

LAMARCA

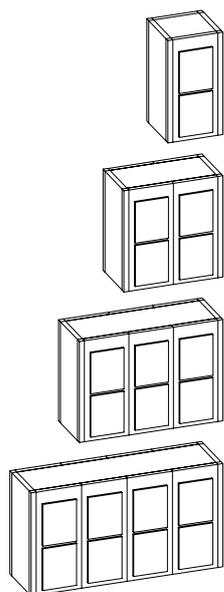
armario congelación alta capacidad LAM1, LAM2, LAM3, LAM4	2
armarios congelación AF7ICE, KAGL6B, AF-EN2 ICE	6
abatidores especial heladería BF 051ET, DMG 51, DMG-82, DMG-102	8
pozos glicol LPG 2, LPG 2+4	10
mantecadoras BTX, BFX	12
pastomantecadoras multifunción RT5, R15	14
fabricadoras de polos LP 300, LP 600	16
granizadoras y chocolateras Granitime, Granismart	19
Minilux, Granlux, Martina	21
mueble especial crêpes 1500mm	22
creperas y gofreras crepera eléctrica 35, 40 cm	24
gofrera simple 90°, simple 180°	25
lavautensilios G-600, LP1-800	26
economizadores de agua ICE-010, ICE-015, ICE-022, ICE-029, ICE-039	28
molino coloidal homogeneizador MC 100 TR	30
contenedores de ingredientes 115 TM, 135 TM	32
balanzas para heladería 15kg, 30kg	33
cubetas para heladería 360x165, 360x250, 360x185x145, 260 x 160	34



Conscientes de la creciente necesidad en el mundo de la heladería de disponer de armarios de alta capacidad con elevadas prestaciones, Lamarca pone a su disposición el armario modulado LAM.

Fabricado en su interior íntegramente en acero inoxidable AISI 304 ha sido estudiado para albergar el máximo número de cubetas, aprovechando el espacio en su totalidad.

Los niveles de carga se pueden disponer en diferentes alturas, dependiendo de la cubeta con la que se trabaje y del relieve del helado. Es por esta razón que podemos decir que es totalmente adaptable a las especificaciones determinadas por el heladero.



Modelo

LAM 1* (6 niveles)

LAM 2* (6 niveles)

LAM 3* (6 niveles)

LAM 4* (6 niveles)

* los armarios LAM incluyen 5 estantes + guías

Accesorios

kit estante + guías

MODELO	TENSIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA	REFRIGERANTE	TEMPERATURA DE SERVICIO	DESESCARCHE	COMPRESOR
LAM1	400/50/3+N	2,56 Kw	R-404a	+2/-30°C	inversión de ciclo	semi - hermético
LAM2	400/50/3+N	4,5 Kw	R-404a	+2/-30°C	inversión de ciclo	semi - hermético
LAM3	400/50/3+N	6,7 Kw	R-404a	+2/-30°C	inversión de ciclo	semi - hermético
LAM4	400/50/3+N	8,5 Kw	R-404a	+2/-30°C	inversión de ciclo	semi - hermético

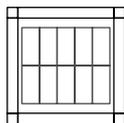


armario congelación alta capacidad



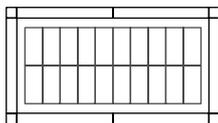
Distribución de cubetas 360 x 165

10 cubetas



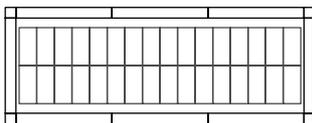
LAM 1

20 cubetas



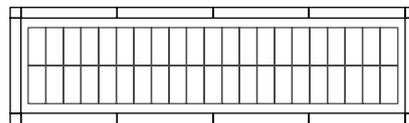
LAM 2

32 cubetas



LAM 3

42 cubetas



LAM 4

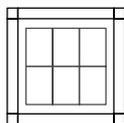
Nº de cubetas según tamaño

Cubetas 360 x 165	LAM 1	LAM 2	LAM 3	LAM 4
 80	100 cubetas de 3,4 lt	200 cubetas de 3,4 lt	320 cubetas de 3,4 lt	420 cubetas de 3,4 lt
 120	100 cubetas de 5 lt	200 cubetas de 5 lt	320 cubetas de 5 lt	420 cubetas de 5 lt
 150	80 cubetas de 7 lt	160 cubetas de 7 lt	256 cubetas de 7 lt	336 cubetas de 7 lt



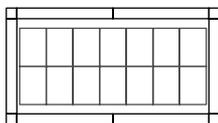
Distribución de cubetas 360 x 250

6 cubetas



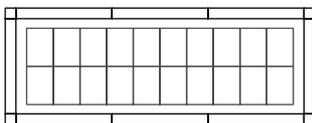
LAM 1

14 cubetas



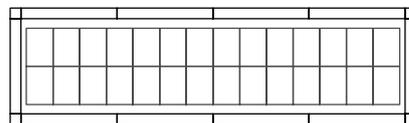
LAM 2

20 cubetas



LAM 3

28 cubetas

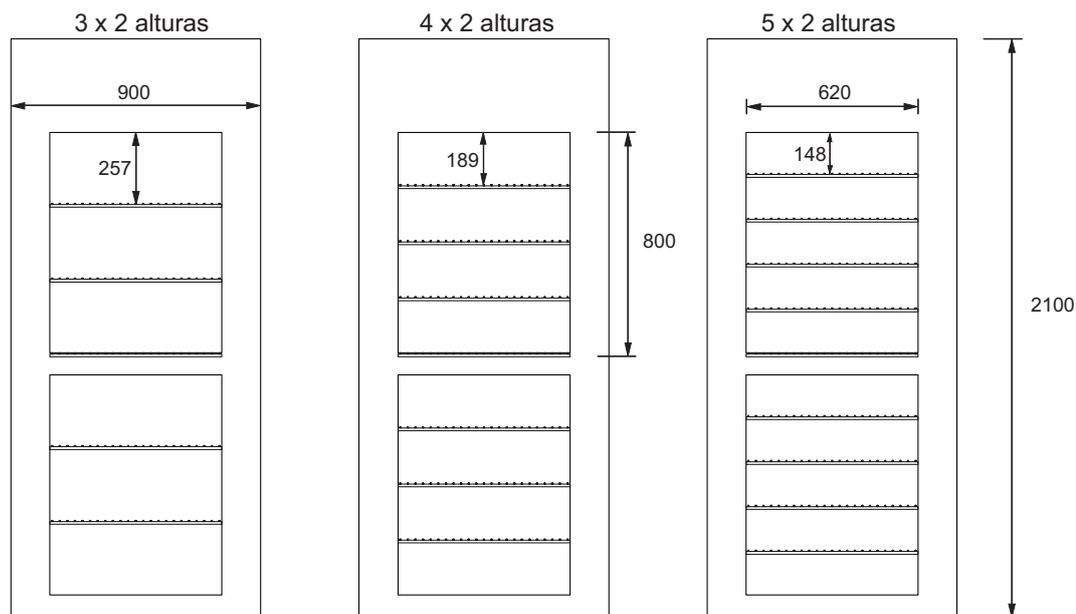


LAM 4

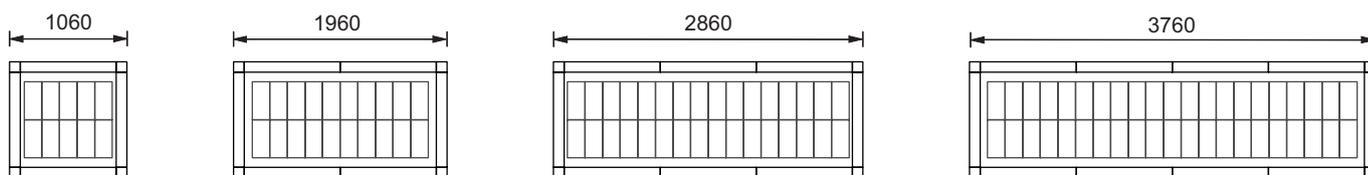
Nº de cubetas según tamaño

Cubetas 360 x 250	LAM 1	LAM 2	LAM 3	LAM 4
 80	60 cubetas de 5,4 lt	140 cubetas de 5,4 lt	200 cubetas de 5,4 lt	280 cubetas de 5,4 lt
 120	60 cubetas de 8 lt	140 cubetas de 8 lt	200 cubetas de 8 lt	280 cubetas de 8 lt
 150	48 cubetas de 11 lt	112 cubetas de 11 lt	160 cubetas de 11 lt	224 cubetas de 11 lt

Distribución de estantes



Dimensiones exteriores



Unidades condensadoras helicoidales, centrífugas, por agua o mixtas.

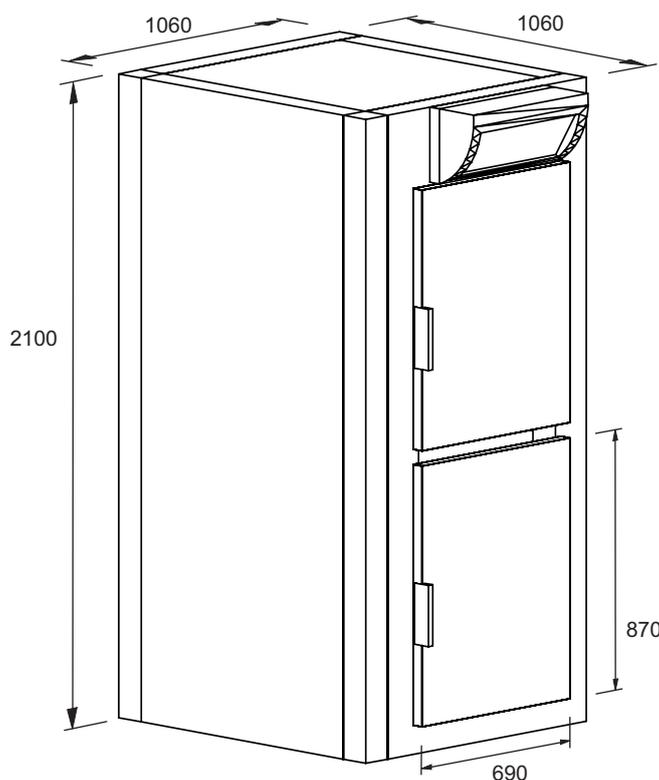
Los compresores utilizados son de tipo semihermético. El flujo de aire en el interior del armario se produce a baja velocidad con distribución uniforme en cada nivel de carga.

El armario permite una elevada cantidad de aperturas de puertas sin alterar el producto.

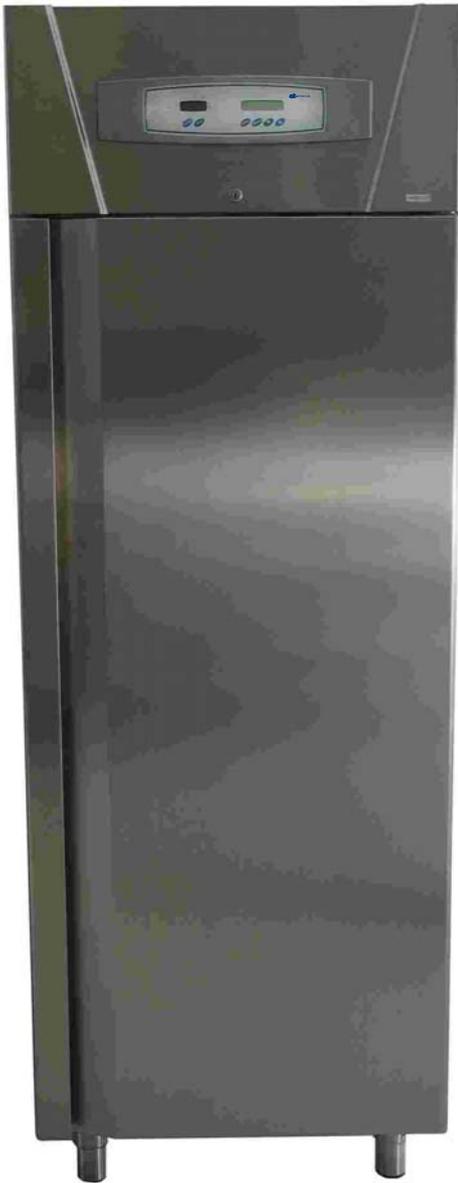
Los ciclos de desescarche son inferiores a 10 minutos, gracias a la tecnología de inversión de ciclo. Los estantes interiores son capaces de soportar hasta 60 kg de peso.

Iluminación interior por alta frecuencia incorporada, de encendido automático con la apertura de cualquier ventanuco.

Cerradura con llave.



Módulo LAM 1



AF7ICE



AG 60

Armarios de baja temperatura Super Ice

Cuadro microprocesador con 2 displays (3 Led's) y visualizador LCD, de fácil programación y control de la temperatura.

Construcción monocasco

Aislamiento en PU sin CFC ni HCFC

Espesor 70 mm, densidad 42Kg/m³

Gas ecológico R404A

Dispositivo automático de descongelación y evaporación de la escarcha sin necesidad de energía eléctrica

Tirador de la puerta ergonómico en toda su altura, con cierre magnético en los 4 lados

Cerradura con llave

Pies (2 " diámetro) en acero AISI 304 18/10 regulables en altura

Puerta dotada de autocierre con apertura a 100°

Soportes de estanterías en acero inox encastradas, extraíbles sin necesidad de herramientas para facilitar la limpieza

Iluminación interior

Estanterías plastificadas (5 estantes en dotación)

Modelo

AF7ICE (45V)

KAGL6B (54V)

AG 60 (60V)

Accesorios

Parrilla AF7ICE

Juego de guías

Parrilla KAGL6B

Juego de guías

Parrilla AG 60

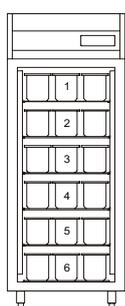
Juego de guías

Incremento condensación por agua

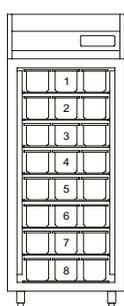
MODELO	° C	TENSIÓN (V)	FASES	CONSUMO (Lt/h)	POTENCIA INSTALADA	DIMENSIONES (mm)			PESO (Kg)
						ANCHO	PROF.	ALTO	
AF7ICE	-30/-12	230	1	40*	0,83 Kw	740	795	2090	135/150
KAGL6B	-30/-12	230	1	45*	1,2 Kw	750	900	2040	145/160
AG 60	-30/-12	230	1	45*	0,955 Kw	740	910	2070	180/210

* Modelos con condensador por agua. Consumos calculados a temperatura de entrada de 15°C

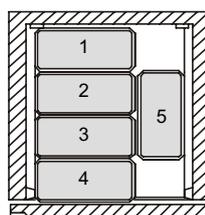
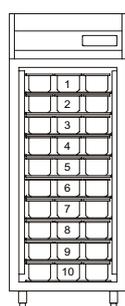
Cubetas h=180



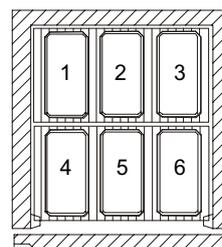
Cubetas h=150



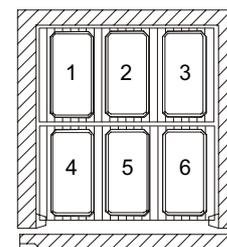
Cubetas h=120



AF7ICE
165 x 360



KAGL6B
165 x 360



AG 60
165 x 360

Disposición de cubetas de 5 litros en los diferentes armarios



DMG-82



DMG-102



DMG 51



BF 051 ET

Los abatidores BF 051 ET, DMG 51, DMG-82 y DMG-102 son la respuesta a la continúa especialización en el apartado heladería de nuestra empresa.

Los abatidores estabilizan el helado después de la fase de mantecación evitando que el agua libre que aún no está congelada forme pequeños cristales de hielo.

Características técnicas

Estructura interna en acero inoxidable 18-10

Pies en acero inoxidable regulables en altura (115 a 165 mm)

Puertas con manetas en toda su altura

Capacidad total: 6/40 cubetas de 5 litros

Aislamiento en poliuretano expandido sin CFC con espesor de 75 mm

Panel de comandos con control electrónico microprocesado

Modelo	
BF 051 ET	
DMG 51	
DMG 82*	
DMG 102*	

* Disponible con condensación por agua con un incremento de 750€

MODELO	PROD. POR CICLO	TENSIÓN	CONSUMO (Lt/h)	VOLUMEN (Lt)	POTENCIA ABSORBIDA	CONDENSADOR	DIMENSIONES (mm)			PESO NETO (Kg)	PESO TRANS (Kg)
							ANCHO	PROF.	ALTO		
BF051ET	7 Kg	230/1	-	105	1,05 Kw	Aire	790	700	850	95	-
DMG51	12 Kg	230/1	-	90	1,35 Kw	Aire	745	700	1000	70	80
DMG82	50 Kg	400/3+N	70*	440	3,2 Kw	Aire/Agua	750	810	2040	150	160
DMG102	50 Kg	400/3+N	70*	700	3,2 Kw	Aire/Agua	820	1020	2040	195	205

* Modelos con condensador por agua. Consumos calculados a temperatura de entrada de 15°C



Panel de comando con control electrónico:

- Distribución de todas sus funciones mediante menús
- Facilidad de manejo y comprensión
- Posibilidad de personalizar el proceso de ultracongelación
- Registro de multitud de información que facilita el diagnóstico de posibles incidencias.

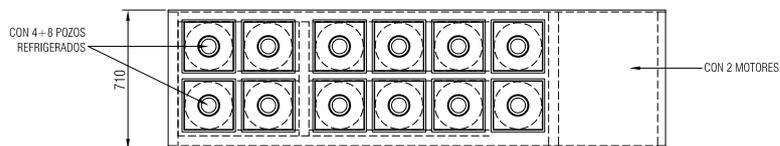
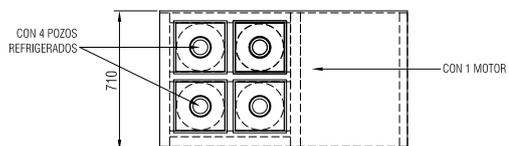
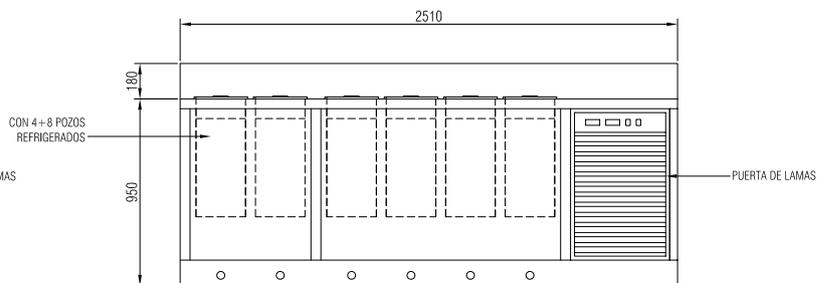
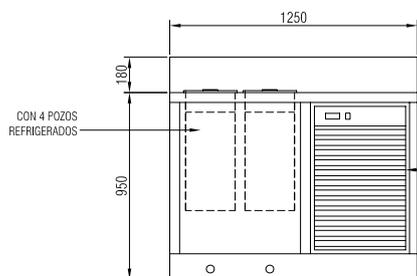
Capacidad total del abatidor BF 051 ET y DMG 51
- 6 cubetas

Capacidad total del abatidor DMG 82
- 28 cubetas
-zona superior: 12 cubetas
-zona inferior: 16 cubetas

Capacidad total del abatidor DMG 102
- 40 cubetas
-zona superior: 16 cubetas
-zona inferior: 24 cubetas



2 tipos de recipientes de 8 y 16 litros



Pozos de glicol

Construcción en acero inox de todos los componentes, incluido el cilindro interior así como los contenedores de líquidos, los embudos y las tapas.

El frío transmitido por el baño de glicol mantiene la misma temperatura en toda la superficie del cilindro lo que permite que:

La horchata se conserva por más tiempo con sus características intactas que con otras máquinas (pozos estáticos, horchateras, etc.) Se evita la precipitación del almidón y no hace falta removerla constantemente.

En el caso del granizado el cristal de hielo se mantiene siempre con la misma estructura, evitando la utilización del batidor para deshacer el hielo, como en el caso de los pozos estáticos. Es ideal para la conservación del granizado de café.

En el helado se retarda la oxidación y el crecimiento de los cristales de hielo.

Rango de temperaturas:

- Horchata (-1°C)
- Granizado (-7°C)
- Helado (-12, -15°C)

Bajo pedido se puede hacer funcionar a -22°C.

Modelo

1 Temperatura

- LPG 2
- LPG 4
- LPG 6
- LPG 8
- LPG 10
- LPG 12

2 Temperaturas

- LPG 2+4
- LPG 2+6
- LPG 4+6
- LPG 4+8

Incremento para -12 a -18°C +5%

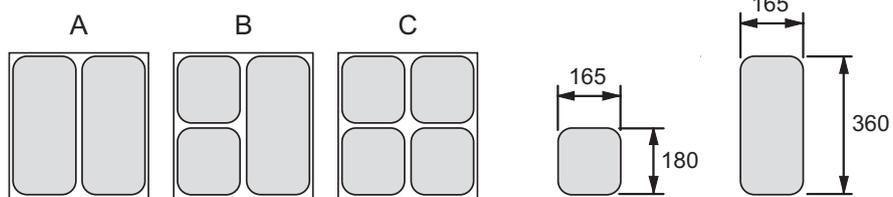




BTXD10 - A



BTX10 - A



Conservación de helado con diferentes combinaciones de cubetas



BFX20 - A / W
BFX35 - A / W
BFX50 - A / W

Mantecadoras de extracción automática

Mantecadora especialmente indicada para la producción de pequeños y medianos volúmenes de helados y sorbetes. Ideal para pastelerías y restaurantes.

Agitador con lama raspante en Polietileno (PE) de larga duración. Todas las partes en contacto con la mezcla o el helado son de acero inoxidable y de material atóxico fácilmente accesible y desmontable para la limpieza. Tablero de control con cambiador de velocidad, control de densidad, PLC y botón de reset permite que el usuario regule la velocidad de la agitación y la duración ideal del ciclo en la conexión al tipo de mezcla.

Doble tapa para añadir ingredientes mientras el agitador está en movimiento.

Dispositivo micromagnético que detiene el agitador cuando se abre la tapa.

Modelo

- BTX10 - A
- BTXD10 - A
- BFX20 - A
- BFX20 - W
- BFX35 - A
- BFX35 - W
- BFX50 - A
- BFX50 - W

Accesorios

Soporte inox

MODELO	PROD. POR CICLO	PROD. HORARIA	TENSIÓN (V)	FASES	FRECUENCIA (Hz)	POTENCIA	CONDENSADOR	DIMENSIONES (mm)			PESO (Kg)
								ANCHO	PROF.	ALTO	
BTX10 - A	2 Lt	10 Litros	230	1	50	1,9 Kw	Aire	435	630	600	55
BTXD10 - A	2 Lt	10 Litros	230	1	50	2,0 Kw	Aire	870	630	600	75
BFX20 - A	2 - 4 Lt	20 Litros	230	1	50	3,2 Kw	Aire	570	760	1290	122
BFX20 - W	2 - 4 Lt	20 Litros	230	1	50	3,2 Kw	Agua	570	760	1290	122
BFX35 - A	2 - 5 Lt	35 Litros	400	3	50	4,5 Kw	Aire	570	760	1290	137
BFX35 - W	2 - 5 Lt	35 Litros	400	3	50	4,5 Kw	Agua	570	760	1290	137
BFX50 - A	2 - 7 Lt	50 Litros	400	3	50	5,8 Kw	Aire	570	840	1290	157
BFX50 - W	2 - 7 Lt	50 Litros	400	3	50	5,8 Kw	Agua	570	840	1290	157



Soporte de inox



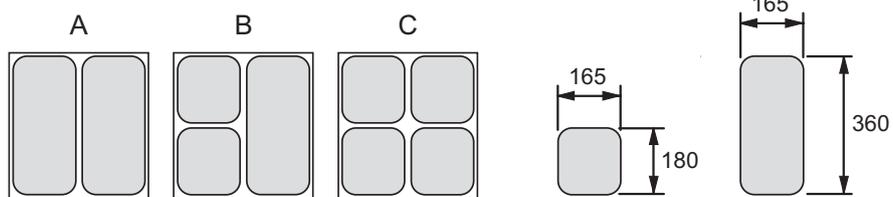
Agitador con lama raspante de polietileno (PE) de larga duración



RTD5 - A



RT5 - A



Conservación de helado con diferentes combinaciones de cubetas



R15 - A / W
R15 - W / AW MAX

Pastomantecadoras multifunción de extracción automática

Pastomantecadora especialmente indicada para la producción de pequeños volúmenes de helados y sorbetes. Ideal para pastelerías y restaurantes.

Agitador con lama raspante en Polietileno (PE) de larga duración. Todas las partes en contacto con la mezcla o el helado son de acero inoxidable y de material atóxico fácilmente accesible y desmontable para la limpieza. Tablero de control con cambiador de velocidad, control de densidad, PLC y botón de reset permite que el usuario regule la velocidad de la agitación y la duración ideal del ciclo en la conexión al tipo de mezcla.

Doble tapa para añadir ingredientes mientras el agitador está en movimiento.

Dispositivo micromagnético que detiene el agitador cuando se abre la tapa.

Modelo

RT5 - A

RTD5 - A

R15 - A

R15 - W

R15 - AW MAX

R15 - W MAX

Accesorios

Soporte inox

MODELO	PROD. POR CICLO	PROD. HORARIA	PROD. CREMA POR CICLO (Lt)	TENSIÓN (V)	FASES	POTENCIA	CONDENSADOR	DIMENSIONES (mm)			PESO (Kg)
								ANCHO	PROF.	ALTO	
RT5 - A	2 Lt	10 Litros	5 (60 min)	230	1	2,1 Kw	Aire	435	630	600	55
RTD5 - A	2 Lt	10 Litros	5 (60 min)	230	1	2,2 Kw	Aire	870	630	600	75
R15 - A	4 Lt	20 Litros	15 (80 min)	230	1	3,3 Kw	Aire	570	840	1290	127
R15 - W	4 Lt	20 Litros	15 (80 min)	230	1	3,3 Kw	Agua	570	840	1290	127
R15-AW MAX	7 Lt	50 Litros	15 (60 min)	400	3	6 Kw	Aire + Agua	570	840	1290	157
R15-W MAX	7 Lt	50 Litros	15 (60 min)	400	3	6 Kw	Agua	570	840	600	157



Soporte de inox



Agitador con lama raspante de polietileno (PE) de larga duración



LP - 600 C



2 producciones (300 y 600 polos/hora) y 2 acabados (central y mural).

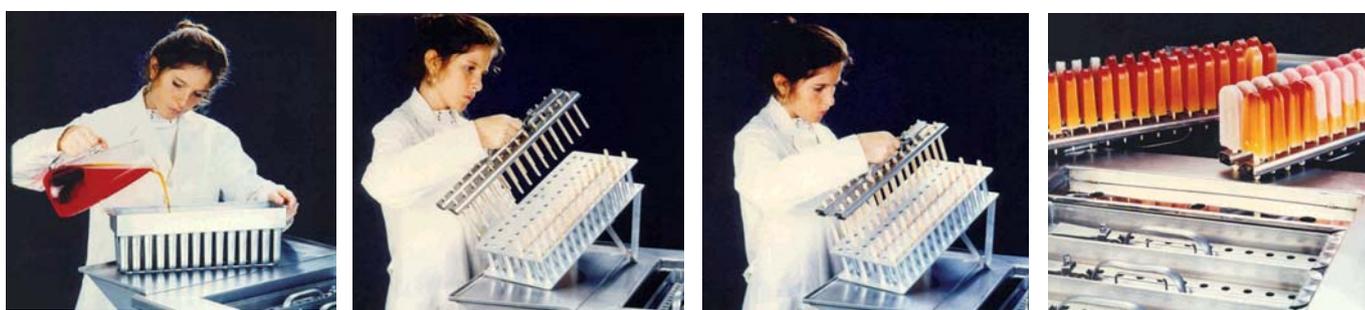
Las fabricadoras de polos son plantas automáticas completas, de reducidas dimensiones, para producir de forma higiénica y económica.

Están totalmente construidas en acero inoxidable, calidad AISI 304. Provistas de evaporador, bomba de líquido refrigerante de elevado rendimiento y agitador de alta turbulencia. Su avanzado desarrollo tecnológico posibilita un funcionamiento simple, rapidez de puesta en régimen y óptima velocidad de producción asegurando máxima eficiencia y fiabilidad.

Dotación LP300: 2 moldes Brida (28 cavidades) con sus extractores
 2 moldes Wave (28 cavidades) con sus extractores
 1 alineador de palitos

Dotación LP600: 4 moldes Brida (28 cavidades) con sus extractores
 4 moldes Wave (28 cavidades) con sus extractores
 1 alineador de palitos

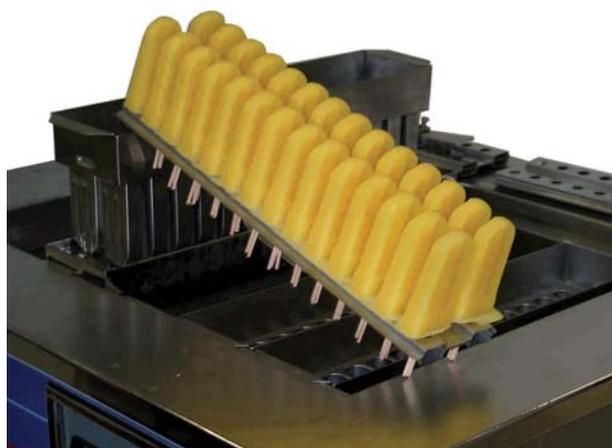
Secuencia de uso



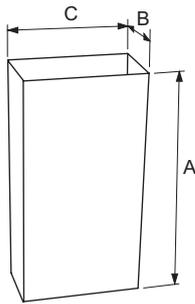
1. Dispositivo para el alineado de los palitos. Colocación en el extractor porta-palitos.
2. Llenado de las cavidades del molde.
3. Colocación del extractor porta-palitos en el molde.
4. Introducción del molde en el baño.
5. Extracción del molde en el otro extremo de la cuba.
6. Desmoldeado en el baño de agua caliente.

Modelo
LP 300
LP 600

MODELO	PROD. HORARIA	TENSIÓN	POT. BOMBA RECIRCULACIÓN	POTENCIA DEL MOTOCOMPR.	CANTIDAD REFRIGERANTE (Lt)	POTENCIA TOTAL	CONDENSADOR	DIMENSIONES (mm)			PESO (Kg)
								ANCHO	PROF.	ALTO	
LP-300	300 un/ h	220/50/1 380/50/3+N	1'5 HP	2'5 HP	40	3 Kw	Aire/ agua	1000	700	1005	200
LP-600	600 un/ h	380/50/3+N	3 HP	4 HP	80	6 Kw	Aire/ agua	1420	700	1005	300



Accesorios fabricadoras de polos



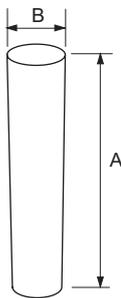
BRIDA A: 96,0 mm
B: 19,0 mm
C: 43,0 mm
capacidad: 63 ml



WAVE A: 106,0 mm
B: 21,5 mm
C: 43,0 mm
capacidad: 70 ml



MEGAMID A: 101,5 mm
B: 22,0 mm
C: 45,0 mm
capacidad: 80 ml



DRILL A: 114,5 mm
B: 38,0 mm
capacidad: 95 ml



TETRA A: 114,5 mm
B: 38,0 mm
capacidad: 96 ml

Modelo

- Molde Brida 28 cavidades (incluye extractor)
- Molde Wave 28 cavidades (incluye extractor)
- Molde Megamid 28 cavidades (incluye extractor)
- Molde Drill 18 cavidades (incluye extractor)
- Molde Tetra 18 cavidades (incluye extractor)

Accesorios

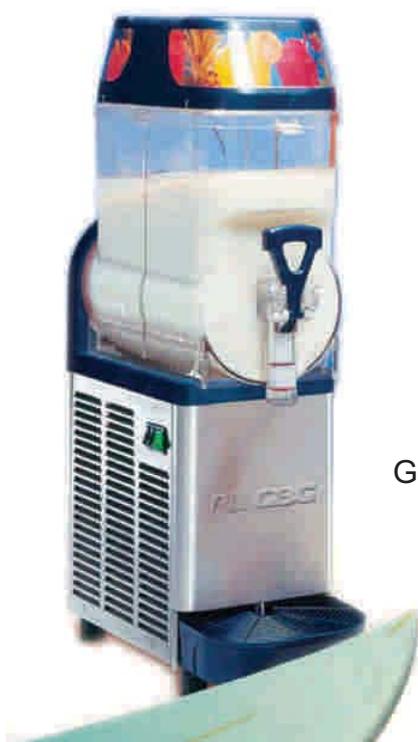
- Alineador (Megamid 56 cavidades)
- Alineador (Brida y Wave 28 cavidades)
- Alineador (Drill y Tetra 18 cavidades)
- Extractor (Brida y Wave 28 cavidades)
- Extractor (Drill y Tetra 18 cavidades)



Alineador de palitos



Extractor



GRANITIME 1

GRANITIME 2
GRANITIME 2/FF



GRANITIME 3
GRANITIME 3/FF



GRANISMART 1



GRANISMART 2

GRANITIME para granizados y sorbetes

Versátil, de reducidas dimensiones, concebida para la preparación y la erogación de granizados, sorbetes y refrescos. Una máquina con una elevada capacidad productiva gracias a su depósito de 12 litros, fácilmente desmontable, sin uso de herramientas, para una simple y rápida limpieza.

Modelo fast freeze

El modelo fast freeze está concebido para los locales donde es indispensable una máquina extremadamente rápida. Gracias al circuito de refrigeración potenciado, permite una notable reducción del tiempo en la preparación del producto.

Diseñadores italianos han estudiado la estética, los acabados y la iluminación, obteniendo una máquina ideal para cualquier decoración de bar, heladería, restaurante, etc. Se han empleado exclusivamente materiales de alta calidad, que respetan las normas europeas e internacionales sobre seguridad.

Modelo

GRANITIME 1 S
 GRANITIME 2 S
 GRANITIME 3 S
 GRANITIME 1/FF
 GRANITIME 2/FF
 GRANITIME 3/FF

MODELO	CAPACIDAD	TENSIÓN (V)	FASES	FRECUENCIA (Hz)	POTENCIA INSTALADA	DIMENSIONES (mm)			PESO (Kg)
						ANCHO	PROF.	ALTO	
GRANITIME 1	12 x 1 lt	230	1	50	300 w	200	520	850	29
GRANITIME 2	12 x 2 lt	230	1	50	650 w	400	500	820	47
GRANITIME 3	12 x 3 lt	230	1	50	900 w	600	500	820	62
GRANITIME 1/FF	12 x 1 lt	230	1	50	450 w	200	520	850	29
GRANITIME 2/FF	12 x 2 lt	230	1	50	800 w	400	500	820	56
GRANITIME 3/FF	12 x 3 lt	230	1	50	1200 w	600	500	820	70

ara granizados y bebida fría

Práctica y manejable, Granismart es la granizadora ideal para locales con poca disponibilidad de espacio, o con un consumo contenido de granizado. Utilizada también para la preparación de postres y bebidas que necesitan ser preparados a menudo para mantener sus características naturales de frescor. Está dotada de un termostato que permite utilizarla para bebida fría.

Granismart satisface exigencias de espacio, hasta un 30 % más pequeña que una máquina tradicional, y de eficiencia en términos de tiempo (velocidad de producción y manutención).

Modelo

GRANISMART 1/TS
 GRANISMART 2/TS

MODELO	CAPACIDAD	TENSIÓN (V)	FASES	FRECUENCIA (Hz)	POTENCIA INSTALADA	DIMENSIONES (mm)			PESO (Kg)
						ANCHO	PROF.	ALTO	
GRANISMART 1	5 x 1 lt	230	1	50	300 w	260	420	650	23
GRANISMART 2	5 x 2 lt	230	1	50	560 w	400	420	650	38



Chocolateras con calentamiento a "baño-maría"

Las chocolateras GBG han sido realizadas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en particular chocolate, asegurando que siempre tendrá una densidad y cremosidad perfectas. Las chocolateras permiten, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer el chocolate al "baño-maría", garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final.

Calentamiento al "baño-maría" para cocer sin quemar el producto.

Mezcla continua para obtener una estructura fina, sin grumos.

Termostato regulable para adecuar la temperatura a cualquier necesidad.

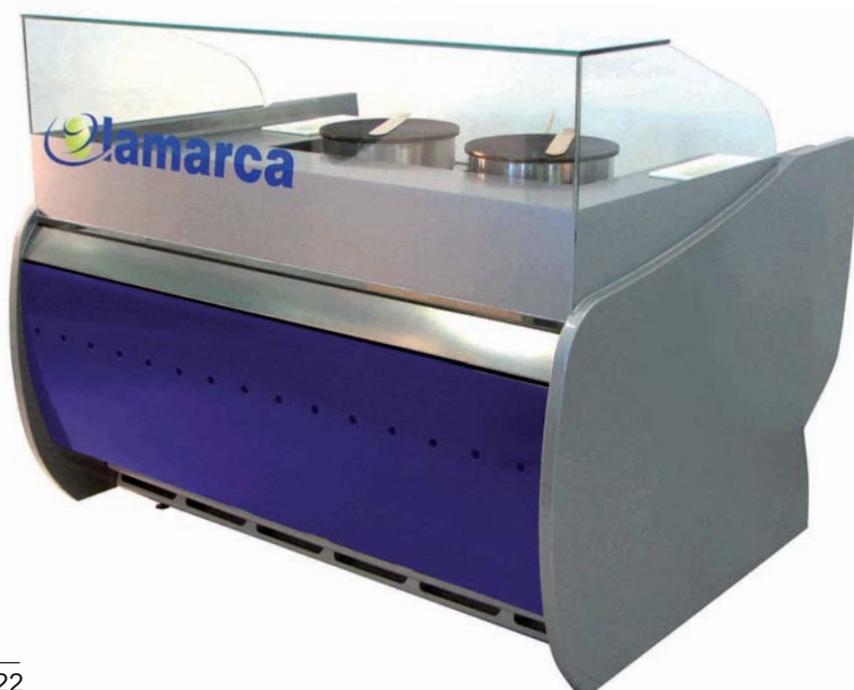
Grifo exclusivo "anti-obstrucción".

Caldera en acero inoxidable.

Modelo

- MINILUX
- GRANLUX
- MARTINA

MODELO	CAPACIDAD	TENSIÓN (V)	FASES	FRECUENCIA (Hz)	POTENCIA INSTALADA	DIMENSIONES (mm)			PESO (Kg)
						ANCHO	PROF.	ALTO	
MINILUX	5 lt	230	1	50	1000 w	260	260	470	6
GRANLUX	10 lt	230	1	50	1000 w	260	260	550	6
MARTINA	5 lt	230	1	50	1000 w	260	260	490	7,7



Mueble para crêpes bajo pedido realizado con la estética frontal de una vitrina, pudiéndose llevar a cabo con cualquiera de los modelos y decoraciones de vitrinas que distribuye Lamarca.

Para poder trabajar con el crêpe de una manera óptima Lamarca ha desarrollado un mueble especial con todo lo necesario para su elaboración.

Su estética frontal se puede personalizar con la imagen corporativa de cada cliente.

Dotación:

- 1 puerta refrigerada
- espacio para los envoltorios para llevar

* No incluye creperas ni gofreras

Existe la posibilidad, bajo pedido, de realizar muebles para crêpes curvos (ángulo de 30°), de diferentes longitudes (1500 mm, 2000 mm) y acordes con la estética de una vitrina y con los accesorios demandados por el cliente (ej. en la página anterior).

Modelo

1000mm

MODELO	TENSIÓN (V)	FASES	FRECUENCIA (Hz)	POTENCIA ABSORBIDA (W)	TEMPERATURA (°C)	DIMENSIONES (mm)			PESO (Kg)
						ANCHO	PROF.	ALTO	
1000mm	230	1	50	200	0 / +10	1050	800	1260	95



Gracias a su superficie plana todos los muebles son aptos para las distintas configuraciones de crêperas y gofreras.

Vista trasera del mueble provisto de una puerta refrigerada, el espacio para los envoltorios, los comandos electrónicos para el control del frío y detalle del sobre de trabajo de fácil limpieza.



creperas y gofreras

Creperas eléctricas

Las creperas eléctricas aquí presentadas están dotadas de:
Placa en fundición de superficie torneada equipada con una resistencia en serpentín que reparte el calor en toda la superficie

Termostato regulable de 50 a 300 °C

Piloto de calentamiento



Modelo

Crepera eléctrica 35 cm

Crepera eléctrica 40 cm

Accesorios

Kit accesorios (35, 40 cm)

Piedra abrasiva

Tampón de engrasado

Lote 10 filtros de engrasado

Rastrillos (18, 22 cm)

Espátulas de acero inoxidable (35, 40 cm)

Cazos profesionales (6, 7 cm)

El libro de las crêpes

MODELO	PLACA Ø	TENSIÓN (V)	FASES	FRECUENCIA (Hz)	POTENCIA INSTALADA	DIMENSIONES (mm)		PESO (Kg)
						DIÁMETRO	ALTO	
CEBIV3	35 cm	230	1	50	2500 w	350	125	12 Kg
CEBIV4	40 cm	230	1	50	3000 w	400	125	15 Kg



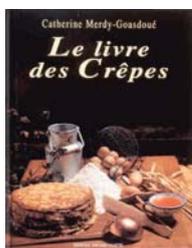
Cazos profesionales



Rastrillos



Espátulas inox



El libro de las crêpes



Piedra abrasiva



Tampón de engrasado

Gofreras profesionales eléctricas



Simple 180°



Simple 90°

Modelo

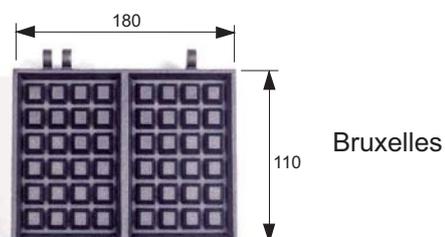
Gofrera Simple 90° Bruxelles

Gofrera Simple 90° Liège

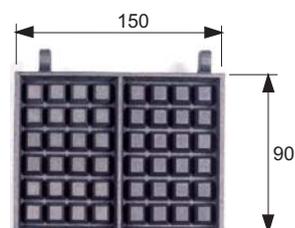
Gofrera Simple 180° Bruxelles

Gofrera Simple 180° Liège

MODELO	CÓDIGO	TENSIÓN ELÉCTRICA	POTENCIA	TIPO GOFRE	DIMENSIONES GOFRES (mm)	CAVIDADES	NÚMERO DE GOFRES
Simple 90 °	WECIBC	230/50/1	1800 w	Bruxelles	110 x 180	4 x 6	2
Simple 90 °	WECIEC	230/50/1	1600 w	Liège	90 x 150	4 x 6	2
Simple 180 °	WECIBA	230/50/1	1800 w	Bruxelles	110 x 180	4 x 6	2
Simple 180 °	WECIEA	230/50/1	1600 w	Liège	90 x 150	4 x 6	2



Bruxelles



Liège

Modelo

Carro crêpes

Descripción:

Toldo desmontable con estructura de acero inox

Plano de trabajo de acero inoxidable y cristal equipado con:

- 3 cubetas gastro 1/6 refrigeradas
- 2 cubetas gastro 1/3 refrigeradas
- 1 cubeta con agua para el rastrillo
- Kit de accesorios completo

Bajos del mueble en inox equipada con:

- 2 puertas refrigeradas T° positiva
- 1 cajón neutro
- 4 ruedas direccionales (2 dotadas de freno)



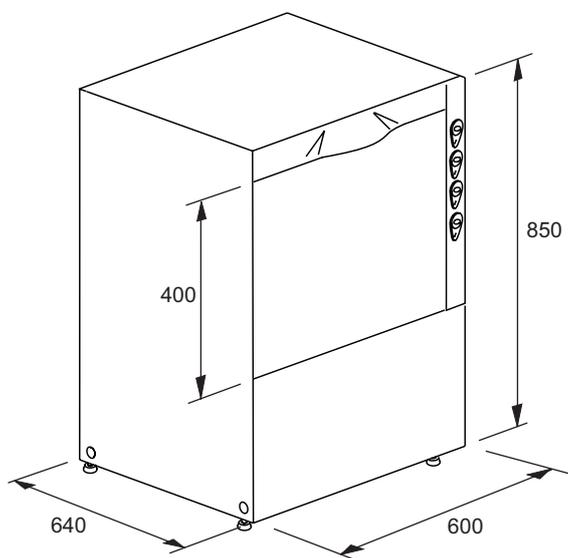


Gran capacidad y dimensiones reducidas
 Versatilidad
 Doble pared
 Cuba estampada
 Filtro doble en la cuba
 Altura útil de lavado: 40 cm

Modelo

G-600

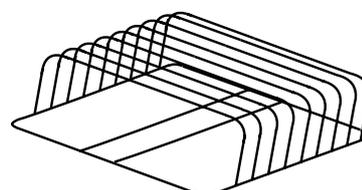
MODELO	CICLOS DE LAVADO	ELECTRO BOMBA	BOMBA DE ACLARADO	TENSIÓN (V)	FASES	FRECUENCIA (Hz)	RESISTENCIA	RESISTENCIA	ABSORCIÓN TOTAL	PRESIÓN	CAPACIDAD (lt)		CONSUMO DE AGUA POR CICLO	PESO (Kg)
							CALDERA	CUBA		HIDRÁULICA	CUBA	CALDERA		
G-600	2'	0,75 Kw	Opcional	230	3	50	4500 w	2700 w	5300 w	2/4 bar	18	6	3,3 lt	77



Dimensiones máximas

Dotación de cestas

- 1 cesta para objetos
- 1 cesta para bandejas
- 1 cesta para utensilios



500 x 500

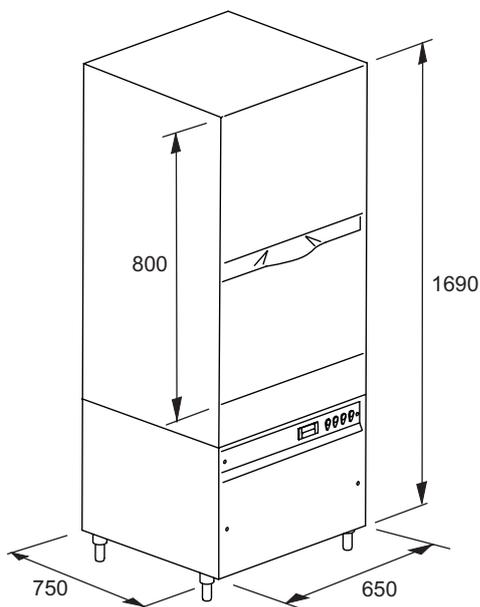


- Puerta de doble pared
- Cuba estampada
- Filtro doble en la cuba y filtro en la bomba
- Fácil acceso para el mantenimiento
- Dos ciclos de lavado
- Techo antigoteo
- Bomba de aclarado
- Altura útil de lavado: 80 cm

Modelo

LP1-800

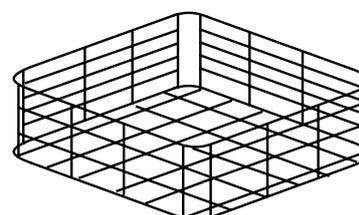
MODELO	CICLOS DE LAVADO	ELECTRO BOMBA	BOMBA DE ACLARADO	TENSIÓN (V)	FASES	FRECUENCIA (Hz)	RESISTENCIA	RESISTENCIA	ABSORCIÓN TOTAL	PRESIÓN HIDRÁULICA	CAPACIDAD (lt)		CONSUMO DE AGUA POR CICLO	PESO (Kg)
							CALDERA	CUBA			CUBA	CALDERA		
LP1-800	2'-4'	2,0 Kw	0,4 Kw	230/400	3	50	6000 w	2700 w	8000 w	2/4 bar	30	10	4,5 lt	145



Dimensiones máximas

Dotación de cestas

- 1 cesta para objetos
- 1 cesta para bandejas
- 1 cesta para utensilios



550 x 665



Precisión en el enfriamiento de agua
Potencian al máximo la productividad y reducen los costes al mínimo; además facilitan el cumplimiento de la normativa legal sobre la calidad del agua. Son la solución para sus necesidades de frío industrial.

¿Por qué un enfriador industrial?

Existen varias técnicas para obtener agua fría, pero los enfriadores se están convirtiendo en la solución preferida. Pero, ¿por qué? En primer lugar, los enfriadores suministran siempre el agua a la temperatura solicitada, aún en condiciones ambientales variables y con cargas térmicas variables, lo que garantiza un rendimiento óptimo.

En segundo lugar, el agua se ha convertido en un recurso natural muy preciado y costoso. Los enfriadores, que trabajan en circuito cerrado, reutilizan de forma continua el mismo líquido y por lo tanto, evitan un gasto innecesario.

A ello debe añadirse la reciente aparición de una serie de directivas destinadas a proteger tanto la calidad del agua empleada, por motivos sanitarios, como el vertido de agua residual al medio ambiente para su protección: el funcionamiento en circuito cerrado simplifica enormemente el cumplimiento de estas normativas.

Las necesidades de la heladería están cambiando y los enfriadores de agua satisfacen cada vez más estas necesidades.

Aptos para todas las condiciones de trabajo

Se pueden conseguir diferencias en la temperatura de entrada y salida de agua de hasta 15°C. Pueden funcionar a temperatura ambiente de hasta 45°C, incluso con el agua a temperatura elevada y durante el arranque. Todos los modelos pueden instalarse en el exterior.

Modelo
ICE 010
ICE 015
ICE 022
ICE 029
ICE 039

MODELO	PROD. (litros/h)	TENSIÓN (V)	FASES	FRECUENCIA (Hz)	POTENCIA ELÉCTRICA	CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)			PESO (Kg)
							ANCHO	PROF.	ALTO	
ICE-010	500	230	1	50	2,7 Kw	Aire helicoidal	750	800	530	105
ICE-015	800	400	3	50	4 Kw	Aire helicoidal	730	1122	1358	250
ICE-022	1200	400	3	50	6 Kw	Aire helicoidal	730	1122	1358	270
ICE-029	1500	400	3	50	7 Kw	Aire helicoidal	744	1650	1358	380
ICE-039	2000	400	3	50	9 Kw	Aire helicoidal	744	1650	1358	410

Control por microprocesador

Todos los modelos incluyen un microprocesador que asegura un uso sencillo, un control preciso y un funcionamiento fiable. Ofrece una amplia gama de posibilidades de programación que permiten optimizar el funcionamiento de los enfriadores hasta en las condiciones más particulares. El microprocesador incluye una interfaz para su conexión sencilla a un sistema de supervisión centralizado. Es posible la instalación de paneles a control remoto.

Compresores de espiral "scroll compilant"

Incorpora avanzados compresores "scroll compilant" (de serie a partir del modelo ICE 022) que ofrecen una reducción significativa del consumo de energía y de la carga de refrigerante. Su exclusiva tecnología garantiza la máxima fiabilidad y convierte al compresor en casi indestructible.

Prefiltro del condensador

Un prefiltro para el condensador mejora el rendimiento del enfriador y reduce la necesidad de mantenimiento.

Depósito de agua integrado

Sus dimensiones garantizan una gran precisión en la temperatura de salida de agua. Su diseño exclusivo, en que el evaporador de batería con aletas se ubica dentro del depósito, permite un control inmediato de la temperatura, mientras que la configuración de baja velocidad de agua minimiza las pérdidas de carga y prácticamente elimina el riesgo de que alguna impureza bloquee el recorrido del agua. El depósito es desmontable para facilitar su mantenimiento.





MC 100 TR



Mejora la calidad de sus helados. Baja costes y ahorra tiempo

- Reemplaza al homogeneizador a pistón con menor coste
 - Reduce el tamaño del glóbulo graso
 - Perfecta estabilidad de la mezcla
 - Notable mejora de la textura
 - Incremento de la viscosidad (cuerpo)
 - Menor tiempo de maduración
 - Mayor brillo y color uniforme
 - Elaboración propia de pulpas de fruta
 - Integra perfectamente la leche en polvo

Aprovechamiento de poder de trituración y molienda

- Puede moler cualquier tipo de fruta fresca o seca.
- Produce pulpas homogéneas y cremosas a menor costo.
- Incorpora mayor cantidad de sólidos en los helados de agua.
- Aumenta el rendimiento de la materia prima.
- Reduce la cantidad de estabilizante.
- Permite elaborar helados de frutas en fabricadoras continuas.

Aprovechamiento del poder emulsionante

- Puede conectarse en línea con cualquier calentador para aprovechar la temperatura de la mezcla.
 - Reduce los tiempos de elaboración.
 - Permite homogeneizar toda la mezcla (no sólo las bases).
 - Optimiza el batido en el helado.
 - Facilita la dispersión e integración de la leche en polvo.
 - Puede homogeneizar pequeñas partidas sin utilizar el calentador.
 - Funciona con bomba de trasvase.
 - Puede conectarse en línea con el enfriador de placas.
 - Acelera la preparación de la mezcla de los polos.
- Disminuye el riesgo de cristalización.

Modelo

MC 100 TR (7,5 c.v.)

Características técnicas

- Totalmente construido en acero inox AISI 304
- Terminación sanitaria
- Motor eléctrico totalmente blindado
- Equipo de fácil movilidad
- Ocupa poco espacio
- Fácil desmontaje para su limpieza
- Funcionamiento libre de ruidos
- Escaso mantenimiento



Modelo MC 100 TR homogeneizando en línea con un pasteurizador dotado de bomba

contenedores de ingredientes

Contenedores de ingredientes de acero inoxidable

Carro contenedor de ingredientes realizado íntegramente en acero inoxidable. El fondo del mismo está fabricado por estampación soldado a los laterales por soldadura uniforme. Está dotado de tapadera con bisagras centrales, lo que permite plena libertad al moverla.



Contenedor 135 TM



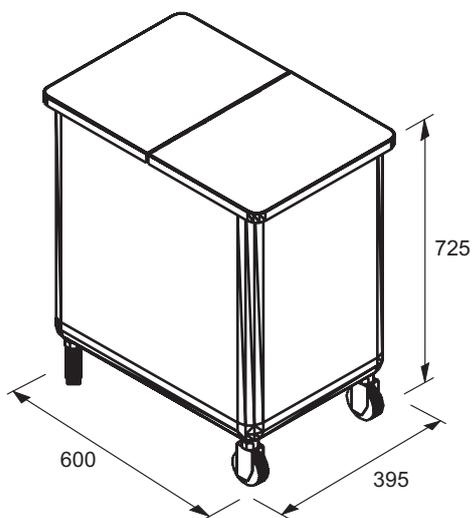
Contenedor 115 TM

Modelo

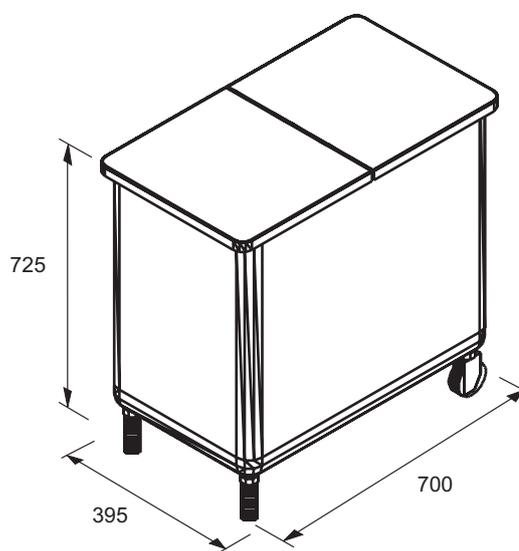
Contenedor de ingredientes inox 115 lt

Contenedor de ingredientes inox 135 lt

Dimensiones máximas



Contenedor 115 litros



Contenedor 135 litros



Balanza BW



Balanza WLC

Balanzas BW

Balanza solo peso. Carcasa con ABS. Plato en acero inoxidable. Dimensiones del plato: 300x230mm. Protección IP44. Pantalla LCD retroiluminada. 6 dígitos de 200mm. 11 símbolos de indicación de funciones. 7 teclas. Protección contra sobrecargas. Nivel burbuja. Peso en g, t, kg, lb y oz. Funciones de pesado básico: Cero, tara, bruto, neto. Función de límites. Peso en porcentaje. Impresión. Pies regulables en altura. Temperatura de funcionamiento: de 0°C a +40°C. Batería interna recargable. Alimentación 9V dc con adaptador AC.

Balanzas WLC

Balanza de laboratorio. Carcasa externa de inyección de aluminio. Plato de pesada en acero inoxidable. Calibración externa. Display LCD de alto contraste. Función de límites de peso con aviso sonoro y óptico. Cálculo de porcentaje. Dos teclas de Tara. Con impresora opcional cumple normas GMP/GLP. Salida de datos RS232. Gancho inferior de pesada. Temperatura de funcionamiento: +15°C a +30°C. Alimentación: 230V 50Hz. Batería interna recargable.

Modelo

Balanza BW 15 Kg

Balanza BW 30 Kg

Balanza WLC

MODELO	CÓDIGO	MATERIAL	CARGA MÁX. (Kg)	LEGIBILIDAD (g)	DIMENSIONES PLATO (mm)	
					ANCHO	PROF.
BW 15Kg	BW15	Acero inox	15	0,5	300	230
BW 30 Kg	BW30	Acero inox	30	1	300	230
WLC	WLC30R	Acero inox	30	0,5	360	290

cubetas para heladería



Modelo

- 360x165x80 (3,4 litros)
- 360x165x120 (5 litros)
- 360x165x150 (7 litros)
- 360x165x180 (8 litros)



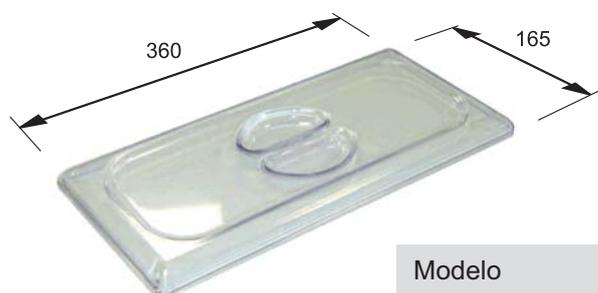
Modelo

- 360x250x80 (5,4 litros)
- 360x250x120 (8 litros)
- 360x250x150 (11 litros)
- 360x250x180 (14 litros)



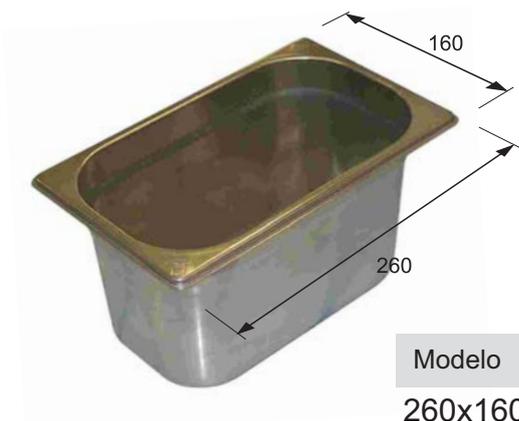
Modelo

- 360x185x145x120 (5 litros)
- 360x185x145x150 (6,5 litros)



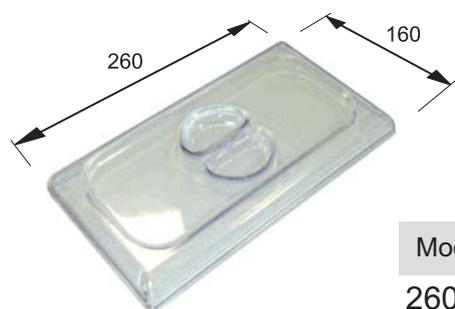
Modelo

- 360x165



Modelo

- 260x160x120 (3,4 litros)
- 260x160x150 (4,25 litros)
- 260x160x170 (5 litros)



Modelo

260x160

Otras posibilidades de cubetas

Modelo

- 420x200x150 (10 litros)
- 420x200x170 (12 litros)
- 420x200x200 (14 litros)

- 210x200x150 (5 litros)
- 210x200x170 (5,5 litros)
- 210x200x200 (6,5 litros)



Modelo

Espátula (26, 29cm)



Modelo

Lavaporcionador

-Pedidos:

Todos los pedidos deberán ser enviados por escrito, vía fax o e-mail a nuestra central o a nuestras delegaciones. Los pedidos que se cursen respondiendo a un presupuesto especial, emitido por esta empresa, deberán ir firmados.

El vendedor se reserva el derecho de no suministrar material, a compradores que hayan incumplido total o parcialmente anteriores contratos.

-Precios:

Los precios son recomendados y servidos en nuestros almacenes propios o reguladores. Se cargarán siempre en la factura correspondiente los impuestos en vigor.

El precio será el vigente en tarifa el día de la expedición. Este podrá ser modificado, previo aviso al comprador.

-Forma de pago:

Será siempre al contado, salvo que se conceda crédito al comprador, en cuyo caso este se compromete a efectuar los pagos en los plazos estipulados.

-Portes:

Los portes irán a cargo del comprador, salvo que se llegue a otro acuerdo.

El vendedor no asumirá en ningún caso los riesgos del transporte, aún en el caso de que esta viaje a portes pagados. El comprador deberá reclamar a la agencia de transporte antes de las 24 horas de la recepción de la mercancía en caso de incidencia.

-Plazos de entrega:

Los plazos de entrega pactados, serán orientativos.

El incumplimiento del plazo de entrega, no será en ningún caso, motivo de reclamación por parte del comprador.

-Entregas:

Se realizarán con los embalajes de origen.

En caso de que los portes vayan a cargo del vendedor, este se reserva el derecho de hacerlo con el transporte que más le convenga.

En caso de maquinaria de oferta, exposición o de segunda mano el embalaje será el que el vendedor crea conveniente.

-Garantía:

La garantía cubre todo defecto de fabricación en el plazo de un año fecha factura y sólo afecta a las piezas defectuosas. En el caso de piezas dañadas por mal uso, mala instalación o deficiencias en el suministro de agua, gas o electricidad no se entregarán en garantía.

Nuestro Servicio Técnico determinará en última instancia si es procedente la consideración de garantía. Las piezas en garantía irán a portes debidos, por cuenta del comprador.

Repuestos y accesorios:

Se enviarán siempre contrareembolso a portes debidos.

-Devoluciones:

No se aceptarán sin el previo consentimiento del vendedor.

En todo caso los portes y gastos de la devolución irán a cargo del comprador.

El material deberá ser devuelto con su embalaje original y en perfecto estado. En caso contrario se aplicará la depreciación pertinente.

-Jurisdicción:

En caso de litigio sólo serán competentes los Tribunales de Girona.