TARIFA NULA
VER PRECIOS
EN LA WEB

ABC

MAQUINARIA HOSTELERÍA

02

CATÁLOGO

Algunas personas sueñan con tener éxito mientras que otras se levantan cada mañana y lo hacen realidad

Wayne Huizenga

ÍNDICE

EXPRIMIDORES — PAG. 04-05

TRITURADORAS — PAG. 06-07

CORTADORAS DE FIAMBRE — PAG. 08-19

- CORTADORAS DE VOLANTE
- CORTADORAS DE TRANSMISIÓN POR CORREA
- CORTADORAS DE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJE

PICADORAS, SIERRA DE HUESOS AUXILIAR DE CARNICERIA — PAG. 20-23

- PICADORAS
- SIERRA DE HUESOS
- ABLANDADOR DE CARNE
- PRENSA HAMBURGUESA
- ENVOLVEDORA DE FILM
- TERMOSELLADORA BARQUETAS

ENVASADORAS — PAG. 24-25

- ENVASADORAS DE ASPIRACIÓN EXTERNA
- ENVASADORAS DE CAMPANA

ABATIDORES — PAG. 26-27

MICROONDAS — PAG. 28-29

HORNOS — PAG. 30-35

- HORNOS DE CONVECCIÓN
- HORNOS DE CONVECCIÓN MIXTOS

PIZZERIA — PAG. 36-42

- HORNOS DE PIZZA ELECTRICOS Y A GAS
- AMASADORAS
- LAMINADORAS
- COMPLEMENTOS

CHURRERÍA, CAFETERÍA SNACK-BAR — PAG. 43-51

- FOGONES
- DOSIFICADORAS
- COMPLEMENTOS
- CHOCOLATERAS
- TERMO DE LECHE
- GOFRERAS
- CREPERA
- MONTADORA DE NATA
- MOLINILLOS DE CAFÉ
- MÁQUINA DE PERRITOS

REGISTRADORAS — PAG. 52-55

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

390€

ACID 1 NARANJA

450€

ACID 1 CROMO

Exprimidor de citricos profesional Acid 1 y Acid 1 cromo, sistema de exprimido mediante presión por palanca.
Piña de exprimido en acero inox.Carcasa fabricada en abs alimentario fácil de limpiar. Incorpora jarra de recogido de zumo.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

POTENCIA	570W (0,50HP)
MEDIDAS	180X280X350MM
PESO	10 KG

Motor provisto con protector térmico.
Arranque automático por presión.

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

560€

ACID 2 EVO NARANJA

560€

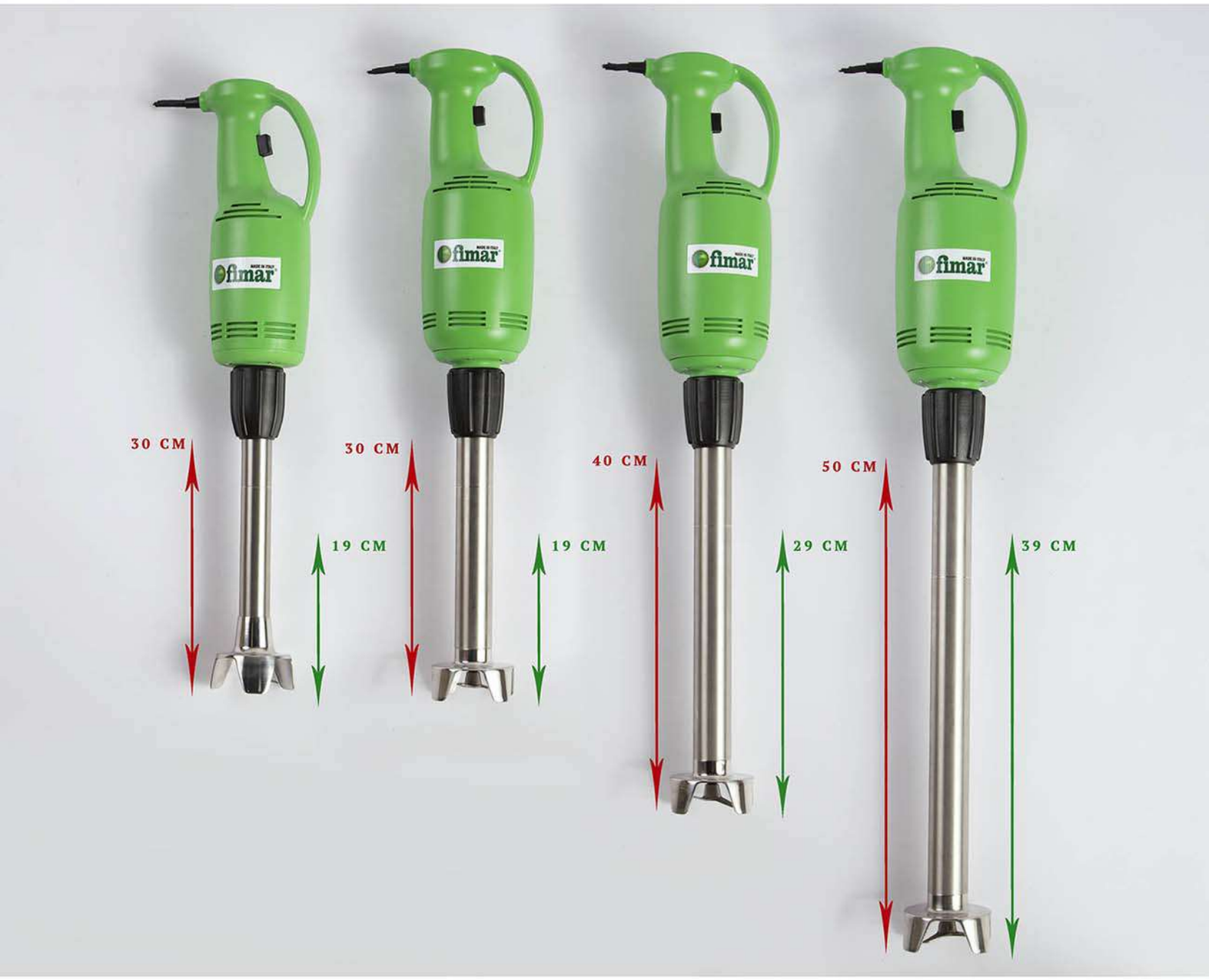
ACID 2 EVO BLANCO

Exprimidor de citricos profesional Acid 2 EVO.
Primer exprimidor de citricos de doble piña
del mundo. Su diseño, facil manejo y limpieza, hacen de
él un gran aliado para la gastronomia profesional.
Exprime el doble en la mitad de tiempo

ESPECIFICACIONES TECNICAS

POTENCIA	570W (0,50HP)
MEDIDAS	330X350X430MM
PESO	15,5 KG

Motor provisto con protector térmico.
Arranque automático por presión diseñado bajo.
directiva 89/392ce



MX-25	MX-40/30	MX-40/40	MX-40/50
268€	380€	396€	416€

Trituradoras MX-25 y MX-40 con brazo triturador de 30, 40, o 50 cm y mezclador contruidos en acero inox AISI 304. Ideales para sopas, cremas, salsas, masas, mayonesas, etc.. El modelo MX-40 incorpora de serie variador de velocidad y junto con el accesorio batidor se consigue una textura perfecta en natas, natillas, soufflés, etc.

MX-40C

536€

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	MX-25	MX-40/30	MX-40/40	MX-40/50	MX-40C
POTENCIA	0,25 KW	0,40 KW	0,40 KW	0,40 KW	0,40 KW
LITROS	30 L	60 L	60 L	60 L	60 L
INMERSIÓN MAX.	19 CM	19 CM	29 CM	39 CM	29 CM 20 CM
RPM	1300	2500/11000	2500/11000	2500/11000	2500/11000 250/1500
VARIADOR VELOCIDAD	NO	SI	SI	SI	SI
PESO	2,2 KG	4,3 KG	4,5 KG	4,7 KG	4,5 KG 4,1 KG
MEDIDAS	14X10X60 CM	16X12X61 CM	16X12X71 CM	16X12X81 CM	16X12X71 CM 16X12X79 CM

CORTADORAS DE FIAMBRE

- Cortadoras de Volante.
- Cortadoras de Transmisión por Correa.
- Cortadoras de Transmisión por Engranajes.

Todas nuestras Cortadoras de fiambre están fabricadas en Italia con los máximos estándares de Calidad.

CORTADORA SEMIAUTOMATICA 370/81

11500€

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

300K	330K	PEANA
5060€	7140€	1360€

*** INCREMENTO PINTURA MATE/CROMO 450€**

Cortadora de volante manual de estilo vintage. Está especialmente indicada para el corte preciso de todo tipo de fiambres, especialmente de jamón. Su lenta cadencia de corte impide que el jamon se desprenda de su aroma y sabor durante el proceso de corte. Construida integramente en aluminio y acero, y diseñada para facilitar su limpieza.

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

CORTADORAS

300K

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	300K	330K
DIMENSIÓN ANCHOXFONDOXALTO	57X79X52 CM	58X81X54 CM
∅ LAMA	300 MM	330 MM
RECORRIDO CARRO	25,5 CM	28 CM
REGULADOR CORTE	0-1,5 MM	0-1,5 MM
CAPACIDAD CORTE	21X24 CM	22X24 CM
PESO	44,5 KG	47 KG

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

300L

300L

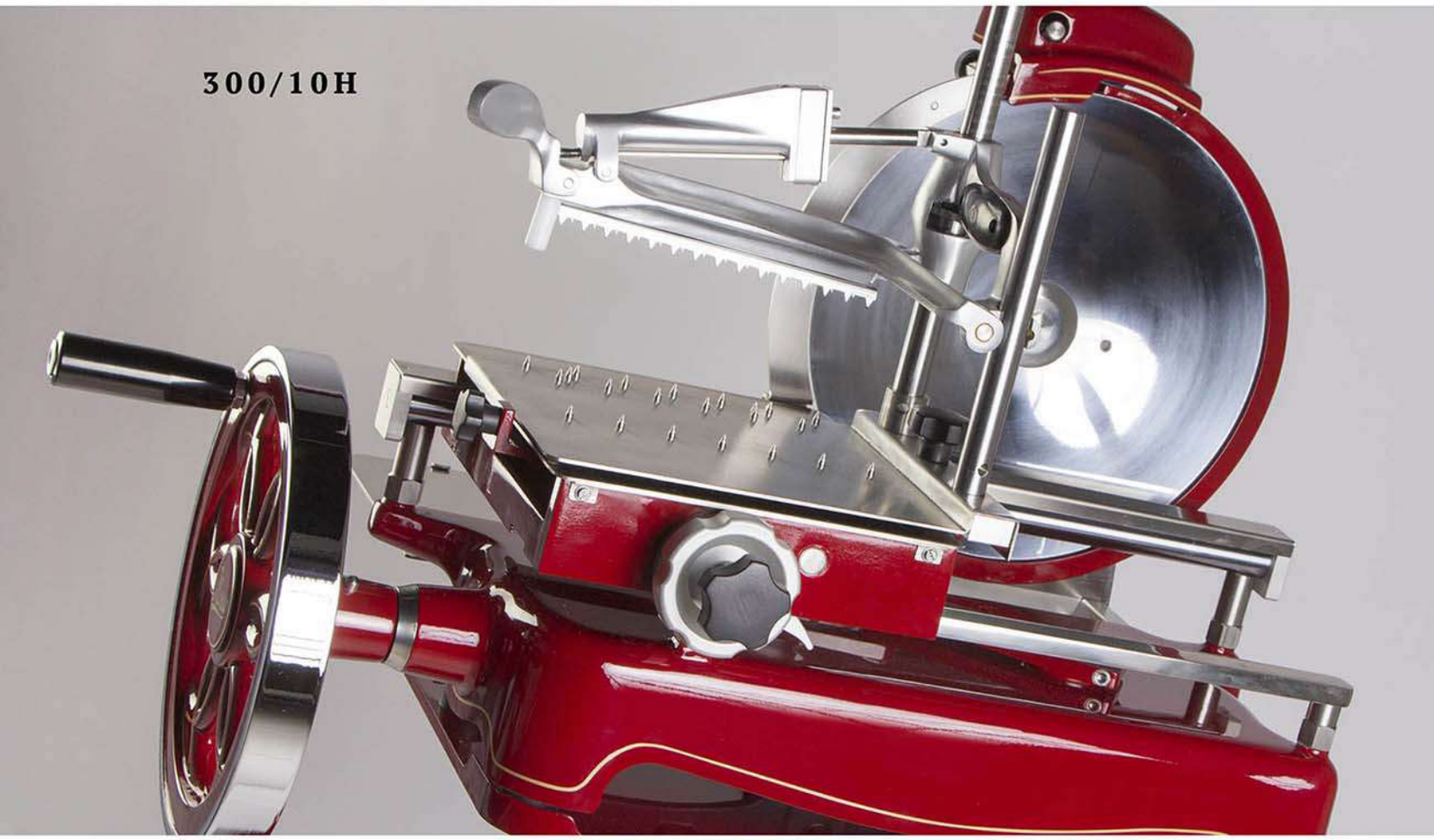
5060€

MESA VINTAGE

1120€

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	DIMENSIONES	∅ LAMA	RECORRIDO CARRO	REGULADOR CORTE	CAPACIDAD CORTE	PESO
300L	57X78X56CM	300MM	255MM	0-3MM	210X240MM	44,5KG
MESA VINTAGE	66X55X86CM	-	-	-	-	40KG



CORTADORA 300/10H — **4360€**

PEANA — **1360€**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	300/10H	PEANA
DIMENSIÓN ANCHOXFONDOXALTO	57X78X56 CM	∅60X79 CM
LAMA	300 MM	-
RECORRIDO CARRO	25,5 CM	-
REGULADOR CORTE	0-1,5 MM	-
CAPACIDAD CORTE	21X24 CM	-
PESO	44,5 KG	54 KG

Cortadora de volante manual de estilo vintage. Está especialmente indicada para el corte preciso de todo tipo de fiambres, especialmente de jamón. Su lenta cadencia de corte impide que el jamon se desprenda de su aroma y sabor durante el proceso de corte. Construida integramente en aluminio y acero, y diseñada para facilitar su limpieza.

300-GSA

220-SA	250-GSA	275-GSA	300-GSA
510€	590€	810€	920€

Cortadora de fiambres construida integramente en aluminio anonizado. Dotada de un carro con gran capacidad de corte y máxima potencia en transmisión por correa.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

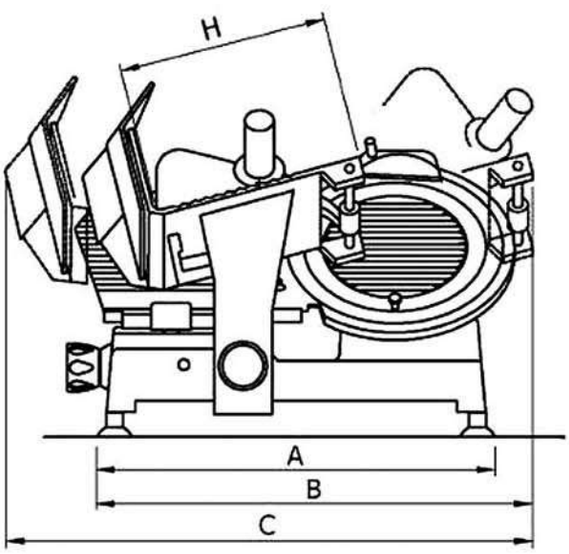
MODELO	220-SA	250-GSA	275-GSA	300-GSA
POTENCIA	0,154KW	0,154KW	0,176KW	0,187KW
REGULACIÓN CORTE	0-14MM	0-14MM	0-14MM	0-14MM
LONGITUD CARRO	21CM	24CM	24CM	24CM
MEDIDA DE LA BASE	385X255MM	450X320MM	450X320MM	450X320MM

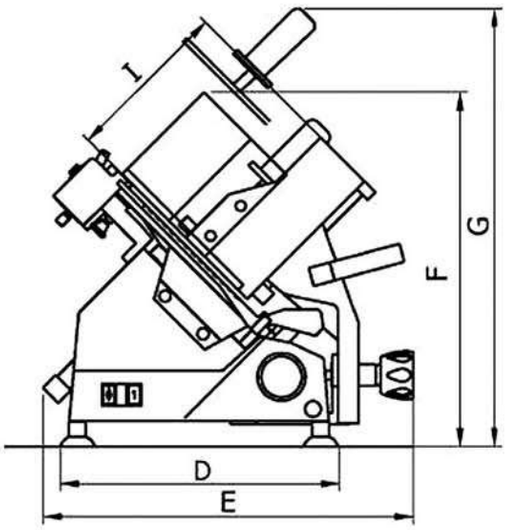
220-SA

REF.	DESCRIPCIÓN	MM
A	DISTANCIA PATAS	385
B	DISTANCIA DE CORTE	430
C	DISTANCIA INICIO/FIN RECORRIDO CARRO	525
D	DISTANCIA PATAS	255
E	DISTANCIA DE FONDO	400
F	ALTURA	330
G	DISTANCIA MÁXIMA ALTURA	410
H	LONGITUD CARRO	210
I	FONDO DE CARRO	215

250/275/300 GSA

REF.	DESCRIPCIÓN	MM
A	DISTANCIA PATAS	450
B	DISTANCIA DE CORTE	500
C	DISTANCIA INICIO/FIN RECORRIDO CARRO	640
D	DISTANCIA PATAS	320
E	DISTANCIA DE FONDO	530
F	ALTURA	390/400/410
G	DISTANCIA MÁXIMA ALTURA	510
H	LONGITUD CARRO	245
I	FONDO DE CARRO	210/260/260





300-GX **350-GX**

1350€ **1460€**

Cortadora 350-GX de gran potencia y transmisión por correa. Dotada de una gran inclinación para obtener más capacidad de corte. Este modelo es ideal para cualquier tipo de local o supermercado.

300-GI CL **350-GI CL**

1950€ **2250€**

Cortadoras 350-GI CL de transmisión por engranaje, con la base más grande respecto a las cortadoras de la misma categoria permitiendo más recorrido del carro. Especialmente indicada para gran producción.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	POTENCIA	REGULACIÓN DE CORTE	LONGITUD CARRO	MEDIDA DE LA BASE
300-GX	0,242KW	0-14MM	25CM	550X380 MM
350-GX	0,242KW	0-14MM	28CM	550X380 MM
300-GI CL	0,300KW	0-14MM	28CM	600X400MM
350-GI CL	0,300KW	0-14MM	28CM	600X400MM

A350I-CL

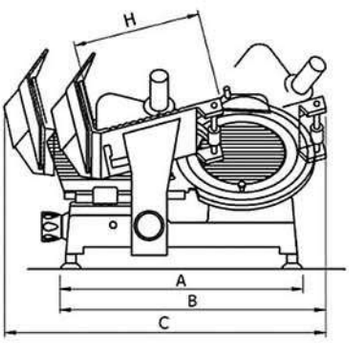
4820€

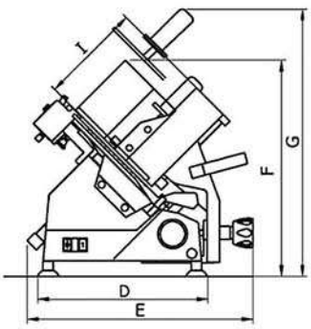
***OPCIÓN CUENTALONCHAS**

450€

Cortadora automática A350-CL. Ideal para hoteles y grandes superficies. Construida en aluminio anonizado y dotada de un carro largo para facilitar el corte de grandes piezas. Esta cortadora incorpora 2 motores, uno para la cuchilla y otro para el carro permitiendo su uso en modo manual o automático. Opcionalmente puede incorporar un dispositivo cuentalonchas.

		300-GX	350-GX	300-GI CL	350-GI CL	A350I-CL
REF.	DESCRIPCIÓN	MM	MM	MM	MM	MM
A	DISTANCIA PATAS	550	550	600	600	600
B	DISTANCIA DE CORTE	585	610	620	620	900
C	RECORRIDO CARRO	680	700	700	700	1020
D	DISTANCIA PATAS	380	380	400	400	400
E	DISTANCIA DE FONDO	560	560	580	580	705
F	ALTURA	520	520	550	550	680
G	ALTURA MÁXIMA	550	600	630	630	840
H	LONGITUD CARRO	250	280	280	280	305
I	FONDO DE CARRO	290	325	325	325	355





ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	A350I-CL
MEDIDAS BASE	560X370 MM
REGULACIÓN CORTE	0-12MM
POTENCIA	0,450 KW
LONGITUD CARRO	270 MM

PICADORAS

TC-CGT-12

1068€

TC-CGT-22

1550€

TC-CGT-32

2140€

Las Picadoras de carne TC-CGT están diseñadas y construidas en Italia.
Fabricadas íntegramente en acero inox (Grupo, Boca, Carcasa y Contenedor).
Están dotadas de un motor reductor con engranajes de acero bañado en aceite y una matriz y cuchilla autoafilantes.
Disponen de inversor de giro.

- Encimera en Acero Inox.
- Hoja de Acero templado especial
- Altura máxima de corte de 270mm.
- Largo máximo de corte de 210mm.

MESA SH-CGT

314€

SH-CGT-183

2450€

Sierra de huesos SH-CGT-183 INOX. Imprescindible para Carnicerías, pescaderías, Restaurantes, etc. Tanto para producto fresco como congelado. .

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	POTENCIA	PRODUCCIÓN	DIMENSIÓN TOTAL	MEDIDAS BASE	PESO
TC-CGT-12	1 HP/0,75KW	120KG/H	24X48X40 CM	-	23 KG
TC-CGT-22	1,5 HP/1,2KW	250KG/H	24X45X48 CM	-	30 KG
TC-CGT-32	2,5 HP/1,8KW	500KG/H	26X53X52 CM	-	41 KG
SH-CGT-183	1,5 HP/1,2KW	-	61X50X95 CM	49X36 CM	60 KG
MESA SH-CGT	-	-	51X51X66 CM	-	15 KG

INT-GI/M

1490€

Ablandador de Carne INT/M especialmente indicado para elaborados y como herramienta perfecta para Residencias, Restaurantes, Supermercados ya que con un simple movimiento podrá ablandar o cortar en tiras de diferentes gruesos tanto carnes como pescados (calamares, etc.).
Completamente construido en Acero Inox, la unidad de corte y ablandado son aptas para el lavavajillas.

Nuestro Prensa Hamburguesas HF130 está construido en Aluminio Anonizado a excepción de las partes que están en contacto con la carne que están fabricadas en Acero Inox.

HF-130

228€

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	DIMENSIONES	MEDIDAS DE TRABAJO	PESO	MEDIDAS DE CORTE
INT-GI/M	25X51X46 CM	18X2 CM	11 KG	4-8-12-16-20 MM
HF-130	28X22X30 CM	∅ 13 CM	6,7 KG	-

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

ENV 45

220€

Envolvedora de film ENV 45

SW-300

1580€

Térmoselladora SV300 para envasar barquetas de manera semiautomática.
Gracias a esta Térmoselladora podemos sellar de un modo totalmente higiénico productos en bandejas para mejorar notablemente su conservación y facilitar su transporte. .

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	DIMENSIONES	MEDIDAS TRABAJO	POTENCIA	PESO
ENV-45	NO	-	NO	NO
SV-300	28X50X60 CM	180X180 MM *138X96 MM *193X138 MM *195X260 MM *OPCIONAL	600 W	NO

ÚNICA-40

MYCRA-25

Envasadoras al vacio de gran rendimiento y calidad. Cuba embutida en acero inox de muy fácil limpieza. Panel digital con 18 niveles programables de sellado y regulación de vacio.

MYCRA-25	OPTIMA-35	ÚNICA-40	SUPREMA-45
1480€	1920€	2120€	2670€

MINI-MINI 35 — 376€

MINI-BIG 45 — 520€

Envasadora de aspiración externa para usar con bolsa gofrada. De manejo muy simple y diseñada para ocupar el minimo espacio.

-Vacío automatico por sensor.
-19 programas modificables y memorizables.
-Programa especial para marinado.
-Programa especial para liquidos.
-Barras soldantes por pistones.
-Autolimpieza de la bomba.
-Sellado más fuerte en dos etapas (bolsas con mayor grosor).
-Doble barra de soldadura de 45 cm accionada mediante pistones.

BOXER-DUO 45

3650€

La Boxer-Duo 45 es nuestro tope de gama en envasadoras. Dotada con sensor automático que autorregula el ciclo de vacio especifico para liquidos, marinadas, etc. Incluye un programa de vacio suave para alimentos delicados y otro de extra vacio para alimentos que necesiten más tiempo de almacenaje.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	BARRA SOLDANTE	MEDIDA CÁMARA	BOMBA VACÍO	MEDIDA EXTERIOR	PESO	CONSUMO
MINI-MINI 35	35 CM	-	20/24LTmin	37X26X13H	8 KG	250 W
MINI-BIG 45	45 CM	-	20/24LTmin	47X26X13H	10 KG	270 W
MYCRA-25	25 CM	26X30X12H	8M³	36X42X37H	30 KG	750 W
OPTIMA-35	35 CM	36X40X19H	8M³	46X52X42H	40 KG	1000 W
UNICA-40	40 CM	40X43X20H	12M³	51X56X45H	55 KG	1150 W
SUPREMA-45	45 CM	50X46X20H	20M³	56X61X45H	60 KG	1150 W
BOXER-DUO 45	2X45 CM	50X46X22H	20M³	60X58X45H	70 KG	1130 W

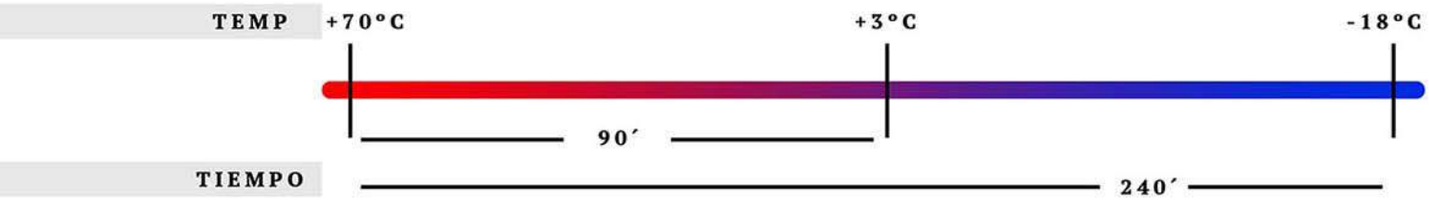
ATTILA-2

ATTILA-10

ATTILA-2	ATTILA-3	ATTILA-5	ATTILA-10
2195€	2780€	3200€	4950€

Los abatidores Attila son la herramienta perfecta para realizar un enfriamiento rápido y uniforme. Mediante su utilización se consigue preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, evitando la proliferación de bacterias y prolongando así la vida útil de almacenamiento, tanto en refrigeración como en congelación.- Se consigue mediante éste proceso reducir al máximo los riesgos de deshidratación y formación de escarcha en el producto, cumpliendo así con la norma alimentaria HACCP.

TIEMPOS DE ABATIMIENTO



ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	ATTILA-2	ATTILA-3	ATTILA-5	ATTILA-10
CAPACIDAD	3-GN2/3	3-GN1/1 Ó 60X40	5-GN1/1 Ó 60X40	10-GN1/1 Ó 60X40
POTENCIA	520W	1150W	1424W	1490W
ALIMENTACIÓN	230V/50HZ	230V/50HZ	230V/50HZ	230V/50HZ
MEDIDA INTERIOR	340X363X270 MM	610X410X280 MM	610X410X410 MM	610X410X760 MM
DIMENSIÓN EXTERIOR	658X630X420 MM	750X740X750 MM	750X740X870 MM	750X740X1300 MM
VOLUMEN	34 L	70 L	100 L	190 L
DISTANCIA ENTRE GUIAS	80 MM	70 MM	70 MM	70 MM
CARGA MAX. CICLO +3°	9 KG	15 KG	23 KG	25 KG
CARGA MAX. CICLO -18°	7 KG	9 KG	12 KG	15 KG
PESO	56 KG	82 KG	92 KG	112 KG

446€

MWP1052-25 E - GN ½

Horno de micro-ondas profesional con controles electrónicos 1000 vatios de potencia de salida · 25 litros de capacidad · acero completamente inoxidable · fondo de cristal fijo cerámico GN ½ · Cocción flexible gracias a las opciones de duplicar y triplicar el tiempo con las teclas programadas X2 y X3

580€

MWP1050-30 M

Horno Microondas profesional manual. 1000w de potencia de salida. 30 litros de capacidad. Fondo fijo cerámico GN 2/3. 5 niveles potencia. Interior y exterior en Acero Inox.

1470€

MWP1850-35 E2 - GN ⅔

Horno de micro-ondas profesional con doble magnetrón Toshiba, 1800w de potencia, estante intermedio, posibilidad de memorizar 10 programas, interior y exterior en acero inox. filtro de aire desmontable para facil limpieza.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	MWP1052-25 E - GN ½	MWP1850-30 M	MWP1852-35 E2 - GN ⅔
POTENCIA	1500W	1600W	3000W
RENDIMIENTO POTENCIA	1000W	1000W	1800W
ALIMENTACIÓN	230V/50HZ	230V/50HZ	230V/50HZ
CAPACIDAD INTERIOR	25LT/GN½	30LT/GN⅔	35LT
FONDO FIJO VITROCERAMICO	SI	SI	SI
INTERIOR Y EXTERIOR	ACERO INOX	ACERO INOX	ACERO INOX
DIMENSIÓN CÁMARA COCCIÓN	33X34X21H CM	35X35,7X23H CM	36X40,9X22,5H CM
MEDIDA EXTERIOR	51X43X31H CM	54,2X46,1X32,9H CM	67,3X52,8X37H CM
PESO NETO	14,1 KG	18 KG	33 KG
PESO BRUTO	16,2 KG	20 KG	35 KG

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

Todos nuestros hornos de convección y convección mixtos están fabricados en Italia con un cuidado diseño que facilita su uso diario.

- Nerone 595-4
- Nerone 4 GN1/1
- Nerone 4 GN1/1 + Grill
- Nerone 600-3
- Nerone Nemid 5
- Nerone Nemid 7
- Neone Nemid 10

NERONE 595-4

730€

Capacidad: 4 bandejas 43,5x35 cm
(2 bandejas en dotación)
PVP. bandejas: 20 €

NERONE GN1/1

846€

Capacidad: 4 bandejas GN1/1
PVP. bandejas: 24€

NERONE GN1/1+GRIL

950€

Capacidad: 4 bandejas GN1/1
PVP. bandejas: 24€

La gama de hornos Nerone destaca por su fácil manejo y funcionamiento. Dotados de doble turbina para garantizar una cocción rápida y uniforme. El frontal y la cámara de cocción están fabricadas en acero inox, con las esquinas totalmente redondeadas para facilitar su limpieza. Ambos modelos se fabrican con puerta de doble cristal e incluyen iluminación.

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

NERONE 600-3

1056€

Capacidad: 3 bandejas 60X40 cm
(2 bandejas en dotación)
PVP. bandejas: 20 €

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	NERONE 595-4	NERONE GN1/1	NERONE GN1/1+GRILL	NERONE 600-3
CAPACIDAD	4-435X350 MM	4-GN1/1	4-GN1/1	3-600X400 MM
POTENCIA	3,35 KW	3,15 KW	3,15 KW + 1,7 KW(GRIL)	3,35 KW
ALIMENTACIÓN	230V/50HZ	230V/50HZ	230V/50HZ	230V/50HZ
DIMENSIÓN INTERIOR	464X420X360 MM	560X420X370 MM	560X420X370 MM	650X460X350 MM
DIMENSIONES EXTERIORES	589X660X580 MM	686X660X580 MM	686X660X580 MM	775X700X560 MM
DISTANCIA ENTRE GUIAS	84 MM	84 MM	84 MM	105 MM
DOTACÓN	2 BANDEJAS	-	-	2 BANDEJAS
PESO	33 KG	35 KG	35 KG	35 KG

NEMID-5

3220€

Capacidad: 5 bandejas 60x40 o GN1/1 cm
PVP. bandejas 60X40: 20 €
PVP. bandejas GN1/1: 24 €

NEMID-7

3520€

Capacidad: 7 bandejas 60x40 o GN1/1 cm
PVP. bandejas 60X40: 20 €
PVP. bandejas GN1/1: 24 €

La gama de hornos Nerone Mid Digital destaca por su robustez, por su polivalencia ya que admite bandejas GN1/1 y 60x40, por su eficacia gracias a sus 9 programas totalmente personalizables en los que se puede elegir tiempo, temperatura y porcentaje de humedad (hasta el 100%). Los hornos Nerone Mid Digital incluyen de serie la sonda al Corazón.

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

-Doble pantalla
-9 programas coción personalizados
-Sonda al corazón de serie
-Regulación de porcentaje de humedad
-Inversión de giro
-Compatible con sonda delta T

NEMID-10

3960€

MESA NERONE

924€

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	NEMID-5	NEMID-7	NEMID-10	MESA NEMID
CAPACIDAD	5-60X40 ó GN1/1	7-60X40 ó GN1/1	10-60X40 ó GN1/1	6+6 GN1/1 ó 2/3
POTENCIA	6,45 KW	10,7 KW	12,7 KW	-
ALIMENTACIÓN	220/380V 3+N	220/380V 3+N	220/380V 3+N	-
DIMENSION INTERIOR	68X48X44 CM	68X48X62 CM	68X48X84 CM	-
DIMENSIÓN EXTERIOR	84X91X75 CM	84X91X93 CM	84X91X115 CM	83X75X70 CM
DISTANCIA ENTRE GUIAS	8 CM	8 CM	8 CM	7 CM
PESO	87 KG	106 KG	127 KG	31 KG

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

Nuestros hornos de pizza, amasadoras y laminadoras están fabricados integramente en Italia.

-Hornos de pizza
-Amasadoras
-Laminadoras
-Complementos

START 4

START 44

SMALL G2

SMALL G2	START 4	START 44	START 6
870€	999€	1660€	1250€

El horno SMALL G2 es ideal para la introducción en el mundo de la pizza.
Gracias a su diseño robusto y compacto podrá ubicarlo incluso en la contrabarra.
Dispone de 2 cámaras de cocción para pizza de 36cm de diametro.

La gama de hornos Start es ideal para la cocción de pizzas de 33 cm.
Fabricado en acero inox y chapa prelacada con aislamiento de lana de roca.
Estos hornos equipan resistencias blindadas de gran durabilidad. Incluyen luz interior.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	DIMENSION CÁMARA	DIMENSION EXTERIOR	POTENCIA	VOLTAJE	TEMPERATURA	PESO	PIZZA∅36 CM
SMALL G2	41X36X11CM	55X43X43 CM	3,2KW	230V	0/350°	30KG	● ●

RG 6

START 66

2100€

START 66 BIG/L

2510€

RG 6 (GAS)

3720€

El horno Start 66 Big/L está pensado para un uso muy intensivo. Gracias a la disposición de las cámaras de forma apaisada se agiliza la carga y descarga de las pizzas.
Tiene capacidad para 12 pizzas de36 cm. de diametro.

Con el horno RG6 conseguimos darle un toque especial a las pizzas muy similar al autentico horno de leña. Además, gracias a sus quemadores de gas, economizamos en el uso diario.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	START 4	START 44	START 6	START 66	START 66 BIG/L	RG 6
DIMENSIÓN CÁMARA ANCHOXFONDOXALTO	66X66X14 CM	66X66X14 CM	66X99X14 CM	66X99X14 CM	108X72X14 CM	62X92X15 CM
DIMENSIÓN EXTERIOR ANCHOXFONDOXALTO	94X92X40 CM	94X92X71 CM	94X125X40 CM	94X125X71 CM	131X86X71 CM	100X114X47 CM
POTENCIA KW	4,7 KW	9,4 KW	7 KW	14,4 KW	18,4 KW	27 KW/GAS
VOLTAJE	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V	-
TEMPERATURA	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°	50/500°
PESO	82 KG	138 KG	103 KG	178 KG	162 KG	120 KG
TOTAL PIZZAS ∅33 CM					2X ∅36 CM	∅32 CM
SOPORTE MESA	94,5X82,5X85/90/95 285€		94,5X115,5X85/90/95 330€			
CAMPANA HORNO	336€		380€			

AMASADORA SK

SK10	SK20	SK30	SK30 TRIF/2V
1020€	1420€	1640€	1740€

Las amasadoras SK permiten elaborar masas para pizzerias, pastelerias o panaderias perfectamente amalgamadas en pocos minutos.
La cuba, espiral y divisor de masa están construidos en acero Inox 304.
Como novedad, incluyen ruedas y Timer.

MODELO	SK 10	SK 20	SK 30	SK 30 TRIF/2V
DIMENSION EXT.	29X45X55 CM	40X63X70 CM	44X68X78 CM	44X68X78 CM
DIMENSIÓN CUBA	24X16 CM	36X21 CM	40X26 CM	40X26 CM
VOLUMEN CUBA	7 L	21 L	32 L	32 L
CAPACIDAD	6 KG	17 KG	25 KG	25 KG
POTENCIA	0,22 KW (220V)	0,75 KW (220V)	1,10 KW (220V)	1,25/1,80KW (380V)
PESO	34 KG	59 KG	90 KG	97,5 L

SPR 40

SPR 50 UNO

SPR 50 UNO	SPR 30	SPR 40
930€	1040€	1270€

Las amasadoras SPR están construidas integramente en acero inox. y están dotadas de motor electrico con ventilador de refrigeración para uso intensivo. Permite regulación de la masa de 0,5 a 4 mm. Se recomienda el uso de pedal para reducir el consumo electrico y alargar la vida útil del motor.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	SPR50 UNO	SPR30	SPR40
DIMENSIÓN ANCHOXFONDOXALTO	44X35X35 CM	44X37X64 CM	55X37X75 CM
PESO DE MASA	210/700 GR	80/210 GR	80/400 GR
DIAMETRO PIZZA	26/45 CM	14/30 CM	26/45 CM
ALIMENTACIÓN	230V	230V	230V
POTENCIA	0,37KW	0,37KW	0,37KW
PESO	25 KG	27 KG	34 KG

SOPORTE START 4/44

285€

SOPORTE START 6/66

330€

SOPORTE START 6/66 BIG L

330€

CAMPANA START 4/44

336€

CAMPANA START 6/66

380€

CAMPANA START 6/66 BIG L

400€

-Churrería (fogones, amasadoras, complementos)
-Chocolateras
-Gofreras y creperas
-Montadora de nata
-Molinillos de café
-Máquina de perritos
-Tostadores de pan
-Freidoras

Fogón de churros profesional de muy fácil manejo construido en acero inox Aisi 304.
Esta especialmente indicado para uso en exterior e incluye ruedas para facilitar su desplazamiento.
Disponible para uso con butano/propano.

FG 70 — **2134€**

FG 80 — **2300€**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	POTENCIA	MEDIDAS EXTERIORES	CAPACIDAD	∅ SUPERIOR CUBA	∅ INFERIOR CUBA	ALTURA CUBA	TAPA FOGÓN
FG 70	49 KW	70X70X80 CM	14 L	60 CM	40 CM	17 CM	174€
FG 80	49 KW	80X80X80 CM	22 L	70 CM	50 CM	17 CM	192€

Fogón de churros automático construido en acero aisi 304.
Gracias a su quemador automático se puede usar tanto en exterior como en interior. Incluye ruedas para facilitar su desplazamiento.
Valido para uso a gas natural o butano/propano.

FGAUT 70 — **3840€**

FGAUT 80 — **4080€**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	POTENCIA	MEDIDAS EXTERIORES	CAPACIDAD	∅ SUPERIOR CUBA	∅ INFERIOR CUBA	ALTURA CUBA	TAPA FOGÓN
FGAUT 70	37 KW	70X70X80 CM	14 L	60 CM	40 CM	17 CM	174€
FGAUT 80	37 KW	80X80X80 CM	22 L	70 CM	50 CM	17 CM	192€

Dosificadora automatica construida en acero aisi 304 con tolva para 15 Kg de capacidad. Icluye ruedas para facilitar su desplazamiento y variador de velocidad.

DAUTV15

4080€

DIMA

396€

BCAF6G **BCAF8M**

33€

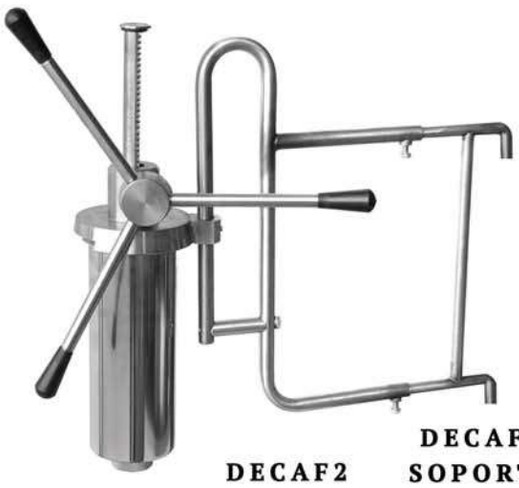
BCAFP

BCAF2D

122€

BCAFR

144€



DECAF2

986€

DECAF2 SOPORTE

1060€

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	CAPACIDAD	MEDIDAS	POTENCIA
DAUTV15	15 KG	56X38X151 CM	1 CV(220V)
DIMA	2 KG	48X15X33 CM	-
DECAF2	2 KG	60X18X53 CM	-
DECAF2+SOPORTE PARED	2 KG	60X18X53 CM	-

TRIPODE

314€

CALDERO 50

170€

ESC 60 (60X50)

298€

ESC 80 (80X50)

360€

Tripode, caldero y escurridor fabricado en acero inox.
Medidas tripode 45x45x80, caldero de 50 (diametro) y 22 Lt de capacidad.

PALILLOS MADERA

48€

PALILLOS INOX

63€

ESPUMADERA ESP 28

48€

PALA AMASADO

122€

TERMO DE LECHE Y CHOCOLATERAS

CH-5

746€

CH-10

780€

Chocolateras CH-5 y CH-10 perfectas para negocios con gran demanda de chocolate (caferterías, pastelerías, churrerías, etc...). Gracias a su sistema de calentamiento de fusión indirecta, evita el contacto entre la fuente de calor y el alimento con lo que conseguimos calentar el chocolate lentamente sin que se queme, ofreciendo un acabado suave como la seda y asegurando una textura, sabor y aroma de primera calidad.

MT-6

564€

El termo de leche MT-6 está construido en acero inox y dotado con un depósitoo totalmente desmontable para facilitar su limpieza. Nuestro termo de leche MT-6 incorpora un termostato regulador de temperatura y grifo regulable con dos posiciones. Gracias a su potencia permite calentar rápidamente la leche, agua, consomé, etc...

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	DIMENSIONES	PESO
MT-6	1.5KW	6 LT	27X27X53 CM	10 KG
CH-5	1 KW	5 LT	∅26X47 CM	8 KG
CH-10	1 KW	10 LT	∅26X55 CM	8,5 KG

WM-1

232€

WM-15

354€

Gofrera WM-1 y WM-15 construida en acero Inox. Perfecta para preparar gofres o waffles con el mínimo esfuerzo. Incorpora placas de cocción con tratamiento teflón antiadeherente. Dotada con termostato regulador de 50-300ºC y temporizador de 0 a 5 min.

CR400G2

1950€

Gofrera Crepera doble a gas CR400G2 ideal para preparar crepes dulces o salados. Construida en acero inox y dotada con 2 placas de cocción con superficie multirayada antideslizante. 8 niveles de potencia seleccionables. Encendido con piezoeléctrico

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	POTENCIA	MEDIDA COCCIÓN	DIMENSIONES	PESO
WM-1	1 KW	∅18,5CM	26X44X26/57CM	6 KG
WM-15	1,5 KW	27,5X24,5CM	34X37X24/58 CM	11,5 KG
CR400G2	3,6KWX2 🔥	∅40CMX2	90X48X27 CM	46 KG

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

-Depósito regrigerado de acero inox
-Excelente resultado visual
-Amplia variedad
-Multiplica el volumen por 200%

NATACOLD

5280€

Montadora de nata automática Natacold de Carpigiani Horeca-Sencotel con capacidad para 2 Litros. Multiplica el volumen de la nata en un 200% mejorando notablemente el aspecto y la cremosidad del producto. Dotada de un regulador ajustable de volumen y válvula anti-retorno que impide que la nata vuelva al depósito.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCCIÓN	DIMENSIONES	POTENCIA	PESO
NATACOLD	2 LT	50 KG/150LHORA	23X45X53 CM	400 W	23 KG

TRANQUILO	BRASIL MAN	BRASIL AUT	MARFIL AUT
340€	390€	470€	490€

Molinillos profesionales de café Cunill. Dotados de una tolva favricada en poliester irrompible que permite la limpieza en lavavajillas. La carroceria está fabricada de una sola pieza disminuyendo las vibracines y el ruido de la molienda. Regulación del molido de café micrométrica. Pantalla táctil para un uso y programación sencilla (sólo en modelos Tron-automáticos). Motror provisto de protector térmico.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD TOLVA	MEDIDAS	VOLTAJE
TRANQUILO	275 W	0,5 KG	17X34X41H	220V
BRASIL	275 W	1 KG	21X38X47H	220V
MARFIL	356 W	2 KG	21X38X60H	220V

MAQUINA DE PERRITOS

WD3

436€

Máquina de perritos WD3 para calentar pan y salchichas. Estructura de acero inox. Dotada de 3 punzones para calentar el pan así como de campana de vidrio con cesta interna de acero inox para calentar salchichas al baño maria. Incorpora un termóstato regulable de 30-90ºC.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO	POTENCIA	PESO	DIMENSIONES
WD3	1,1 KW	10 KG	48X30X35 CM

ER-057S **236€**

ER-060L **360€**

Registradoras ER-057S y ER-060L alfanuméricas profesional de tamaño compacto y altas prestaciones. Ambos modelos cumple con normativa al emitir facturas simplificadas.

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

ER-057S

- Display fluorescente VFD antirreflejos para operador.
- Rápida impresora térmica de 57mm.
- Programación encabezado y pie de ticket con nombre del establecimiento.
- Texto descriptivo del artículo en el ticket.
- Impresión de datos cliente en el ticket.
- Visualización importe a devolver como cambio.
- Diario electrónico de hasta 2000 líneas.
- Hasta 400 PLU's (artículos con descripción y precio).
- 14 departamentos de acceso directo (7 por dos niveles)
- Cajón compacto: 8 monedas y 4 billetes
- Desglose de hasta 4 tipos de IVA sistintos en ticket
- Medidas: 34x36x19,5cm.

ER-060L

- Display fluorescente VFD antirrelejos DUAL (alfanum-erico para operador y númerico para el cliente).
- Impresora robusta, térmica de 57mm de alta velocidad.
- Selector de funciones mediante llave.
- Función entrenamiento y función calculadora.
- Programación encabezado y pie de ticket con nombre del local.
- Texto descriptivo de artículo en ticket.
- Amplio teclado para fácil programación del nombre de los ariículos o datos del cliente.
- Visualización del importe a devolver de cambio.
- Diario electrónico de hasta 4200 líneas.
- Hasta 1000 PLU's (artículos con descripción y precio)
- 40 departamentos de acceso directo(20 por dos niveles)
- Control de hasta 8 empleados.
- Desglose de hasta 4 tipos de IVA distntos en el ticket.
- Medidas: 41x43x22,5cm.

ecr sampos

ER-159F

480€

Registradora ER-159 F Profesional con teclado plano, display gráfico y conexión para lector de código de barras o Balanza.
Éste modelo cumple con la normativa vigente al emitir factura simplificada.

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

ER159F

- Display gráfico LCD 10 líneas para operador (facilita la programación y visualización del ticket).
- Visor giratorio para cliente.
- Teclado plano con 78 teclas PLU´S directos por 3 niveles.
- Impresora robusta, térmica 57mm de alta velocidad.
- Selector de funciones mediante llave.
- Programación y personalización del encabezado y pie del ticket.
- Diario electrónico de hasta 2500 líneas.
- Control de hasta 10 empleados.
- Funciones especificas para restauración: control saldo hasta 100 mesas.
- Desglose de hasta 4 tipos de IVA distintos en el ticket.
- 1x Slot tarjeta SD, 1x USB para conexión a PC, 1x RS232 para conexión del lector código de barras o balanza.
- Cajón grande metálico: 8 monedas y 4 billetes.

Condiciones de ventas:

-Portes.

Para pedidos de 0 a 450€ se cargará 12€ en factura.

Para pedidos de 450 a 800€ se cargará 15€ en factura.

Para pedidos de importe superior a 800€ se cargará 20€ en factura.

-Forma de pago:

Transferencia.

Giro 30 Dias.

Importante:

Debido a los constantes incrementos de la materia prima la empresa ABC MAQUINARIA HOSTELERIA se reserva el derecho a la modificación de los precios que contiene éste catálogo sin previo aviso. Recomendamos consultar los precios en nuestra web www.abchosteleria.com

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA

ABC

MAQUINARIA HOSTELERÍA

P.i. Pilar de la Dehesa, avd. de la rioja, 32
14900 LUCENA (CÓRDOBA)
TELF: 669741191

abcmaquinariaparahosteleria@gmail.com
info@abchosteleria.com

www.abchosteleria.com