

INDEX > 1 - 3



ACCESORIOS
ACCESSORIES
ACCESSOIRES



HIG

Horeca Industry *Group*



Spaces Tour & Taxis
Gare Maritime
Rur Picard, 7/100
1000 Bruxelles
Belgium

HR-BTW 1008.110.130

+32 (0)471 537190

info@horecaindustrygroup.com

Manager/Owner : David Devlieger

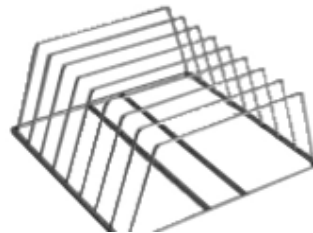
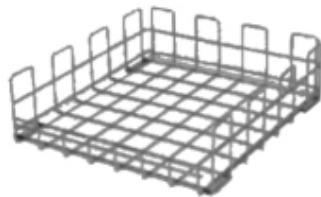


**Fabricamos cualquier modelo a medida
bajo demanda**

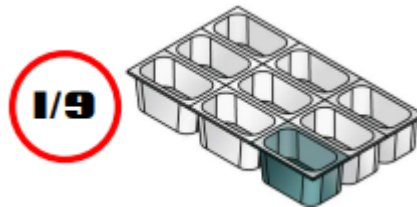
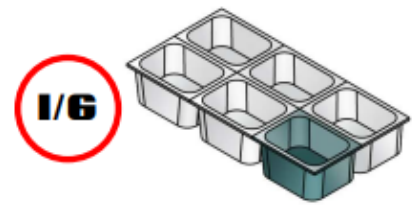
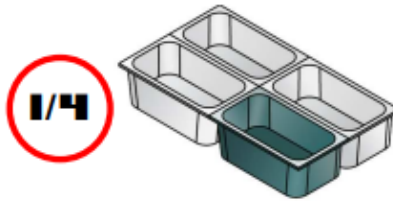
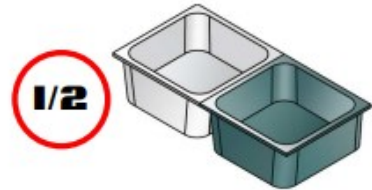
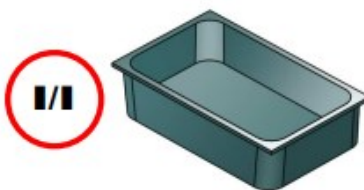
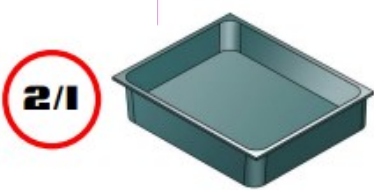
**We manufacture any custom model on
demand**

**Nous fabriquons tout modèle sur mesure
sur demande**





AISI 304
INOX 18/10



PAG.> 36 - 37

Tambien en Polipropileno

Also in Polypropylene

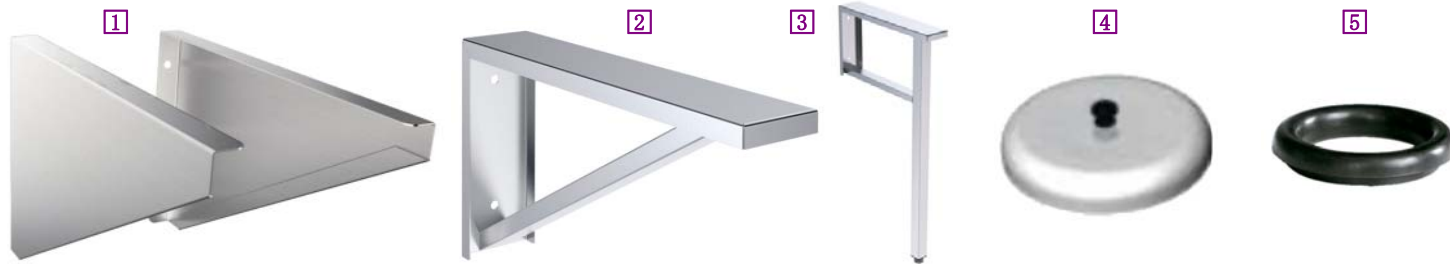
Aussi en Polypropylène

ACCESORIOS PARA FREGADEROS Y MESAS DE LAVAVAJILLAS

E ACCESSORIES FOR SINKS AND DISHWASHER TABLES
F ACCESSOIRES POUR ÉVIERS ET TABLES DE LAVE-VAISSELLE

HIG

Horeca Industry Group



SOPORTES MURALES PARA ENCIMERAS E WALL SUPPORTS FOR WORKTOPS F SUPPORTS MURAUX POUR PLANS DE TRAVAIL				TAPA ARO DESBARACE INOX E KNOCK-OUT RING COVER F COUVERCLE TROU DE VINDAGE		ARO DESBARACE DE CAUCHO E RUBBER KNOCK-OUT RING F BAGUE EN CAOUTCHOUC		
COD.		PACK	€	COD.	€	COD.	∅	€
41000ACB	1 550 ó 600	1 + 1	158	16000028	4 76	410000DA	5 200	59
40130200	2 600 ó 700	1	202					
49030200	3 600 ó 700	1	262					



- 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"			TALADRO PARA GRIFO Ø 33 MM E TAP HOLE Ø 33 MM F TROU ROBINETTERIE Ø 33 MM			PETO LATERAL EN FREGADEROS E SIDE SPLASH BY SINKS F DOSSARD LATÉRAL POUR ÉVIERS			
COD.		€	COD.		€	COD.		€	
41223009	250	105	41000AVA		69	410000EP		600	221
42223009	300	111	42000AVA		69	420000EP		600	221
			43000AVA		69	430000EP		700	239
			44000AVA		69	440000EO		700	239



FONDO PERFORADO E PERFORATED BOTTOM F FOND PERFORÉ			
COD.			€
4D004500	500x400		127
41004500	500x400		127
4D005500	500x500		136
41005500	500x500		136
4D005600	600x500		164
41005600	600x500		164



CESTA PERFORADA E PERFORATED BASKET F PANIER PERFORÉ			PETO PARA LAVAMANOS E BACK SPLASH FOR HAND BASINS F DOSSERET POUR LAVABOS DES MAINS				
COD.		€	COD.				€
16000027	500x400	195	41030520	400x300x20			113

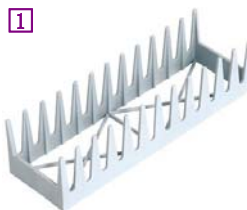
CESTAS DE POLIPROPILENO MULTIUSOS, PARA PLATOS, PARA BANDEJAS, PARA CUBIERTOS

☒ MULTIPURPOSE POLYPROPYLENE BASKETS, FOR DISHES, FOR TRAYS, FOR CUTLERY

☒ PANIERS POLYVALENTS EN POLYPROPYLÈNE, POUR VAISSELLE, POUR PLATEAUX, POUR COUVERTS

HIG

Horeca Industry Group



CESTAS MULTIUSOS ☒ MULTIPURPOSE BASKETS ☒ PANIERS POLYVALENTS			CESTAS PARA PLATOS ☒ BASKETS FOR DISHES ☒ PANIERS POUR VAISSELLE			
COD.	↔ ↗ ↕	€	COD.	↔ ↗ ↕	☒	€
92462	350 x 350 x 150	48	9187	1 300 x 90 x 75	10 - Ø 180	16
92146	390 x 390 x 150	52	92492	2 450 x 450 x 105	12 - Ø 240	58
92491	450 x 450 x 105	57	95003	2 500 x 500 x 80	18 - Ø 240	60
95000	500 x 500 x 80	58	908107	2 500 x 600 x 115	22 - Ø 240	379
918107	500 x 600 x 115	379				



CESTAS PARA BANDEJAS ☒ TRAY BASKETS ☒ PANIERS POUR PLATEAUX			CESTAS PARA CUBIERTOS ☒ BASKETS FOR CUTLERY ☒ PANIERS POUR COUVERTS			
COD.	↔ ↗ ↕	€	COD.	↔ ↗ ↕	☒	€
95030	500 x 500 x 80	63	96642	1 100 x 100 x 140	1 dpto	8
928107	500 x 600 x 115	379	95019	2 425 x 220 x 140	8 dptos	67
			95016	3 500 x 500 x 120	16 dptos	171

CESTAS DE POLIPROPILENO PARA VASOS Y COPAS

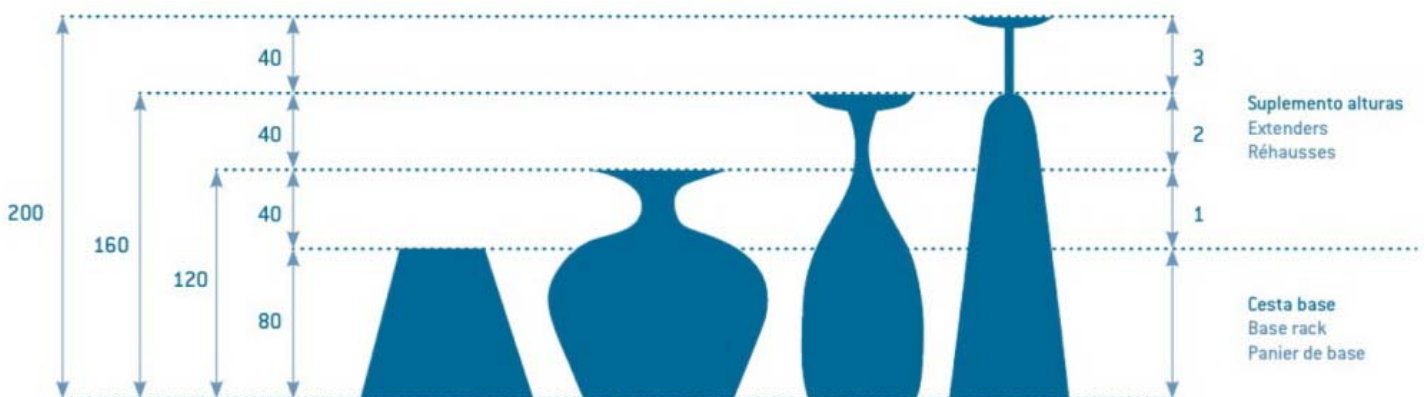
E POLYPROPYLENE BASKETS FOR GLASSES AND GOBLETS
F PANIERS EN POLYPROPYLÈNE POUR VERRES ET GOBELETS



CESTAS BASE E BASE BASKETS F PANIERS DE BASE				
COD.				€
95160	1	500 x 500 x 80	16 - Ø 113	60
95250	2	500 x 500 x 80	25 - Ø 89	62
95360	3	500 x 500 x 80	36 - Ø 73	66



SUPLEMENTOS ALTURAS E SUPPLEMENTS HEIGHTS F SUPPLÉMENTS HAUTEURS				
COD.				€
95161	1	500 x 500 x 40	16 - Ø 113	28
95251	2	500 x 500 x 40	25 - Ø 89	30
95361	3	500 x 500 x 40	36 - Ø 73	32
95001	4	500 x 500 x 40	-	23



CESTAS DE ACERO INOXIDABLE PARA LAVAPEROLAS O RECIPIENTES

Ⓔ STAINLESS STEEL BASKETS FOR POT-WASHERS OR CONTAINERS

Ⓕ PANIERS EN ACIER INOXYDABLE POUR LAVE-CASSEROLES OU CONTENEURS

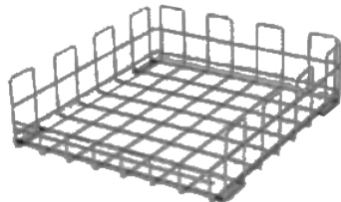
HIG

Horeca Industry Group

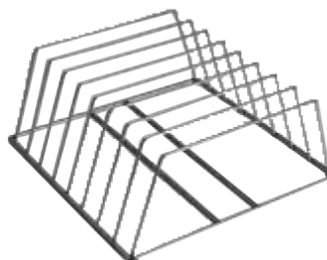
1



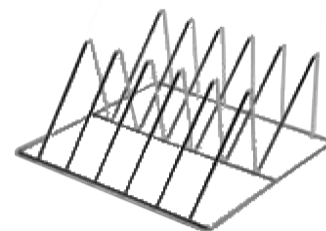
2



3

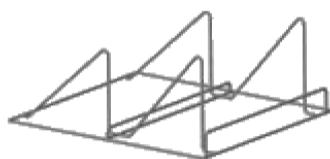


4

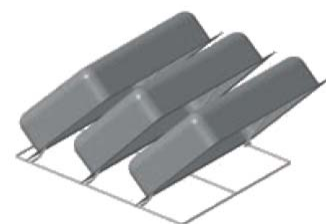
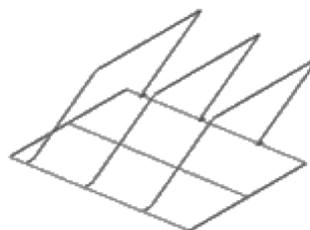


CESTAS PARA OLLAS Y SARTENES Ⓔ BASKETS FOR POTS AND PANS Ⓕ PANIERS POUR CASSEROLES ET POÊLES				SOPORTES INTERIORES DE CESTAS PARA BANDEJAS EN o GN Ⓔ BASKET INTERIOR SUPPORTS FOR TRAYS EN or GN Ⓕ SUPPORTS INTERIÉURS DE PANIERS POUR CONTENEURS EN ou GN			
COD.		€	COD.			€	
992160	1 500 x 600 x 80	370	906642	3 8	40	290	
950314	2 560 x 630 x 80	407	982021	4 5	65	335	
950324	2 700 x 700 x 80	359					
950334	2 1310 x 700 x 80	995					

1



2



SOPORTES INTERIORES DE CESTAS PARA GN 1/1 Ⓔ BASKET INTERIOR SUPPORTS FOR GN 1/1 Ⓕ SUPPORTS INTERIÉURS DE PANIERS POUR GN 1/1			
COD.			€
960976	1 2	100 ó 150 ó 200	222
970976	2 3	65 ó 100	222



PEANA LAVAVASOS Ⓔ GLASSWASHER STAND Ⓕ SUPPORT DE LAVE-VERRES			PEANA LAVAVAJILLAS CON PUERTA Ⓔ DISHWASHER STAND WITH DOOR Ⓕ SUPPORT LAVE-VAISSELLE AVEC PORTE		
COD.	↔ ↗ ↕	€	COD.	↔ ↗ ↕	€
4005000P	510 x 510 x 120	553	4A600897	600 x 600 x 380	697



BOMBA DE DESAGÜE Ⓔ DRAIN PUMP Ⓕ POMPE DE VIDANGE			DOSIFICADORES DE JABÓN Ⓔ SOAP DISPENSERS Ⓕ DISTRIBUTEURS DE SAVON		
COD.	PARA Ⓔ FOR Ⓕ POUR	€	COD.	PARA Ⓔ FOR Ⓕ POUR	€
4A453999	350 x 350 / 390 x 390	350	4A743999	TODOS Ⓔ ALL Ⓕ TOUT	383
4A243999	450 x 450 / 500 x 500	350	4A045914	CÚPULA Ⓔ DOME Ⓕ DOMES	383
4A001707	CÚPULA Ⓔ DOME Ⓕ DOMES	383			



DESCALCIFICADORES Ⓔ WATER SOFTENER Ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU				ARENA DE MAÍZ PARA SECADORES DE CUBIERTOS Ⓔ MAIZE SAND FOR CUTLERY DRYERS Ⓕ RAFLE DE MAÏS POUR SÈCHE-COUVERTS		
COD.	∅ x ↕	📏	€	COD.	📏	€
16000008	190 x 400	8 LTS.	183	SACOMAIZ	4,5 KGS.	87
16000012	190 x 500	12 LTS.	213			

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

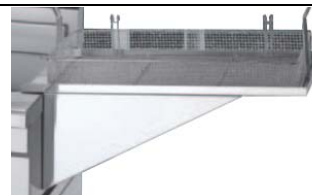
F ACCESSOIRES

HIG

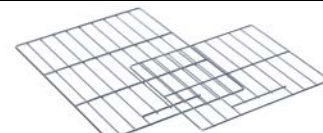
Horeca Industry Group



PARRILLA SUPLETORIA HORNILLOS E SUPPLEMENTARY GRIDDLE COOKERS F GRILL SUPPLÉMENTAIRE FOURNEAU			KIT SOPORTES DE PARED PARA GRATINADORES E WALL BRACKET KIT FOR GRILLS F KIT DE SUPPORTS MURALS POUR GRILS		
COD.		€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
492002P	470 x 470	205	4A008009	43800612	151
			4A003009	43730612	151



CESTAS DE FREIDORA DE PASTELERÍA E PASTRY FRYER BASKETS F PANIERS DE FRITEUSE À PÂTISSERIE			ESCURRIDORES DE FREIDORA DE PASTELERÍA E PASTRY FRYER DRAINERS F ÉGOUTTOIRS POUR FRITEUSE À PÂTISSERIE		
COD.		€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A775401	580 x 320 x 70	226	4A288100	390081GF	156
4A310301	630 x 365 x 70	238	4A358100	394181EF	170
4A916601	970 x 365 x 70	318	4A009100	393172EF	213



CUBETAS GASTRONORM INOX 18/10 AISI 304 E GASTRONORM PANS STAINLESS STEEL 18/10 AISI 304 F RÉCIPIENTS GASTRONORM EN ACIER INOXYDABLE 18/10 AISI 304			SEPARADORES RECIPIENTES GN E GN CONTAINER SEPARATORS F SEPARATEURS DE RECIPIENTES GN			REJILLAS ACERO INOX GN E GN STAINLESS STEEL GRIDS F GRILLES EN ACIER INOX GN						
COD.		€	COD.		€	COD.	GN	€	COD.	GN		€
	GN 2/1 650 x 530			GN 2/3 352 x 325		SEPAGN11	1/1	23	31960000	2/1	650 x 530	99
CP210401	40	76	CP232001	200	99	SEPAGN13	1/3	18	31950000	1/1	530 x 325	58
CP210651	65	87	GN 1/2 325 x 265									
CP211001	100	107	CP121501	150	45							
GN 1/1 530 x 325			CP122001	200	63							
CP1102X1	20	33	GN 1/3 325 x 176									
CP1104X1	40	37	CP131501	150	48							
CP1106X1	65	39	CP132001	200	55							
CP1110X1	100	50	GN 1/4 265 x 162									
CP111501	150	73	CP141001	100	26							
CP112001	200	88	CP141501	150	38							



GN 2/3 352 x 325			GN 1/6 176 x 162			KIT GUÍAS PARA 4 GN 1/1 E GUIDE KIT FOR 4 GN 1/1 F KIT DE GUIDAGE POUR 4 GN 1/1			DOBLE FONDO PERFORADO BM E PERFORATED BOTOM FOR BM F DOUBLE FONS PERFORÉ POUR BM			
COD.	€		COD.	€		COD.	€		COD.	GN		€
CP230401	40	38	CP161001	100	25	4A205997	205		4A085021	1/1	530 x 325	57
CP231501	150	71	CP161501	150	37							

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

HIG

Horeca Industry Group

E

- Self-locking filter
- Manifold
- Accessories drain pipe, elbow and log tube 500
- Polypropylene connector
- Water inlet pipe
- Pressure reducing valve
- Reducing valves

F

- Filtre auto-verrouillable
- Collecteur
- Accessoires tuyau de vindage, doude et long tube 500
- Connecteur en polypropylène
- Tuyau d'entrée d'eau
- Détendeur
- Réduction des soupapes

- 1 - Filtro autobloqueador
- 1 - Colector
- 2 - Accesorios tubería desagüe, codo y tubo largo 500
- 1 - Rácord a T de polipropileno
- 1 - Tubo entrada de agua
- 1 - Válvula reductora de presión
- 2 - Válvulas de reducción

KIT PARA INSTALACIÓN RECOMENDADO **E** RECOMMENDED INSTALLATION KIT **F** KIT D'INSTALLATION RECOMMANDÉ

COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES	€
42217202	2	239
42948202	5	239
41217202	MINI	239
40217202	8	258



SONDA AL CORAZÓN

E PROBE TO THE HEART **F** SONDÉ AU COEUR

DUCHA DE LAVADO

E WASH SHOWER **F** DOUCHE

COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES	€	COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES D SERIE	€
44210006	5 - MINI - 8	315	43000807	2 - 5 - MINI	257



DUCHA DE LAVADO RETRÁCTIL

E RETRACTABLE WASH SHOWER **F** DOUCHE RÉTRACTABLE

DETERGENTE DESENGRASANTE PARA HORNOS CON LAVADO AUTOMÁTICO

E DEGREASING DETERGENT FOR OVEN WITH AUTOMATIC WASHING

F DEGRAISSANT DEGRAISSEUR POUR FOUR A LAVAGE AUTOMATIQUE

COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES	€	COD.	€
42500807	8	605	41350807	4 X 5 = 20 LTS. 265



KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO

E WHEELS 4 KIT, 2 WITH BRAKE **F** KIT 4 ROUES, 2 AVEC FREIN

RACK PASTELERIA (PAREJA)

E PASTRY RACK (PAIR) **F** RACK PÂTISSERIE (PAIRE)

COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES	€	COD.	SERIE E SERIES F SÉRIES	€	€	€	€	€
4A682017	SMALL	271	46534202	2 - 5	5	4	EN 600x400	90	170
42130200	2 - 5 - 8 (40x40)	338	40800202	2 - 5	10	8	EN 600x400	96	321
4A10008U	MINI - 2 - 5 - 8	331	41215202	8	6	5	EN 600x400	80	397
			42215202	8	10	8	EN 600x400	100	460

ACCESORIOS

E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

HIG

Horeca Industry Group



BANDEJA LISA DE ALUMINIO E SMOOTH ALUMINIUM TRAY F PLATEAU EN ALUMINIUM LISSE			BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO E ALUMINIUM PERFORATED TRAY F PLATEAU PERFORÉ EN ALUMINIUM			BANDEJA LISA INOXIDABLE E SMOOTH STAINLESS TRAY F PLATEAU LISSE EN ACIER INOXYDABLE		
COD.		€	COD.		€	COD.		€
4A01H018	430 x 340	53	4A90H018	340 x 240	50	4A21H068	340 x 240	58
P1230600	EN - 600 x 400	63	4A10H018	430 x 340	60	4A70H068	430 x 340	60
			P1231600	EN - 600 x 400	73	P3180050	GN 1/1 - 530 x 325	66
						3770INOX	EN - 600 x 400	92



REJILLAS E TRAYS F GRILLES				BANDEJA "BAGUETTE" E PANS "BAGUETTE" F BOÎTES "BAGUETTE"				REJILLA PARA PLATOS E PLATE TRAY F GRILLE POUR PLATEAUX			
COD.	MAT		€	COD.	UNIT.		€	COD.		€	
4A30H028	CR	430 x 340	30	21031320	5	EN - 600 x 400	126	41182000	GN 2/1 - 530 x 650	78	
31940000	INOX	GN 2/3 - 352 x 325	35								
31950000	INOX	GN 1/1 - 530 x 325	58								
31960000	INOX	GN 2/1 - 530 x 650	99								
37711000	INOX	EN - 600 x 400	71								



CUBETAS PERFORADAS INOX 18/10 AISI 304 E PERFORATED PANS STAINLESS STEEL 18/10 AISI 304 F CUVES PERFORÉES EN ACIER INOXYDABLE 18/10 AISI 304						CUBETAS GASTRONORM INOX 18/10 AISI 304 E GASTRONORM PANS STAINLESS STEEL 18/10 AISI 304 F RÉCIPIENTS GASTRONORM EN ACIER INOXYDABLE 18/10 AISI 304					
COD.		€	COD.		€	COD.		€	COD.		€
CP110402	40	50	CP210402	40	96	CP1102X1	20	26	CP210201	20	69
CP110652	65	56	CP210652	65	82	CP1104X1	40	29	CP210401	40	76
CP111002	100	73	CP211002	100	126	CP1106X1	65	31	CP210651	65	87
						CP1110X1	100	40	CP211001	100	107
						GN 1/2 325 x 265			GN 2/3 352 x 325		
						CP1204X1	40	23	CP230401	40	38
						CP1206X1	65	24	CP230651	65	44

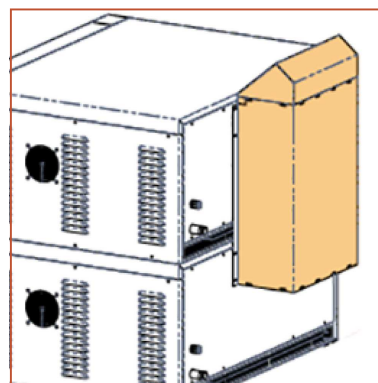
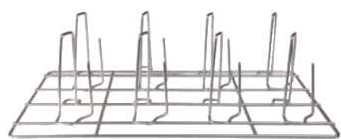
ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

HIG

Horeca Industry Group



REJILLA 8 POLLOS E 8 CHIKENS TRAY F GRILLE 8 POULETS			CESTA PARA FREIR E FRYING BASKET F PANIER À FRIRE			CONEXIÓN SALIDA DE HUMOS PARA 2 HORNOS DE PIZZA A GAS E SMOKE OUTLET CONNECTION FOR 2 GAS PIZZA OVENS F CONNEXION DE LA SORTIE DE FUMÉE POUR 2 FOURS À PIZZA À GAZ		
COD.	↔ ↗	€	cod.	↔ ↗	€	COD.		€
41023301	GN 1/1 530 x 325	139	4A882301	GN 1/1 530 x 325	170	20100008		715



PARRILLA PARA CARNE O PESCADO A LA BRASA E GRILL FOR GRILLED MEAT OR FISH F GRIL POUR VIANDE OU POISSON GRILLÉ			BANDEJA TORTILLAS E TORTILLA TRAY F PLATEAU OMELETTE		
COD.	↔ ↗	€	COD.	↔ ↗	€
4A772301	GN 1/1 530 x 325	302	4A623301	GN 1/1 530 x 325	



KIT CORTALLAMAS INOX E STAINLESS STEEL FLAME CUTTER KIT F KIT COUPE FLAME EN ACIER INOXYDABLE			ATIZADOR E ATTIZER F ATTIZER			PINZAS INOX E STAINLESS STEEL TONGS F PINCE EN ACIER INOXYDABLE			PALA PARA CARBÓN E COAL SHOVEL F PELLE À CHARBON		
COD.	🗑️	€	COD.	↔	€	COD.	↔	€	COD.	€	
4A403050	180	993	4A100059	845	74	4A500059	345	93	4A300509	112	
4A708000	210	993									

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

HIG

Horeca Industry Group



PARRILLAS DE VARILLA E ROD GRILLS F GRILLES DE TIGE				PARRILLAS ACANALADAS E RIBBED GRILLS F GRILLES NERVURÉES			
COD.			€	COD.			€
4A540009	1	585 x 465	568	4A540109	1	585 x 465	680
4A940009	1	685 x 535	586	4A940109	1	685 x 535	718
4A294009	1/2	340 x 535	476	4A294109	1/2	340 x 535	529
4A050009	1	780 x 625	605	4A050109	1	780 x 625	737
4A250009	1/2	385 x 625	493	4A250109	1/2	385 x 625	641
4A021009	1	1060 x 625	813	4A021109	1	1060 x 625	920
4A221009	1/2	530 x 625	539	4A221109	1/2	530 x 625	726



SEPARADOR E SEPARATOR F SÉPARATEUR				PLANCHAS E HOT PLATES F PLAQUES			
COD.			€	COD.			€
4A940079	4	535	285	4A294069	1/2	340 x 535	517
4A050079	4	625	305	4A250069	1/2	385 x 625	542
4A021079	4	625	305	4A221069	1/2	530 x 625	573



JAULA PARA PESCADO EN ACERO INOXIDABLE E STAINLESS STEEL FISH CAGE F CAGE À POISSON EN ACIER INOXYDABLE			JAULA PARA PIEZAS PEQUEÑAS EN ACERO INOXIDABLE E CAGE FOR SMALL PARTS IN STAINLESS STEEL		
COD.		€	COD.		€
4A010059	540 x 180 x 40	93	4A520059	250 x 210 x 60	151
			4A030059	300 x 260 x 60	170



Recambios y accesorios

Accessories Accessoires

HIG

Horeca Industry Group

Para el resto de accesorios y recambios solicitenos información y precio a:

info@horecaindustrygroup.com



ESPADA COMPLETA
534093PM



SACA ESPADAS
70260498



ESPADA ASADOR
534593PM



ESPADA MULTIFUNCIÓN
533893PM



DISPOSITIVO ASA PATATAS
(se acopla a la propia espada)
533993PM



PINCHO GIGANTE
(se acopla a la propia espada)
533693PM



MANGO ESPADA
70260497



PINCHO SIMPLE
534820



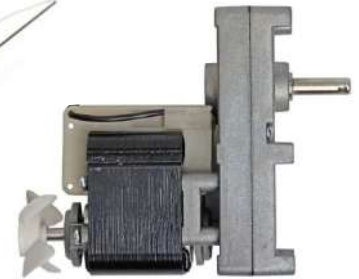
PINCHO DOBLE
534827



PLAQUETA CERÁMICA
70260496

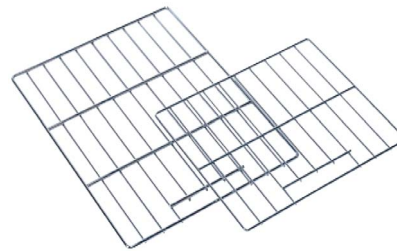
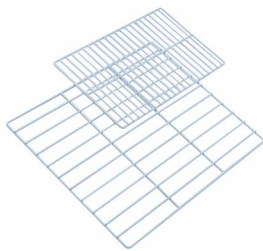


TORNILLO PINCHO SIMPLE
C1063059



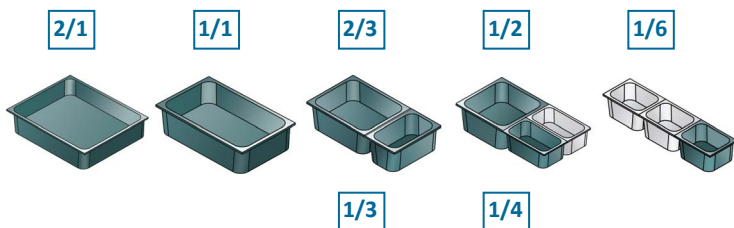
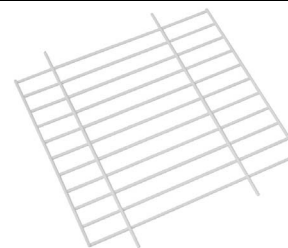
MOTOR ASADOR
70260495

Modelo	Descripción	Observaciones	€ PVP
534593PM	Espada sin pinchos		132
534093PM	Espada completa	2 pinchos simples y 4 dobles en dotación	168
533893PM	Espada multifunción	Barra # 12mm.	312
533993PM	Dispositivo asa patatas	Se acopla a la propia espada	348
70260498	Saca espadas		48
70260497	Mango espada		24
534820	Pincho simple	Para barra # 12mm.	18
C1063059	Tornillo pincho simple		3
534827	Pincho doble	Para barra # 12mm.	18
533693PM	Pincho gigante	Se acopla a la propia espada	150
70260496	Plaqueta de cerámica		18
70260495	Motor asador		354



REJILLAS PLASTIFICADAS E PLASTICIZED GRIDS F GRILLES PLASTIFIÉES			
COD.		PARA E FOR F POUR	€
46741091	460x405	MF 600	47
36741091	525x405	MF 600	47
63290000	530x325	MF-PP-PB-GC-AF GN 1/1	43
63304600	600x400	MF-AF EN	50
47741091	560x542	AF SERIE 5 - 720	55
63300000	650x530	AF-AF SERIE 2 - GN 2/1	58
64931092	500x415	AF SERIE 2 - 130 LITROS	50
64931091	507x415	AF SERIE 2 - 150/460	50
74931091	507x225	AF SERIE 2 - 400/INFERIOR	48
94931091	650x330	AF SERIE 2 - 600/INFERIOR	50

REJILLAS ACERO INOX E STAINLESS STEEL GRIDS F GRILLES EN ACIER INOXYDABLE			
COD.		GN / EN	€
31960000	650x530	2/1	99
31950000	530x325	1/1	58
37710000	600x400	EN	71



SEPARADOR VERTICAL BOTELLEROS E BOTTLE VERTICAL SEPARATOR F SEPARATEUR VERTICAL DE BOUTEILLE			
COD.		PARA E FOR F POUR	€
66741091	500x400	BT	47
80340091	445x280	BT SERIE 2	44

CUBETAS INOX 18/10 AISI 304 E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE			
COD.		GN	€
CP210651	650x530x65	2/1	87
CP211001	650x530x100	2/1	107
CP1106X1	530x325x65	1/1	39
CP1110X1	530x325x100	1/1	50
CP111501	530x325x150	1/1	73
CP231501	352x325x150	2/3	71
CP121501	265x325x150	1/2	45
CP131501	325x176x150	1/3	48
CP141501	265x162x150	1/4	38
CP161501	176x162x150	1/6	37



PAR DE GUÍAS E GUIDES PAIR F PAREIL DE GUIDES			
COD.		GN / EN	€
27501091		1/1 "U"	37
046CR000		2/1 "U"	54
047NR000		EN "L"	54



PERFILES DIVISORIOS E DIVIDING PROFILES F PROFILS DE DIVISION			
COD.		GN	€
SEPAGN11	530	1/1	23
SEPAGN13	325	1/3	18
SEPAGN14	265	1/4	16
SEPAGN16	176	1/6	15

SOPORTE REJILLA (4 UNIDADES) E GRID SUPPORT (4 UNITS) F SUPPORT DE GRILLE (4 UNITÉS)			
COD.		PARA E FOR F POUR	€
56741091		MF-600	8

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

HIG

Horeca Industry Group



KIT CAJÓN PICAMARROS E SHIM FOR DRAWER F KIT TIROIRS À MARCS			INSTALACIÓN CERRADURA E SAFETY INSTALLATION F INSTALLATION CLÉ			KIT BARRA CARNICERA E MEAT BAR F KIT BARRE DE BOUCHERIE		
COD.	PARA E FOR F POUR	€	COD.	PARA E FOR F POUR	€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
71400M70	CM	290	63340000	MF-AF	113	18741091	AF SERIE 5	120
						28741091	AF 1/1 - 2/1	126



LATAS EN E PANS EURONORM F BOITES EURONORM			
COD.	↔ ↗ ↕	MATERIAL	€
PI230600	600x400x10	ALUMINIO	58
PI231600	600x400x10	ALUMINIO PERFORADO	62
3770INOX	600x400x10	INOX	73



JUEGO 4 RUEDAS - 2 CON FRENO E SET 4 WHEELS - 2 WITH BRAKE F ENSEMBLE 4 ROULETTES - 2 AVEC FREIN		
COD.	PARA E FOR F POUR	€
17900000	MF-AF	362



CAJÓN PESCADO Y DOBLE FONDO INOX E FISH DRAWER AND DOUBLE DEPTH INOX F TIROIR POISSON ET DOUBLE FOND INOX			
COD.	↔ ↗ ↕	PARA E FOR F POUR	€
60874109	600x400x120	SERIE 2 Y 8	113
60766077	530x460x100	SERIE 5	98



KIT PATAS (4 UNIDADES) E FOOT KIT (4 UNITS) F KIT DE PIEDS (4 UNITÉS)		
COD.	PARA E FOR F POUR	€
PN671000	MF-AF	146

CESTA SERIE 2 E BASKET SERIES 2 F PANIER SÉRIE 2			
COD.	↔ ↗ ↕	AF	€
03633091	450x427x193	460	50
13633091	450x187x192	460	48
53931091	515x310x175	600	50
65931091	600x300x185	600	48



	Acrónimos	E	F
MF	Mesas frías	Cold Tables	Tours réfrigérées
AF	Armarios fríos	Refrigerated cabinets	Armoires frigorifiques
RI	Refrigerador ingredientes	Ingredient refrigerators	Refrigidisseurs à ingrédients
PP	Preparación pizzas	Preparing pizzas	Préparation pizzas
PB	Preparación bocadillos	Preparing snacks	Préparation du Snack
GC	Gastro cheff	Gastro cheff	Gastro cheff
BT	Botellero	Bottle collers	Rafraichisseur de boissons
CM	Contra mostrador	Refrigerated counters	Tours réfrigérées hautes

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

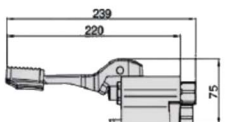
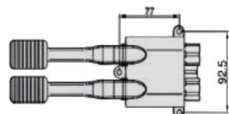
F ACCESSOIRES

HIG

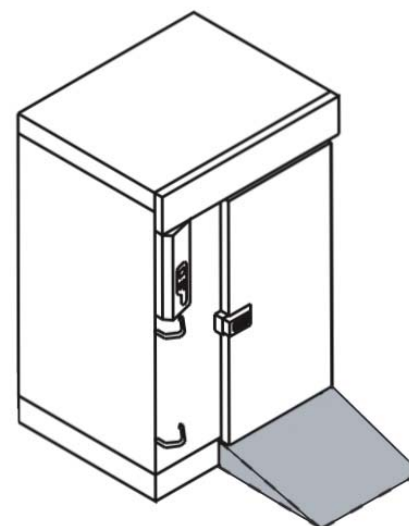
Horeca Industry Group



COLOCACIÓN MOTOR LADO IZQUIERDO E LEFT SIDE MOTOR PLACEMENT F PLACEMENT DU MOTEUR CÔTÉ GAUCHE			TRASERO ACERO INOX E REAR STAINLESS STEEL F ARIÈRE EN ACIER INOXYDABLE			
COD.	PARA E FOR F POUR	€	COD.	↔	☐☐	€
CMIMFRIA	MF-MF GN	135	TRIN1345	1345	2	292
			TRIN1500	1500	2	324
			TRIN1800	1800	3	388
			TRIN2020	2020	3	437
			TRIN2245	2245	4	485
			TRIN2545	2545	4	551



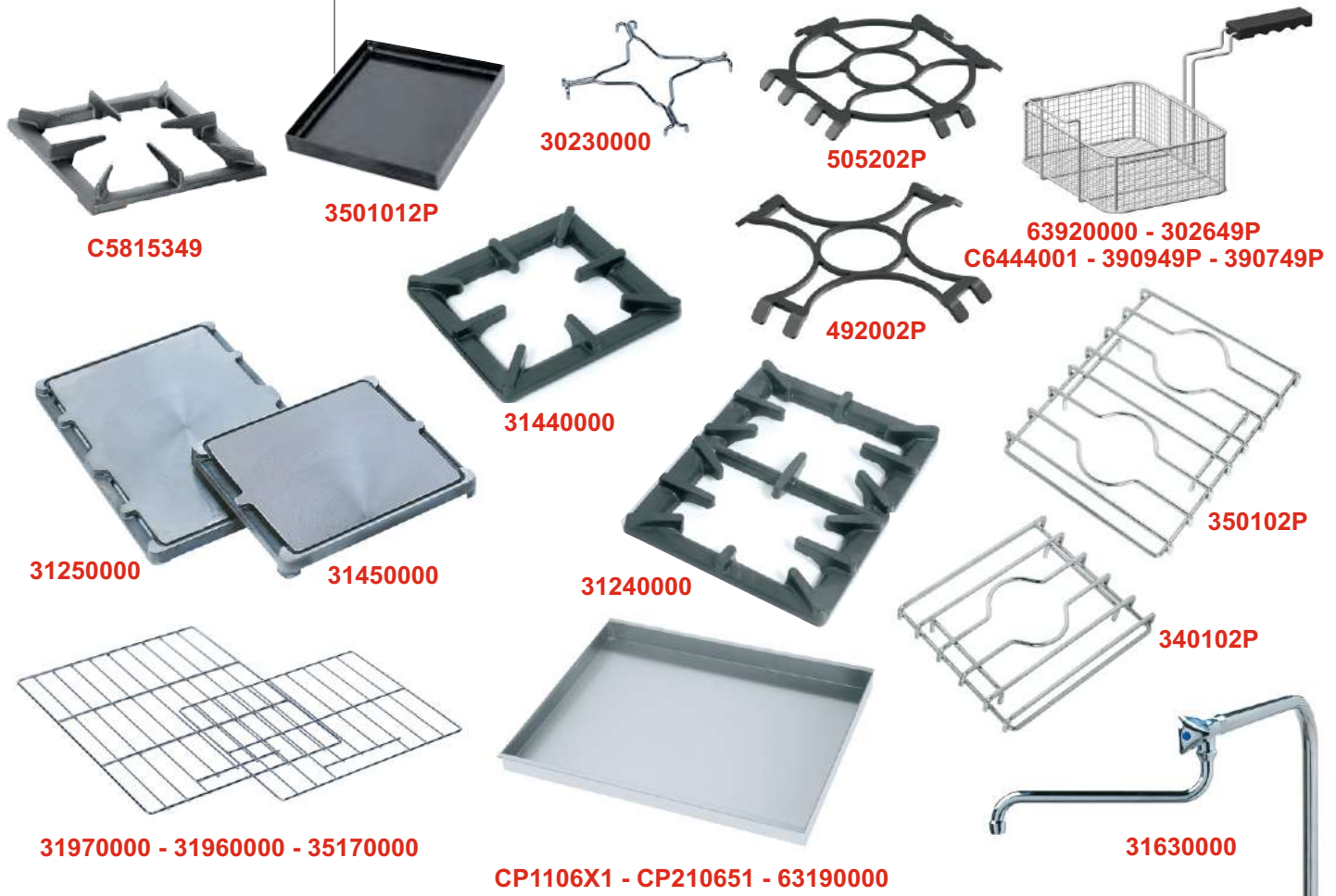
KIT GRIFO A PEDAL E GRIFFIN PEDAL KIT F KIT PÉDALE GRIFFON			KIT LAVAMANOS MESAS FRÍAS E COLD TABLES SINK KIT F KIT D'ÉVIER POUR TABLES FROIDES		GRIFO MONOMANDO E SINGLE-LEVER TAP F ROBINET A LEVIER UNIQUE	
#	COD.	€	COD.	€	COD.	€
KIT	22222299	272	63390000	592	22111135	145
1	22222239	189				
2	22222237	50				
3	22222233	33				



CARROS HORNOS (65 MM) E OVER TROLLEYS (65 MM) F CHARRIOTS DE FOUR (65 MM)				CARROS (75 MM) E TROLLEYS (75 MM) F CHARRIOTS (75 MM)				RAMPA ABATIDOR E CHILLER RAMP F RAMPE DE REFOIDISSEMENT		
COD.	↔ ↗ ↕	GN	€	COD.	↔ ↗ ↕	GN	€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
41601520	463x751x1746	20 1/1	3.635	91060620	460x630x1700	18 1/1	939	RA11ABAT	1/1	567
41701520	600x851x1746	20 2/1	3.780	91090620	660x750x1700	18 2/1	1.040	RA21ABAT	2/1	688



Recambios y Accesorios cocción



Modelo	Descripción	Serie	Observaciones
C5815349	Parrilla	450	Para los hornillos de sobremesa
3501012P	Plancha (Cubeta Frankfurt)	450	Para colocar sobre la parrilla
31440000	Parrilla simple	600/900/1050	Intercambiable por la plancha
31240000	Parrilla doble	600/750	Intercambiable por la plancha
340102P	Parrilla simple inox	600/900/1050	Intercambiable por la plancha
350102P	Parrilla doble inox	600/750	Intercambiable por la plancha
31450000	Plancha simple	600/900	Intercambiable por la parrilla
31250000	Plancha doble	600/750	Intercambiable por la parrilla
30230000	Parrilla reductora	600/750/900	Para todos los modelos de cocinas
492002P	Parrilla reductora	Paelleros/600/700	Para todos los modelos paelleros
505202P	Parrilla reductora	Cocinas Paelleras/750/900	Para las cocinas paelleras
63920000	Cesta freidora	450	Cuba de 8 Lts - 220x232x100
302649P	Cesta freidora	600	Cuba de 10 Lts - 228x280x100
C6444001	Cesta freidora	750/900	Cuba de 10 Lts - 130x310x120
390949P	Cesta freidora	750	Cuba de 20 Lts - 300x310x120
390749P	Cesta freidora	900	Cuba de 20 Lts - 300x400x120
31970000	Parrilla horno 1/1	600	Horno GN 1/1
31960000	Parrilla horno 2/1	750/900	Horno GN 2/1
35170000	Parrilla horno CHE	750/900	Horno CHE de 650x930
CP1106X1	Bandeja horno 1/1	600	Horno GN 1/1
CP210651	Bandeja horno 2/1	750/900	Horno GN 2/1
63190000	Bandeja horno CHE	750/900	Horno CHE de 650x930
31630000	Columna de agua con grifo	600/750/900	Para/For/Pour - MARMITE

MESAS DE TRABAJO Y ESTANTES DE SOBREMESA

E WORKTABLES AND TABLETOP SHELVES

F TABLEAUX DE TRAVAIL ET ÉTAGÈRES POUR POSER SUR TABLE



GENERIC CONSTRUCTION

- All in 18/10 AISI 304 stainless steel.
- With adjustable feet that allow raising the height from 850 to 900 mm.

WALL TABLES

- Worktops with 100 mm bib, reinforced. [1]
- Optionally, side bibs can be fitted (See ACCESSORIES) [2]

CENTRAL TABLES

- Worktops without bib, reinforced.

TABLES WITHOUT LOWER SHELF

- With joined legs, on three sides, leaving the lower part free, for the placement of garbage cans, barrels, carts, etc. [3]

TABLES WITH A LOWER SHELF

- Reinforced shelf, 150 mm from the ground, to facilitate cleaning.
- Optionally, additional shelves can be placed (See ACCESSORIES)

TABLES WITH TWO LOWER SHELVES

- Reinforced shelves, the one less than 150 mm, from the ground.

CHEFF TABLES

- With 1 deep-drawn bowl, with all rounded edges, for easy cleaning, 500x400x250. [4]
- Equipped with drain valve and overflow tube.
- Worktops with 100 mm bib, reinforced.

CHEFF TABLES, WITHOUT LOWER SHELF

- With attached legs, on three sides, leaving the lower part free, for the placement of garbage cans, carts, etc. [3]

CHEFF TABLES, WITH A LOWER SHELF

- Reinforced shelf 150 mm from the ground to facilitate cleaning.

DISASSEMBLED SUPPLY

- They are assembled in a maximum of 5 minutes.
- They are cheaper, due to the difference in cost of transport.
- They take up less space in the warehouse.

SUPPLY ASSEMBLED

- All measurements can be supplied assembled. When placing the order, they must indicate the corresponding code.

COMPLEMENTS FOR WORKING TABLES

- 18/10 AISI 304 stainless steel construction.
- They can be installed, on any table, on the right or left.

DRAWERS

- 460x450x150 (outside), with telescopic guides, which allow total opening.
- For mounting, suspended under the worktop. [5]

3 DRAWER BUCK

- 290x430x110, (inside), with telescopic guides, which allow total opening.
- For mounting, above the lower shelf. [6]

LARGE CAPACITY DRAWER

- Designed for different uses, such as a bread hopper, or to place waste in its corresponding bag. [7]
- With 2 pairs of telescopic guides, which allow total opening.
- For mounting, above the lower shelf. [7]

GUIDES SET

- For GN-1/1 or EN-400x600.
- For mounting on top of the lower shelf. [8]

SNACK TABLES

- Designed for placing 600 or 700 mm deep cooking appliances on the worktop.
- 600/650 mm high.
- Worktops without breastplate to facilitate the connection of gas, electricity, etc. appliances.
- With bottom shelf, reinforced.

DISMANTLING TABLES

- Wall-mounted worktop, with a 100 mm bib.
- With removable food rubber bushing ring. [9]
- At the bottom, free to place the rubbish bin, directly to the ground, up to 500 mm, Ø. (See Wheeled garbage cans, in GROUP 13).
- With a pivoting door. [9]

TABLES WITH 3 DRAWERS

- Wall-mounted worktop, with a 100 mm bib.
- 290x430x110 (inside), with telescopic guides, which allow total opening.

ANGLE TABLES

- Worktops with bibs, on both sides, 100 mm.
- With bottom shelf.

DESKTOP SHELVES

- Built in 18/10 AISI 304 stainless steel
- With Ø 30 mm round tube legs, they are supplied disassembled.

SIMPLE MODEL

- With 1 shelf 400 mm from the table top.

DOUBLE MODEL

- With 2 shelves. The first at 330 mm, and the second at 700, from the table top.

WARM LIGHT DISPLAY

- With light switch, start-stop. [10]
- With R7s-15 halogen bulbs, with glass protection. By having light, it is visible when it is running, avoiding consumption when not in use.
- Ideal for keeping dishes warm, in the pass.
- It can be supplied mounted to the shelf, if requested, when ordering. Or it can also be installed on any existing shelf.

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- Le tout en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Avec des pieds réglables qui permettent d'augmenter la hauteur de 850 à 900 mm.

TABLES MURALES

- Plans de travail avec bavette 100 mm, renforcée. **[1]**
- En option, des bavettes latérales peuvent être installées (voir ACCESSOIRES) **[2]**

TABLES CENTRALES

- Plans de travail sans bavette, renforcés.

TABLES SANS ÉTAGÈRE INFÉRIEURE

- Avec pattes attachées, sur trois côtés, laissant la partie inférieure libre, pour placer les poubelles, tonneaux, chariots, etc. **[3]**

TABLES AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE

- Plans de travail renforcée, à 150 mm du sol, pour faciliter le nettoyage.
- En option, des étagères supplémentaires peuvent être placées (voir ACCESSOIRES)

TABLES AVEC DEUX ÉTAGÈRES INFÉRIEURES

- Étagères renforcées, celui à moins de 150 mm, du sol.

TABLES DE CHEFF

- Avec 1 évier embouti, avec tous les bords arrondis, pour un nettoyage facile, 500x400x250. **[4]**
- Équipé d'une vanne de vidange et d'un tube de trop-plein.
- Plans de travail avec bavette 100 mm, renforcée.

TABLES CHEFF, SANS ÉTAGÈRE INFÉRIEURE

- Avec pattes attachées, sur trois côtés, laissant la partie inférieure libre, pour le placement de poubelles, chariots, etc. **[3]**

TABLES CHEFF, AVEC UNE ÉTAGÈRE INFÉRIEURE

- Plans de travail renforcée à 150 mm du sol pour faciliter le nettoyage.

LIVRAISON DÉMONTÉE

- Ils sont assemblés en 5 minutes maximum.
- Ils sont moins chers, en raison de la différence de coût de transport.
- Ils prennent moins de place dans l'entrepôt.

LIVRAISON ASSEMBLÉE

- Toutes les mesures peuvent être fournies assemblées. Lors de la passation de la commande, ils doivent indiquer le code correspondant.

COMPLÉMENTS POUR LES TABLES DE TRAVAIL

- Construction en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Ils peuvent être installés, sur n'importe quelle table, à droite ou à gauche.

TIROIRS

- 460x450x150 (extérieur), avec guides télescopiques, qui permettent une ouverture totale.
- Pour le montage, suspendu sous le plan de travail. **[5]**

BOUCLE 3 TIROIRS

- 290x430x110, (intérieur), avec guides télescopiques, qui permettent une ouverture totale.

- Pour le montage, au-dessus de l'étagère inférieure. **[6]**

TIROIR DE GRANDE CAPACITÉ

- Conçu pour différents usages, comme une trémie à pain, ou pour placer les déchets dans son sac correspondant. **[7]**
- Avec 2 paires de guides télescopiques, qui permettent une ouverture totale.
- Pour le montage, au-dessus de l'étagère inférieure. **[7]**

JEU DE GUIDES

- Pour GN-1/1 ou EN-400x600.
- Pour le montage sur le dessus de l'étagère inférieure. **[8]**

TABLES DE SNACK

- Conçu pour placer des appareils de cuisson de 600 ou 700 mm de profondeur sur le plan de travail.
- 600/650 mm de hauteur.
- Plans de travail sans bavette pour faciliter le raccordement des appareils au gaz, électricité, etc.
- Avec étagère inférieure, renforcée.

TABLES AVEC TROU DE VIDANGE

- Plans de travail mural, avec bavette de 100 mm.
- Avec anneau en caoutchouc alimentaire amovible. **[9]**
- En bas, libre de placer la poubelle, directement au sol, jusqu'à 500 mm, Ø. (Voir Poubelles sur roues, dans le GROUPE 13).
- Avec une porte pivotante. **[9]**

TABLES AVEC 3 TIROIRS

- Plans de travail mural, avec bavette de 100 mm.
- 290x430x110 (intérieur), avec guides télescopiques, qui permettent une ouverture totale.

TABLES D'ANGLE

- Plans de travail avec bavoires, des deux côtés, 100 mm.
- Avec étagère inférieure.

ÉTAGÈRES SUR LE HAUT DE LA TABLE

- Construit en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Munis de pieds tubulaires ronds Ø 30 mm, ils sont livrés démontés.

MODÈLE SIMPLE

- Avec 1 étagère à 400 mm du plateau de table.

MODÈLE DOUBLE

- Avec 2 étagères. Le premier à 330 mm, et le second à 700, du plateau de table.

AFFICHAGE DE LUMIÈRE CHAUDE

- Avec interrupteur d'éclairage, marche-arrêt. **[10]**
- Avec lampes halogènes R7s-15, avec protection en verre. En ayant de la lumière, il est visible lorsqu'il est en marche, évitant la consommation lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Idéal pour garder les plats au chaud, jusqu'à ce qu'ils soient ramassés.
- Il peut être fourni monté sur l'étagère, sur demande, lors de la passation de la commande. Ou il peut également être installé sur n'importe quelle étagère existante.

COMPLEMENTOS MESAS

E TABLE ACCESSORIES

F ACCESSOIRES DE TABLE

HIG

Horeca Industry Group



↑ 12030200



↑ 10406C3B

10407C3B



↑ 10430200

11430200



↑ 12330200

17330200

MOD./COD.						€
12030200	6	460x450x150	Todas E All F Toutes	1	-	340
10406C3B	15	400x510x590	600	3	-	1.021
10407C3B	16	400x610x590	700/800	3	-	1.090
10430200	9	465x510x590	600	1	-	1.172
11430200	10	465x610x590	700/800	1	-	1.222
12330200	6	380x530x560	600/700/800	-	7 - GN 1/1	611
17330200	7	436x660x596	700/800	-	7 - EN 400x600	680

MESAS DE DESBARACE, CON CAJONES Y ANGULARES

E SCRAP TABLES, WITH DRAWERS AND ANGLE TABLES

F TABLES AVEC TROU DE VIDANGE, AVEC TIROIRS ET D'ANGLE



10607APM	↑ 10707APM
↔ 600	↔ 700



100605BM	↑ 100705BM
↔ 600	↔ 700



↔ 600	↑ 100606AM	100607AM
↔ 700	100706AM	100707AM
	↔ 600	↔ 700

MOD./COD.						€
10607APM	23	700x600x850	-	1	OK	1.317
10707APM	28	700x700x850	-	1	OK	1.348
100605BM	25	500x600x850	3	-	OK	1.758
100705BM	30	500x700x850	3	-	OK	1.859
100606AM	18	600x600x850	-	-	NO	989
100607AM	22	700x600x850	-	-	NO	1.040
100706AM	22	600x700x850	-	-	NO	1.040
100707AM	25	700x700x850	-	-	NO	1.090

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- En acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Con patas regulables.

MESAS DE TRABAJO AUXILIARES

- Ideadas para usos específicos, como para la colocación de pequeña maquinaria.
- **MOD/COD. 10100G08. Para un ordenador, caja registradora etc.**
- Con un cajón [1] y estante inferior.
- **MOD/COD. 10204470. Para freidora, plancha etc.**
- Con 2 estantes inferiores.
- **MOD/COD. 10224470. Para cortadora de fiambres, cutter etc.**
- De altura 650. Con 1 estante inferior.
- **MOD/COD. 10784470. Para cortar jamón.**
- Con soporte, (de acero inox.), para la fijación, que permite girar o inclinar el jamón. [2]
- Con 2 estantes inferiores.
- **MODELOS para la preparación de carne o pescado.**
- Con encimera en polietileno, con taladro para desperdicios. (Mod/cod. **10404470** color rojo. **10704470** color azul, **10604470** color blanco) [3]
- Debajo libre con patas unidas, para la colocación del cubo de basura. Alto máx. 780 mm.

MESAS DE CORTE CON ENCIMERA DE POLIETILENO

- Polietileno, de calidad P-500.
- Bajo pedido se fabrican con placas de distinto color, de acuerdo con la normativa, para evitar la contaminación y mezcla de sabores, sin variación de precio. Blanco para varios, pan etc, Rojo para carnes, Verde para verduras y Azul para pescados. [3]
- **MODELOS PARA PICAR Y TROCEAR, de 500x500, 400x600, 500x700 y 1000x500.**
- La placa de polietileno es de 50 mm de espesor
- Muy robustos, con las patas unidas.
- Los modelos standard, son el blanco y el rojo.
- **MOD/COD. 14126001 y 14030G08.**
- Ideales para el uso intensivo de corte y despiece de carnes/pescados.
- Son mesas con toda la encimera de polietileno color blanco (standard), de 20 mm, de espesor.
- Se pueden colocar murales o centrales.
- Con estante inferior.
- **MODELOS CON ENCIMERA INOX/ POLIETILENO [4]**

- Con la parte posterior de la encimera, en acero inox, con peto de 100 mm.
- Parte delantera de la encimera, en polietileno color blanco (standard), de 20 mm, de espesor.
- Modelos con patas unidas o con estante inferior.

MESAS CON ENCIMERA DE GRANITO O DE MADERA

- **Las que tienen granito, [5] son adecuadas, para obradores, pizzerías etc.**
- De 20 mm, de espesor, sobre encimera de acero inox.
- **Con la encimera de madera, [6] ideales, para panaderías, pastelerías etc.**
- De 30 mm, de espesor, sobre encimera de acero inox.
- Se pueden colocar murales o centrales.
- Con estante inferior
- OPCIONALMENTE, se pueden colocar cajones. (Ver GRUPO 14). [1]

MESAS DE RECICLADO

- Para la clasificación correcta de los desperdicios.
- Para su colocación mural.
- Encimeras de acero. Inox, con aros de desbarace de distintos colores, según el producto a reciclar.
- Se suministran con los aros del color, que se ven en la foto del modelo, pero si desean otros colores, lo deben indicar al pasar el pedido. Sin variación de precio.
- Disponemos de color rojo (orgánico), amarillo (plástico), azul (papel) y verde (cristal). [7]
- Disponemos de tapas de acero inox, OPCIONALES (ver accesorios) [8]
- Espacio en la parte inferior para los cubos de basura, de hasta 95 litros (Alto máx. 780 mm)
- Modelos abiertos y modelos con puertas.
- OPCIONALMENTE, se pueden suministrar cubos de acero inox. (Ver GRUPO 13)

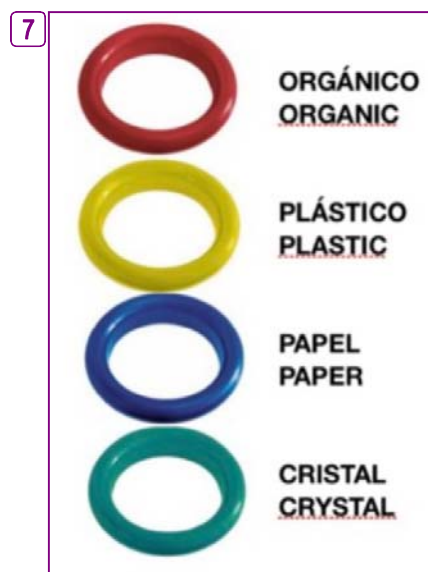
TAQUILLAS

- Totalmente de acero inox.
- Con techo inclinado para facilitar la limpieza. [9]
- Con dos estantes interiores. (Uno superior, mas la base)
- Con barra para colocar perchas.
- Puertas con ventilación y cerradura.



HIG

Horeca Industry Group



MESAS DE TRABAJO AUXILIARES

E AUXILIARY WORK TABLES

F TABLES DE TRAVAIL AUXILIAIRES

HIG

Horeca Industry Group



Para ordenador o caja registradora

E For computer or cash register

F Pour computer ou caisse enregistreuse

↑ **1010G08**



↑ **10204470**



Para maquinaria pequeña

E For small machinery

F Pour petites machines

↑ **10224470**



Para cortar jamón

E For cutting ham

F Pour trancheur le jambon

↑ **10784470**



Para cortar carnes

E For cutting meat

F Pour couper la viande

↑ **10404470**



Para cortar pescados

E For cutting fish

F Pour couper les poissons

↑ **10704470**



Para cortar quesos y pan

E For cutting cheese and bread

F Pour couper le fromage et le pain

↑ **10604470**

MOD./COD.						€
1010G08	36	800x500x850	1	1	OK	794
10204470	18	700x500x850	-	2	OK	674
10224470	15	500x500x650	-	1	OK	504
10784470	20	500x500x850/1220	-	2	OK	1.096
10404470	18	700x500x850	-	-	OK	649
10704470	18	700x500x850	-	-	OK	649
10604470	18	700x500x850	-	-	OK	649

MESAS DE RECICLADO

RECYCLING TABLES

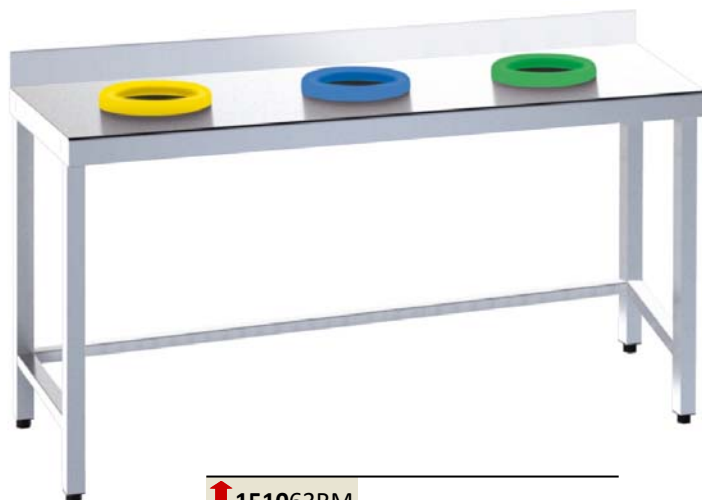
TABLES DE RECYCLAGE

HIG

Horeca Industry Group



↑ 101062RM



↑ 151063RM




↑ 17002700



↑ 18002700








GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE

-  ORGÁNICO
ORGANIC
-  PLÁSTICO
PLASTIC
-  PAPEL
PAPER
-  CRISTAL
CRYSTAL



ACCESORIOS **E** ACCESSORIES **F** ACCESSOIRES

MOD./COD.						€
101062RM	33	1200x600x850	NO	2	-	1.298
151063RM	42	1500x600x850	NO	3	-	1.657
17002700	37	1200x600x850	OK	2	2	3.182
18002700	49	1800x600x850	OK	3	3	4.372

ACCESORIOS

Ⓔ ACCESSORIES

Ⓕ ACCESSOIRES

HIG

Horeca Industry Group



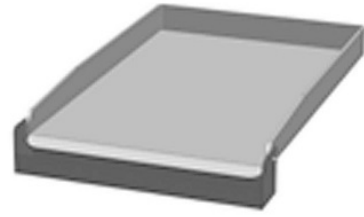
AROS DE RECICLAJE Ⓔ RECYCLING RING Ⓕ ANNEAUX RECYCLAGE			TAPA ARO Ⓔ RING LID Ⓕ COUVERCLE D'ANNEAUX	
COD.	COLOR Ⓔ COLOUR Ⓕ COULEUR	€	COD.	€
40R000R	ROJO Ⓔ RED Ⓕ ROUGE	92	1600028	76
4EV000R	AMARILLO Ⓔ YELLOW Ⓕ JAUNE	92		
4MA000R	AZUL Ⓔ BLUE Ⓕ BLEU	92		
42AD00R	VERDE Ⓔ GREEN Ⓕ VERT	92		



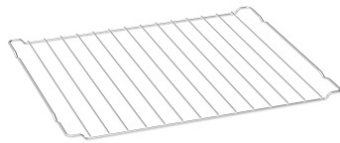
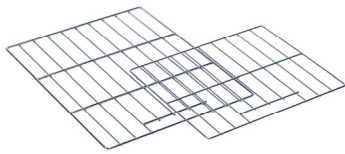
ACCESORIOS PARA CARROS CON ESTANTES Ⓔ ACCESSORIES FOR TROLLEYS WITH SHELVES Ⓕ ACCESSOIRES POUR CHARIOTS AVEC ÉTAGÈRE					
SOPORTE BOLSA BASURA Ⓔ GARBAGE BAG SUPPORT Ⓕ SUPPORT DE SAC À ORDURES		€	KIT SOPORTE CON 5 CESTOS DE CUBIERTOS Ⓔ SUPPORT KIT WITH 5 CUTLERY BASKETS Ⓕ KIT DE SUPPORT AVEC 5 PANIERS À COUVERTS		€
COD.	€	COD.	€	COD.	€
4A902062	302	4A012062	210	4A702062	151



SOPORTE JAMÓN Ⓔ HAM SUPPORT Ⓕ SUPPORT À JAMBON			RECIPIENTES GN PARA ESTANTES INCLINADOS Ⓔ GN RECIPIENTS FOR INCLINED PLATES Ⓕ BACS GN POUR LES PLATES INCLINÉES		
COD.	↔ ↗ ↕	€	COD.	GN	€
4A608140	210x140x370	365	CP161001	1/6 - 100	25
			CP131001	1/3 - 100	32



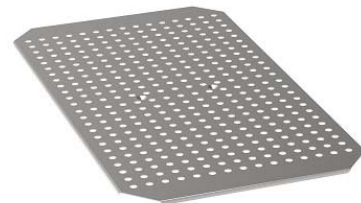
PARRILLAS E GRIDDLES F GRILLES			PLACAS-FRYTOP E ROASTING IRONS F FERS À RÔTIR		
COD.		€	COD.		€
4A000673	315 x 520	142	4A602FOC	320 x 520	258
4A556021	SUPLETORIA E SUPPLEMENTARY F SUPPLÉMENTAIRE	29			



REJILLAS HORNO E GRIDS OVEN F GRILLES FOUR			BANDEJAS HORNO E OVEN TRAY F PLATEAU FOUR		
COD.		€	COD.		€
4A000765	440 x 365	49	4A000465	440 x 380 x 30	120
31950000	GN 1/1 - 530 x 325	58	CP1106X1	GN 1/1 - 530 x 325 x 65	39



PIEDRA VOLCÁNICA E LAVA STONE F PIERRE VOLCANIQUE			PARRILLAS BARBACOA E BARBECUE GRIDDLES F GRILS BARBECUE		
COD.		€	COD.		PARA E FOR F POUR €
C9500009	3	53	4A000145	300 x 480	CARNE E MEAT F VIANDE 301
			4A036621	300 x 480	PESCADO E FISH F POISSON 207



CESTAS FREIDORA E FRYER BASKETS F PANIERS À FRITEUSE					DOBLE FONDO PERFORADO PARA BAÑO MARÍA E PERFORATED BOTTOM FOR BAIN-MARIE F DOUBLE FONS PERFORÉ POUR BAIN MARIE				
COD.			PACK	€	COD.	GN		€	
4A575021	210 x 265 x 105	10	1	156	4A085021	1/1	325 x 530	57	
4A096021	105 x 265 x 105	1/2-10	2	266					

**SERIE
MASTER**

600 SNACK

ACCESORIOS

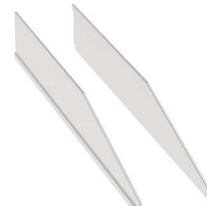
E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES



PAKS CESTOS CUECE PASTA **E BASKET PASTA COOKER PAK **F** PAK PANIER CUISER À PÂTE**

COD.	GN	↔ ↗ ↑	€	COD.	GN	↔ ↗ ↑	€
4A536021	1 x 2/3	290 x 290 x 200	278	4A066021	1 x 1/3 2 x 1/6	290 x 160 x 200 140 x 140 x 200	485
4A026021	2 x 1/3	290 x 160 x 200	420	4A526021	4 x 1/6	140 x 140 x 200	538

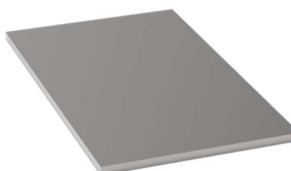


CEPILLO Y RASQUETAS

E BRUSH AND SPATULAS **F** BROUSSE ET SPATULES

COD.	PARA E FOR F POUR	€
96108	BARBACOA E BARBECUE F BARBECUE	
96107	FRYTOPS FE E IRON FRYTOPS F FRYTOPS FER	
93085	FRYTOPS CrD E HCr FRYTOPS F FRYTOPS CrD	
4A795021	KIT 10 CUCHILLAS E KIT 10 KNIVES F KIT 10 COUTEAUX	

KIT: 10810708579 /13st 125



PLACA DE POLIETILENO **E POLYETHYLENE PLATE
F PLAQUE DE POLYÉTHYLÈNE**

COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A585021	TODOS E ALL F TOUS	40
4A095021	FRYTOP	120
4A035021	ENCIMERAS E DESKTOPS F SURTABLE	159



PUERTA REVERSIBLE **E REVERSIBLE DOOR **F** PORTE RÉVERSIBLE**

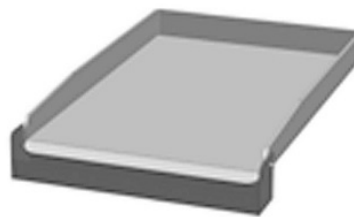
KIT GUÍAS PARA GN 1/1 **E GUIDE KIT FOR GN 1/1 **F** KIT DE GUIDAGE POUR GN 1/1**

COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A100911	SOPORTES E SUPPORTS F SUPORTS	183
4A545021	SOPORTES E SUPPORTS F SUPORTS	76

ELEMENTO CALEFACTOR PARA SOPORTES

E HEATABLE KIT FOR SUPPORTS
F KIT DE RÉCHAUFFEMENT POUR SUPORTS

COD.	↔ ↗ ↑	↻	€
4A550611	320 x 540 x 95	1,3 KW 230/1V	413



PARRILLAS E GRIDDLES F GRILLES			PLACAS-FRYTOP E ROASTING IRONS F FERS À RÔTIR		
COD.		€	COD.		€
4A010710	320 x 260	212	4A451FOC	320 x 260	218
4A556021	SUPLETORIA E SUPPLEMENTARY F SUPPLÉMENTAIRE	29	4A702FOC	320 x 520	297

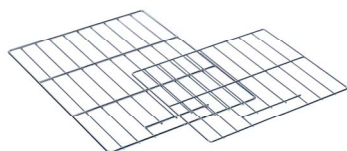
4,5 Kw

7,2 Kw

9 Kw



SUPLEMENTO CAMBIO QUEMADOR E BURNER CHANGE SUPPLEMENT F SUPPLÉMENT DE CHANGEMENT DE BRÛLEUR			COLUMNA DE AGUA E WATER COLUMN F COLONNE D'EAU		
COD.	KIT CAMBIO E CHANGE KIT F KIT DE CHANGEMENT	€	COD.	PARA E FOR F POUR MARMITE	€
4A457290	4,5 Kw ó 7,2 Kw ó 9 Kw	344	31630000	700 - 900	698



REJILLAS HORNO E GRIDS OVEN F GRILLES FOUR				BANDEJAS HORNO E OVEN TRAY F PLATEAU FOUR			
COD.	GN		€	COD.	GN		€
31950000	1/1	530 x 325	58	CP1106X1	1/1	530 x 325 x 65	39
31960000	2/1	530 x 650	99	CP210651	2/1	530 x 650 x 65	87
4A595022	CHE	880 x 620	117				



PIEDRA VOLCÁNICA E LAVA STONE F PIERRE VOLCANIQUE			PARRILLAS BARBACOA E BARBECUE GRIDDLES F GRILS BARBECUE			
COD.		€	COD.		PARA E FOR F POUR	€
C9500009	3	53	4A273110	370 x 435	CARNE E MEAT F VIANDE	524
			4A410917	370 x 435	PESCADO E FISH F POISSON	485



PAKS CESTOS CUECE PASTA E BASKET PASTA COOKER PAK F PAK PANIER CUISER À PÂTE

COD.	GN	↔ ↗ ↕	€	COD.	GN	↔ ↗ ↕	€
4A536021	1 x 2/3	290 x 290 x 200	278	4A066021	1 x 1/3 2 x 1/6	290 x 160 x 200 140 x 140 x 200	485
4A026021	2 x 1/3	290 x 160 x 200	420	4A526021	4 x 1/6	140 x 140 x 200	538

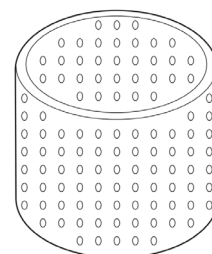


CESTAS FREIDORA E FRYER BASKETS

COD.	↔ ↗ ↕	📏	PACK	€
4A575021	210 x 265 x 105	10	1	156
4A096021	105 x 265 x 105	1/2-10	2	266
4A096021	105 x 265 x 105	10+10	2	266
4A026022	210 x 295 x 120	15	1	194
4A056022	105 x 295 x 120	1/2-15	2	329
4A805997	285 x 295 x 120	20	1	236
4A905997	135 x 295 x 120	1/2-20	2	392

**SUPLEMENTO POR CONTROL ELECTRÓNICO (1 UNIDAD CADA 400 MM)
E ELECTRONIC CONTROL SUPPLEMENT (1 UNIT EVERY 400 MM)
F SUPPLÉMENT DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE (1 UNITÉ CHAQUE 400 MM)**

COD.	PARA E FOR F POUR	€
4ACELECT	FREIDORAS E FRYERS F FRITEUSES	381
	FRYTOP E FRYTOP F FRYTOP	
	CUECE PASTA E PASTA COOKERS F CUISEUR À PÂTE	
	SARTEN FIJA E FIXET BRATT PAN F SAUTEUSE FIXE	



**DOBLE FONDO PERFORADO PARA BAÑO MARÍA
E PERFORATED BOTTOM FOR BAIN-MARIE
F DOUBLE FONDS PERFORÉ POUR BAIN MARIE**

COD.	GN	↔ ↗	€
4A085021	1/1	325 x 530	57

**CESTO MARMITA
E BOILING PAN BASKET
F PANIER MARMITE**

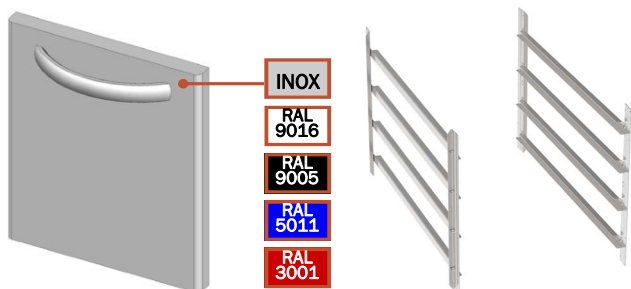
COD.	∅	€
4A700916	3 MM	824



KIT RUEDAS E WHEELS KIT F KIT ROUES			CEPILLO Y RASQUETAS E BRUSH AND SPATULAS F BROUSSE ET SPATULES		
COD.	2 CON FRENO	€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A925939	E 2 WHIT BRAKE F 2 AVEC FREIN	387	96108	BARBACOA E BARBECUE F BARBECUE	42
			96107	FRYTOPS FE E IRON FRYTOPS F FRYTOPS FER	21
			93085	FRYTOPS CrD E HCr FRYTOPS F FRYTOPS CrD	35
			4A795021	KIT 10 CUCHILLAS E KIT 10 KNIVES F KIT 10 COUTEAUX	35

1

2



3

KIT: 10810708579 /13st 125



ELEMENTOS PARA SOPORTES E ELEMENTS FOR SUPPORTS F ÉLÉMENTS DE SUPPORT					
PUERTA REVERSIBLE E REVERSIBLE DOOR F PORTE RÉVERSIBLE			KIT GUÍAS PARA GN 1/1 E GUIDE KIT FOR GN 1/1 F KIT DE GUIDAGE POUR GN 1/1		
1 COD.	PARA SOPORTES E FOR SUPPORTS F POUR SUPORTS	€	2 COD.	€	
4A200913	ACERO INOX E STAINLESS STEEL F ACIER INOXYDABLE	246	4A205997	190	
4ARA9016	BLANCO RAL 9016 E WHITE F BLANC	416	CALEFACTOR E HEATER F CHAUFFAGE		
4ARA9005	NEGRO RAL 9005 E BLACK F NOIR	416	3 COD.	↔ ↗ ↕	€
4ARA5011	AZUL RAL 5011 E BLUE F BLUE	416	4A550611	320 x 540 x 95	1,3 KW 230/1V
4ARA3001	ROJO RAL 3001 E RED F ROUGE	416			413

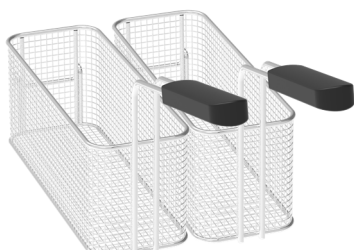


ZÓCALOS E PLINTH F SOCLE			SUPLEMENTO ENCIMERA 120 MM E COUNTERTOP SUPPLEMENT 120 MM F 120 MM SUPPLÉMENT DE COMPTOIR		
COD.	↔	€	COD.	↔	€
4A335993	400	207	4A125993	400	381
4A435993	800	246	4A225993	800	451
4A535993	1200	286	4A325993	1200	524
4A635993	1600	324	4A425993	1600	596
4A975993	2000	365			
4A405997	LATERAL E LATERAL F LATÉRALE 700	365			



PAKS CESTOS CUECE PASTA E BASKET PASTA COOKER PAK F PAK PANIER CUISER À PÂTE

COD.	GN	↔ ↗ ↑	€	COD.	GN	↔ ↗ ↑	€
4A275993	1 x 1/1	490 x 290 x 200	483	4A605993	2 x 1/3 2 x 1/6	290 x 160 x 200 140 x 140 x 200	688
4A805993	1 x 2/3	290 x 290 x 200 290 x 160 x 200	490	4A705993	1 x 1/3 4 x 1/6	290 x 160 x 200 140 x 140 x 200	755
4A405993	3 x 1/3	290 x 160 x 200	635	4A845993	6 x 1/6	140 x 140 x 200	808



CESTAS FREIDORA

E FRYER BASKETS

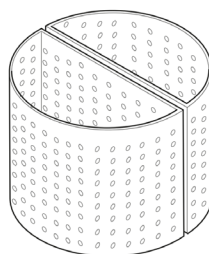
F PANIERS À FRITEUSE

SUPLEMENTO POR CONTROL ELECTRÓNICO (1 UNIDAD CADA 400 MM)

E ELECTRONIC CONTROL SUPPLEMENT (1 UNIT EVERY 400 MM)

F SUPPLÉMENT DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE (1 UNITÉ CHAQUE 400 MM)

COD.	↔ ↗ ↑	📏	PACK	€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A056022	105 x 295 x 120	15+15	2	329	4ACELECT	🌀 FREIDORAS E FRYERS F FRITEUSES	381
4A805997	285 x 295 x 120	20	1	236		🌀 FRYTOP E FRYTOP F FRYTOP	
4A905997	140 x 295 x 120	1/2-20	2	392		🌀 CUECE PASTA E PASTA COOKERS F CUISEUR À PÂTE	
4A185993	285 x 410 x 120	25	1	252			
4A085993	140 x 410 x 120	1/2-25	2	423			



DOBLE FONDO PERFORADO PARA BAÑO MARÍA

E PERFORATED BOTTOM FOR BAIN-MARIE

F DOUBLE FONDS PERFORÉ POUR BAIN MARIE

CESTO MARMITA

E BOILING PAN BASKET

F PANIER MARMITE

TAPA AUTOCLAVE

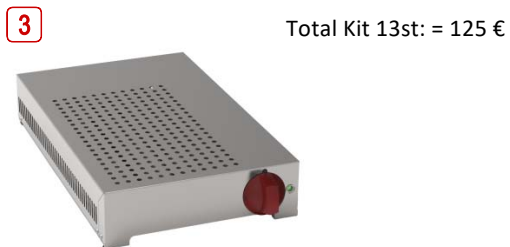
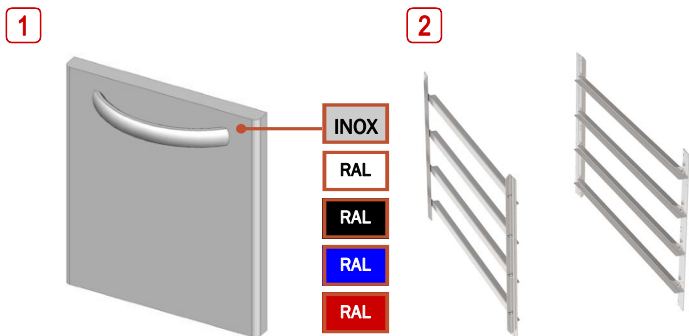
E AUTOCLAVE LID

F COUVERCLE D'AUTOCLAVE

COD.	GN	↔ ↗ ↑	€	COD.	∅	📏	PACK	€	COD.	€
4A085021	1/1	325 x 530	57	4A115993	3 MM	100	2	1.544	4ATAUCL	2.035
				4A315993	3 MM	150	2	1.670		



KIT RUEDAS E WHEELS KIT F KIT ROUES			CEPILLO Y RASQUETAS E BRUSH AND SPATULAS F BROSSE ET SPATULES		
COD.	2 CON FRENO	€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A925939	E 2 WHIT BRAKE F 2 AVEC FREIN	387	96108	BARBACOA E BARBECUE F BARBECUE	42
			96107	FRYTOPS FE E IRON FRYTOPS F FRYTOPS FER	21
			93085	FRYTOPS CrD E HCr FRYTOPS F FRYTOPS CrD	35
			4A795021	KIT 10 CUCHILLAS E KIT 10 KNIVES F KIT 10 COUTEAUX	35



ELEMENTOS PARA SOPORTES E ELEMENTS FOR SUPPORTS F ÉLÉMENTS DE SUPPORT					
PUERTA REVERSIBLE E REVERSIBLE DOOR F PORTE RÉVERSIBLE			KIT GUÍAS PARA GN 1/1		
1 COD.	PARA SOPORTES E FOR SUPPORTS F POUR SUPORTS	€	2 COD.	€	
4A200913	ACERO INOX E STAINLESS STEEL F ACIER INOXYDABLE	246	4A205993		
4ARA9016	BLANCO RAL 9016 E WHITE F BLANC	416	CALEFACTOR E HEATER F CHAUFFAGE		
4ARA9005	NEGRO RAL 9005 E BLACK F NOIR	416	3 COD.	↔ ↗ ↕	€
4ARA5011	AZUL RAL 5011 E BLUE F BLUE	416	4A550611	320 x 540 x 95	1,3 KW 230/1V
4ARA3001	ROJO RAL 3001 E RED F ROUGE	416			413



ZÓCALOS E PLINTH F SOCLE			SUPLEMENTO ENCIMERA 120 MM E COUNTERTOP SUPPLEMENT 120 MM F 120 MM SUPPLÉMENT DE COMPTOIR		
COD.	↔	€	COD.	↔	€
4A335993	400	207	4A125993	400	381
4A435993	800	246	4A225993	800	441
4A535993	1200	286	4A325993	1200	524
4A635993	1600	324	4A425993	1600	596
4A975993	2000	365			
4A735993	LATERAL / LATERAL / LATÉRALE 900	384			

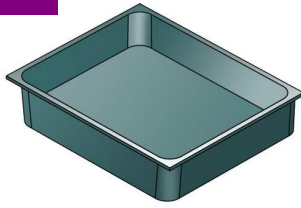
AISS 304
18/10

CUBETAS GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE

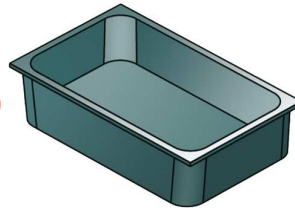
E STAINLESS STEEL GASTRONORM CONTAINERS
F BACS GASTRONORM EN ACIER INOXYDABLE

HIG
Horeca Industry Group

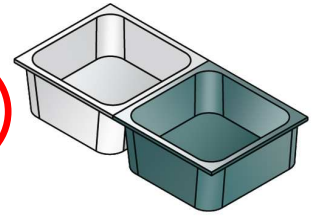
2/1



1/1

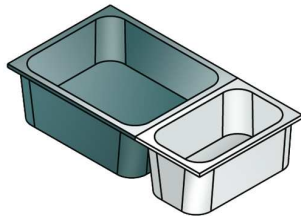


1/2



COD.	650 x 530			€	COD.	530 x 325			€	COD.	265 x 325			€
	↑	↓	↑			↑	↓	↑			↓			
CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE				CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE				CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE						
CP210201	20	5,25	69	CP1102X1	20	2,75	33	CP120201	20	1,1	23			
CP210401	40	10,5	76	CP1104X1	40	5,5	37	CP1204X1	40	2,2	29			
CP210651	65	18,5	87	CP1106X1	65	9,5	39	CP1206X1	65	3,7	30			
CP211001	100	28	107	CP1110X1	100	14	50	CP1210X1	100	6,5	37			
CP211501	150	42	134	CP111501	150	21	73	CP121501	150	9,5	45			
CP212001	200	56,5	168	CP112001	200	28	88	CP122001	200	12,5	63			
CUBETAS PERFORADAS INOX E PERFORATED CONTAINERS STAINLESS STEEL F BACS PERFORÉES EN ACIER INOXYDABLE				CUBETAS PERFORADAS INOX E PERFORATED CONTAINERS STAINLESS STEEL F BACS PERFORÉES EN ACIER INOXYDABLE				FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE						
CP210402	40	10,5	96	CP110402	40	5,5	63	CP125000	-	-	48			
CP210652	65	18,5	82	CP110652	65	9,5	71	TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE						
CP211002	100	28	168	CP111002	100	14	92	CP1200X1	-	-	23			
FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE				FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE				CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE						
CP215000	-	-	142	CP115000	-	-	69	CP1206P1	65	3,7	18			
TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXIDABLE				TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXIDABLE				CP1210P1	100	6,5	23			
CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE				CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE				CP1215P1	150	9,5	26			
CP1100X1	-	-	40	CP1106P1	65	9,5	24	CP1220P1	200	12,5	35			
CP1110P1	100	14	35	CP1110P1	100	14	35	FONDO PERFORADO DE POLIPROPILENO E PUNCHED POLYPROPYLENE BASE F BASE PERFORÉ EN POLYPROPYLÉNE						
CP1115P1	150	21	43	CP1115P1	150	21	43	CP1250P1	-	-	10			
CP1120P1	200	28	41	CP1120P1	200	28	41	TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE						
FONDO PERFORADO DE POLIPROPILENO E PUNCHED POLYPROPYLENE BASE F BASE PERFORÉ EN POLYPROPYLÉNE				FONDO PERFORADO DE POLIPROPILENO E PUNCHED POLYPROPYLENE BASE F BASE PERFORÉ EN POLYPROPYLÉNE				CP1200P1	-	-	16			
CP1150P1	-	-	23	CP1150P1	-	-	23	TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE						
TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE				TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE				TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE						
CP1100P1	-	-	26	CP1100P1	-	-	26	TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE						
FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE				FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE				FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE						
CP230201	20	1,6	30	CP230201	20	1,6	30	FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE						
CP230401	40	3,2	38	CP230401	40	3,2	38	FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE						
CP230651	65	5,5	44	CP230651	65	5,5	44	FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE						
CP231001	100	8,7	52	CP231001	100	8,7	52	FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE						
CP231501	150	13	71	CP231501	150	13	71	FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE						
CP232001	200	18	99	CP232001	200	18	99	FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE						
CP235000	-	-	67	CP235000	-	-	67	FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE						
TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE				TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE				TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE						
CP230000	-	-	35	CP230000	-	-	35	TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE						

2/3



AISS 304
18/10

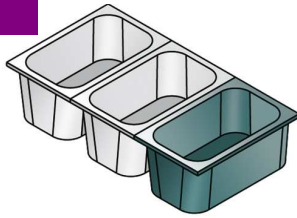
CUBETAS GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE

E STAINLESS STEEL GASTRONORM CONTAINERS
F BACS GASTRONORM EN ACIER INOXYDABLE

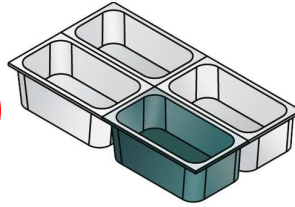
HIG

Horeca Industry Group

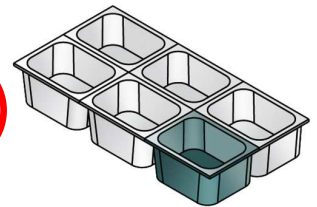
1/3



1/4

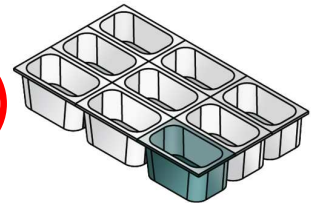


1/6



325 x 176				265 x 162				176 x 162			
COD.	↑	↓	€	COD.	↑	↓	€	COD.	↑	↓	€
CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE				CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE				CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE			
CP1304X1	40	1,5	24	CP1406X1	65	1,6	23	CP160651	65	1	23
CP1306X1	65	2,5	25	CP141001	100	2,7	26	CP161001	100	1,6	25
CP131001	100	3,7	32	CP141501	150	4,2	38	CP161501	150	2,4	37
CP131501	150	5,7	48	CP142001	200	5,7	52	CP162001	200	2,5	48
CP132001	200	7,7	55	FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE				TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE			
FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE				CP145000	-	-	32	TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE			
CP135000	-	-	37	TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE				CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE			
TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE				CP1400X1	-	-	18	CP1606P1	65	1	12
CP1300X1	-	-	20	CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE				CP1610P1	100	1,6	13
CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE				CP1406P1	65	1,6	13	CP1615P1	150	2,4	14
CP1306P1	65	2,5	13	CP1410P1	100	2,7	16	FONDO PERFORADO DE POLIPROPILENO E PUNCHED POLYPROPYLENE BASE F BASE PERFORÉ EN POLYPROPYLÉNE			
CP1310P1	100	3,7	18	CP1415P1	150	4,2	18	CP1650P1	-	-	6
CP1315P1	150	5,7	20	FONDO PERFORADO DE POLIPROPILENO E PUNCHED POLYPROPYLENE BASE F BASE PERFORÉ EN POLYPROPYLÉNE				TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE			
CP1320P1	200	7,7	25	CP1450P1	-	-	10	CP1600P1	-	-	10
FONDO PERFORADO DE POLIPROPILENO E PUNCHED POLYPROPYLENE BASE F BASE PERFORÉ EN POLYPROPYLÉNE				TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE				TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE			
CP1350P1	-	-	10	CP1400P1	-	-	12	TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE			
TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE				TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE				TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE			
CP1300P1	-	-	13	TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE				TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE			

1/9



PERFILES DIVISORIOS E DIVIDING PROFILES F PROFILS DE DIVISION			
COD.	↔	GN	€
SEPAGN11	530	1/1	23
SEPAGN13	325	1/3	18
SEPAGN14	265	1/4	16
SEPAGN16	176	1/6	15

HIG
Horeca Industry Group

176 x 108			
COD.	↑	↓	€
CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE			
CP190651	65	0,5	18
CP191001	100	0,9	24
TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE			
CP190000	-	-	13
CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE			
CP1906P1	65	0,5	12
CP1910P1	100	0,9	13
TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE			
CP1900P1	-	-	10

VENTA

Precio: Los precios se reflejan en el P.V.P. **Impuestos:** Se cargarán en la factura (IVA-I.G.I.C.- etc.).

Transporte: Los costes de transporte se calculan siempre por transporte.

Pago: Se debe realizar un pago inicial del 30% con cada pedido, el importe restante y los gastos de transporte se deben pagar antes del envío del pedido, al recibir la factura.

Entrega: se realiza en la dirección indicada en la entrada, en la planta baja.

Embalaje: Cualquier embalaje especial se facturará junto con la cotización. **Repuestos y accesorios:** siempre contra reembolso y se abonan los gastos de envío. **Producción especial:** se facturará el 60% al realizar el pedido.

Pedidos: Se confirman por escrito con cualquier tipo de gas y voltaje.

Reserva de dominio: La venta está sujeta a reserva de dominio hasta el pago total del importe correspondiente. **Cancelación de Pedidos:** Los costos derivados de la cancelación o modificación de pedidos son responsabilidad del comprador; No se aceptarán cancelaciones de pedidos especiales una vez iniciada la producción.

GARANTIA

HIG ofrece a sus clientes una garantía de 12 meses en todos sus dispositivos.

1. Los costes laborales no están cubiertos en ningún caso.
2. La garantía es de doce meses a partir de la fecha de factura y cubre las piezas defectuosas, cuya sustitución corre a cargo del comprador.
3. La garantía no cubre piezas eléctricas, accesorios u otros componentes separables.
4. Los posibles daños debidos al transporte o a una instalación o mantenimiento inadecuados no se consideran motivo válido a efectos de garantía. 6. La garantía se aplica únicamente al comprador original y no cubre el reemplazo del dispositivo.
5. El mantenimiento normal y las reparaciones debidas a una instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía.
6. La garantía se aplica únicamente al comprador original y no cubre el reemplazo del dispositivo.

DEVOLUCIÓN DE BIENES

1. No se aceptarán devoluciones sin nuestra aprobación previa, que incluirá un número de referencia que se incluirá en el albarán de entrega y etiquetas de envío.
2. Las devoluciones se realizan siempre de forma gratuita.
3. En caso de devolución por error de envío o por causas imputables a Bonast, los gastos de envío adeudados serán aceptados por la agencia que le indicaremos previa aprobación.
4. Las devoluciones deberán indicar el número de factura y la fecha de acuerdo con el Real Decreto 1496/2003, de 28 de noviembre.
5. No se realizará ningún pago por máquinas que no estén en condiciones de reventa o que no estén en la caja o embalaje original. Así como máquinas especiales personalizadas.
6. No se aceptarán devoluciones de ningún tipo de máquina dentro del mes siguiente a la fecha de compra.
7. Por cada envío de devolución (por error del cliente), se debitará de la mercancía el 15% del valor neto de la factura, como contribución a nuestros costes de revisión y embalaje.
8. En ningún caso se aceptarán devoluciones masivas de máquinas (liquidación de stock, cambios de almacén, etc.).
9. Importante: La mercancía sale de nuestros almacenes en perfecto estado, por lo que si llega dañada deberás presentar una reclamación a la empresa de transporte en un plazo de 24 horas para reclamar el desperfecto.

Los precios, características técnicas y fotografías de los artículos de este catálogo están sujetos a cambios sin previo aviso.

CONDITIONS OF SALE WARRANTIES AND RETURN POLICY

SALE

Price: Prices are reflected in the P.V.P. Taxes: These will be charged on the invoice (VAT-I.G.I.C.- etc.).

Transport: Transport costs are always calculated per transport.

Payment: A down payment of 30% must be made with each order, the remaining amount and transport costs must be paid before the order(s) are shipped, upon receipt of the invoice.

Delivery: takes place at the address indicated at the entrance, on the ground floor.

Packaging: Any special packaging will be invoiced with the quotation. Spare parts and accessories: always cash on delivery and shipping costs are due. Special production: 60% will be invoiced when placing the order.

Orders: These are confirmed in writing with any gas type and voltage.

Retention of title: The sale is subject to retention of title until full payment of the corresponding amount. Cancellation of Orders: Any charges resulting from the cancellation or modification of orders are the responsibility of the buyer; Cancellations of special orders will not be accepted once production has begun.

GUARANTEE

HIG offers its customers a 12-month warranty on all its devices.

1. Labor costs are not covered under any circumstances.
 2. The warranty is twelve months from the invoice date and covers defective parts, the replacement of which is at the expense of the buyer.
 3. The warranty does not cover electrical parts, accessories or other separable components.
 4. Possible damage due to transportation or improper installation or maintenance is not covered considered valid reason for warranty purposes.
 6. The warranty only applies to the first buyer and does not cover the replacement of the device.
 5. Normal maintenance and repairs due to improper installation are not covered
- Guarantee.
6. The warranty applies to the original purchaser only and does not cover the replacement of the device.

RETURN OF GOODS

1. No returns will be accepted without our prior approval,
Whereby a reference number is assigned that appears on the delivery note and shipping labels must be mentioned.
2. Returns are always made free of charge.
3. In the event of a return due to a shipping error or for reasons attributable to Bonast can be attributed, the shipping costs due are accepted by it agency that we will indicate with prior consent.
4. Returns must include the invoice number and date accordingly with Royal Decree 1496/2003 of November 28.
5. No payment will be made for machines that are not in resalable condition or not in good condition original box or packaging. As well as special personalized machines.
6. The return of any type of machine will not be accepted within one month the date of purchase.
7. With every return shipment (due to a customer error), the goods will be debited by 15% of the net invoice value, as a contribution to our overhaul and packaging costs.
8. Under no circumstances will mass machine returns be accepted (stock settlement, warehouse changes, etc.).
9. Important: The goods leave our warehouses in perfect condition, so if they are damaged arrive, you must file a claim with the shipping company within 24 hours to recover the damage claim.

Prices, technical characteristics and photos of items in this catalog may be without prior notice may be changed.



CONDITIONS DE VENTE GARANTIES ET POLITIQUE DE RETOUR



VENTE

Prix : Les prix sont reflétés dans le P.V.P. Taxes : Celles-ci seront facturées sur la facture (TVA-I.G.I.C.- etc.).

Transport : Les frais de transport sont toujours calculés par transport.

Paiement : Un acompte de 30% doit être versé à chaque commande, le solde ainsi que les frais de transport doivent être réglés avant l'expédition de la ou des commande(s), à réception de la facture.

Livraison : s'effectue à l'adresse indiquée, à l'entrée, au rez-de-chaussée.

Emballage : Tout emballage particulier sera facturé avec le devis. Pièces de rechange et accessoires : toujours contre remboursement et les frais d'expédition sont dus. Production spéciale : 60% seront facturés lors de la commande.

Commandes : Elles sont confirmées par écrit avec tout type de gaz et toute tension.

Réserve de propriété : La vente est soumise à réserve de propriété jusqu'au paiement intégral du montant correspondant. Annulation de commandes : Les frais résultant de l'annulation ou de la modification des commandes sont à la charge de l'acheteur ; Les annulations de commandes spéciales ne seront pas acceptées une fois la production commencée.

GARANTIE

HIG offre à ses clients une garantie de 12 mois sur tous ses appareils.

1. Les frais de main d'œuvre ne sont en aucun cas couverts.
2. La garantie est de douze mois à compter de la date de facture et couvre les pièces défectueuses dont le remplacement est à la charge de l'acheteur.
3. La garantie ne couvre pas les pièces électriques, accessoires ou autres composants séparables.
4. Les dommages possibles dus au transport ou à une installation ou un entretien inappropriés ne sont pas considérés comme une raison valable aux fins de la garantie. 6. La garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et ne couvre pas le remplacement de l'appareil.
5. L'entretien normal et les réparations dues à une mauvaise installation ne sont pas couverts par la garantie.
6. La garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et ne couvre pas le remplacement de l'appareil.

RETOUR DES MARCHANDISES

1. Aucun retour ne sera accepté sans notre accord préalable, qui comportera un numéro de référence à inclure sur le bon de livraison et les étiquettes d'expédition.
2. Les retours sont toujours effectués gratuitement.
3. En cas de retour dû à une erreur d'expédition ou pour des raisons imputables à Bonast, les frais d'expédition dus seront acceptés par l'agence que nous indiquerons avec accord préalable.
4. Les retours doivent indiquer le numéro et la date de la facture conformément au décret royal 1496/2003 du 28 novembre.
5. Aucun paiement ne sera effectué pour les machines qui ne sont pas dans un état revendable ou qui ne sont pas dans leur boîte ou emballage d'origine. Ainsi que des machines spéciales personnalisées.
6. Les retours de tout type de machine ne seront pas acceptés dans le mois suivant la date d'achat.
7. Pour chaque retour (en raison d'une erreur du client), la marchandise sera débitée de 15 % de la valeur nette de la facture, à titre de contribution à nos frais de révision et d'emballage.
8. En aucun cas les retours massifs de machines ne seront acceptés (règlement de stock, changement d'entrepôt, etc.).
9. Important : Les marchandises quittent nos entrepôts en parfait état, donc si elles arrivent endommagées, vous devez déposer une réclamation auprès du transporteur dans les 24 heures pour réclamer les dommages.

Les prix, caractéristiques techniques et photographies des articles de ce catalogue sont sujets à changement sans préavis.

VERKOOP

Prijs: Prijzen worden weerspiegeld in de P.V.P. Belastingen: Deze worden in rekening gebracht op de factuur (BTW-I.G.I.C.- etc.).

Transport: Transportkosten worden altijd per transport berekend.

Betaling: Bij elke bestelling dient een aanbetaling van 30% te worden gedaan, het restbedrag en transportkosten dienen betaald te zijn voordat de bestelling(en) op transport gaan, bij ontvangst van de factuur.

Levering : geschiedt op het aangeduide adres aan de ingang, op het gelijkvloers.

Verpakking: Eventuele speciale verpakkingen worden bij offerte gefactureerd.

Reserveonderdelen en accessoires: altijd onder rembours en verzendkosten verschuldigd.

Speciale productie: 60% wordt gefactureerd bij het plaatsen van de bestelling.

Bestellingen: Deze worden schriftelijk bevestigd met eventueel gassoort en spanning.

Eigendomsvoorbehoud: De verkoop wordt uitgevoerd onder eigendomsvoorbehoud tot de volledige betaling van het overeenkomstige bedrag. Annulering van bestellingen: De kosten die voortvloeien uit het annuleren of wijzigen van bestellingen zijn de verantwoordelijkheid van de koper; Annulering van speciale bestellingen wordt niet geaccepteerd als de productie is begonnen.

GARANTIE

HIG biedt haar klanten 12 maanden garantie op al haar apparaten.

1. Arbeidskosten worden in geen geval gedekt.
2. De garantie bedraagt twaalf maanden vanaf de factuurdatum en dekt defecte onderdelen, waarvan de vervanging voor rekening van de koper is.
3. De garantie dekt geen elektrische onderdelen, accessoires of andere scheidbare componenten.
4. Mogelijke schade als gevolg van transport of onjuiste installatie of onderhoud wordt niet beschouwd als geldige reden voor garantiedoeleinden.
6. De garantie geldt alleen voor de eerste koper en dekt niet de vervanging van het apparaat.
5. Normaal onderhoud en reparaties als gevolg van onjuiste installatie vallen niet onder de garantie.
6. De garantie geldt alleen voor de eerste koper en dekt niet de vervanging van het apparaat.

TERUGGAVE VAN GOEDEREN

1. Er worden geen retourzendingen geaccepteerd zonder onze voorafgaande toestemming, waarbij een referentienummer wordt toegekend dat op de leveringsbon en de verzendlabels moet worden vermeld.
 2. Retourzendingen geschieden altijd franco.
 3. In geval van een retourzending vanwege een verzendfout of om redenen die aan Bonast kunnen worden toegeschreven, worden de verschuldigde verzendkosten aanvaard door het agentschap dat wij met voorafgaande toestemming zullen aangeven.
 4. Retourzendingen moeten het factuurnummer en de datum vermelden in overeenstemming met Koninklijk Besluit 1496/2003 van 28 november.
 5. Er wordt geen betaling gedaan voor machines die niet in verkoopbare staat zijn of niet in de originele doos of verpakking zitten. Evenals speciale gepersonaliseerde machines.
 6. De teruggave van welk type machine dan ook zal niet aanvaard worden binnen een maand na de datum van aankoop.
 7. Bij elke retourzending (door een fout van de klant) worden de goederen afgeschreven met 15% van de netto factuurwaarde, als bijdrage aan onze revisie- en verpakingskosten.
 8. In geen geval worden massale retourzendingen van machines geaccepteerd (voorraadafrekening, magazijnwijzigingen etc.).
 9. Belangrijk: de goederen verlaten onze magazijnen in perfecte staat, dus als deze beschadigd aankomen, moet u binnen 24 uur een claim indienen bij het transportbedrijf om de schade te claimen.
- Prijzen, technische kenmerken en foto's van artikelen in deze catalogus kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

HIG

Horeca Industry Group



HIG

Horeca Industry Group



AISI 304
INOX 18/10

