

**71/101**

**MESA CALENTADORA**

Dimensiones: 980 x 1.980 x 860 mm altura  
 Sistema de calefacción por unicámara (sin quemador)  
 Conexión a tubería de agua para producir el calentamiento de la superficie  
 Grifos de entrada y salida del agua para circulación  
 Entrada  $\varnothing$  16 mm  
 Salida  $\varnothing$  16 mm



**71/103**

**MAQUINA RODILLOS-CILINDRICA**

Para regaliz, caramelos y otros  
 Motor marca TALLERES BORRELL 1 CV, 220/380 V, 920 rpm  
 Cinta de 5.000 x 600 x 1.500 mm alto  
 Con grupo impulsor de aire para calentar-refrigerar  
 0'25 CV, 220/380 V, 2.915 rpm  
 Dispone de 5 juegos de rodillos de recambio de bronce  
 OPCIONALES



**71/108**

**MESA CALENTADORA**

Dimensiones: 1.000 x 1.000 x 860 mm altura  
 Sistema de calefacción por unicámara (sin quemador)  
 Conexión a tubería de agua para producir el calentamiento de la superficie  
 Entrada-salida con llaves de paso, tubería  $\varnothing$  15 mm  
 Entrada-salida  $\varnothing$  25 mm



**71/111**

**Formadora/cortadora de mantequilla**

Marca KUSTNER  
 Motor 380 V, 4'55 Kw, 1.420 rpm  
 Compresor 220/380 V, 1.420 rpm  
 Con manguera por donde sale el aire del compresor para despegar el producto



**71/112**

**MAQUINA RODILLOS-CILINDRICA**

Para regaliz, caramelos y otros  
 Motor 1 CV, 1.400 rpm, 125/220 V  
 220 trifásico  
 Interruptor de puesta en marcha incorporado  
 Montada sobre bancada  
 Instalado un juego de corrones  
 8 juegos de rodillos de recambio de bronce OPCIONALES



**71/113**

**CALIBRADORA DE CAMELOS**

Marca: PIE Y VIÑAS  
 Motor: 125/220 V, 0'4 CV, 900 rpm ataque por correas  
 220 trifásico  
 Rodillos  $\varnothing$  85 x 140 mm lisos  
 Puesta en marcha incorporada  
 Montada sobre bancada



**71/114**

**PELADORA DE PATATAS**

Marca: REGINA Carbonell  
 Motor: 0'75 kw, 1.400 rpm, 127/220 V trifásico  
 Pared rugosa



**71/116**

**PICADORA DE CHORRO CONTINUO**

Marca: KRAMER GREBE  
 n° 100/236/68 tipo: Auto wolf 114 modelo D  
 Motor 2 velocidades 6.1 y 8.2 CV a 380 V  
 Discos, cuchillas y helices  $\varnothing$  114 mm.  
 Producción de 1100 a 2.000 kg/h.  
 Con juego de accesorios muy completo



**71/119**

**PICADORA de chacinería**

Marca PLANAS BUSCH modelo TN n° 26968  
 INOX  
 Husillo y salida en Fe  
 Salida con orificios  $\varnothing$  5 mm  
 Motor: 1 HP, 220/380 V, 1.425 rpm  
 Bandeja INOX con boca  $\varnothing$  70 mm



**71/122**

**PICADORA de chacinería**

Marca: ORTEGA  
 En ejecución de Aluminio  
 25 orificios  $\varnothing$  12 mm  
 Conectada a 380 V  
 Bandeja alimentación INOX  
 Boca  $\varnothing$  70 mm



**71/125**

**DIVISORA CAZUELA con PALANCA**

Marca: P.PRAT tipo P-30  
 De pastelería  
 Capacidad 30 piezas hasta 75 grs.  
 De sobremesa  
 Volcable para facilitar la limpieza de las cuchillas



**71/129**

**EMBUTIDORA**

Regulador manual de tapa y cilindro (ascenso y descenso)  
 Manómetro 0-2 Kg/cm<sup>2</sup>  
 Motor 220 V trifásico dos velocidades  $\pm$  5 CC y 1.400 rpm  
 Capacidad:  $\varnothing$  450 x 430 mm altura  
 Puesta en marcha incorporada



**71/130**

MESA DE FRÍO  
INOX  
Mesa de medidas: 720 x 920 x 130 mm de honda  
Altura de la mesa desde el suelo 100mm  
Grupo de refrigeración en la parte inferior.  
Compresor conectado a 380 V  
Gelphametic Equipo mod A12100A  
Refrigerante FREON-12



**71/134**

MESA-CUBA  
INOX  
Dimensiones: 1.010 x 600 x 900 mm altura  
Profundidad de la cuba 200 mm  
Desplazable sobre ruedas



**71/136**

Formadora-cortadora de tiras  
INOX  
Bandeja de entrada 250 mm útil  
20 pares de rodillos  $\phi$  80 mm y 10 mm de separación entre ellos, ancho total útil de 250 mm  
Motor SIEMENS 220/380 V, 0'75 Kw, 1.400 rpm  
Puesta en marcha incorporada  
Montada sobre estructura metálica



**71/137**

Formadora-cortadora de tiras  
INOX  
Bandeja de entrada 250 mm ancho  
Rendija superior de 330 mm de ancha, pero útil de rodillos de corte 250 mm  
Rodillos  $\phi$  80 mm y 10 mm de separación entre ellos, ancho total útil 250 mm  
21 pares de discos cortadores  
Motor 220/380 V, 0'75 Kw



**71/138**

Horno pan/pizzas  
3 zonas independientes  
Hasta 300°C cada zona.  
3 posiciones cada zona  
Montado sobre ruedas



**71/140**

Carro  
INOX  
Dimensiones: 1.000 x 650 x 270 mm altura de suelo a base  
Barandillas a 850 mm del suelo  
Sobre ruedas



**71/142**

Refinadora-trituradora  
Marca VIMAR  
Rodillos de piedra  $\phi$  100 x 200 mm de largo  
Motor 220/380 V, 1 CV, 1.400 rpm  
Tolva de 240 x 200 x 140 mm de alta  
Boca de entrada a rodillos de 90 mm  
Puesta en marcha



**71/5118**

TOSTADORA MANUAL CAFE  
Fuego directo  
Tapa contrapesada  
Bombo tostador  $\phi$  500 mm.  
Motor-reductor de accionamiento

