE BOWL SINKS
F ÉVIERS À UNE CUVE

20400145 | **20500155** | **24100568** | **24000521**
↔ 600 | ↔ 700 | ↔ 1000 | ↔ 1400

20410606 | **20510707** | **24110170** | **24014170**
↔ 600 | ↔ 700 | ↔ 1000 | ↔ 1400

20450606 | **20550707** | **2415017E** | **2405417E**
↔ 600 | ↔ 700 | ↔ 1000 | ↔ 1400

GRUPO E GROUP F GROUPE 13

20430606 | **20530707** | **24130017** | **24030417**
↔ 600 | ↔ 700 | ↔ 1000 | ↔ 1400

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕				€
20400145	15	600x600x250	500x400x250	-	-	375
20500155	18	700x700x300	500x500x300	-	-	535
24100568	29	1000x700x380	860x500x380	-	-	950
24000521	38	1400x700x380	1200x500x380	-	-	1.185
20410606	27	600x600x850	500x400x250	-	-	650
20510707	32	700x700x850	500x500x300	-	-	845
24110170	46	1000x700x850	860x500x380	-	-	1.325
24014170	58	1400x700x850	1200x500x380	-	-	1.610
20450606	32	600x600x850	500x400x250	1	-	785
20550707	38	700x700x850	500x500x300	1	-	1.005
2415017E	55	1000x700x850	860x500x380	1	-	1.545
2405417E	70	1400x700x850	1200x500x380	1	-	1.900
20430606	42	600x600x850	500x400x250	1	1	1.140
20530707	49	700x700x850	500x500x300	1	1	1.465
24130017	67	1000x700x850	860x500x380	1	2	1.935
24030417	83	1400x700x850	1200x500x380	1	2	2.300

2090D145	**2120**D145	**2110**D156	**2420**D158	**2430**D151
↔ 1000	↔ 1200	↔ 1400	↔ 1600	↔ 2000

2130I145	**2140**I145	**2150**I156	**2440**I158	**2450**I151
↔ 1000	↔ 1200	↔ 1400	↔ 1600	↔ 2000

GRUPO E GROUP F GROUPE 13

2091D001	**2121**D021	**2111**D041	**2421**D617	**2431**D027
↔ 1000	↔ 1200	↔ 1400	↔ 1600	↔ 2000

2131I001	**2141**I021	**2151**I041	**2441**I617	**2451**I027
↔ 1000	↔ 1200	↔ 1400	↔ 1600	↔ 2000

MOD./COD.	MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		€
2090D145	**2130**I145	16	1000x550x200	400x400x200	440
2120D145	**2140**I145	21	1200x600x250	500x400x250	445
2110D156	**2150**I156	28	1400x700x300	600x500x300	660
2420D158	**2440**I158	35	1600x700x380	860x500x380	1.240
2430D151	**2450**I151	44	2000x700x380	1160x500x380	1.605
2091D001	**2131**I001	29	1000x550x850	400x400x200	715
2121D021	**2141**I021	35	1200x600x850	500x400x250	790
2111D041	**2151**I041	48	1400x700x850	600x500x300	1.080
2421D617	**2441**I617	56	1600x700x850	860x500x380	1.680
2431D027	**2451**I027	67	2000x700x850	1160x500x380	2.110

2095D001	**2125**D021	**2115**D041	**2425**D617	**2435**D027
↔ 1000	↔ 1200	↔ 1400	↔ 1600	↔ 2000

2135I001	**2145**I021	**2155**I041	**2445**I617	**2455**I027
↔ 1000	↔ 1200	↔ 1400	↔ 1600	↔ 2000

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 13

2093D015	**2123**D021	**2113**D041	**2423**DD61	**2433**DD02
↔ 1000	↔ 1200	↔ 1400	↔ 1600	↔ 2000

2133I015	**2143**I021	**2153**I041	**2443**II61	**2453**II02
↔ 1000	↔ 1200	↔ 1400	↔ 1600	↔ 2000

MOD./COD.	MOD./COD.		↔ ⤢ ↕				€
2095D001	**2135**I001	35	1000x550x850	400x400x200	1	-	895
2125D021	**2145**I021	43	1200x600x850	500x400x250	1	-	1.020
2115D041	**2155**I041	60	1400x700x850	600x500x300	1	-	1.375
2425D617	**2445**I617	70	1600x700x850	860x500x380	1	-	2.030
2435D027	**2455**I027	84	2000x700x850	1160x500x380	1	-	2.510
2093D015	**2133**I015	51	1000x550x850	400x400x200	1	2	1.370
2123D021	**2143**I021	60	1200x600x850	500x400x250	1	2	1.535
2113D041	**2153**I041	72	1400x700x850	600x500x300	1	2	1.845
2423DD61	**2443**II61	82	1600x700x850	860x500x380	1	2	2.435
2433DD02	**2453**II02	99	2000x700x850	1160x500x380	1	2	2.875

FREGADEROS CON 1 SENO Y ESCURRIDOR (CON ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS)

E SINGLE BOWL SINKS AND DRAINER (WITH SPACE FOR DISHWASHERS)

F ÉVIERS À UNE CUVE ET ÉGOUTTOIR (AVEC ESPACE POUR LAVE-VAISSELLE)

2092D215	**2122**D216	**2112**D417
↔ 1200	↔ 1200	↔ 1400

2132I215	**2142**I216	**2152**I417
↔ 1200	↔ 1200	↔ 1400

2096D215	**2126**D216	**2116**D417
↔ 1200	↔ 1200	↔ 1400

2136I215	**2146**I216	**2156**I417
↔ 1200	↔ 1200	↔ 1400

2094D215	**2124**D216	**2114**D417
↔ 1200	↔ 1200	↔ 1400

GRUPO E GROUP F GROUPE 13

2134I215	**2144**I216	**2154**I417
↔ 1200	↔ 1200	↔ 1400

MOD./COD.	MOD./COD.		↔ ⤢ ↕				€
2092D215	**2132**I215	28	1200x550x850	400x400x200	-	-	790
2122D216	**2142**I216	33	1200x600x850	500x400x250	-	-	725
2112D417	**2152**I417	42	1400x700x850	600x500x300	-	-	1.015
2096D215	**2136**I215	32	1200x550x850	400x400x200	1	-	905
2126D216	**2146**I216	38	1200x600x850	500x400x250	1	-	860
2116D417	**2156**I417	48	1400x700x850	600x500x300	1	-	1.235
2094D215	**2134**I215	42	1200x550x850	400x400x200	1	1	1.445
2124D216	**2144**I216	48	1200x600x850	500x400x250	1	1	1.235
2114D417	**2154**I417	58	1400x700x850	600x500x300	1	1	1.700

20600245	**20700**256	**24600**258
1200	1400	1800

20610216	**20710**417	**24618**170
1200	1400	1800

20650216	**20750**417	**24658**17E
1200	1400	1800

GRUPO E GROUP F GROUPE **13**

20630216	**20730**417	**24632**817
1200	1400	1800

MOD./COD.		↔ ↕				€
20600245	30	1200x600x250	500x400x250	-	-	775
20700256	38	1400x700x300	600x500x300	-	-	965
24600258	53	1800x700x380	800x500x380	-	-	1.235
20610216	44	1200x600x850	500x400x250	-	-	1.115
20710417	58	1400x700x850	600x500x300	-	-	1.390
24618170	75	1800x700x850	800x500x380	-	-	1.610
20650216	52	1200x600x850	500x400x250	1	-	1.345
20750417	70	1400x700x850	600x500x300	1	-	1.680
2465817E	90	1800x700x850	800x500x380	1	-	1.910
20630216	64	1200x600x850	500x400x250	1	2	1.810
20730417	78	1400x700x850	600x500x300	1	2	2.100
24632817	101	1800x700x850	800x500x380	1	2	2.190

2180D245	**2190**D256
↔ 1600	↔ 2000

2210I245	**2220**I256
↔ 1600	↔ 2000

2181D061	**2191**D002
↔ 1600	↔ 2000

2211I061	**2221**I002
↔ 1600	↔ 2000

GRUPO E GROUP F GROUPE 13

MOD./COD.	MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		€
2180D245	**2210**I245	32	1600x600x250	500x400x250	845
2190D256	**2220**I256	46	2000x700x300	600x500x300	1.090
2181D061	**2211**I061	48	1600x600x850	500x400x250	1.260
2191D002	**2221**I002	69	2000x700x850	600x500x300	1.615

2185D061	**2195**D002
↔ 1600	↔ 2000

2215I061	**2225**I002
↔ 1600	↔ 2000

2183D061	**2193**D002
↔ 1600	↔ 2000

2213I061	**2223**I002
↔ 1600	↔ 2000

GRUPO E GROUP F GROUPE 13

MOD./COD.	MOD./COD.		↔ ↕ ↕				€
2185D061	**2215**I061	58	1600x600x850	500x400x250	1	-	1.560
2195D002	**2225**I002	86	2000x700x850	600x500x300	1	-	1.985
2183D061	**2213**I061	74	1600x600x850	500x400x250	1	2	2.070
2193D002	**2223**I002	101	2000x700x850	600x500x300	1	2	2.435

22302256

22310227

2235227E

24700355

24718170

GRUPO E GROUP F GROUPE **13**

2475817E

MOD./COD.		↔	⤢	↕			€
22302256	50	2200x700x300	600x500x300		-		1.150
22310227	72	2200x700x850	600x500x300		-		1.725
2235227E	88	2200x700x850	600x500x300		1		2.110
24700355	53	1800x700x300	500x500x300		-		1.285
24718170	74	1800x700x850	500x500x300		-		1.760
2475817E	89	1800x700x850	500x500x300		1		2.135

FREGADEROS CON 1 SENO Y ARO DE DESBARACE SOBRE SOPORTE

[E] SINGLE BOWL SINKS AND DISCHARGE RING ON SUPPORT

[F] ÉVIERS AVEC TROU DE VINDAGE SUR SUPPORT

600	**248D**4160	**250D**8160
700	**225D**4170	**252D**8170
	1400	1800

600	**249I**4160	**251I**8160
700	**226I**4170	**253I**8170
	1400	1800

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 13

MOD./COD.	MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		€
248D4160	**249I**4160	46	1400x600x850	500x400x300	1.215
250D8160	**251I**8160	50	1800x600x850	500x400x250	1.715
225D4170	**226I**4170	48	1400x700x850	500x500x300	1.250
252D8170	**253I**8170	52	1800x700x850	500x500x250	1.830

254D816L	**227D**817L
600	700

255I816L	**228I**817L
600	700

GRUPO E GROUP F GROUPE 13

MOD./COD.	MOD./COD.		↔ ↕ ↕		€
254D816L	**255I**816L	48	1800x600x850	500x400x250	1.615
227D817L	**228I**817L	50	1800x700x850	500x500x250	1.675

PARA PREPARACIÓN DE VERDURAS

E FOR PREPARATION OF VEGETABLES

F POUR LA PRÉPARATION DES LÉGUMES

208V4107

PARA PREPARACIÓN DE CARNES Y PESCADOS

E FOR PREPARATION OF MEAT AND FISH

F POUR LA PRÉPARATION DE LA VIANDE ET DU POISSON

GRUPO E GROUP F GROUPE **13**

208C4107

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		€
208V4107	51	1400x700x850	1250x310x170	1.955
208C4107	51	1400x700x850	1250x310x20	1.915

VERTEDEROS

- Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Con peto de 100 mm.
- Disponen de un seno embutido, con cantos redondeados, para facilitar la limpieza.
- Así mismo de una rejilla extraíble, sobre la cual se pueden depositar grandes ollas, para el llenado de agua. 1
- También pueden actuar como vertederos, para el vaciado, limpieza de las ollas, o de los útiles de la cocina.
- Altura de la encimera 560 a 600 mm., según regulación de las patas.

1

GRIFERÍA

- Fabricados en latón cromado, de alta calidad, para su uso profesional.
- Incluyen los latiguillos de conexión, flexibles.
- Todos los latiguillos de conexión son de 1/2" G.
- **GRIFOS CAÑO ALTO**, con monomando para regular la temperatura del agua. 2
- **GRIFOS DE CODO** gerontológico, el cual al accionarlo con el codo, regula la temperatura del agua. Con el caño alto. 3
- **GRIFOS DE CAÑO BAJO**, diseñados para su colocación en los fregaderos instalados detrás de las barra de bar. Con monomando para regular la temperatura del agua. 2
- **GRIFOS ELÉCTRONICOS**, disponen de una célula, que activa la salida del agua, al aproximar las manos, y se pára automáticamente, al retirarlas. 4
- **GRIFOS DE PEDAL**, con regulador de agua fria/caliente, que al presionarlo sale el agua, con la temperatura deseada. En el KIT, se suministra, el caño giratorio de 1/2" y el latiguillo de 1/2", de un metro de longitud, para la conexión. Pero si lo desean, también disponemos de los componentes por separado. 5
- **GRIFOS DUCHA**. Diseñados para el prelavado. Con muelle de acero inoxidable, que protege el latiguillo y asegura su fiabilidad y durabilidad. La ducha dispone de una palanca para abrir o cerrar, con sistema de bloqueo. Con monomando para la regulación de la temperatura del agua. 6
- El mod/cod. **1600**0124, también tiene un grifo de caño alto, que puede funcionar independientemente de la ducha.
- También se puede suministrar, sólo la ducha.
- **GRIFOS EXTENSIBLES**, con manguera retráctil, de 12 metros, con sistema de bloqueo para mantener la longitud deseada. 7
- Se puede colocar una pistola de chorro ajustable, dotada de una anilla, para mantener la pistola abierta. 7
- Diseñadas para su instalación en la pared. Con la estructura y soportes de acero inoxidable 18/10 AISI-304.

2

3

4

6

7

5

E

DUMP SINKS

- 18/10 AISI 304 stainless steel construction.
- With 100 mm rear splashback.
- They have a deep-drawn bowl, with rounded edges, to facilitate cleaning.
- Likewise, a removable grid, on which large pots can be placed, for filling with water. 1
- They can also act as dumps, for emptying, cleaning pots, or kitchen utensils.
- Height of the top 560 a 600 mm., Depending on the regulation of the legs.

TAPS

- Made of high quality chrome-plated brass for professional use.
- They include flexible connection hoses.
- All connection cables are 1/2 ”G.
- **HIGH SPOUT TAPS**, with mixer to regulate the water temperature. 2 Gerontological.
- **GERONTOLOGICAL ELBOW TAPS**, which when operated with the elbow, regulates the water temperature. With high spout. 3
- **LOW SPOUT TAP**, designed to be placed in the sinks installed behind the bar counter. With mixer to regulate the water temperature. 2
- **ELECTRONIC TAPS**, have a cell that activates the water outlet, when the hands are brought closer, and stops automatically when they are removed. 4
- **PEDAL TAP**, with hot / cold water regulator, which when pressed, the water comes out, with the desired temperature. In the KIT, the 1/2 "swivel spout and the 1/2" hose, one meter long, are supplied for connection. But if you wish, we also have the components separately. 5
- **SHOWER TAPS**. Designed for prewash. With stainless steel spring, which protects the hose and ensures its reliability and durability. This shower has a lever to open or close, with a locking system. With mixer for regulating the water temperature. 6
- The mod / cod. **1600**0124, it also has a high spout tap, which can work independently of the shower.
- Only the shower can also be supplied.
- **EXTENDABLE FAUCETS**, with a retractable 12-meter hose and a locking system to maintain the desired length. 7
- It is possible to attach an adjustable spray gun with a ring to keep the gun open. 7
- Designed for installation on the wall. With the structure and supports in 18/10 AISI-304 stainless steel.

F

ÉVIERS DE DÉPOTOIRS

- Construction en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Avec dossard arrière de 100 mm.
- Ils ont une cuve emboutie, avec des bords arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- De même, une grille amovible, sur laquelle de grands pots peuvent être placés, pour le remplissage d'eau. 1
- Ils peuvent également servir de dépotoirs, pour vider, nettoyer les casseroles ou les ustensiles de cuisine.
- Hauteur du dessus de 560 a 600 mm., en fonction de la régulation des jambes.

ROBINETS

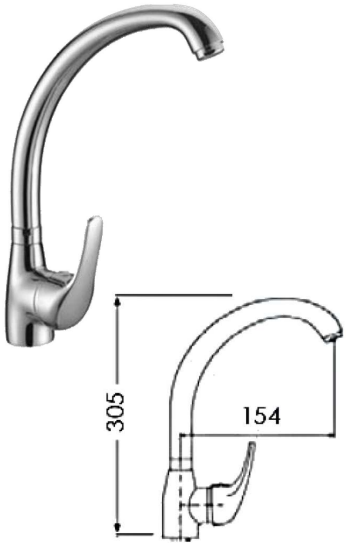
- Fabriqué en laiton chromé de haute qualité pour un usage professionnel.
- Ils comprennent des tuyaux de raccordement flexibles.
- Tous les tuyaux de connexion sont de 1/2 ”G.
- **ROBINETS À HAUT BEC**, avec mélangeur pour régler la température de l'eau. 2
- **ROBINETS COUDE** gérontologique, qui, lorsqu'ils sont actionnés avec le coude, régulent la température de l'eau. Avec le bec haut. 3
- **ROBINETS À BEC BASSE**, conçu pour être placé dans les éviers installés derrière le comptoir du bar. Avec mélangeur pour régler la température de l'eau. 2
- **ROBINETS ÉLECTRONIQUES**, ont une cellule qui active la sortie d'eau, lorsque les mains sont rapprochées, et s'arrête automatiquement lorsqu'elles sont retirées. 4
- **ROBINET À PÉDALE**, avec régulateur d'eau chaude / froide, qui une fois pressé, l'eau sort, avec la température désirée. Dans le KIT, le bec pivotant 1/2"et le tuyau 1/2", d'un mètre de long, sont fournis pour le raccordement. Mais si vous le souhaitez, nous avons également les composants séparément. 5
- **ROBINETS DE DOUCHE**. Conçu pour le prélavage. Avec ressort en acier inoxydable, qui protège le tuyau et assure sa fiabilité et sa durabilité. Ce robinet de douche a un levier pour ouvrir ou fermer, avec un système de verrouillage. Avec mitigeur pour régler la température de l'eau. 6
- Le mod / cod. **1600**0124, il dispose également d'un robinet à bec haut, qui peut fonctionner indépendamment de la douche.
- On peut aussi fournir seulement la douche.
- **ROBINETS EXTENSIBLES**, avec un tuyau rétractable de 12 mètres, avec un système de verrouillage pour maintenir la longueur souhaitée. 7
- On peut y installer un pistolet à jet réglable, équipé d'un anneau, pour maintenir le pistolet ouvert. 7
- Conçu pour être installé sur le mur. Avec la structure et les supports en acier inoxydable 18/10 AISI-304.

22465506	**2247**5507
↔ 600	↔ 700

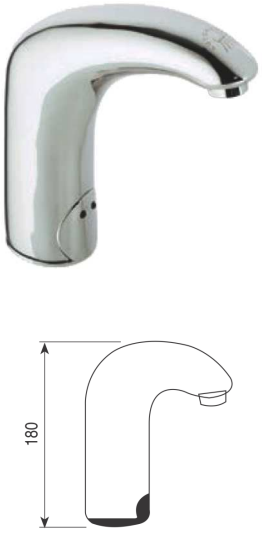
MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		€
22465506	25	600x600x560	500x400x250	720
22475507	28	700x700x560	500x500x300	815

COD.	€
22111134	205

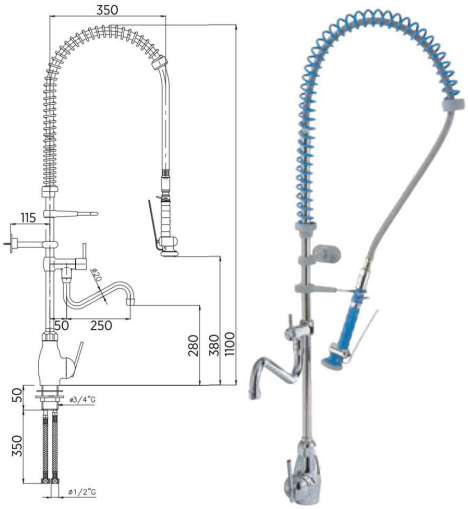
COD.	€
22111135	85



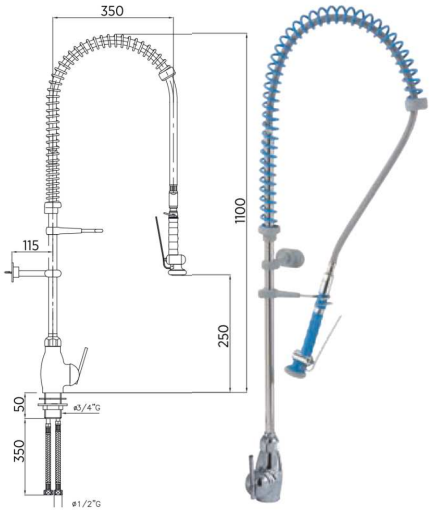
COD.	€
22222236	104



COD.	€
22111133	570

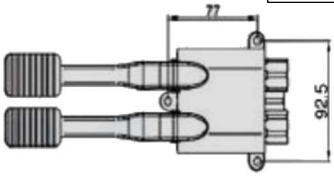


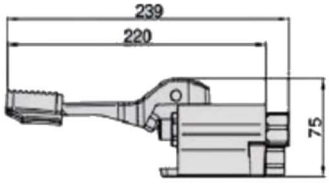
COD.	€
16000124	430



COD.	€
16000123	370

COD.	€
26568109	140

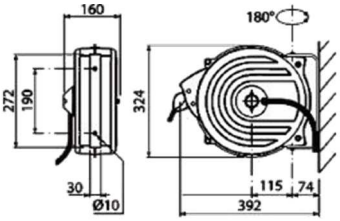




1

2

3



#	COD.	€
1	**1601**00R6	845
12 metros		

#	COD.	€
KIT	**1601**KMEN	1.035
1	**1601**00R6	845
2	**1603**00R6	190

#	COD.	€
KIT	**2222**2299	216
1	**2222**2239	150
2	**2222**2237	40
3	**2222**2233	26

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA LAVAMANOS

- Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Senos dotados de válvula de desagüe.

MODELOS MURALES

- Para su fijación a pared.

MODS/CODS. **201P**0000 y **2022**4160

- Con seno cilíndrico.
- Con caño giratorio y pulsador temporizado de rodilla. 1
- Con mezclador agua fría-caliente.

MOD/COD. **201P**J100

- Además dotado de dosificador de jabón de 600 ml. 2

MOD/COD. **201E**0022

- Con seno cilíndrico
- Con grifo electrónico, con cédula fotoeléctrica. 3
- Conexión eléctrica a 220V/1.
- Con mezclador agua fría-caliente.

MOD/COD. **201E**J102

- Además dotado de dosificador de jabón de 600 ml. 2

MOD/COD. **2042**4160

- Para su instalación en una esquina.
- Con seno cilíndrico.
- Con caño giratorio y pulsador temporizado de rodilla. 1
- Con mezclador agua fría-caliente.

MOD/COD. **2020**2450

- Diseñado para cocinas con poco espacio, para cumplir la normativa.
- Con 2 senos de 330x360x160 mm.
- Con 1 caño giratorio y pulsador temporizado de rodilla y con 1 grifo giratorio de codo, gerontológico, accionable con el codo. 5
- Con mezclador agua fría-caliente.

MODELOS DE PIE

- Para su colocación en el suelo.

MODS/CODS. **202P**0001 y **2062**4160

- Con seno cilíndrico.
- Con caño giratorio y pulsador temporizado de pie.
- Con mezclador agua fría-caliente.

MOD/COD. **202P**J100

- Además dotado de dosificador de jabón de 600 ml. 2

MOD/COD. **202E**0031

- Con seno cilíndrico
- Con grifo electrónico, con cédula fotoeléctrica. 3
- Conexión eléctrica a 220V/1
- Con mezclador agua fría-caliente.

MOD/COD. **202E**J103

- Además dotado de dosificador de jabón de 600 ml. 2

MOD/COD. **2003**4160

- Es autónomo.
- No precisa toma de agua ni desagüe.
- Con seno cilíndrico.
- Con caño giratorio y pulsador de pie hidráulico.
- Con papelera mediante tapa basculante, frontal.
- Dotados de 2 bidones de 10 litros, uno para agua limpia y el otro para agua sucia. 4

MODELOS COLECTIVOS

- Para su instalación, en baños, vestuarios, colectividades…
- Con seno rectangular. 6
- Con caños giratorios y pulsadores temporizados de rodilla.
- Con mezclador agua fría-caliente.

1

2

3

4

5

6

E GENERIC WASHBASIN CONSTRUCTION

- Construction in stainless steel 18/10 AISI 304.
- Sinks equipped with a drain valve.

WALL MODELS

- To be fixed to the wall.

MODS/CODS. **201P**0000 and **2022**4160
- With cylindrical sink.
- With swivel spout and knee-operated timed push button. 1
- With hot-cold water mixer.

MOD/COD. **201P**J100
- Also equipped with a 600 ml soap dispenser. 2

MOD/COD. **201E**0022
- With cylindrical sink.
- With electronic faucet with photoelectric cell. 3
- 220V/1 electrical connection.
- With hot-cold water mixer.

MOD/COD. **201E**J102
- Also equipped with a 600 ml soap dispenser. 2

MOD/COD. **2042**4160
- For corner installation.
- With cylindrical sink.
- With swivel spout and knee-operated timed push button. 1
- With hot-cold water mixer.

MOD/COD. **2020**2450
- Designed for kitchens with limited space to comply with regulations.
- With 2 sinks of 330x360x160 mm.
- With 1 swivel spout and knee-operated timed push button, and 1 swivel elbow faucet, gerontological, operated with the elbow. 5
- With hot-cold water mixer.

FLOOR MODELS

- To be placed on the floor.

MODS/CODS. **202P**0001 and **2062**4160
- With cylindrical sink.
- With swivel spout and foot-operated timed push button.
- With hot-cold water mixer.

MOD/COD. **202P**J100
- Also equipped with a 600 ml soap dispenser. 2

MOD/COD. **202E**0031
- With cylindrical sink.
- With electronic faucet with photoelectric cell. 3
- 220V/1 electrical connection.
- With hot-cold water mixer.

MOD/COD. **202E**J103
- Also equipped with a 600 ml soap dispenser. 2

MOD/COD. **2003**4160
- Autonomous.
- No water supply or drainage required.
- With cylindrical sink.
- With swivel spout and hydraulic foot push button.
- With front tilting lid waste bin.
- Equipped with 2 10-liter containers, one for clean water and the other for dirty water. 4

COLLECTIVE MODELS

- For installation in bathrooms, changing rooms, collective spaces, etc.
- With rectangular sink. 6
- With swivel spouts and knee-operated timed push buttons.
- With hot-cold water mixer.

F CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE POUR LAVABOS

- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304.
- Équipé d'une vanne de vidange.

MODÈLES MURAUX

- À fixer au mur.

MODS/CODS. **201P**0000 et **2022**4160
- Avec lavabo cylindrique.
- Avec bec pivotant et bouton-poussoir temporisé pour le genou. 1
- Avec mélangeur eau chaude-froide.

MOD/COD. **201P**J100
- Également équipé d'un distributeur de savon de 600 ml. 2

MOD/COD. **201E**0022
- Avec lavabo cylindrique.
- Avec robinet électronique à cellule photoélectrique. 3
- Connexion électrique à 220V/1.
- Avec mélangeur eau chaude-froide.

MOD/COD. **201E**J102
- Également équipé d'un distributeur de savon de 600 ml. 2

MOD/COD. **2042**4160
- Pour installation d'angle.
- Avec lavabo cylindrique.
- Avec bec pivotant et bouton-poussoir temporisé pour le genou. 1
- Avec mélangeur eau chaude-froide.

MOD/COD. **2020**2450
- Conçu pour les cuisines avec peu d'espace pour respecter la réglementation.
- Avec 2 lavabos de 330x360x160 mm.
- Avec 1 bec pivotant et bouton-poussoir temporisé pour le genou et 1 robinet coude pivotant, gérontologique, actionnable avec le coude. 5
- Avec mélangeur eau chaude-froide.

MODÈLES SUR PIED

- À poser au sol.

MODS/CODS. **202P**0001 et **2062**4160
- Avec lavabo cylindrique.
- Avec bec pivotant et bouton-poussoir temporisé pour le pied.
- Avec mélangeur eau chaude-froide.

MOD/COD. **202P**J100
- Également équipé d'un distributeur de savon de 600 ml. 2

MOD/COD. **202E**0031
- Avec lavabo cylindrique.
- Avec robinet électronique à cellule photoélectrique. 3
- Connexion électrique à 220V/1.
- Avec mélangeur eau chaude-froide.

MOD/COD. **202E**J103
- Également équipé d'un distributeur de savon de 600 ml. 2

MOD/COD. **2003**4160
- Autonome.
- Nécessite ni alimentation en eau ni évacuation.
- Avec lavabo cylindrique.
- Avec bec pivotant et bouton-poussoir hydraulique.
- Avec poubelle à couvercle basculant à l'avant.
- Équipé de 2 bidons de 10 litres, un pour l'eau propre et un pour l'eau usée. 4

MODELES COLLECTIFS

- Pour installation dans les salles de bains, vestiaires, espaces collectifs, etc.
- Avec lavabo rectangulaire. 6
- Avec becs pivotants et boutons-poussoirs temporisés pour le genou.
- Avec mélangeur eau chaude-froide.

20224160 | **201P**0000
↔ 350 | ↔ 400

201PJ100

201E0022

201EJ102

20424160

DOT

20202450

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESOIRES

OPTIONAL

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕					€
20224160	5	350x300x215	Ø 260x115	Press	-	-	245
201P0000	6	400x400x175	Ø 360x130	Press	-	-	410
201PJ100	6,5	400x400x175	Ø 360x130	Press	1	-	535
201E0022	7	400x400x175	Ø 360x130	Elec	-	-	960
201EJ102	7,5	400x400x175	Ø 360x130	Elec	1	-	1.090
20424160	7	350x350x205	Ø 260x115	Press	-	-	435
20202450	12	800x500x255	2 de 330x360x160	Press	-	1	810

Neue modelle • New Models • Modelos nuevos • Nouveaux modèles

20624160 | **202P**0001
↔ 350 | ↔ 400

202PJ100

202E0031

202EJ103

20034160

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESOIRES

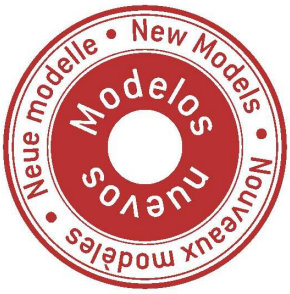
OPTIONAL

- AUTÓNOMO
- NO PRECISA TOMA DE AGUA NI DESAGÜE

E - AUTONOMOUS
- NO WATER SUPPLY OR DRAINAGE REQUIRED

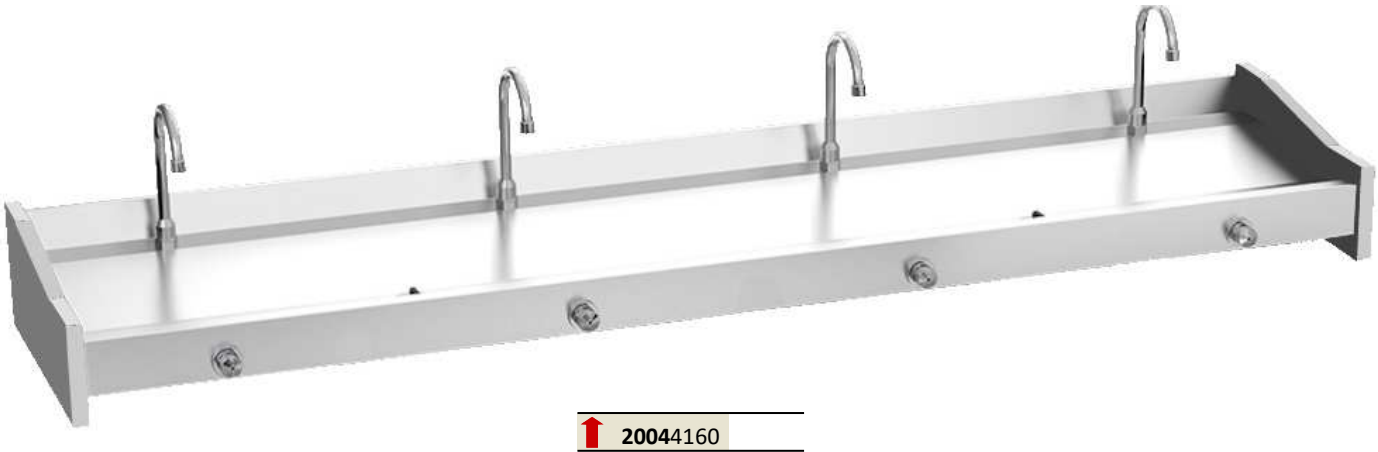
F - AUTONOME
- AUCUNE PRISE D'EAU NI ÉVACUATION REQUISE

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕				€
20624160	11	350x300x850	Ø 260x115	Press	-	405
202P0001	12	400x440x850	Ø 360x130	Press	-	515
202PJ100	12,5	400x440x850	Ø 360x130	Press	1	715
202E0031	13	400x440x850	Ø 360x130	Elec	-	1.065
202EJ103	13,5	400x440x850	Ø 360x130	Elec	1	1.265
20034160	14	450x450x850	Ø 390x150	Press	-	795



20634160

20834160



20044160

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		€
20634160	12	1000x450x190	2-Press	710
20834160	17	1500x450x190	3-Press	945
20044160	22	2000x450x190	4-Press	1.125

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA FUENTES DE AGUA

- Ideados para colocar en oficinas, vestuarios, colegios, instalaciones deportivas etc.
- El agua debe ser potable.
- Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI 304
- Con 1 grifo con pulsador, para beber. 1
- Con 1 grifo con pulsador con caño alto. 2

DE AGUA FRÍA

- Con termostato interno, para la regulación de la temperatura del agua.
- Con compresor de 1/6 HP, a 230/1V.

MOD/COD. **2060**2464
- De pie de 980 mm, de alto.

MOD/COD. **2080**2464
- Es mural, de 415 mm, de alto.
- En caso de uso infantil, se puede colocar a la altura deseada.

DE AGUA NATURAL 3

MOD/COD. **2060**2460
- De pie de 850 mm, de alto.

MOD/COD. **2080**2460
- Es mural, de 200 mm, de alto.
- En caso de uso infantil, se puede colocar a la altura deseada.

URINARIOS

- Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Se suministra un kit para su fijación mural.
- Entrada de agua superior, con descarga por toda la superficie, del urinario. 4
- Cubeta inferior, con desagüe central de 1,5" Ø. 4
- En dotación con filtro aromatizante.

DE USO INDIVIDUAL

MOD/COD. **2020**0560
- De 335 mm de largo.

PARA USO COLECTIVO

MOD/COD. **2040**0560
- Para 3 ó 4 usuarios.
- De 1.575 mm de largo.

1

2

3

4

GENERIC WATER FOUNTAIN CONSTRUCTION

- Designed to be installed in offices, changing rooms, schools, sports facilities, etc.
- Water must be drinkable.
- Construction in stainless steel 18/10 AISI 304.
- With 1 push-button faucet for drinking. 1
- With 1 push-button faucet with high spout. 2

COLD WATER

- With internal thermostat for water temperature regulation.
- With 1/6 HP compressor, at 230/1V.

MOD/COD. **2060**2464

- Floor-standing, height of 980 mm.

MOD/COD. **2080**2464

- Wall-mounted, height of 415 mm.
- For children's use, it can be placed at the desired height.

NATURAL WATER 3

MOD/COD. **2060**2460

- Floor-standing, height of 850 mm.

MOD/COD. **2080**2460

- Wall-mounted, height of 200 mm.
- For children's use, it can be placed at the desired height.

URINALS

- Construction in stainless steel 18/10 AISI 304.
- Supplied with a wall fixing kit.
- Top water inlet, with full surface flushing. 4
- Lower basin with central 1.5" Ø drain. 4
- Supplied with deodorizing filter.

INDIVIDUAL USE

MOD/COD. **2020**0560

- Length of 335 mm.

COLLECTIVE USE

MOD/COD. **2040**0560

- For 3 to 4 users.
- Length of 1,575 mm.

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE DES FONTAINES D'EAU

- Conçues pour être installées dans les bureaux, vestiaires, écoles, installations sportives, etc.
- L'eau doit être potable.
- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304.
- Avec 1 robinet à bouton-poussoir pour boire. 1
- Avec 1 robinet à bouton-poussoir et bec haut. 2

POUR L'EAU FROIDE

- Avec thermostat interne pour réguler la température de l'eau.
- Avec compresseur de 1/6 HP, en 230/1V.

MOD/COD. **2060**2464

- Sur pied, hauteur de 980 mm.

MOD/COD. **2080**2464

- Mural, hauteur de 415 mm.
- Pour une utilisation par des enfants, il peut être placé à la hauteur souhaitée.

POUR L'EAU NATURELLE 3

MOD/COD. **2060**2460

- Sur pied, hauteur de 850 mm.

MOD/COD. **2080**2460

- Mural, hauteur de 200 mm.
- Pour une utilisation par des enfants, il peut être placé à la hauteur souhaitée.

URINOIRS

- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304.
- Un kit de fixation mural est fourni.
- Alimentation en eau par le haut, avec évacuation sur toute la surface de l'urinoir. 4
- Cuve inférieure avec évacuation centrale de 1,5" Ø. 4
- Fourni avec filtre aromatisant.

POUR USAGE INDIVIDUEL

MOD/COD. **2020**0560

- Longueur de 335 mm.

POUR USAGE COLLECTIF

MOD/COD. **2040**0560

- Pour 3 à 4 utilisateurs.
- Longueur de 1,575 mm.

Neue modelle • New Models • Nouveaux modèles • Modelos nuevos

VOLT 230/I

GAS R290

0 +4 °C
TEMP. +40°C
H2O IN +25°C

20602464

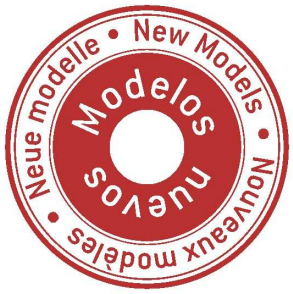
20602460

20802464

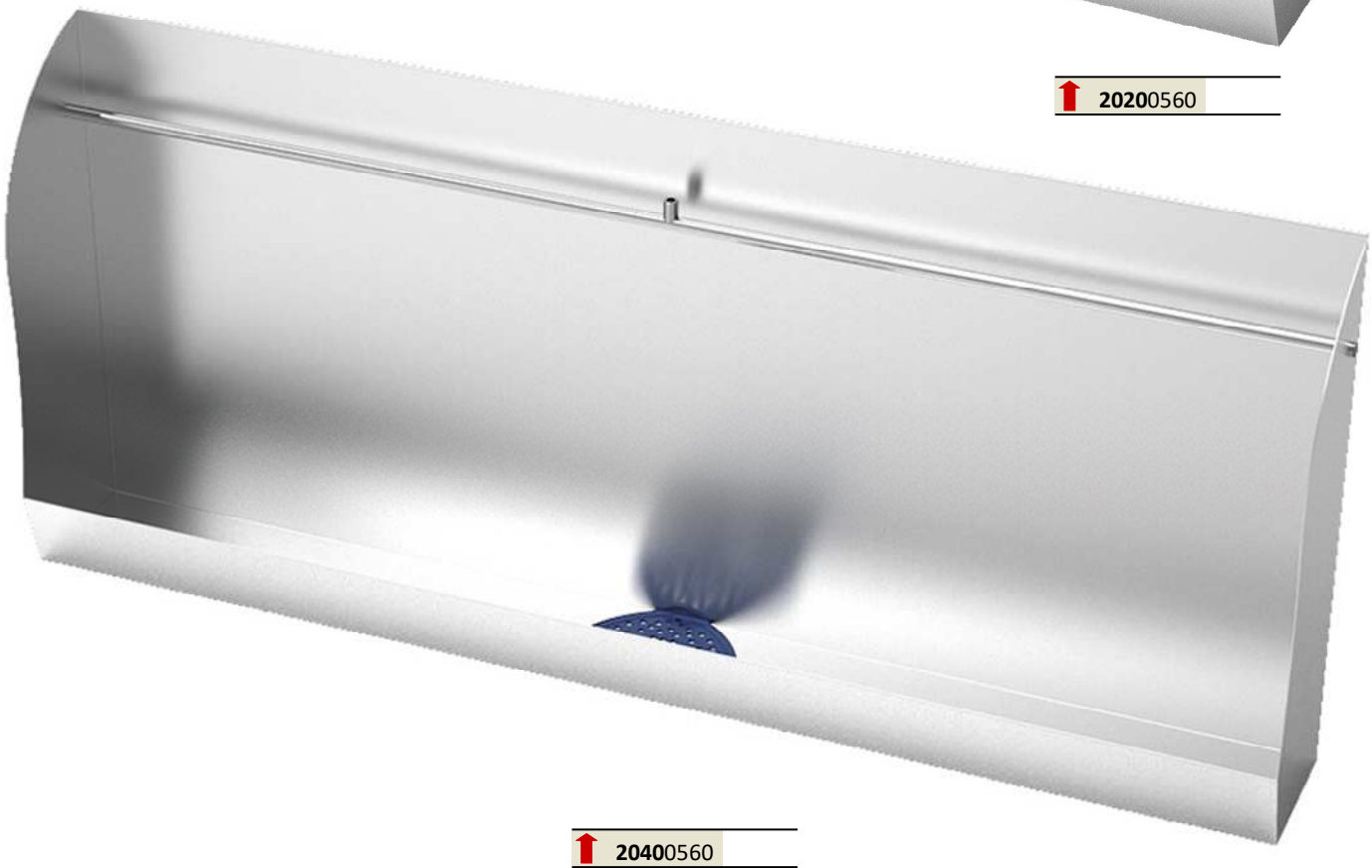
20802460

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕				€
20602464	26	310x310x980	1-Press	1	125 W	1.340
20802464	17	310x310x420	1-Press	1	125 W	1.230
20602460	7	350x300x850	1-Press	1	-	420
20802460	6	350x300x200	1-Press	1	-	300

G13 P.27/28 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



20200560



20400560

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		€
20200560	7	335x220x670	1	570
20400560	22	1575x220x670	4	850

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS DE LAS MÁQUINAS DE LAVADO

- Todo en acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Cubas estampadas, para facilitar la limpieza, sin aristas. 1
- Fondos embutidos, con filtro integral de material compuesto (PRO COMPOSIT) 2
- Brazos de lavado, del mismo material, que giran sobre cojinetes de grafito. 3
- Presión del agua de alimentación de 2-4 bar.
- Temperatura del agua de alimentación de 50 a 60ºC
- Duración del ciclo de lavado de 90 a 120''
- Dotación 2 cestas, (multiusos y para platos) y 1 cubilete para cubiertos.
- Con patas regulables.

LAVAVASOS PARA CESTAS DE 350x350 ó 390x390

- Capacidad cuba 7,5 litros de agua.
- Capacidad boiler 2,6 litros de agua.
- Bomba de lavado de 200 W. de potencia.
- Disponemos de peanas para elevación, de 120 mm. de alto. (Ver accesorios) 4

LAVAVAJILLAS PARA CESTAS DE 450x450

- Capacidad cuba 14 litros de agua.
- Capacidad boiler 2,6 litros de agua.
- Bomba de lavado de 200 W. de potencia.

LAVAVAJILLAS o CÚPULAS, PARA CESTAS DE 500x500

- Capacidad cuba de 20 litros de agua.
- Capacidad boiler 6 litros de agua.
- Bomba de lavado de 470 W. de potencia.
- Disponemos de peanas, para lavavajillas, con espacio para cestas de 500x500, de 380 mm. de altura. (Ver ACCESORIOS) 5
- Opcionalmente, en los Cúpulas, se pueden colocar mesas de entrada, con cuba y grifo, para el prelavado, o lisas para la salida. (Ver GRUPO 13)

SERIE 5/TODOS LOS MODELOS

- Con pulsadores de alta fiabilidad, para seleccionar las funciones. 6

SERIE 8/LAVAVASOS

- Aislamiento acústico, al tener doble pared.
- Con 3 pulsadores para seleccionar las funciones. 7
- Con un visor digital LED, en la que se que indican las temperaturas de lavado y aclarado 7

SERIE 8/LAVAVAJILLAS Y CÚPULAS

- Aislamiento acústico, al tener doble pared.
- Con 4 botones táctiles y una pantalla digital de LED, de 4 caracteres, más dos barras laterales. Gracias a la adecuada combinación de colores y signos gráficos es posible identificar fácilmente el estado del lavavajillas y el avance del ciclo de lavado.
- Además de visualizar los parámetros de funcionamiento, como la temperatura de la cuba y la del boiler, o el número de ciclos de lavado efectuados. El usuario, puede regular la temperatura, de la cuba y del boiler, o dosificar el detergente y el abrillantador. 8

ACCESORIOS

- Están disponibles, descalcificadores, cestas lisas, para platos, para vasos, etc.

1

2

3

4

5

6

7

8

E

GENERIC CHARACTERISTICS OF THE WASHING MACHINES

- All in 18/10 AISI 304 stainless steel.
- Stamped tanks, to facilitate cleaning, without edges. 1
- Embedded bottoms, with integral composite filter (PRO COMPOSIT) 2
- Washing arms, of the same material, that rotate on graphite bearings. 3
- Feed water pressure 2-4 bar.
- Feed water temperature 50 to 60ºC
- Duration of the wash cycle from 90 to 120 ''
- Endowment 2 baskets, (multipurpose and for dishes) and 1 cutlery cup.
- With adjustable feet.

GLASSWASHER FOR 350x350 or 390x390 BASKETS

- Tank capacity 7.5 liters of water.
- Boiler capacity 2.6 liters of water.
- 200 W. power wash pump.
- We have bases for elevation, 120 mm. High. (See accessories) 4

DISHWASHER FOR 450x450 BASKETS

- Tank capacity 14 liters of water.
- Boiler capacity 2.6 liters of water.
- 200 W. power wash pump.

DISHWASHERS or DOME, FOR 500x500 BASKETS

- Tank capacity of 20 liters of water.
- Boiler capacity 6 liters of water.
- 470 W. power washing pump.
- We have bases, for dishwashers, with space for baskets of 500x500, 380 mm. Tall. (See ACCESSORIES) 5
- Optionally, in the cupolas, inlet tables can be placed, with tub and tap, for the prewash, or plain for the outlet. (See GROUP 13)

SERIES 5 / ALL MODELS

- With highly reliable pushbuttons to select functions. 6

SERIES 8 / GLASSWASHERS

- Acoustic insulation, as it has a double wall.
- With 3 buttons to select the functions. 7
- With an LED digital display, which indicates the washing and rinsing temperaturas. 7

SERIES 8 / DISHWASHERS AND DOME

- Acoustic insulation, as it has a double wall.
- With 4 touch buttons and a 4-character digital LED display, plus two side bars. Thanks to the appropriate combination of colors and graphic signs, it is possible to easily identify the status of the dishwasher and the progress of the wash cycle.
- In addition to viewing the operating parameters, such as the temperature of the tank and the boiler, or the number of washing cycles carried out. The user can regulate the temperature of the tank and the boiler, or dose the detergent and rinse aid. 8

ACCESSORIES

- They are available, discalcifier, smooth baskets, for plates, for glasses, etc.

F

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES MACHINES À LAVER

- Le tout en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Réservoirs estampés, pour faciliter le nettoyage, sans bords. 1
- Fond éstampée, avec filtre composite intégré (PRO COMPOSIT) 2
- Bras de lavage, du même matériau, qui tournent sur des roulements en graphite. 3
- Pression de l'eau d'alimentation 2-4 bar.
- Température de l'eau d'alimentation de 50 à 60 ° C
- Durée du cycle de lavage de 90 à 120 ''
- Dotation 2 paniers, (polyvalents et pour la vaisselle) et 1 coupe à couverts.
- Avec pieds réglables.

LAVE-VERRE POUR PANIERS 350x350 ou 390x390

- Capacité du réservoir 7,5 litres d'eau.
- Capacité de la chaudière 2,6 litres d'eau.
- Pompe de lavage puissance de 200 W.
- Nous avons des bases pour l'élévation, 120 mm. haute. (Voir accessoires) 4

LAVE-VAISSELLE POUR PANIERS 450x450

- Capacité du réservoir 14 litres d'eau.
- Capacité de la chaudière 2,6 litres d'eau.
- Pompe de lavage puissance de 200 W.

LAVE-VAISSELLE À DÔME, POUR PANIERS 500x500

- Capacité du réservoir de 20 litres d'eau.
- Capacité de la chaudière 6 litres d'eau.
- Pompe de lavage puissance de 470 W.
- Nous avons des bases, pour lave-vaisselle, avec un espace pour des paniers de 500x500, 380 mm. d'hauteur. (Voir ACCESSOIRES) 5
- En option, dans les coupoles, des tables d'entrée peuvent être placées, avec évier et robinet, pour le prélavage, ou lisse pour la sortie. (Voir GROUPE 13)

SÉRIE 5 / TOUS LES MODÈLES

- Avec des boutons-poussoirs très fiables pour sélectionner les fonctions. 6

SÉRIE 8/LAVE-VERRE

- Isolation acoustique, car il a une double paroi.
- Avec 3 boutons pour sélectionner les fonctions. 7
- Avec un écran LED numérique, qui indique les températures de lavage et de rinçage. 7

SÉRIE 8 / LAVE-VAISSELLE ET DÔMES

- Isolation acoustique, car il a une double paroi.
- Avec 4 boutons tactiles et un écran LED numérique à 4 caractères, plus deux barres latérales. Grâce à la combinaison appropriée de couleurs et de signes graphiques, il est possible d'identifier facilement l'état du lave-vaisselle et la progression du cycle de lavage.
- En plus de visualiser les paramètres de fonctionnement, tels que la température de la cuve et de la chaudière, ou le nombre de cycles de lavage effectués. L'utilisateur peut régler la température du réservoir et de la chaudière, ou doser le détergent et le liquide de rinçage. 8

ACCESSOIRES

- Ils sont disponibles, adoucissants, paniers lisses, pour assiettes, pour verres, etc.

45968719

45078719 **45178719**

GRUPO E GROUP F GROUPE **13**

MOD./COD.		↔ ↕								€
45968719	28	405x490x595	250	30-60'	2L-120''	✗	✗	350x350	3,5 KW 230/1V	1.635
45078719	32	440x535x670	300	30-60'	2L-120''	✗	✗	390x390	3,5 KW 230/1V	1.955
45178719	33	440x535x670	300	30-60'	2L-120''	✓	✗	390x390	3,5 KW 230/1V	2.275

G13 P.31/32 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CON DOBLE PARED
E WITH DOUBLE WALL
F AVEC DOUBLE PAROI

45053719 ⬆ **45553719**

45653719 ⬆ **45163719**

GRUPO E GROUP F GROUPE **13**

MOD./COD.		↔ ↗ ↕	↕							€
45053719	30	405x490x595	250	30-60'	1,5L-120''	✗	✗	350x350	3,5 KW 230/1V	1.790
45553719	31	405x490x595	250	30-60'	1,5L-120''	✓	✓	350x350	3,5 KW 230/1V	2.240
45653719	34	440x535x670	300	30-60'	1,5L-120''	✗	✗	390x390	3,5 KW 230/1V	2.240
45163719	35	440x535x670	300	30-60'	1,5L-120''	✓	✓	390x390	3,5 KW 230/1V	2.685

G13 P.31/32 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

46278719 **46378719**

GRUPO E GROUP F GROUPE **13**

MOD./COD.										€
46278719	59	575x600x820	360	30-60'	2L-120''	✗	✗	500x500	3,5 KW 230/1V	2.620
46378719	59	575x600x820	360	30-60'	2L-120''	✓	✗	500x500	3,5 KW 230/1V	2.915

G13 P.31/32 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CON DOBLE PARED
E WITH DOUBLE WALL
F AVEC DOUBLE PAROI

46263719

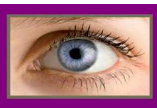
46651719 **46961719**

GRUPO E GROUP F GROUPE 13

MOD./COD.										€
46263719	49	530x555x715	280	30-60'	1,8L-120''	✗	✗	450x450	3,5 KW 230/1V	2.655
46651719	62	575x600x820	360	40-60'	2L-120''	✗	✓	500x500	6,8 KW 400/3V	3.430
46961719	63	575x600x820	360	40-60'	2L-120''	✓	✓	500x500	6,8 KW 400/3V	3.730

G13 P.31/32 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

46MATS05



1	**1677**0SMS
2	**16I6**1CAM
3	**1600**0123
4	**1640**5062

GRUPO E GROUP F GROUPE 13

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕	↕							€
46MATS05	95	640x740x1480/1910	400	45-60'	2,4L-120''	✖	✖	500x500	8,5 KW 400/3V	4.955

CON DOBLE PARED
E WITH DOUBLE WALL
F AVEC DOUBLE PAROI

46083TS | **46DD**0083 | ↑ **46DD**1083

1	**1677**0SMS
2	**16D6**1CAM
3	**1600**0123
4	**1640**5062

GRUPO E GROUP F GROUPE 13

MOD./COD.	↔	↕	↕							€
46083TS	100	640x740x1530/2010	440	50-60'	2,5L-120''	✗	✗	500x500	9,6 KW 400/3V	5.645
46DD0083	100	640x740x1530/2010	440	50-60'	2,5L-120''	✗	✓	500x500	9,6 KW 400/3V	5.885
46DD1083	100	640x740x1530/2010	440	50-60'	2,5L-120''	✓	✓	500x500	9,6 KW 400/3V	6.085

G13 P.31/32 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS DE LAS MESAS PARA LAVAVAJILLAS DE CÚPULA O TÚNELES

- Totalmente de acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Todos los modelos adaptables a cualquier tipo o marca de lavavajillas de cúpula o túneles.
- Se suministran desmontados. El montaje se realiza en un máximo de 5 minutos.
- Con patas de tubo cuadrado de 40x40 mm, con regulador para elevar la altura de 850 a 900 mm.

MESAS LISAS CENTRALES

- Con guía para las cestas, y a la vez perfil de aguas en todo el contorno de la mesa, para facilitar, que toda el agua vaya al lavavajillas.
- Son reversibles, pudiendo colocarlas, sin mas, a la derecha o izquierda de la máquina.
- SIN ESTANTE INFERIOR
- Las cuales se soportan por la encimera a la cúpula y tienen dos patas, en el lado opuesto a la máquina.
- CON ESTANTE INFERIOR
- De acero inoxidable, para almacenaje de cestas, etc.
- Con 4 patas.

MESAS LISAS MURALES

- Con peto de 160 mm. y encimera en la parte posterior, para llegar a la pared, y así evitar que el agua, pueda ir al suelo, pues toda va canalizada al lavavajillas 1
- Con guía para las cestas.
- Son reversibles, ya que por su diseño, se pueden montar a derecha o izquierda de la máquina, cambiando el extremo de la la misma, el cual es adaptable a un extremo a al otro.
- SIN ESTANTE INFERIOR
- Las cuales se soportan por la encimera a la cúpula y tienen dos patas, en el lado opuesto a la máquina.
- CON ESTANTE INFERIOR
- De acero inoxidable, para almacenaje de cestas, etc.
- Con 4 patas.

MESAS CON 1 SENO, MURALES

- Con peto de 160 mm. y encimera en la parte posterior, para llegar a la pared, donde se puede instalar, opcionalmente, el grifo ducha (Ver GRIFOS, GRUPO 13), y así evitar que el agua, pueda ir al suelo, pues va canalizada al lavavajillas de cúpula. 1
- Con 1 seno embutido, con todos los cantos redondeados, para facilitar la limpieza, soldado a la encimera, y con material insonorizante, de 500x400x250 mm. 2
- Equipado con válvula de desagüe y tubo rebosadero, de acero inoxidable. 3
- Con guía para las cestas, las cuales pasan por encima del seno, permitiendo hacer el prelavado. Opcionalmente, se puede colocar un cesto perforado dentro del seno, para recoger los desperdicios, y así evitar la obstrucción del desagüe. (Ver ACCESORIOS) 4
- SIN ESTANTE INFERIOR
- Las cuales se soportan por la encimera a la cúpula y tienen dos patas, en el lado opuesto a la máquina.
- CON ESTANTE INFERIOR
- De acero inoxidable, para colocar los detergentes, abrillantador etc.
- Con 4 patas.

MESAS CON 1 SENO, Y ARO DE DESBARACE, MURALES

- Con peto de 160 mm. y encimera en la parte posterior, para llegar a la pared, donde se puede instalar, opcionalmente, el grifo ducha (Ver GRIFOS, GRUPO 13), y así evitar que el agua, pueda ir al suelo, pues va canalizada al lavavajillas de cúpula. 1
- Con 1 seno embutido, con todos los cantos redondeados, para facilitar la limpieza soldado a la encimera, y con material insonorizante, de 500x400x250 mm. 2
- Equipado con válvula de desagüe y tubo rebosadero, de acero inoxidable. 3
- Con guía para las cestas, las cuales pasan por encima del seno, permitiendo hacer el prelavado. Opcionalmente, se puede colocar un cesto perforado dentro del seno, para recoger los desperdicios, y así evitar la obstrucción del desagüe. (Ver ACCESORIOS) 4
- Con aro de desbarace, de caucho alimentario, desmontable, debajo del cual se ubica el cubo de basura. (Ver GRUPO13) 5
- SIN ESTANTE INFERIOR
- Las cuales se soportan por la encimera a la cúpula y tienen dos patas, en el lado opuesto a la máquina.
- CON ESTANTE INFERIOR PARCIAL
- Y espacio para el cubo de basura

GRIFERÍA

- Encontraran en el GRUPO 13, una extensa gama de modelos.

1

2

3

4

5

E TABLES FOR DOME DISHWASHERS AND WASHING TUNNELS
F TABLES POUR DOME LAVE-VAISSELLE ET TUNNELS DE LAVAGE

E

GENERIC CHARACTERISTICS OF DOME DISHWASHER TABLES OR WASHING TUNNELS

- Completely made of 18/10 stainless steel AISI 304.
- All models adaptable to any type or brand of dome dishwasher or washing tunnels .
- They are supplied disassembled. Assembly is done in a maximum of 5 minutes.
- With 40x40 mm square tube legs, with regulator to raise the height from 850 to 900 mm.

CENTRAL SMOOTH TABLES

- With guide for the baskets, and at the same time water profile around the contour of the table, to facilitate that all the water goes to the dishwasher.
- They are reversible, being able to place them, without more, to the right or left of the machine.
- WITHOUT LOWER SHELF
- Which are supported by the top to the dome and have two legs, on the opposite side to the machine.
- WITH LOWER SHELF
- Made of stainless steel, for storage of baskets, etc.
- With 4 legs.

SMOOTH WALL TABLES

- With 160 mm bib. and countertop at the back, to reach the wall, and thus prevent the water from going to the floor, since everything is channeled to the dishwasher. 1
- With guide for the baskets.
- They are reversible, since due to their design, they can be mounted to the right or left of the machine, changing the end of it, which is adaptable from one end to the other.
- WITHOUT LOWER SHELF
- Which are supported by the top to the dome and have two legs, on the opposite side to the machine.
- WITH LOWER SHELF
- Made of stainless steel, for storage of baskets, etc.
- With 4 legs.

TABLES WITH 1 SINK, MURALS

- With 160 mm bib. and countertop at the back, to reach the wall, where you can optionally install the shower tap (See TAPS, GROUP 13), and thus prevent the water from going to the floor, as it is channeled to the dome dishwasher. 1
- With 1 deep-drawn bowl, with all rounded edges, to facilitate cleaning, welded to the worktop, and with soundproofing material, 500x400x250 mm. 2
- Equipped with a drain valve and overflow tube, made of stainless steel. 3
- With guide for the baskets, which pass over the sink, allowing the prewash to be carried out. Optionally, a perforated basket can be placed inside the sinus, to collect waste, and thus avoid clogging the drain. (See ACCESSORIES) 4
- WITHOUT LOWER SHELF
- Which are supported by the top to the dome and have two legs, on the opposite side to the machine.
- WITH LOWER SHELF
- Made of stainless steel, to place detergents, rinse aid etc.
- With 4 legs.

TABLES WITH 1 SINK, AND CLEANING RING, MURALS

- With 160 mm bib. and countertop at the back, to reach the wall, where you can optionally install the shower tap (See TAPS, GROUP 13), and thus prevent the water from going to the floor, as it is channeled to the dome dishwasher. 1
- With 1 deep-drawn bowl, with all rounded edges, to facilitate cleaning, welded to the worktop, and with soundproofing material, 500x400x250 mm. 2
- Equipped with a drain valve and overflow tube, made of stainless steel. 3
- With guide for the baskets, which pass over the sink, allowing the prewash to be carried out. Optionally, a perforated basket can be placed inside the sinus, to collect waste, and thus avoid clogging the drain. (See ACCESSORIES) 4
- With removable food rubber scrap ring, under which the rubbish bin is located. (See GROUP13) 5
- WITHOUT LOWER SHELF
- Which are supported by the top to the dome and have two legs, on the opposite side to the machine.
- WITH PARTIAL LOWER SHELF
- And space for the garbage can

TAPS

- You will find in GROUP 13, an extensive range of models.

F

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES TABLES DE DÔME LAVE-VAISSELLE OU TUNNELS DE LAVAGE

- Entièrement fabriqué en acier inoxydable 18/10 AISI 304.
- Tous les modèles s'adaptent à tout type ou marque de lave-vaisselle à dôme ou tunnels de lavage.
- Ils sont fournis démontés. L'assemblage se fait en 5 minutes maximum.
- Avec pieds en tube carré de 40x40 mm, avec régulateur pour augmenter la hauteur de 850 à 900 mm.

TABLES LISSES CENTRALES

- Avec guide pour les paniers, et en même temps profil d'eau autour du contour de la table, pour faciliter que toute l'eau passe au lave-vaisselle.
- Ils sont réversibles, pouvant les placer, sans plus, à droite ou à gauche de la machine.
- SANS ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
- Qui sont soutenus par le dessus au dôme et ont deux pieds, du côté opposé à la machine.
- AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
- Fabriqué en acier inoxydable, pour le stockage de paniers, etc.
- Avec 4 pieds.

TABLES MURALES LISSE

- Avec dosseret arrière de 160 mm. et plan de travail à l'arrière, pour atteindre le mur, et ainsi empêcher l'eau de descendre au sol, puisque tout est canalisé vers le lave-vaisselle. 1
- Avec guide pour les paniers.
- Ils sont réversibles, car en raison de leur conception, ils peuvent être montés à droite ou à gauche de la machine, en changeant l'extrémité de celle-ci, qui est adaptable d'un bout à l'autre.
- SANS ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
- Qui sont soutenus par le dessus au dôme et ont deux pieds, du côté opposé à la machine.
- AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
- Fabriqué en acier inoxydable, pour le stockage de paniers, etc.
- Avec 4 pieds.

TABLES AVEC 1 ÉVIER, MURALES

- Avec dosseret arrière de 160 mm. et plan de travail à l'arrière, pour atteindre le mur, où vous pouvez éventuellement installer le robinet de douche (voir ROBINETS, GROUPE 13), et ainsi empêcher l'eau d'aller au sol, car elle est canalisée vers le lave-vaisselle à dôme. 1
- Avec 1 cuve emboutie, avec tous les bords arrondis, pour faciliter le nettoyage, soudée au plan de travail, et avec un matériau d'insonorisation, 500x400x250 mm. 2
- Équipé d'un robinet de vidange et d'un tube de trop-plein, en acier inoxydable. 3
- Avec guide pour les paniers, qui passent au-dessus de l'évier, permettant d'effectuer le prélavage. En option, un panier perforé peut être placé à l'intérieur du sinus, pour collecter les déchets, et ainsi éviter de boucher le drain. (Voir ACCESSOIRES) 4
- SANS ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
- Qui sont soutenus par le dessus au dôme et ont deux pieds, du côté opposé à la machine.
- AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
- Fabriqué en acier inoxydable, pour placer des détergents, du liquide de rinçage, etc.
- Avec 4 pieds.

TABLES AVEC 1 ÉVIER ET TROU DE VIDANGE, MURALES

- Avec dosseret arrière de 160 mm. et plan de travail à l'arrière, pour atteindre le mur, où vous pouvez éventuellement installer le robinet de douche (voir ROBINETS, GROUPE 13), et ainsi empêcher l'eau d'aller au sol, car elle est canalisée vers le lave-vaisselle à dôme. 1
- Avec 1 cuve emboutie, avec tous les bords arrondis, pour faciliter le nettoyage, soudée au plan de travail, et avec un matériau d'insonorisation, 500x400x250 mm. 2
- Équipé d'un robinet de vidange et d'un tube de trop-plein, en acier inoxydable. 3
- Avec guide pour les paniers, qui passent au-dessus de l'évier, permettant d'effectuer le prélavage. En option, un panier perforé peut être placé à l'intérieur du sinus, pour collecter les déchets, et ainsi éviter de boucher le drain. (Voir ACCESSOIRES) 4
- Avec anneau en caoutchouc alimentaire amovible, sous lequel se trouve la poubelle. (Voir GROUPE 13) 5
- SANS ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
- Qui sont soutenus par le dessus au dôme et ont deux pieds, du côté opposé à la machine.
- AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE PARTIELLE
- Et de l'espace pour la poubelle.

ROBINETS

- Vous trouverez dans le GROUPE 13, une vaste gamme de modèles.

16660SCS	**1661**1SCS	**1666**1SCS
600	1100	1600

16660ECS	**1661**1ECS	**1666**1ECS
600	1100	1600

MOD./COD.				€
16660SCS	15	600x600x850	-	520
16611SCS	19	1100x600x850	-	850
16661SCS	24	1600x600x850	-	1.005
16660ECS	26	600x600x850	1	685
16611ECS	35	1100x600x850	1	1.110
16661ECS	44	1600x600x850	1	1.355

16770SMS	**1671**1SMS	**1676**1SMS	**1671**2SMS
↔ 700	↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100

16770EMS	**1671**1EMS	**1676**1EMS	**1671**2EMS
↔ 700	↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		€
16770SMS	18	700x750x850	-	760
16711SMS	23	1100x750x850	-	895
16761SMS	30	1600x750x850	-	1.045
16712SMS	36	2100x750x850	-	1.255
16770EMS	30	700x750x850	1	1.025
16711EMS	41	1100x750x850	1	1.170
16761EMS	53	1600x750x850	1	1.415
16712EMS	64	2100x750x850	1	1.640

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 13

16D70CSM	**16D1**1CSM	**16D6**1CSM	**16D1**2CSM
↔ 700	↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100

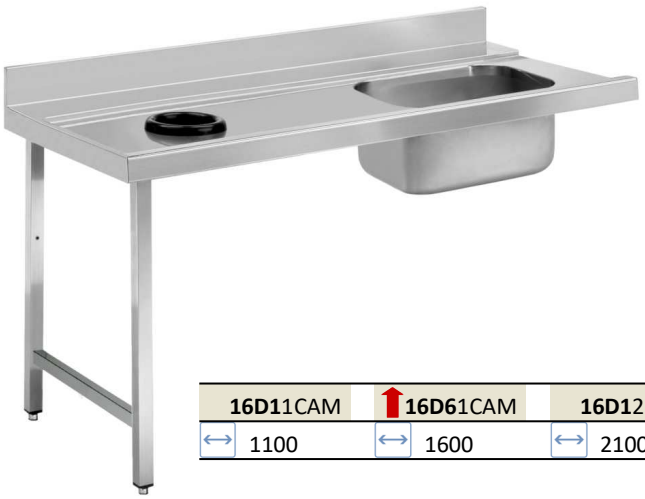
16I70CSM	**16I1**1CSM	**16I6**1CSM	**16I1**2CSM
↔ 700	↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100

16D70CEM	**16D1**1CEM	**16D6**1CEM	**16D1**2CEM
↔ 700	↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100

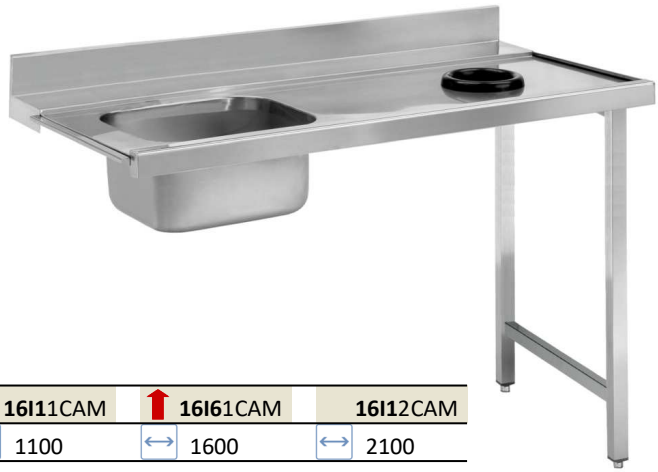
16I70CEM	**16I1**1CEM	**16I6**1CEM	**16I1**2CEM
↔ 700	↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100

MOD./COD.	MOD./COD.		↔ ↕			€
16D70CSM	**16I7**0CSM	23	700x750x850	500x400x250	-	1.230
16D11CSM	**16I1**1CSM	28	1100x750x850	500x400x250	-	1.370
16D61CSM	**16I6**1CSM	35	1600x750x850	500x400x250	-	1.535
16D12CSM	**16I1**2CSM	41	2100x750x850	500x400x250	-	1.750
16D70CEM	**16I7**0CEM	35	700x750x850	500x400x250	1	1.565
16D11CEM	**16I1**1CEM	46	1100x750x850	500x400x250	1	1.730
16D61CEM	**16I6**1CEM	58	1600x750x850	500x400x250	1	2.000
16D12CEM	**16I1**2CEM	69	2100x750x850	500x400x250	1	2.245

G13 P.39/40 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



16D11CAM	**16D6**1CAM	**16D1**2CAM
↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100



16I11CAM	**16I6**1CAM	**16I1**2CAM
↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100

16D11CEA	**16D6**1CEA	**16D1**2CEA
↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100

GRUPO E GROUP F GROUPE 13

16I11CEA	**16I6**1CEA	**16I1**2CEA
↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100

MOD./COD.	MOD./COD.		↔ ↕			€
16D11CAM	**16I1**1CAM	29	1100x750x850	500x400x250	-	1.485
16D61CAM	**16I6**1CAM	36	1600x750x850	500x400x250	-	1.840
16D12CAM	**16I1**2CAM	42	2100x750x850	500x400x250	-	2.050
16D11CEA	**16I1**1CEA	47	1100x750x850	500x400x250	1	1.960
16D61CEA	**16I6**1CEA	59	1600x750x850	500x400x250	1	2.075
16D12CEA	**16I1**2CEA	70	2100x750x850	500x400x250	1	2.315

CONSTRUCCIÓN GENERICA DE MESAS DE DESBARACE, ESTANTES PARA CESTAS Y CUBOS DE BASURA

- Totalmente construido en acero inoxidable 18/10, AISI 304.

MESAS DE DESBARACE

- Encimeras con perfil de aguas en todo su contorno, reforzadas.
- Con patas de tubo cuadrado de 40x40, con regulador para elevar la altura de 850 a 900 mm.
- Con aro de desbarace, de caucho alimentario, desmontable, debajo del cual se ubica el cubo de basura (Ver GRUPO 13) 1
- Reversibles, ya que su montaje se puede realizar, para tener el aro, a la derecha o izquierda.
- Se suministran desmontadas. El montaje se realiza en un máximo de 5 minutos.
- En su encimera se pueden colocar estanterías de sobre-mesa, para cestas de 500x500.
- SIN ESTANTE INFERIOR
- Cuyo espacio, permite colocar mas cubos de basura.
- CON ESTANTE INFERIOR
- Para almacenaje de cestas, etc.

ESTANTES PARA CESTAS DE SOBRE MESA

- Para su instalación, en mesas de desbarace.
- Con la posibilidad de colocar cestas de 500x500, en un lado o el otro. Básicamente, para colocar el cristal y evitar roturas, para su lavado, cuando se termina con los platos.
- Con tubo de desagüe.
- Soportados sobre cuatro patas de tubo redondo de Ø 30 mm.

ESTANTES MURALES

- Con cartelas, para su fijación a la pared, en posición inclinada.
- Con tubo de desagüe.
- En dotación, los tacos y tornillos.

CUBOS DE BASURA DE ACERO INOXIDABLE, CON RUEDAS

- Con fondo embutido, con cantos redondeados, para facilitar su limpieza.
- Tapa igualmente embutida.
- MODELOS CON TAPA EXTRAIBLE MANUALMENTE
- Idóneos para situarlos debajo de mesas con aro de desbarace.
- Tapa dotada de asa, que hace la función de soporte, que permite poderla colgar en el propio cubo.
- Cubo con 2 asas, para facilitar el desplazamiento.
- Con 3 ruedas giratorias de Ø 50 mm.
- MODELOS CON TAPA ACCIONADA POR PEDAL
- Concebidos, para su colocación, en cualquier lugar de las zonas de preparaciones o de la cocina, cumpliendo las normativas de higiene.
- Con un mecanismo, que permite abrir la tapa presionando el pedal.
- Con 2 ruedas giratorias de Ø 50 mm, y dos soportes de apoyo, para evitar el movimiento al accionar la tapa. 2
- Con asa, para facilitar el desplazamiento.

ARMARIOS PARA DESPERDICIOS

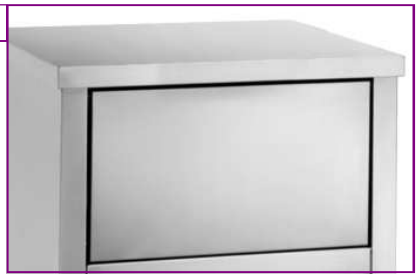
- Diseñados para su instalación en comedores, de Restaurantes, de Fast-Food, Buffets o Self Services.
- Con espacio para cubos de hasta Ø 500 mm, y 700 mm. de altura. 3
- Con puerta pivotante, para la extracción del cubo.
- Así mismo, en la parte superior frontal, con una tapa abatible, para la introducción de los desperdicios, que dispone de una rampa, para la conducción de los mismos, al cubo. 4
- Con encimera, para depositar las bandejas, ya vacías...

1

2

3

4



E

GENERIC CONSTRUCTION OF DISPOSAL TABLES, BASKET SHELVES AND GARBAGE BINS

- Completely built in 18/10 stainless steel, AISI 304.

DISCHARGE RING TABLES

- Countertops with a water profile all around, reinforced.
- With 40x40 square tube legs, with regulator to raise the height from 850 to 900 mm.
- With dismantling ring, made of food rubber, removable, under which the garbage can is located (See GROUP 13) 1
- Reversible, since its assembly can be done, to have the ring, to the right or left.
- They are supplied disassembled. Assembly is done in a maximum of 5 minutes.
- On your countertop you can place tabletop shelves for 500x500 baskets.
- WITHOUT LOWER SHELF
- Whose space, allows to place more trash cans.
- WITH LOWER SHELF
- For storage of baskets, etc.

SHELVES FOR TABLE BASKETS

- For its installation, in tables.
- With the possibility of placing 500x500 baskets, on one side or the other. Basically, to place the glass and avoid breakage, for washing it, when you finish with the dishes.
- With drain tube.
- Supported on four Ø 30 mm round tube legs.

WALL SHELVES

- With gussets, for fixing to the wall, in an inclined position.
- With drain tube.
- Supplied with plugs and screws.

STAINLESS STEEL GARBAGE CANS, WITH WHEELS

- With embedded bottom, with rounded edges, to facilitate cleaning.
- Also inlaid lid.
- MODELS WITH MANUALLY REMOVABLE LID
- Ideal for placing them under tables with a knock-out ring.
- Lid equipped with a handle, which acts as a support, allowing it to be hung on the cube itself.
- Bucket with 2 handles, to facilitate movement.
- With 3 Ø 50 mm swivel wheels.
- MODELS WITH PEDAL OPERATED COVER
- Designed to be placed anywhere in the preparation areas or in the kitchen, complying with hygiene regulations.
- With a mechanism, which allows the lid to be opened by pressing the pedal.
- With 2 Ø 50 mm swivel wheels, and two support brackets, to prevent movement when operating the lid. 2
- With handle, to facilitate movement.

WASTE CABINETS

- Designed for installation in dining rooms, Restaurants, Fast-Food, Buffets or Self Services.
- With space for cubes up to Ø 500 mm, and 700 mm. Tall. 3
- With pivoting door, for the extraction of the cube.
- Likewise, in the upper front part, with a hinged lid, for the introduction of the waste, which has a ramp, for the conduction of the same, to the bucket. 4
- With worktop, to deposit the trays, already empty ...

F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE DES TABLES AVEC TROU VIDE DÉCHETS, ÉTAGÈRES POUR PANIERS ET POUBELLES

- Entièrement construit en acier inoxidable 18/10, AISI 304.

TABLES AVEC TROU VIDE DÉCHETS

- Plans de travail avec un profil d'eau tout autour, renforcés.
- Avec pieds en tube carré 40x40, avec régulateur pour augmenter la hauteur de 850 à 900 mm.
- Avec anneau en caoutchouc alimentaire, amovible, sous lequel se trouve la poubelle (voir GROUPE 13) 1
- Réversible, puisque son assemblage peut se faire, pour avoir l'anneau, à droite ou à gauche.
- Ils sont fournis démontés. L'assemblage se fait en 5 minutes maximum.
- Sur votre plan de travail, vous pouvez placer des étagères de table, pour des paniers de 500x500.
- SANS ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
- Dont l'espace, permet de placer plus de poubelles.
- AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
- Pour le stockage de paniers, etc.

ÉTAGÈRES POUR PANIERS DE TABLE

- Pour son installation, dans des tableaux.
- Avec la possibilité de placer des paniers 500x500, d'un côté ou de l'autre. En gros, pour placer le verre et éviter de le casser, pour le laver, lorsque vous avez terminé avec la vaisselle.
- Avec tube de vidange.
- Supporté sur quatre pieds tubulaires ronds Ø 30 mm.

ÉTAGÈRES MURALES

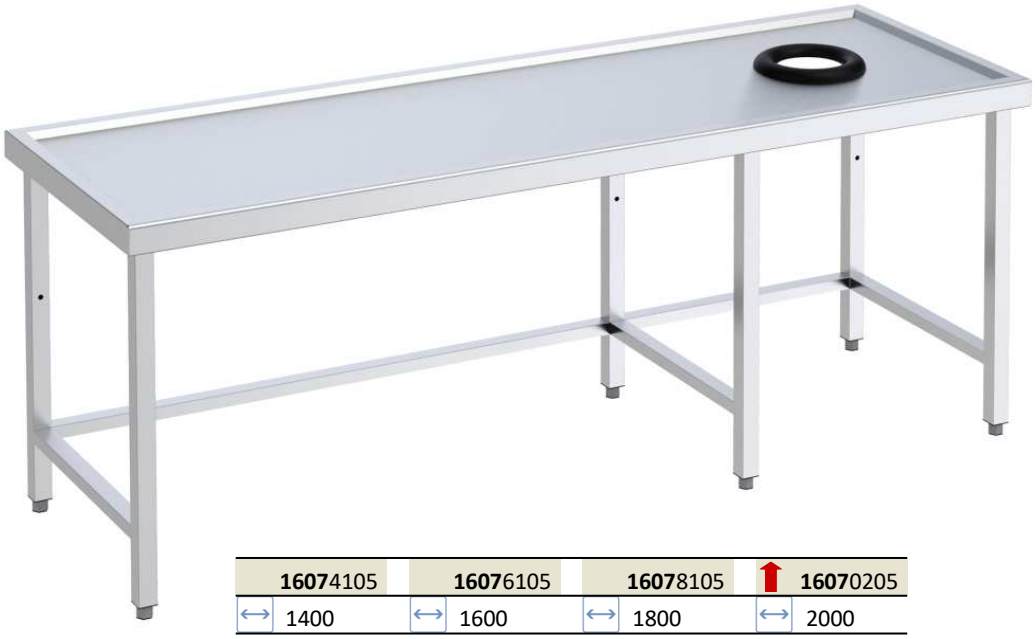
- Avec goussets, pour fixation au mur, en position inclinée.
- Avec tube de vidange.
- Livré avec bouchons et vis.

POUBELLES EN ACIER INOXYDABLE, AVEC ROUES

- Avec fond emboutie, avec des bords arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Couvercle également emboutie.
- MODÈLES AVEC COUVERCLE AMOVIBLE MANUELLEMENT
- Idéal pour les placer sous des tables avec un trou de vidange.
- Couvercle équipé d'une poignée, qui fait office de support, lui permettant d'être accroché sur le cube lui-même.
- Seau avec 2 poignées, pour faciliter le mouvement.
- Avec 3 roues pivotantes Ø 50 mm.
- MODÈLES AVEC COUVERCLE À PÉDALE
- Conçu pour être placé n'importe où dans les zones de préparation ou dans la cuisine, conformément aux règles d'hygiène.
- Avec un mécanisme qui permet d'ouvrir le couvercle en appuyant sur la pédale.
- Avec 2 roues pivotantes Ø 50 mm et deux pieds de support, pour éviter tout mouvement lors de l'utilisation du couvercle. 2
- Avec poignée, pour faciliter le mouvement.

ARMOIRES À DÉCHETS

- Conçu pour l'installation dans les salles à manger, les restaurants, la restauration rapide, les buffets ou les self-services.
- Avec espace pour poubelles jusqu'à Ø 500 mm et 700 mm. d'hauteur. 3
- Avec porte pivotante, pour l'extraction du poubelle.
- De même, dans la partie avant supérieure, avec un couvercle rabattable, pour l'introduction des déchets, qui comporte une rampe, pour les guider, vers le poubelle. 4
- Avec plan de travail, pour déposer les plateaux, déjà vides ...

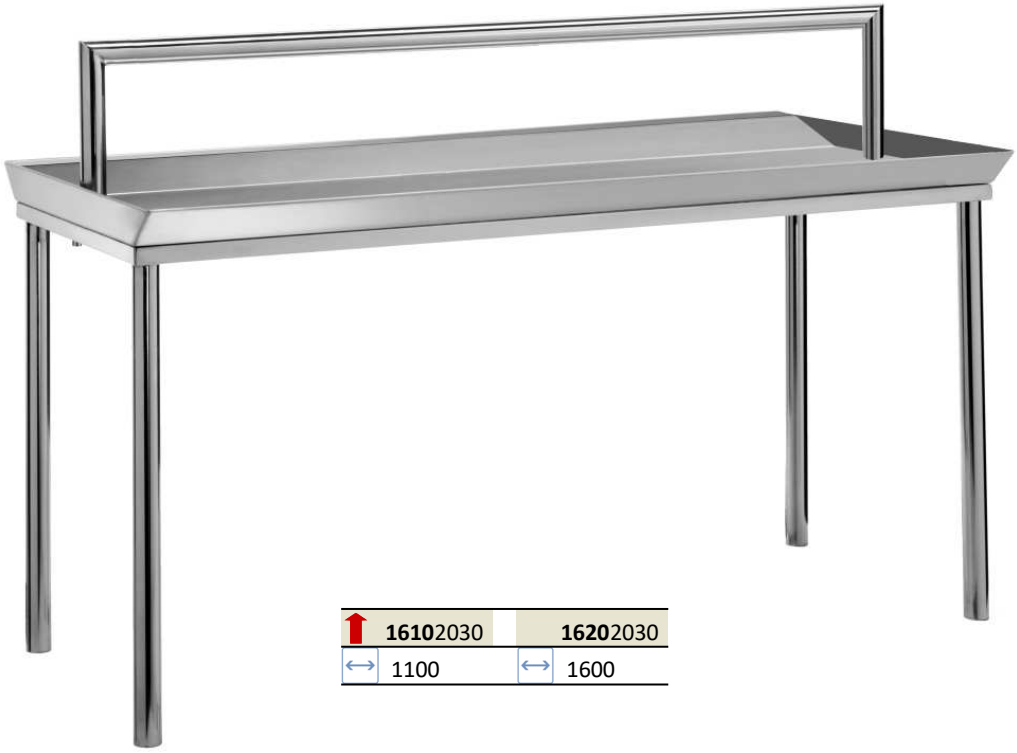


16074105	16076105	16078105	16070205
↔ 1400	↔ 1600	↔ 1800	↔ 2000

160741E5	160761E5	160781E5	160702E5
↔ 1400	↔ 1600	↔ 1800	↔ 2000

GRUPO E GROUP F GROUPE 13

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		€
16074105	35	1400x700x850	-	1.560
16076105	39	1600x700x850	-	1.680
16078105	41	1800x700x850	-	1.795
16070205	44	2000x700x850	-	1.910
160741E5	43	1400x700x850	1	1.715
160761E5	49	1600x700x850	1	1.830
160781E5	53	1800x700x850	1	1.955
160702E5	58	2000x700x850	1	2.075



16102030	**1620**2030
↔ 1100	↔ 1600

16103001	**1620**3001
↔ 1100	↔ 1600

GRUPO E GROUP F GROUPE **13**

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		€
16102030	22	1100x500x500/700	2	905
16202030	26	1600x500x500/700	3	985
16103001	14	1100x500x235	2	520
16203001	18	1600x500x235	3	645

G13 P.45/46 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

16105062	**1640**5062
Ø 380	Ø 450

16205062	**1650**5062
Ø 380	Ø 450

11215062
↔ 670

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		€
16105062	12	Ø 380x605	50	300
16405062	16	Ø 450x685	95	345
16205062	15	Ø 380x605	50	360
16505062	20	Ø 450x685	95	420
11215062	74	670x585x1300	95 *	1.475

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA DE LOS TUNELES DE LAVADO

- Todo en acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Los túneles de lavado, están compuestos por distintos módulos, lo cual permite el desmontaje, para facilitar la entrada, y luego proceder al ensamblaje con facilidad, una vez situado en el lugar de trabajo. 1
- Todo el túnel está fabricado con doble pared, incluidas las puertas de guillotina, lo cual reduce el ruido y la pérdida de calor. 2
- Las cubas están embutidas, con los cantos redondeados para facilitar la limpieza. 3
- El filtro está compuesto por una superficie plana e inclinada, para el escurrimiento de los residuos sólidos y un cesto que los recoge. Fácilmente extraíble para su vaciado y limpieza. 4
- Permiten una entrada de altura de 450 mm., para cestas de 500x500, pudiendo lavar bandejas, cubetas GN y otros utensilios. 5
- El arrastre de las cestas, es con guías laterales, lo que facilita la limpieza. Los dientes que mueven las cestas son de acero inox. de gran espesor. 6
- Son reversibles, lo cual permite cambiar el sentido de entrada o salida, realizando unas simples operaciones. No obstante, recomendamos indiquen el sentido de marcha, al pasar el pedido, y así vendrá preparada de fábrica.
- La velocidad de avance de las cestas, se regula electrónicamente, por medio de un variador de frecuencia y se controla desde el panel de mandos.
- Cada uno de los módulos, de prelavado/lavado/aclarado y secado, se pone en marcha y se pára de manera independiente, solo si en su interior hay realmente una cesta. Dicho sistema mejora el consumo energético. 7
- El control se realiza por medio de un panel de mandos electrónico, con pantalla multifunción, led de 4 cifras. Posee 4 pulsadores táctiles para programar todas las funciones y proporcionar información, seleccionar programas, etc. Con conexión USB. 8
- La temperatura del agua de alimentación, es recomendable que proceda de un calentador, de 40 a 60°C, pues los datos orientativos de producción, están basados en ello. Si el agua entra de 15 a 40°C, la producción será menor y el consumo de energía superior. También influye, si dispone del módulo de recuperación de calor.
- Dotación 2 cestas (multiusos y para platos) y 1 cubilete para cubiertos.
- Con patas regulables, de acero inoxidable, de 200 mm.

MÓDULO DE LAVADO/ACLARADO

- Con una longitud de 1150 mm., dispone de una cuba de 70 litros, y un sistema de lavado con 5 brazos y 60 boquillas, con bomba de doble flujo, de 2,7 Kw. El sistema de gestión de la temperatura, con calentamiento o enfriamiento del agua es con control electrónico. Es necesaria una presión de alimentación constante, de entre 2 y 4 bar. 9

MÓDULO DE PRELAVADO

- Con una longitud de 820 mm., provisto de una cuba de 70 litros, y un sistema de lavado compuesto por 3 brazos y 36 boquillas, con una bomba de doble flujo, de 1,5 Kw. de potencia.
- Opcionalmente, se puede suministrar, con el módulo de prelavado en ángulo, para su colocación a derecha o izquierda. (Ver ACCESORIOS)

MÓDULO DE SECADO

- Que está instalado después del proceso de lavado/aclarado.
- De 600 mm. de longitud, y que queda a la altura de la mesa de salida. 10
- Fabricado con doble pared, y funciona a baja temperatura, 65°C. Utiliza un caudal de aire de 1400 m3/hora, extraído al exterior por un turboventilador de 550 W. El módulo está dotado de desagüe.
- Opcionalmente, se puede suministrar, con el módulo de secado en ángulo, para su colocación a derecha o izquierda. (Ver ACCESORIOS)

MÓDULO DE RECUPERACIÓN DE CALOR

- Se instala en la parte superior del módulo de entrada, de 210 mm. de altura, por lo tanto no ocupa espacio de longitud. Utiliza el calor latente del interior del túnel de lavado, haciéndolo condensar y calentando unos 25°C el agua que entra en el boiler.
- El ahorro energético puede llegar hasta 8 Kw/hora de trabajo, según el programa de lavado seleccionado. Utiliza un caudal de aire de 700 m3/hora, y dispone de un turbo-ventilador de 200 W. 11

ACCESORIOS

- Encontrarán, los suplementos por Módulos de prelavado en ángulo, Módulos de secado en ángulo, Módulos neutros intermedios, o Módulos zona neutra de entrada, Dosificadores detergente y Abrillantador, etc...

MESAS DE RODILLOS LINEALES Y CURVAS

- Con bandeja recoge aguas, que las decanta al túnel de lavado, y que hace la función de guía de las cestas.
- Con rodillos, que facilitan el movimiento de las cestas.

1

2

3

4

5

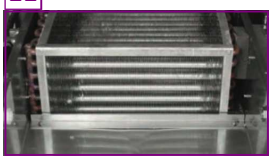
6

7

8

9

10

11


E

GENERIC CONSTRUCTION OF THE WASHING TUNNELS

- All in 18/10 AISI 304 stainless steel.
- The washing tunnels are made up of different modules, which allows disassembly, to facilitate entry, and then proceed to the assembly with ease, once located in the workplace. 1
- The entire tunnel is double-walled, including the guillotine doors, which reduces noise and heat loss. 2
- The tanks are deep-drawn, with rounded edges to facilitate cleaning. 3
- The filter is made up of a flat and inclined surface for the drainage of solid waste and a basket that collects it. Easily removable for emptying and cleaning. 4
- They allow a height entrance of 450 mm., for 500x500 baskets, being able to wash trays, GN buckets and other utensils. 5
- The dragging of the baskets is with lateral guides, which facilitates cleaning. The teeth that move the baskets are made of stainless steel thick. 6
- They are reversible, which makes it possible to change the direction of entry or exit, performing a few simple operations. However, we recommend indicating the direction of travel, when placing the order, and thus it will come factory-prepared.
- The forward speed of the baskets is regulated electronically, by means of a frequency variator and is controlled from the control panel.
- Each of the prewash / wash / rinse and drying modules starts up and stops independently, only if there is actually a basket inside. This system improves energy consumption. 7
- The control is carried out by means of an electronic control panel, with a multifunction display, 4-digit led. It has 4 tactile buttons to program all functions and provide information, select programs, etc. with USB connection. 8
- The feed water temperature, it is recommended that it comes from a heater, from 40 to 60 ° C, since the indicative production data are based on it. If the water enters at 15 to 40 ° C, the production will be lower and the energy consumption higher. It also influences, if you have the heat recovery module.
- Equipment 2 baskets (multipurpose and for dishes) and 1 cutlery cup.
- With adjustable 200 mm stainless steel legs.

WASH / RINSE MODULE

- With a length of 1150 mm., it has a 70 liter tank, and a washing system with 5 arms and 60 nozzles, with a 2.7 kW double-flow pump. The temperature management system, with heating or cooling of the water, is electronically controlled. A constant supply pressure is required, between 2 and 4 bar. 9

PREWASH MODULE

- With a length of 820 mm., equipped with a 70 liter tank, and a washing system composed of 3 arms and 36 nozzles, with a 1.5 kW double flow pump power.
- Optionally, it can be supplied, with the prewash module at an angle, for placement on the right or left. (See ACCESSORIES)

DRYING MODULE

- Which is installed after the washing / rinsing process.
- 600 mm. in length, and which is at the height of the output table. 10
- Manufactured with double wall, and works at low temperature, 65°C. It uses an air flow of 1400 m3 / hour, extracted to the outside by a 550 W turbo-fan. The module is equipped with a drain.
- Optionally, it can be supplied, with the drying module at an angle, for placement on the right or left. (See ACCESSORIES)

HEAT RECOVERY MODULE

- Installs on top of input module, 210mm. high, therefore does not take up space in length. It uses the latent heat inside the car wash, making it condense and heating the water entering the boiler by about 25°C.
- Energy savings can be up to 8 kW / working hour, depending on the selected washing program. It uses an air flow of 700 m3 / hour, and has a 200 W turbo-fan. 11

ACCESSORIES

- You will find supplements for Angle Prewash Modules, Angle Drying Modules, Intermediate Neutral Modules, or Entry Neutral Zone Modules, Detergent and Rinse Aid Dispensers, etc ...

LINEAR AND CURVED ROLLER TABLES

- With a tray collects water, which decants them to the washing tunnel, and acts as a guide for the baskets.
- With rollers, which facilitate the movement of the baskets.

F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE DES TUNNELS DE LAVAGE

- Le tout en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Les tunnels de lavage sont constitués de différents modules, ce qui permet le démontage, pour faciliter l'entrée, puis procéder au montage en toute simplicité, une fois situés sur le lieu de travail. 1
- L'ensemble du tunnel est à double paroi, y compris les portes à guillotine, ce qui réduit le bruit et les pertes de chaleur. 2
- Les cuves sont embouties, avec des bords arrondis pour faciliter le nettoyage. 3
- Le filtre est composé d'une surface plane et inclinée pour le drainage des déchets solides et d'un panier qui les récupère. Facilement démontable pour vider et nettoyer. 4
- Ils permettent une hauteur d'entrée de 450 mm., pour paniers 500x500, pouvant laver les plateaux, seaux GN et autres ustensiles. 5
- La traînée des paniers se fait avec des guides latéraux, ce qui facilite le nettoyage. Les dents qui déplacent les paniers sont en acier inoxydable épais. 6
- Ils sont réversibles, ce qui permet de changer le sens d'entrée ou de sortie en effectuant quelques opérations simples. Cependant, nous vous recommandons d'indiquer le sens de déplacement, lors de la commande, et ainsi il sera préparé en usine.
- La vitesse d'avance des paniers est régulée électroniquement, au moyen d'un variateur de fréquence et est contrôlée depuis le panneau de commande.
- Chacun des modules de prélavage / lavage / rinçage et de séchage démarre et s'arrête indépendamment, uniquement s'il y a effectivement un panier à l'intérieur. Ce système améliore la consommation d'énergie. 7
- Le contrôle est effectué au moyen d'un panneau de commande électronique, avec un écran multifonction, LED à 4 chiffres. Il dispose de 4 boutons tactiles pour programmer toutes les fonctions et fournir des informations, sélectionner des programmes, etc. avec connexion USB. 8
- Il est recommandé que la température de l'eau d'alimentation provienne d'un réchauffeur, de 40 à 60 ° C, car les données de guidage de production sont basées sur elle. Si l'eau entre entre 15 et 40 ° C, la production sera plus faible et la consommation d'énergie plus élevée. Cela influence également, si vous avez le module de récupération de chaleur.
- Equipement 2 paniers (polyvalents et pour la vaisselle) et 1 coupe à couverts.
- Avec pieds réglables en acier inoxydable de 200 mm.

MODULE LAVAGE / RINÇAGE

- D'une longueur de 1150 mm., Il dispose d'un réservoir de 70 litres, et d'un système de lavage avec 5 bras et 60 buses, avec une pompe à double flux, de 2,7 kW. Le système de gestion de la température, avec chauffage ou refroidissement de l'eau, est contrôlé électroniquement. Une pression d'alimentation constante est requise, entre 2 et 4 bars. 9

MODULE DE PRÉLAVAGE

- D'une longueur de 820 mm., Equipé d'un réservoir de 70 litres, et d'un système de lavage composé de 3 bras et 36 buses, avec une pompe à double flux de 1,5 kW. puissance.
- En option, il peut être fourni, avec le module de prélavage en angle, pour un placement à droite ou à gauche. (Voir ACCESSOIRES)

MODULE DE SÉCHAGE

- Qui est installé après le processus de lavage / rinçage.
- 600 mm. en longueur, et qui est à la hauteur de la table de sortie. 10
- Fabriqué avec double paroi et fonctionne à basse température, 65°C. Il utilise un flux d'air de 1400 m3 / heure, extrait vers l'extérieur par un turbo-ventilateur de 550 W. Le module est équipé d'un drain.
- En option, il peut être fourni, avec le module de séchage en angle, pour un placement à droite ou à gauche. (Voir ACCESSOIRES)

MODULE DE RÉCUPÉRATION DE CHALEUR

- S'installe sur le dessus du module d'entrée, 210 mm. haut, ne prend donc pas de place en longueur. Il utilise la chaleur latente à l'intérieur du tunnel de lavage, ce qui la fait condenser et chauffer l'eau entrant dans la chaudière d'environ 25°C.
- Les économies d'énergie peuvent atteindre jusqu'à 8 kW / heure de travail, selon le programme de lavage sélectionné. Il utilise un débit d'air de 700 m3 / heure et dispose d'un turbo-ventilateur de 200 W. 11

ACCESSOIRES

- Vous trouverez des suppléments pour les modules de prélavage d'angle, les modules de séchage d'angle, les modules intermédiaires neutres, ou les modules de zone neutre d'entrée, les distributeurs de détergent et de produit de rinçage, etc...

TABLES À ROULEAUX LINÉAIRES ET COURBES

- Avec un plateau recueille l'eau, qui les décante dans le tunnel de lavage, et agit comme un guide pour les paniers.
- Avec des rouleaux, qui facilitent le mouvement des paniers.

AGUA [E] WATER [F] DE L'EAU

+ 40° C
+ 60° C

LAVADO / ACLARADO
[E] WASH / CLEARED UP
[F] LAVAGE / ÉCLAIRCI

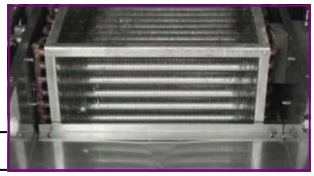
28EDC101

LAVADO / ACLARADO / SECADO
[E] WASHED / CLEARED UP / DRYING
[F] LAVÉ / ÉCLAIRCI / SÉCHAGE

28SDC101

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 13

RECUPERADOR DE CALOR
[E] HEAT RECOVERY
[F] RÉCUPERATEUR DE LA CHALEUR



28RECALR

MOD./COD.									€
28EDC101	240	1150x770x1620/2090	450	90-60'	160L-60'	✖	500x500	22 KW 400/3V	16.320
28SDC101	325	1750x770x1620/2090	450	90-60'	160L-60'	✖	500x500	28 KW 400/3V	23.150
28RECALR	75	800x770x210			700 m3/h			200 W 400/3V	5.800

G13 P.50/51 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

TÚNELES DE LAVADO 145 CESTAS / 60'

[E] WASHING TUNNELS 145 BASKETS / 60'
[F] TUNNELS DE LAVAGE 145 PANIERS / 60'

AGUA [E] WATER [F] DE L'EAU

+ 40° C
+ 60° C

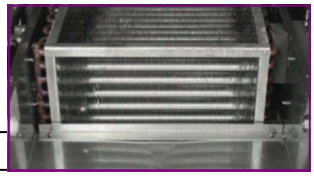
PRELAVADO / LAVADO / ACLARADO
[E] PREWASH / WASH / CLEARED UP
[F] PRÉLAVAGE / LAVAGE / ÉCLAIRCI

28EDC201

PRELAVADO / LAVADO / ACLARADO / SECADO
[E] PREWASH / WASH / CLEARED UP / DRYING
[F] PRÉLAVAGE / LAVAGE / ÉCLAIRCI / SÉCHAGE

28SDC201

RECUPERADOR DE CALOR
[E] HEAT RECOVERY
[F] RÉCUPERATEUR DE LA CHALEUR



28RECALR

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 13

MOD./COD.									€
28EDC201	300	1968x770x1620/2090	450	145-60'	270L-60'	✖	500x500	29,5 KW 400/3V	26.185
28SDC201	385	2568x770x1620/2090	450	145-60'	270L-60'	✖	500x500	35,5 KW 400/3V	33.020
28RECALR	75	800x770x210			700 m3/h			200 W 400/3V	5.800

G13 P.50/51 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

TÚNELES DE LAVADO 175 CESTAS / 60’

[E] WASHING TUNNELS 175 BASKETS / 60’

[F] TUNNELS DE LAVAGE 175 PANIERS / 60’

AGUA [E] WATER [F] DE L’EAU

+ 40° C
+ 60° C

LAVADO / ACLARADO MÚLTIPLE
[E] WASH / MULTIPLE RINSE
[F] LAVAGE / RINÇAGE MULTIPLE

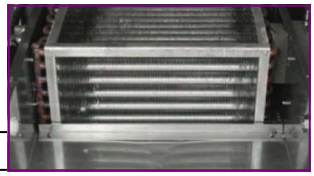
28TDC112

LAVADO / ACLARADO MÚLTIPLE / SECADO
[E] WASHED / MULTIPLE RINSE / DRYING
[F] LAVÉ / RINÇAGE MULTIPLE / SÉCHAGE

28SDC112

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 13

RECUPERADOR DE CALOR
[E] HEAT RECOVERY
[F] RÉCUPERATEUR DE LA CHALEUR

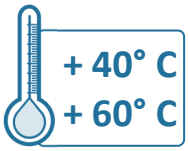


28RECALR

MOD./COD.									€
28TDC112	290	1700x770x1620/2090	450	175-60’	300L-60’	✖	500x500	30,5 KW 400/3V	26.185
28SDC112	375	2300x770x1620/2090	450	175-60’	300L-60’	✖	500x500	36,6 KW 400/3V	33.020
28RECALR	75	800x770x210			700 m3/h			200 W 400/3V	5.800

G13 P.50/51 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

AGUA [E] WATER [F] DE L'EAU



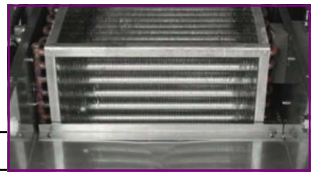
PRELAVADO / LAVADO / ACLARADO MÚLTIPLE
[E] PREWASH / WASH / MULTIPLE RINSE
[F] PRÉLAVAGE / LAVAGE / RINÇAGE MULTIPLE

28TDC212

PRELAVADO / LAVADO / ACLARADO MÚLTIPLE / SECADO
[E] PREWASH / WASH / MULTIPLE RINSE / DRYING
[F] PRÉLAVAGE / LAVAGE / RINÇAGE MULTIPLE / SÉCHAGE

28SDC212

RECUPERADOR DE CALOR
[E] HEAT RECOVERY
[F] RÉCUPERATEUR DE LA CHALEUR



28RECALR

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 13

MOD./COD.									€
28TDC212	420	2520x770x1620/2090	450	235-60'	400L-60'	✖	500x500	35 KW 400/3V	36.295
28SDC212	505	3120x770x1620/2090	450	235-60'	400L-60'	✖	500x500	44 KW 400/3V	43.625
28RECALR	75	800x770x210			700 m3/h			200 W 400/3V	5.800

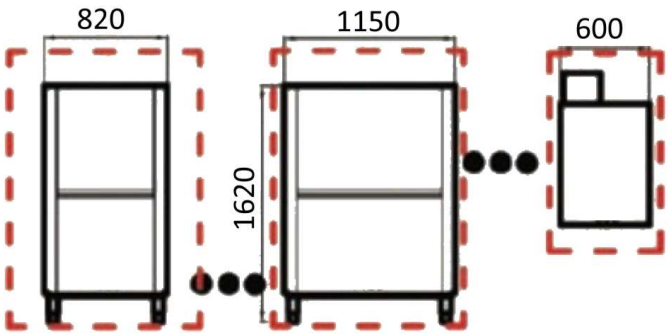
16011UER	**1636**1UER
↔ 1100	↔ 1600

16690UER

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕	€
16011UER	45	1100x600x850	1.855
16361UER	60	1600x600x850	2.245
16690UER	65	1050x1050x850	3.265

SUPLEMENTO MÓDULO DE PRELAVADO EN ÁNGULO [E] PREWASH MODULE SUPPLEMENT IN ANGLE [F] SUPPLÉMENT MODULE DE PRÉLAVAGE EN ANGLE			
COD.	↔ ↗ ↕		€
4A28000P	990 x 820 x 1620	7,5 KW 400/3V	3.520

SUPLEMENTO MÓDULO DE SECADO EN ÁNGULO [E] DRYING MODULE SUPPLEMENT IN ANGLE [F] SUPPLÉMENT MODULE DE SÉCHAGE EN ANGLE			
COD.	↔ ↗ ↕		€
4A28MSAB	820 x 880 x 1620	6 KW 400/3V	6.730
4A28MSAI	820 x 880 x 1620	9 KW 400/3V	6.840



MÓDULO NEUTRO DE ENTRADA [E] NEUTRAL INPUT MODULE [F] MODULE D'ENTRÉE NEUTRE		
COD.	↔ ↗ ↕	€
4A28MNEM	300 x 770 x 1620	1.715

MÓDULO NEUTRO INTERMEDIO [E] INTERMEDIATE NEUTRAL MODULE [F] MODULE NEUTRE INTERMÉDIAIRE		
COD.	↔ ↗ ↕	€
4A28MNIV	550 x 770 x 1620	3.895

SUMINISTRO EN MÓDULOS SEPARADOS [E] SUPPLIED IN SEPARATE MODULES [F] FOURNI EN MODULES SÉPARÉS		
COD.	NO INCLUIDO MONTAJE EN OBRA [E] ASSEMBLY ON SITE NOT INCLUDED [F] NON INCLUS LE MONTAGE SUR SITE	€
4A28EMS2	2 partes [E] parts [F] pièces	1.230
4A28EMS3	3 partes [E] parts [F] pièces	2.450

DOSIFICADORES DE JABÓN Y ABRILLANTADOR INSTALADOS EN TÚNEL [E] TUNNEL-INSTALLED SOAP AND RINSE AID DISPENSERS [F] DISTRIBUTEURS DE SAVON ET DE PRODUIT DE RINÇAGE INSTALLÉS DANS UN TUNNEL	
COD.	€
4A28DJAY	645

G13 P.50/51 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS

- Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI 304.

SECADORES-ESTERILIZADORES DE CUBIERTOS

- Es la máquina ideal para garantizar la higiene, de los cubiertos, ya que al esterilizarlos, evita la proliferación de bacterias, en especial en los tenedores.
- También en las cucharas, que nos ponemos en la boca. Además al realizar el secado por medio de arena de maíz, cuyos granos friccionan los cubiertos, por vibración, hace que se pulan y brillen, como si fueran nuevos.
- La temperatura que alcanza la arena de maíz, son 80°C, lo que asegura la eliminación total de gérmenes.
- Su instalación idónea, es debajo de la mesa de salida del lavavajillas de cúpula, de manera que después de efectuar el lavado de los cubiertos, se introducen en el secador/esterilizador, por el orificio de entrada, 1 y salen automáticamente a los 60'' que es la duración del ciclo, por el de salida 2
- La producción son 5000 cubiertos/hora.
- Todo el circuito electrónico funciona a 24 voltios.
- Tiene una capacidad de 8 kilos de arena de maíz, el cual no se consume, pero se debe ir reponiendo, mensualmente, para mantener la capacidad idónea. En dotación, se suministran 2 sacos de 4,5 Kgs. cada uno.
- Montado sobre 4 ruedas giratorias, 2 con freno.

LAVAPEROLAS O RECIPIENTES

- Diseñados para el lavado de ollas 3, bandejas 4, recipientes GN 5, o utensilios de grandes dimensiones, para lo cual disponen de una gran tamaño, tanto de cesta con altura de entrada. Disponemos de cestas de todas las medidas, en acero inoxidable, y soportes para insertar en dichas cestas, para el lavado de bandejas o recipientes GN. (Ver en CESTAS)
- Están fabricados con doble pared, incluidas las puertas, lo cual reduce el ruido y la pérdida de calor.
- Las cubas están embutidas, con los cantos redondeados para facilitar la limpieza. 6
- El filtro está compuesto por una superficie plana e inclinada, para el escurrimiento de los residuos sólidos y un cesto que los recoge. Fácilmente extraíble para su vaciado y limpieza 6
- Con 4 botones táctiles y una pantalla digital de LED, de 4 carácteres, mas dos barras laterales. Gracias a la adecuada combinación de colores y signos gráficos es posible identificar fácilmente el estado del lavaperolas y el avance del ciclo de lavado.
- Además de visualizar los parámetros de funcionamiento, como la temperatura de la cuba y la del boiler, o el número de ciclos de lavado efectuados. El usuario, puede regular la temperatura, de la cuba y del boiler, o dosificar el detergente y el abrillantador. 7
- Presión del agua de alimentación de 2 a 4 bar.
- Temperatura del agua de alimentación de 15 a 60°C.
- La duración del ciclo de lavado dependerá del tipo de suciedad a lavar. De los 120'' a los 420'', según sea suciedad ligera fresca, o suciedad difícil en ollas y utensilios.
- Por lo tanto el consumo de agua, serán de 3 litros a 6 por ciclo. Todos los datos son orientativos, pues también dependerán de la temperatura de entrada del agua.
- Dotación 1 cesta.
- Con patas regulables.

MODELOS CON CESTAS DE 500X600.

- Equipan un brazo de lavado inferior, giratorio de 3 radios, de material compuesto (PRO COMPOSIT), que gira sobre cojinetes de grafito. 8

MODELOS CON CESTAS DE 560x630.

- Están dotados de 2 brazos de lavado, superior e inferior, giratorios de 3 radios, de material compuesto (PRO COMPOSIT), que giran sobre cojinetes de grafito. 9

MODELOS CON CESTAS DE 700x700 ó 1310x700

- Incorporan 2 brazos de lavado, superior e inferior, giratorios de 3 radios, de acero inoxidable. 10

ACCESORIOS Y CESTAS

- Disponemos del recuperador de energía el cual se instala en la parte superior del lavaperolas, de 230 mm. de altura, por lo tanto no ocupa espacio de longitud. Utiliza el calor latente del interior, haciéndolo condensar y calentando unos 25°C el agua que entra en el boiler.
- El ahorro energético puede llegar hasta 5 Kw/hora de trabajo, según el programa de lavado seleccionado. 11. También encontraran en CESTAS, varios modelos de soportes de acero inox. para bandejas, recipientes GN etc.

1

2

3

4

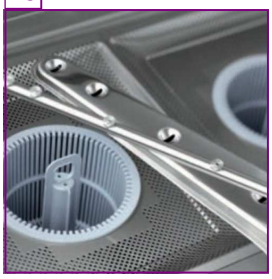
5

6

7

8

9

10


11

E

GENERIC CHARACTERISTICS

- 18/10 AISI 304 stainless steel construction.

DECK DRYERS-STERILIZERS

- It is the ideal machine to guarantee the hygiene of cutlery, since when sterilized, it prevents the proliferation of bacteria, especially on the forks.
- Also in the spoons, which we put in our mouths. In addition, when drying by means of corn sand, whose grains rub the cutlery, by vibration, it makes them polish and shine, as if they were new.
- The temperature that the corn sand reaches is 80°C, which ensures the total elimination of germs.
- Its ideal installation is under the outlet table of the dome dishwasher, so that after washing the cutlery, they are introduced into the dryer / sterilizer, through the inlet hole, 1 and automatically come out at 60'' which is the duration of the cycle, for output 2
- The production is 5000 covers / hour.
- The entire electronic circuit operates at 24 volts.
- It has a capacity of 8 kilos of corn sand, which is not consumed, but it must be replenished, monthly, to maintain the ideal capacity. In provision, 2 bags of 4.5 kg each are supplied.
- Mounted on 4 swivel wheels, 2 with brakes.

POT-WASHERS OR CONTAINERS

- Designed for pot-washing 3, trays 4, GN containers 5, or large utensils, for which they have a large size, both basket with entry height. We have baskets of all sizes, in stainless steel, and supports to insert into these baskets, for washing GN trays or containers. (See in BASKETS)
- They are made with double walls, including the doors, which reduces noise and heat loss.
- The tanks are deep-drawn, with rounded edges to facilitate cleaning. 6
- The filter is made up of a flat and inclined surface for the drainage of solid waste and a basket that collects it. Easily removable for emptying and cleaning. 6
- With 4 touch buttons and a 4-character LED digital display, plus two side bars. Thanks to the appropriate combination of colors and graphic signs, it is possible to easily identify the status of the pot-washer and the progress of the wash cycle.
- In addition to displaying the operating parameters, such as the temperature of the tank and that of the boiler, or the number of washing cycles carried out. The user can regulate the temperature of the tank and the boiler, or dose the detergent and rinse aid. 7
- Feed water pressure 2 to 4 bar.
- Feed water temperature 15 to 60°C.
- The duration of the wash cycle will depend on the type of dirt to be washed. From 120'' to 420'', depending on whether it is light, fresh dirt, or difficult dirt on pots and utensils.
- Therefore, the water consumption will be from 3 to 6 liters per cycle. All the data are indicative, as they will also depend on the water inlet temperature.
- Endowment 1 basket.
- With adjustable feet.

MODELS WITH 500X600 BASKETS.

- They are fitted with a lower 3-spoke rotary wash arm, made of composite material (PRO COMPOSIT), which rotates on graphite bearings. 8

MODELS WITH 560x630 BASKETS.

- They are equipped with 2 wash arms, upper and lower, rotating with 3 spokes, made of composite material (PRO COMPOSIT), which rotate on graphite bearings. 9

MODELS WITH 700x700 or 1310x700 BASKETS

- They incorporate 2 washing arms, upper and lower, rotating with 3 spokes, in stainless steel. 10

ACCESSORIES AND BASKETS

- We have the energy recuperator which is installed on the top of the 230 mm pot-washer. high, therefore does not take up space in length. It uses the latent heat from the interior, making it condense and heating the water entering the boiler by about 25°C.
- Energy savings can reach up to 5 kW / working hour, depending on the selected washing program. 11. You will also find in BASKETS, several models of stainless steel supports. for trays, GN containers, etc.

F

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES

- Construction en acier inoxydable AISI 304 18/10.

SÉCHOIRS-STÉRILISATEURS

- C'est la machine idéale pour garantir l'hygiène des couverts, car stérilisée, elle empêche la prolifération des bactéries, notamment sur les fourchettes.
- Aussi dans les cuillères que nous mettons dans notre bouche. De plus, lors du séchage au moyen de sable de maïs, dont les grains frottent contre les couverts, par vibration, il les fait polir et briller, comme s'ils étaient neufs.
- La température atteinte par le sable de maïs est de 80°C, ce qui assure l'élimination totale des germes.
- Son installation idéale est sous la table de sortie du lave-vaisselle à dôme, de sorte qu'après le lavage des couverts, ils sont introduits dans le séchoir / stérilisateur, par le trou d'entrée, 1 et sortent automatiquement à 60'' qui est la durée du cycle, pour la sortie 2
- La production est de 5000 couverts / heure.
- L'ensemble du circuit électronique fonctionne à 24 volts.
- Il a une capacité de 8 kilos de sable de maïs, qui n'est pas consommé, mais ça doit être régénérant tous les mois pour maintenir la capacité idéale. En disposition, 2 sacs de 4,5 kg chacun sont fournis.
- Monté sur 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.

LAVE-CASSEROLES OU CONTENEURS

- Conçu pour laver pots 3, plateaux 4, bacs GN 5, ou de gros ustensiles, pour lesquels ils ont une grande taille, tous deux panier avec hauteur d'entrée. Nous avons des paniers de toutes tailles, en acier inoxydable, et des supports à insérer dans ces paniers, pour le lavage des plateaux ou conteneurs GN. (Voir dans PANIERS)
- Ils sont fabriqués avec des doubles parois, y compris les portes, ce qui réduit le bruit et les pertes de chaleur.
- Les cuves sont embouties, avec des bords arrondis pour faciliter le nettoyage. 6
- Le filtre est composé d'une surface plane et inclinée pour le drainage des déchets solides et d'un panier qui les récupère. Facilement démontable pour vider et nettoyer. 6
- Avec 4 boutons tactiles et un affichage numérique LED à 4 caractères, plus deux barres latérales. Grâce à la combinaison appropriée de couleurs et de signes graphiques, il est possible d'identifier facilement l'état du lave-casseroles et la progression du cycle de lavage.
- En plus de visualiser les paramètres de fonctionnement, tels que la température de la cuve et de la chaudière, ou le nombre de cycles de lavage effectués. L'utilisateur peut régler la température du réservoir et de la chaudière, ou doser le détergent et le liquide de rinçage. 7
- Pression d'eau d'alimentation de 2 à 4 bars.
- Température de l'eau d'alimentation 15 à 60°C
- La durée du cycle de lavage dépendra du type de saleté à laver. De 120'' à 420'', selon qu'il s'agit de saletés fraîches légères ou de saletés difficiles sur les casseroles et les ustensiles.
- Par conséquent, la consommation d'eau sera de 3 à 6 litres par cycle. Toutes les données sont indicatives, car elles dépendront également de la température d'entrée de l'eau.
- Dotation 1 panier.
- Avec pieds réglables.

MODÈLES AVEC PANIERS 500X600.

- Ils sont équipés d'un bras de lavage rotatif inférieur à 3 rayons, en matériau composite (PRO COMPOSIT), qui tourne sur des roulements en graphite. 8

MODÈLES AVEC PANIERS 560x630.

- Ils sont équipés de 2 bras de lavage, supérieur et inférieur, tournant à 3 rayons, en matériau composite (PRO COMPOSIT), qui tournent sur des roulements en graphite. 9

MODÈLES AVEC PANIERS 700x700 ou 1310x700

- Ils intègrent 2 bras de lavage, supérieur et inférieur, tournant à 3 rayons, en acier inoxydable. 10

ACCESSOIRES ET PANIERS

- Nous avons le récupérateur d'énergie qui est installé dans la partie supérieure du lave-casseroles de 230 mm. haut, ne prend donc pas de place en longueur. Il utilise la chaleur latente de l'intérieur pour condenser et chauffer l'eau qui entre dans la chaudière d'environ 25°C.
- Les économies d'énergie peuvent aller jusqu'à 5 kW / heure de travail, selon le programme de lavage sélectionné. 11. Vous trouverez également dans PANIER, plusieurs modèles de supports en acier inoxydable pour plateaux, bacs GN, etc.

46110G08

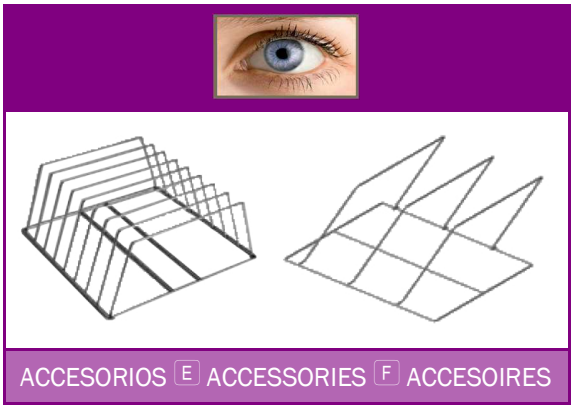
GRUPO E GROUP F GROUPE **13**

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕			€
46110G08	85	700x600x760	5000 - 60’	900 W 230/1V	3.600

G13 P.58/59 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

28112819 **2848**4819

28312819 **2858**4819



ACCESORIOS E ACCESSORIES F ACCESOIRES

MOD./COD.										€
28112819	67	600x700x850	400	120/420''	3/5L	✖	✓	500x600	9,8 KW 400/3V	4.730
28484819	69	600x700x850	400	120/420''	3/5L	✓	✓	500x600	9,8 KW 400/3V	4.985
28312819	77	600x700x1290	400	120/420''	3/5L	✖	✓	500x600	9,8 KW 400/3V	5.185
28584819	79	600x700x1290	400	120/420''	3/5L	✓	✓	500x600	9,8 KW 400/3V	5.430

G13 P.58/59 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

28523CDD

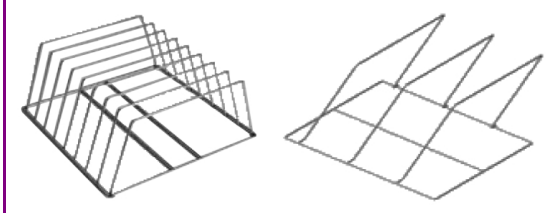
28423CDD

RECUPERADOR DE CALOR

E HEAT RECOVERY

F RÉCUPERATEUR DE LA CHALEUR

4A28RNRG



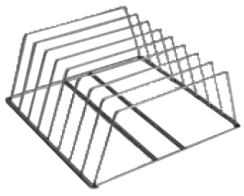
ACCESORIOS E ACCESSORIES F ACCESOIRES

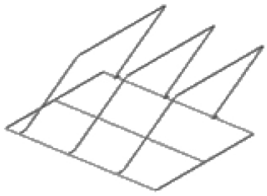
MOD./COD.		↔ ↕ ↕								€
28423CDD	157	720x780x1730/2000	650	120/420''	3/6L	✓	✓	560x630	10,5 KW 400/3V	10.740
28523CDD	167	720x780x1930/2215	850	120/420''	3/6L	✓	✓	560x630	10,5 KW 400/3V	12.080
4A28RNRG	65	700x700x230			500 m3/h				200 W 400/3V	4.325

G13 P.58/59 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

28723CDD

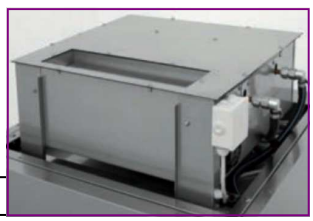
28623CDD





ACCESORIOS E ACCESSORIES F ACCESOIRES

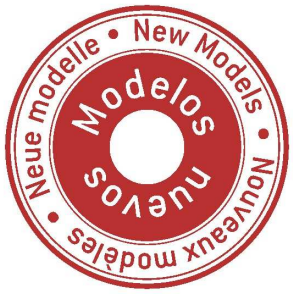
RECUPERADOR DE CALOR
E HEAT RECOVERY
F RÉCUPERATEUR DE LA CHALEUR



4A28RNRG

MOD./COD.		↔ ↗ ↕	↕							€
28623CDD	191	850x850x1930/2250	850	120/420''	4/8L	✓	✓	700x700	13,7 KW 400/3V	17.005
28723CDD	317	1465x850x1960/2280	850	120/420''	4/8L	✓	✓	1310x700	15,9 KW 400/3V	26.545
4A28RNRG	65	700x700x230			500 m3/h				200 W 400/3V	4.325

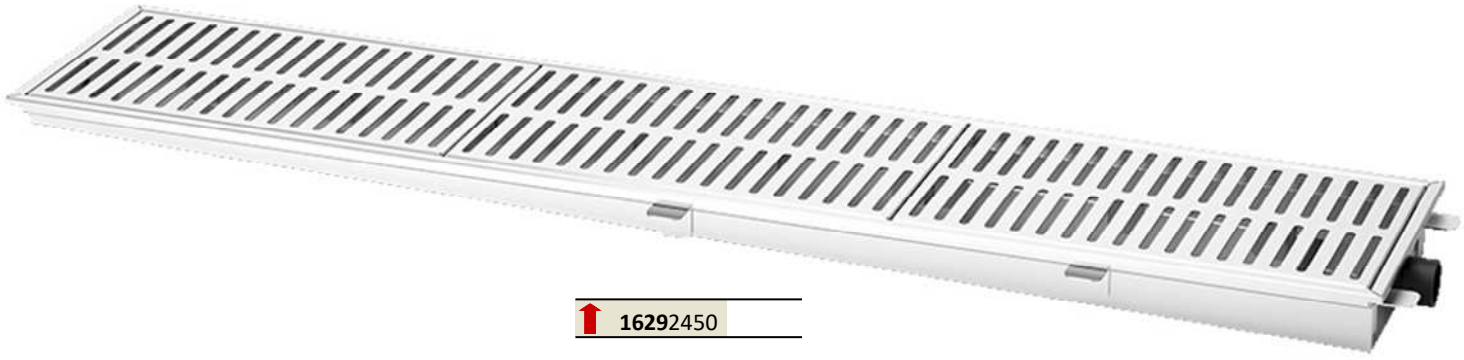
G13 P.58/59 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



16872450 | **1608**2450
250 | 300

16682450 | **1688**2450
250 | 300

16092450



16292450

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕			€
16872450	4	250x250x155	Ø 78	-	245
16082450	5,4	300x300x155	Ø 78	-	325
16682450	3,7	250x250x75	-	Ø 48	240
16882450	5	300x300x75	-	Ø 48	320
16092450	10	1000x300x75	-	Ø 48	615
16292450	15	1485x300x75	-	Ø 48	770

1

2

3

4

5

SOPORTES MURALES PARA ENCIMERAS E WALL SUPPORTS FOR WORKTOPS F SUPPORTS MURAUX POUR PLANS DE TRAVAIL			
COD.		PACK	€
41000ACB	1 550 ó 600	1 + 1	135
40130200	2 600 ó 700	1	165
49030200	3 600 ó 700	1	215

TAPA ARO DESBARACE INOX E KNOCK-OUT RING COVER F COUVERCLE TROU DE VINDAGE		
COD.		€
16000028	4	39

ARO DESBARACE DE CAUCHO E RUBBER KNOCK-OUT RING F BAGUE EN CAOUTCHOUC		
COD.	Ø	€
410000DA	5 200	17

DERECHA E RIGHT F DROITE

IZQUIERDA E LEFT F GAUCHE

CENTRADO E CENTERED F CENTRÉ

ENTRE CUBETAS E BETWEEN SINKS F ENTRE LES ÉVIERS

PACK VÁLVULA DESAGÜE Y REBOSADERO Ø 1-1/2" E DRAIN AND OVERFLOW VALVE PACK Ø 1-1/2" F PACK VANNE DE VIDANGE ET TROP-PLEIN Ø 1-1/2"		
COD.		€
41223009	250	66
42223009	300	73

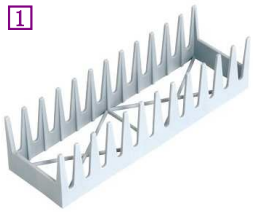
TALADRO PARA GRIFO Ø 33 MM E TAP HOLE Ø 33 MM F TROU ROBINETTERIE Ø 33 MM		
COD.		€
41000AVA		57
42000AVA		57
43000AVA		57
44000AVA		57

PETO LATERAL EN FREGADEROS E SIDE SPLASH BY SINKS F DOSSARD LATÉRAL POUR ÉVIERS			
COD.		↕	€
410000EP		600	180
420000EP		600	180
430000EP		700	195
440000EO		700	195

FONDO PERFORADO E PERFORATED BOTTOM F FOND PERFORÉ			
COD.			€
4D004500	500x400		104
4I004500	500x400		104
4D005500	500x500		112
4I005500	500x500		112
4D005600	600x500		134
4I005600	600x500		134

CESTA PERFORADA E PERFORATED BASKET F PANIER PERFORÉ		
COD.		€
16000027	500x400	159

PETO PARA LAVAMANOS E BACK SPLASH FOR HAND BASINS F DOSSERET POUR LAVABOS DES MAINS		
COD.	↔ ↗ ↕	€
41030520	400x300x20	93



CESTAS MULTIUSOS E MULTIPURPOSE BASKETS F PANIERS POLYLAVENTS		
COD.	↔ ⤢ ↕	€
92462	350 x 350 x 150	91
92146	390 x 390 x 150	94
92491	450 x 450 x 105	94
95000	500 x 500 x 80	47
918107	500 x 600 x 115	158

CESTAS PARA PLATOS E BASKETS FOR DISHES F PANIERS POUR VAISSELLE			
COD.	↔ ⤢ ↕	▽	€
9187	1 300 x 90 x 75	10 - Ø 180	31
92492	2 450 x 450 x 105	12 - Ø 240	94
95003	2 500 x 500 x 80	18 - Ø 240	48
908107	2 500 x 600 x 115	22 - Ø 240	158

1

2

3

CESTAS PARA BANDEJAS E TRAY BASKETS F PANIERS POUR PLATEAUX		
COD.	↔ ⤢ ↕	€
95030	500 x 500 x 80	77
928107	500 x 600 x 115	158

CESTAS PARA CUBIERTOS E BASKETS FOR CUTLERY F PANIERS POUR COUVERTS			
COD.	↔ ⤢ ↕	▽	€
96642	1 100 x 100 x 140	1 dpto	6
95019	2 425 x 220 x 140	8 dptos	28
95016	3 500 x 500 x 120	16 dptos	70

[1]

[2]

[3]

CESTAS BASE [E] BASE BASKETS [F] PANIERS DE BASE			
COD.	↔ ⤢ ↕		€
95160	[1] 500 x 500 x 80	16 - Ø 113	48
95250	[2] 500 x 500 x 80	25 - Ø 89	49
95360	[3] 500 x 500 x 80	36 - Ø 73	52

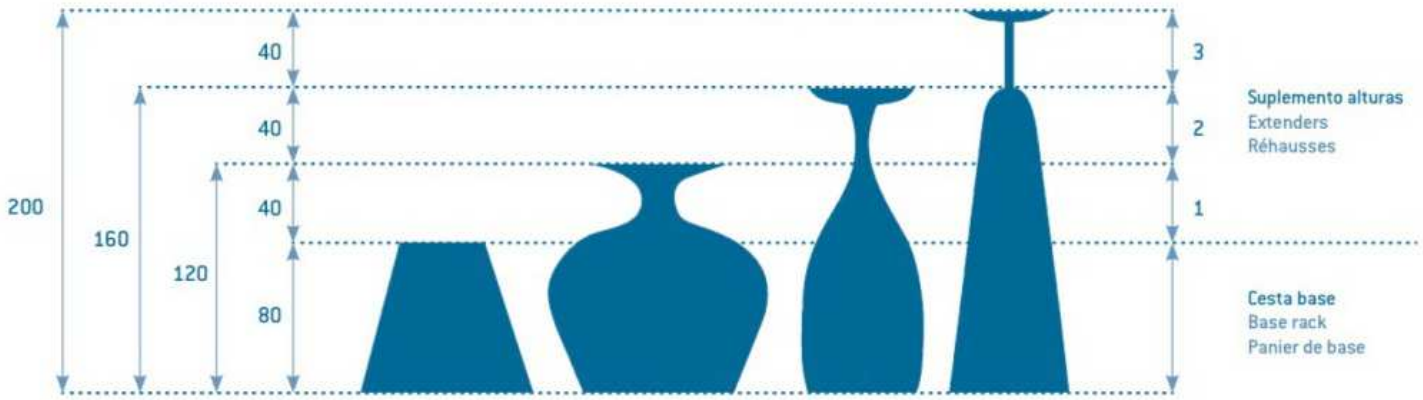
[1]

[2]

[3]

[4]

SUPLEMENTOS ALTURAS [E] SUPPLEMENTS HEIGHTS [F] SUPPLÉMENTS HAUTEURS			
COD.	↔ ⤢ ↕		€
95161	[1] 500 x 500 x 40	16 - Ø 113	22
95251	[2] 500 x 500 x 40	25 - Ø 89	24
95361	[3] 500 x 500 x 40	36 - Ø 73	25
95001	[4] 500 x 500 x 40	-	18



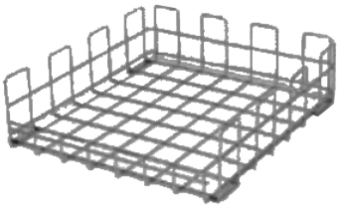
CESTAS DE ACERO INOXIDABLE PARA LAVAPEROLAS O RECIPIENTES

[E] STAINLESS STEEL BASKETS FOR POT-WASHERS OR CONTAINERS

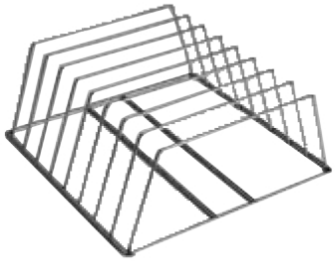
[F] PANIERS EN ACIER INOXYDABLE POUR LAVE-CASSEROLES OU CONTENEURS

[1]

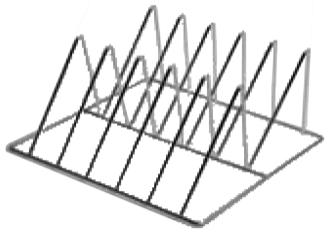
[2]



[3]



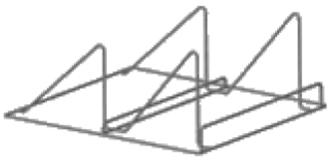
[4]



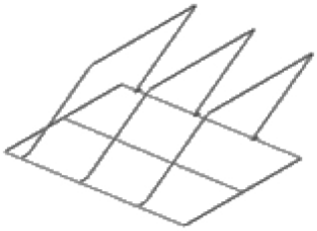
CESTAS PARA OLLAS Y SARTENES [E] BASKETS FOR POTS AND PANS [F] PANIERS POUR CASSEROLES ET POÊLES			
COD.	↔ ↗ ↕		€
992160	[1]	500 x 600 x 80	302
950314	[2]	560 x 630 x 80	333
950324	[2]	700 x 700 x 80	395
950334	[2]	1310 x 700 x 80	815

SOPORTES INTERIORES DE CESTAS PARA BANDEJAS EN o GN [E] BASKET INTERIOR SUPPORTS FOR TRAYS EN or GN [F] SUPPORTS INTERIÉURS DE PANIERS POUR CONTENEURS EN ou GN				
COD.			↕	€
906642	[3]	8	40	235
982021	[4]	5	65	277

[1]



[2]



SOPORTES INTERIORES DE CESTAS PARA GN 1/1 [E] BASKET INTERIOR SUPPORTS FOR GN 1/1 [F] SUPPORTS INTERIÉURS DE PANIERS POUR GN 1/1				
COD.			↕	€
960976	[1]	2	100 ó 150 ó 200	181
970976	[2]	3	65 ó 100	181

PEANA LAVAVASOS E GLASSWASHER STAND F SUPPORT DE LAVE-VERRES		
COD.	↔ ⤢ ↕	€
4005000P	510 x 510 x 120	397

PEANA LAVAVAJILLAS CON PUERTA E DISHWASHER STAND WITH DOOR F SUPPORT LAVE-VAISSELLE AVEC PORTE		
COD.	↔ ⤢ ↕	€
4A600897	600 x 600 x 380	585

BOMBA DE DESAGÜE E DRAIN PUMP F POMPE DE VIDANGE		
COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A453999	350 x 350 / 390 x 390	252
4A243999	450 x 450 / 500 x 500	295
4A001707	CÚPULA E DOME F DOMES	307

DOSIFICADORES DE JABÓN E SOAP DISPENSERS F DISTRIBUTEURS DE SAVON		
COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A743999	TODOS E ALL F TOUT	319
4A045914	CÚPULA E DOME F DOMES	307

DESCALCIFICADORES E WATER SOFTENER F ADOUCISSEUR D'EAU			
COD.	Ø x ↕		€
16000008	190 x 400	8 LTS.	145
16000012	190 x 500	12 LTS.	180

ARENA DE MAÍZ PARA SECADORES DE CUBIERTOS E MAIZE SAND FOR CUTLERY DRYERS F RAFLE DE MAÏS POUR SÈCHE-COUVERTS		
COD.		€
SACOMAIZ	4,5 KGS.	63

Largo
E Length
F Large

Fondo
E Width
F Profond

Alto
E Height
F Haut

Peso
E Weight
F Poids

Dimensiones cuba
E Tank dimensions
F Dimensions de la cuve

Estantes
E Shelves
F Étagères

Puertas pivotantes
E Pivot doors
F Portes pivotantes

Puertas correderas
E Sliding doors
F Portes coulissantes

Grifo
E Tap
F Robinet

Dosificador
E Dispenser
F Distributeur

Grifo gerontológico
E Gerontological tap
F Robinet gérontologique

Dotación de serie
E Standard equipment
F Equipement standard

Grifo con pulsador
E Push-button tap
F Robinet à bouton

Agua fresca
E Fresh water
F Eau fraîche

Personas
E People
F Personnes

Altura de entrada
E Entrance height
F Hauteur d'entrée

Cestas por hora
E Baskets per hour
F Paniers par heure

Consumo de agua
E Water consumption
F Consommation d'eau

Bomba de desagüe
E Drain pump
F Pompe de vidange

Dimensiones cesta
E Basket dimensions
F Dimensions du panier

Modelo reversible
E Reversible model
F Modèle réversible

Diametro
E Diameter
F Diamètre

Capacidad litros
E Liters capacity
F Capacité litres

Temperatura agua
E Water temperature
F Température de l'eau

Recuperador de calor
E Heat recovery
F Récuperateur chaleur

Producción horaria
E Hourly production
F Production horaire

Capacidad de platos
E Capacity dishes
F Plats de capacité

Vasos / copas
E Glasses / goblets
F Verres / gobelets

Ø de salida vertical
E Vertical outlet Ø
F Ø sortie vertical

Ø de salida horizontal
E Horizontal outlet Ø
F Ø sortie horizontal

Eléctrico
E Electric
F Électrique

Precio en EUROS
E Price in EUROS
F Prix en EUROS

PRECIOS

Los precios de la presente tarifa son P.V.P. (Impuestos no incluidos - IVA)

FORMAS DE PAGO

En construcciones especiales 30% al pasar el pedido

TRANSFERENCIA BANCARIA

Al pasar el pedido.

CREDITO

Una vez concedido, la forma de pago será a 30 días fecha factura.

PORTES EN ESPAÑA

Pagados en península y Baleares, a partir de 500,- €. En caso de importe inferior (base imponible), se cargarán en factura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Como fabricantes, nos reservamos el derecho de modificar sin previo aviso las características que constan en este catálogo, en beneficio de mejorar nuestros productos.

GARANTIA

La garantía se concede solamente en los defectos de fabricación quedando excluidos de ella la utilización indebida.

PIEZAS

Dicha garantía es de 12 meses en piezas defectuosas, siendo por cuenta del cliente los portes de ida y vuelta de dichas piezas. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte del fabricante.

MANO DE OBRA

El servicio de mano de obra y los desplazamiento son siempre por cuenta del cliente. El fabricante no se hará cargo en ningún caso de ningún tipo o clase de indemnización.

JURISDICCIÓN

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los tribunales de Barcelona.

E SALES CONDITIONS

E PRICES

The prices in this list are retail prices (EX-WORKS).

E PAYMENT CONDITIONS

Irrevocable letter of credit or Swift.

E TECHNICAL CHARACTERISTICS

As a manufacturer, we reserve the right to modify the characteristics of our catalogues without prior notice, in the interest of improving our products.

E GUARANTEE

The guarantee only covers manufacturing defects and excludes unauthorized use.

PARTS

The guarantee for defective parts are 12 months. All shipping costs are to be paid by the consumer.

The manufacturer does not accept any responsability for any type of comprensation.

E JURISDICTION

In the event of legal action, the only Courts considered competent are those of Barcelona (Spain)

F CONDITIONS DE VENTE

F PRIX

Les prix du présent tarif correspondent à des Prix de Vente au Public. (EX-WORKS).

F FORME DE PAIEMENT

Lettre de crédit bancaire irrévocable o virement bancaire

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

En tant que fabricants, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis, les caractéristiques indiquées dans le présent catalogue, dans le but d'améliorer nos produïts.

F GARANTIE

La garantie couvre uniquement les défauts de fabrication, une utilisation incorrecte en étant totalement exclue.

PIECES

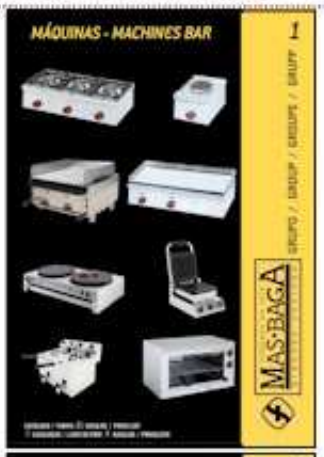
Cette garantie est de 12 mois sur les pièces défectueuses, leurs transports d'aller et de retour étant à la charge du client.

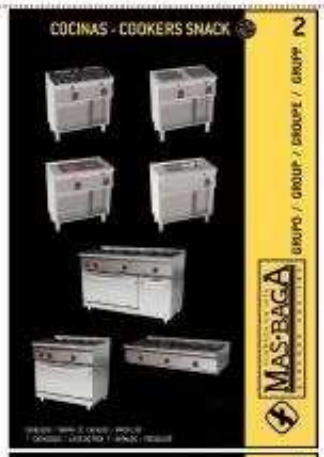
Les fabricants n'est en aucun cas responsable d'un quelconque type d'indemnisation.

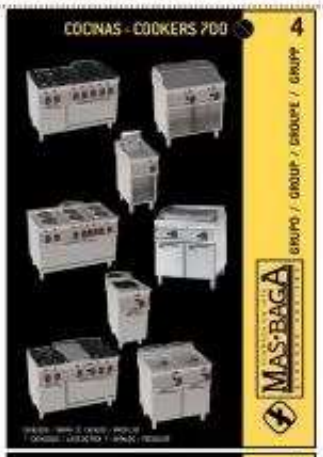
F JURIDICTION

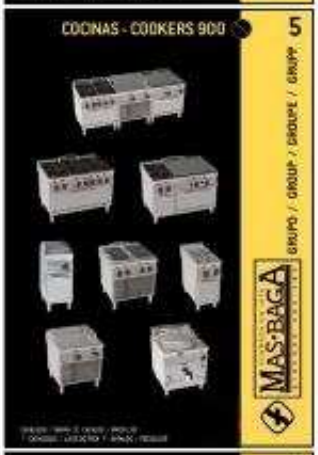
En cas de litige, seuls les Tribunaux de Barcelona (Espagne) seront compétents.

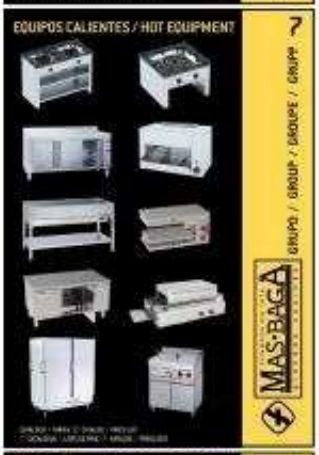
SOLICITE CATALOGO [E] REQUEST CATALOGS [F] DEMANDE DE CATALOGUES [D] KATALOGUE ANFORDERN

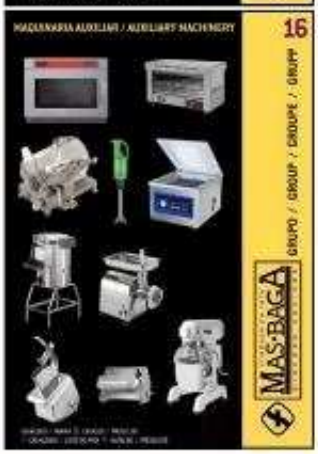












WWW.MASBAGA.COM

FUNDADA EN 1878
MAS·BAGÀ
grandes cocinas

RCR
www.recambiosrcr.com

RECAMBIOS Y COMPONENTES RESTAURACIÓN, S.L.
Roquetas, nave 115 - Pol. Ind. Can Magre
08187 - SANTA EULALIA DE RONÇANA
(Barcelona) - Spain
comercial@recambiosrcr.com
+34 938 486 767