

FRIO - COLD - FROID



Horeca Industry Group

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



HR-BTW 1008.110.130

AISI 304
INOX 18/10



Info@horecaindustrygroup.com
+32 (0)471 537190

Manager/Owner : David Devlieger



Spain, Belgium, Germany, France, The Netherlands, UK

Conditions > 115 - 122

INDEX > 1 - 8

ELEMENTOS NEUTRO

NEUTRAL ELEMENTS

ÉLÉMENTS NEUTRES

HIG

Horeca Industry Group



Pag. > 9 - 23

ENFRIAMIENTO
COOLING
REFROIDISSEMENT

HIG

Horeca Industry Group



AISI 304
INOX 18/10



Pag. > 24 - 45

FREGADEROS
SINKS
EVIERS



AISI 304
INOX 18/10



LAVAVAJILLAS LAVAPEROLAS Y TUNELES
DISH - AND POT WASHERS AND TUNNELS
LAVE VAISELLES, MARMITES ET TUNNELS



HIG
Horeca Industry Group



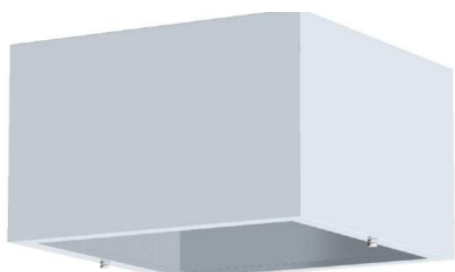
AISI 304
INOX 18/10

Pag. > 71 - 97

CAMPANAS DE EXTRACCION
VAPOR EXTRACTION HOODS
HOTTES ASPIRANTES



AISI 304
INOX 18/10



Pag. > 98 - 105

VITRINAS MOSTRADOR
COUNTER DISPLAYS
VITRINES DE COMPTOIR

HIG

Horeca Industry Group



 RAL 1013	 RAL 4011	 RAL 5020	 RAL 3012
 RAL 5024	 RAL 9010	 RAL 5025	 RAL 4019
 RAL 1024	 RAL 1021	 RAL 4004	 RAL 6018
 RAL 1019	 RAL 9005	 RAL 3022	 RAL 2004



Pag. > 106 - 111

CUARTOS FRIGORÍFICOS

COLD ROOMS

CHAMBRES FROIDES

HIG

Horeca Industry Group



Pag. > 112 - 114



Mesas de trabajo centrales

Central work tables

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda



Patas regulables en altura de serie

OPCIONAL



Estante adicional para mesa

Fondo 600

800x600 - 17016G08 - 252 € PVP
1200x600 - 17026G08 - 300 € PVP
1600x600 - 17036G08 - 348 € PVP
2000x600 - 17076G08 - 396 € PVP
2400x600 - 17086G08 - 444 € PVP

Fondo 700

800x700 - 17046G08 - 264 € PVP
1200x700 - 17056G08 - 312 € PVP
1600x700 - 17066G08 - 360 € PVP
2000x700 - 17096G08 - 408 € PVP
2400x700 - 17106G08 - 476 € PVP



Plafón lateral

Fondo 600 - 170123M - 240 € PVP
Fondo 700 - 170423M - 264 € PVP



Cajón con guías y cubeta
1801 - 420 € PVP



1703/2


Tables centrales



1706/2



Ejemplo de mesa con accesorios

Modelo		Medidas	Tipo	Peto trasero	Estantes	€ PVP
1701/2		800x600x900	Central	NO	1	900
1702/2		1200x600x900	Central	NO	1	1.020
1703/2		1600x600x900	Central	NO	1	1.140
1707/2		2000x600x900	Central	NO	1	1.260
1708/2		2400x600x900	Central	NO	1	1.380
1704/2		800x700x900	Central	NO	1	1.020
1705/2		1200x700x900	Central	NO	1	1.140
1706/2		1600x700x900	Central	NO	1	1.260
1709/2		2000x700x900	Central	NO	1	1.380
1710/2		2400x700x900	Central	NO	1	1.500



Height adjustable legs as standard.

Patas réglables en hauteur de série.



OPTIONAL

Option

Additional shelf for the table

Etagère supplémentaire pour table

Background 600

Fonds 600

800x600 - 17016G08 - €252

800x600 - 17016G08 - €252

1200x600 - 17026G08 - €300

1200x600 - 17026G08 - €300

1600x600 - 17036G08 - €348

1600x600 - 17036G08 - €348

2000x600 - 17076G08 - €396

2000x600 - 17076G08 - €396

2400x600 - 17086G08 - €444

2400x600 - 17086G08 - €444

Background 700

Fonds 700

800x700 - 17046G08 - 264 €

800x700 - 17046G08 - 264 €

1200x700 - 17056G08 - 312 €

1200x700 - 17056G08 - 312 €

1600x700 - 17066G08 - 360 €

1600x700 - 17066G08 - 360 €

2000x700 - 17096G08 - 408 €

2000x700 - 17096G08 - 408 €

2400x700 - 17106G08 - 476 €

2400x700 - 17106G08 - 476 €



Side ceiling

Côté fermé

Background/Fonds 600 - 170123M - 240 €

Background/Fonds 700 - 170423M - 264 €



Drawer with guides and bucket.

1801 - 420 €

Tiroir avec guides et seau.



Mesas de trabajo murales

Wall work tables

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda

OPCIONAL



Posibilidad de colocar estantes adicionales bajo pedido
ver página anterior



Cajón con guías y cubeta
1801 - 420 € PVP



Buck 3 cajones con guías y cubeta
18030G08 - 1.116 € PVP



Guías para bandejas
18060G08 - 660 € PVP



Peto lateral
Fondo 600 - 170123P - 216 € PVP
Fondo 700 - 170423P - 228 € PVP



1713/2




1716/2



Ejemplo de mesa con accesorios

Tables murales

Modelo		Medidas	Tipo	Peto trasero	Estantes	€ PVP
1711/2		800x600x900	Mural	SI	1	960
1712/2		1200x600x900	Mural	SI	1	1.080
1713/2		1600x600x900	Mural	SI	1	1.200
1717/2		2000x600x900	Mural	SI	1	1.320
1718/2		2400x600x900	Mural	SI	1	1.440
1714/2		800x700x900	Mural	SI	1	1.080
1715/2		1200x700x900	Mural	SI	1	1.200
1716/2		1600x700x900	Mural	SI	1	1.320
1719/2		2000x700x900	Mural	SI	1	1.440
1720/2		2400x700x900	Mural	SI	1	1.560

OPTIONAL
FACULTATIF

HIG

Horeca Industry Group



Possibility of placing shelves additional on request.

See previous page.

Possibilité de placer des étagères supplémentaires sur demande.



Drawer with guides and bucket 1801 - € 420

Tiroir avec guides et seau 1801 - 420 €



Buck 3 drawers with guides and bucket 18030G08 - €1.116

Set 3 tiroirs avec guides et seau 18030G08 - 1.116 €



Tray guides 18060G08 - € 660

Guides de plateau 18060G08 - 660 €



Side bib

Depth 600 - 170123P - € 216

Depth 700 - 170423P - € 228

Bavoir latéral

Profondeur 600 - 170123P - 216 €

Profondeur 700 - 170423P - 228 €



**We manufacture any model
custom made on demand**

**Nous fabriquons n'importe quel modèle
sur mesure à la demande**



Central work table.
Example of a table with accessories.

Table de travail centrale.
Exemple de table avec accessoires.



Wall work table
Example of a table with accessories.

Table de travail murale
Exemple de table avec accessoires.



Estantes de sobremesa

Table top shelves

Fabricamos cualquier modelo
a medida bajo demanda




1702/7

Etagères de tables



1702/8

Modelo		Medidas	Estantes	PVP
1701/7		700x300x400	1	720
1702/7		1100x300x400	1	840
1703/7		1500x300x400	1	960
1704/7		1900x300x400	1	1.080
1705/7		2300x300x400	1	1.200
1701/8		700x300x700	2	960
1702/8		1100x300x700	2	1.080
1703/8		1500x300x700	2	1.200
1704/8		1900x300x700	2	1.320
1705/8		2300x300x700	2	1.440



Armarios - Mesas cerradas

Wardrobes - Closed tables

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda



Patas regulables en altura



Puertas correderas según modelo



Puertas batientes en los armarios murales de 600 de ancho

OPCIONAL



Posibilidad de fabricar todos los modelos centrales (con puertas a ambos lados) bajo pedido



1303-08



1309

Tables fermées



1310



1300




1301



1302

Armoires

MESAS		Medidas	Tipo	Puertas		Estantes	PVP
Modelo				correderas	Peto trasero		
1304		1500x600x900	MURAL	SI	SI	2	2.160
1305		2000x600x900	MURAL	SI	SI	2	2.400
1307		1500x700x900	MURAL	SI	SI	2	2.340
1308		2000x700x900	MURAL	SI	SI	2	2.580
ARMARIOS		Medidas	Tipo	Puertas		Estantes	PVP
Modelo				correderas	Tipo		
1302		800x600x1700	MURAL	SI		4	2.280
1300		1200x600x1700	MURAL	SI		4	3.120
1301		600x600x1700	MURAL	SI	Escobero	4	2.100
ARMARIOS DE PARED		Medidas	Tipo	Puertas		Estantes	PVP
Modelo				correderas	Tipo		
1309		1000x400x660	MURAL	SI		2	1.200
1310		1500x400x660	MURAL	SI		2	1.500



Height adjustable legs.

Pieds réglables en hauteur.



Sliding doors depending on model.

Portes coulissantes selon modèle.



Swing doors in the closets 600 wide murals.

Portes battantes dans les placards 600 larges peintures murales.



Possibility of manufacturing all the central models
(with doors on both sides) on request.

Possibilité de fabriquer le tout des modèles centraux
(avec portes des deux côtés) sur demande



Muebles cafeteros

Bar furniture - Meubles bar

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda



Orificio pasacables



Tolva de recogida de posos desmontable



Cajones, puerta y tolva con tiradores integrados



Cuerpo central, estantes, respaldo y sobre en acero inox. con patas regulables en altura



1209




1210



1219



1220

Modelo	 Medidas	Picamarro	Cajón	Puerta	Estantes	€ PVP
1209	1000x600x1050	1	1	1	1	1.440
1210	1500x600x1050	1	2	1	2	1.680
1219	2000x600x1050	1	1	1	3	2.220
1220	2500x600x1050	1	2	1	3	2.520



Muebles trasbarra

Bar furniture - Meubles bar

HIG

Horeca Industry Group

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda

OPCIONAL



Cajón con guías y cubeta modelos de profundidad 600
1801 - 420 € PVP



Puerta batiente altura parcial o completa
H600 - 121005M - 216 € PVP
H800 - 120505M - 240 € PVP



Zócalos
Ancho 1000 - 120162M - 264 € PVP
Ancho 1500 - 120262M - 353 € PVP
Ancho 2000 - 506162M - 420 € PVP
Lateral 600 - 330167M - 240 € PVP



1204



1205



1202




1204+(2)1801
1.788 € PVP



1204+(2)120505M
1.524 € PVP



1205+(3)1801+(3)121005M
2.580 € PVP

Modelo		Medidas	Tipo	Peto trasero	Estantes	€ PVP
1201		1000x300x1050	MURAL	SI	3	900
1202		1500x300x1050	MURAL	SI	3	1.080
1203		2000x300x1050	MURAL	SI	3	1.370
1204		1000x600x1050	MURAL	SI	3	1.000
1205		1500x600x1050	MURAL	SI	3	1.440
1206		2000x600x1050	MURAL	SI	3	1.680

We manufacture any model
custom made on demand.

Nous fabriquons n'importe quel modèle
sur mesure à la demande

HIG

Horeca Industry *Group*



Cable gland hole.

Trou de presse-étoupe.



Grounds collection hopper removable.

Trémie de récupération du marc amovible.



Drawers, door and hopper with integrated handles.

Tiroirs, porte et trémie avec poignées intégrées.



Central body, shelves, backrest and stainless steel top.
with height adjustable legs.

Corps central, étagères, dossier et dessus en acier
inoxydable. avec pieds réglables en hauteur.

We manufacture any model
custom made on demand.

Nous fabriquons n'importe quel modèle
sur mesure à la demande



Drawer with guides and bucket 600 depth models

1801 - 420 €

Tiroir avec guides et seau, modèles de profondeur 600

1801 - 420 €



Swing door partial or full height.

H600 - 121005M - 216 €

H800 - 120505M - 240 €

Porte battante hauteur partielle ou totale.

H600 - 121005M - 216 €

H800 - 120505M - 240 €



Skirting boards

Width 1000 - 120162M - 264 €

Width 1500 - 120262M - 353 €

Width 2000 - 506162M - 420 €

Side 600 - 330167M - 240 €

Plinthes

Largeur 1000 - 120162M - 264 €

Largeur 1500 - 120262M - 353 €

Largeur 2000 - 506162M - 420 €

Côté 600 - 330167M - 240 €



Estantes de pared Wall racks

HIG


Horeca Industry Group

Fabricamos cualquier modelo
a medida bajo demanda



Supports muraux



ESTANTES LISOS						€
Modelo	Medidas	Tipo	Observaciones	PVP		
360	1000x250	LISO	Peto trasero	240		
361	1400x250	LISO	Peto trasero	300		
362	1000x400	LISO	Peto trasero	300		
363	1400x400	LISO	Peto trasero	360		
ESTANTES TUBULARES						€
Modelo	Medidas	Tipo	Observaciones	PVP		
364	1000x250	TUBULAR		420		
365	1400x250	TUBULAR		450		
366	1000x400	TUBULAR		450		
367	1400x400	TUBULAR		540		
ESTANTE MICROONDAS/GRATINADOR						€
Modelo	Medidas	Tipo	Observaciones	PVP		
1520	650x450	LISO	Soportes invertidos	360		
BARRAS DE COLGAR						€
Modelo	Medidas	Tipo	Observaciones	PVP		
376	600x48	TUBULAR	∅ 30	180		
377	1000x180	TUBULAR	∅ 30	240		
378	1500x180	TUBULAR	∅ 30	300		

Estanterías 100% en inox Shelves 100% Inox

HIG

Horeca Industry Group

Fabricamos cualquier modelo
a medida bajo demanda



Estantes lisos de serie



Posibilidad de colocar estantes
perforados bajo pedido
incremento en el PVP de un
10%



EI140354

Etagères 100% Inox

Modelo	Ancho	Fondo	Alto	Estantes	Tipo estantes	€ PVP
EI80354	800	350	1900	4	LISO	900
EI140354	1400	350	1900	4	LISO	1.140
EI220354	2200	350	1900	4	LISO	1.920
EI80355	800	350	1900	5	LISO	1.020
EI140355	1400	350	1900	5	LISO	1.260
EI220355	2200	350	1900	5	LISO	2.160
EI80504	800	500	1900	4	LISO	1.020
EI140504	1400	500	1900	4	LISO	1.260
EI220504	2200	500	1900	4	LISO	2.040
EI80505	800	500	1900	5	LISO	1.140
EI140505	1400	500	1900	5	LISO	1.380
EI220505	2200	500	1900	5	LISO	2.350



**We manufacture any model
custom made on demand.**



**Nous fabriquons n'importe quel modèle
sur mesure à la demande.**



Smooth shelves as standard.

Tablettes lisses en série.



Possibility of placing shelves
drilled to order
increase in the price of a 10%.

Possibilité de placer des étagères
percé sur commande
augmentation du prix d'un 10%.



Fabricadores de hielo - Botelleros

Ice cubes - Bottle coolers



Glaçons



Refroidisseurs de bouteilles



FABRICADOR HIELO								Potencia total	€
Modelo	Medidas		Sistema	Producción	Reserva	Cubitos gr	Voltaje V	W	PVP
781	365x495x600		AIRE	25kg 24h	6	40	230-1N	530	2.210
782	500x585x700		AIRE	37kg 24h	15	40	230-1N	700	2.820
783	740x605x920		AIRE	80kg 24h	40	40	230-1N	1050	4.800
BOTELLERO			Capacidad					Potencia total	€
Modelo	Medidas	Puertas	Lts	-	-		Voltaje V	W	PVP
707	1000x550x880	2	200				230-1N	140	1.680
708	1500x550x880	3	445				230-1N	300	2.160
709	2000x550x880	4	620				230-1N	350	2.640



Ice block machines and bottle coolers.

Machines à blocs de glace et refroidisseurs de bouteilles.



Serial cube

Cube série



Cold tables - Cold counters. Tables froides - Comptoirs froids.



Possibility of placing a sink with spout and push button pedal on request. 63390000 - 690 €

Possibilité de placer un évier avec bec et bouton poussoir pédale sur demande 63390000 - 690 €

Cold tables preparation Préparation par des tables froides



Possibility of placing drawers in doors place upon request.

Possibilité de placer des tiroirs portes place sur demande.



Mesas frías

Cold tables - Tables froides

Opcional



Posibilidad de colocar un fregadero con caño y pulsador a pedal bajo pedido

63390000 - 690 € PVP



712 - 734



711 - 731



714C



713 - 738



715C



714



715

MESA FRÍA		Medidas	Frío	Estantes	Puertas	Temperatura	Voltaje V	Potencia W	€ PVP
Modelo									
711		1500x600x900	Conservación	2	2	+1/+4°C	230-1N	410	2.880
712		2000x600x900	Conservación	3	3	+1/+4°C	230-1N	410	3.360
713		2500x600x900	Conservación	4	4	+1/+4°C	230-1N	410	3.960
731		1350x700x900	Conservación	2	2	+1/+4°C	230-1N	410	3.240
734		1800x700x900	Conservación	3	3	+1/+4°C	230-1N	410	3.780
738		2250x700x900	Conservación	4	4	+1/+4°C	230-1N	410	4.620
CONTRA MOSTRADOR		Medidas	Frío	Estantes	Puertas	Temperatura	Voltaje V	Potencia W	€ PVP
Modelo									
714		1500x600x1050	Conservación	4	2	+1/+4°C	230-1N	410	3.120
715		2000x600x1050	Conservación	6	3	+1/+4°C	230-1N	410	3.720
716		2500x600x1050	Conservación	8	4	+1/+4°C	230-1N	410	4.320
714C		900x520x920	Conservación	4	2	+3/+7°C	230-1N	50	2.160
715C		1350x520x920	Conservación	6	3	+3/+7°C	230-1N	60	2.700



Mesas frías preparación Cold tables preparation



Horeca Industry Group

Opcional



Posibilidad de colocar cajones en lugar de puertas bajo pedido



747/2



748/2



702



701



772



771



719M



722M

Tables froides préparation

G/N	Modelo	Medidas	Frío	Cubetas G/N		Temperatura	Voltaje V	Potencia W	€ PVP
				NO INCLUIDAS	Puertas				
	747/2	1350x700x900/1250	Conservación	5x1/4	2	+1/+4°C	230-1N	410	5.520
	748/2	1800x700x900/1250	Conservación	8x1/4	3	+1/+4°C	230-1N	410	6.420
	701	900x700x900	Conservación	2x1/1+3x1/6	2	+1/+4°C	230-1N	410	2.880
	702	1350x700x900	Conservación	4x1/1	3	+1/+4°C	230-1N	410	3.900
	771	1350x350x450	Conservación	5x1/4	-	+1/+4°C	230-1N	410	1.800
	772	1800x350x450	Conservación	8x1/4	-	+1/+4°C	230-1N	410	2.040
PASTELERIA									
	Modelo	Medidas	Frío		Puertas	Temperatura	Voltaje V	Potencia W	€ PVP
	719M	1650x800x900	Conservación	-	2	+1/+4°C	230-1N	410	4.500
	722M	2215x800x900	Conservación	-	3	+1/+4°C	230-1N	410	5.460



Armarios fríos Refrigerators - Réfrigérateurs

HIG

Horeca Industry Group



7204
7203



7404
7403






7602
7601



7402
7401



7202
7201

Modelo	 Medidas	Frío	Estantes	Puerta	Iluminación	 Temperatura	 Voltaje V	Potencia W	€ PVP
7204	630x600x850	Conservación	2	Cristal	SI	+2/+8°C	230-1N	130	1.320
7203	630x600x850	Congelación	2	Cristal	SI	-18/-21°C	230-1N	200	1.680
7404	630x740x1860	Conservación	3	Cristal	SI	+2/+10°C	230-1N	295	2.100
7403	630x740x1860	Congelación	6	Cristal	SI	-14/-22°C	230-1N	570	2.820
7202	630x600x850	Conservación	2	Ciega	NO	+1/+8°C	230-1N	125	1.260
7201	630x600x850	Congelación	2	Ciega	NO	-18/-22°C	230-1N	150	1.320
7402	630x740x1860	Conservación	3	Ciega	NO	+1/+8°C	230-1N	210	1.980
7401	630x740x1860	Congelación	6	Ciega	NO	-18/-22°C	230-1N	210	2.220
7602	780x740x1860	Conservación	3	Ciega	NO	+1/+4°C	230-1N	250	2.640
7601	780x740x1860	Congelación	6	Ciega	NO	-18/-22°C	230-1N	280	2.940



Armarios fríos Refrigerators

Réfrigérateurs

746
746/4



705



706



753
753/4

Modelo		Medidas	Frío	Niveles Estantes	Puerta	Temperatura	 Voltaje V	Potencia W	€ PVP
746		700x800x2050	Conservación	3	1	+1/+4°C	230-1N	420	3.360
746/4		700x800x2050	Congelación	3	1	-0/-18°C	230-1N	630	4.260
705		700x800x2050	Conservación	3	2	+1/+4°C	230-1N	420	3.480
753		1400x800x2050	Conservación	3	2	+1/+4°C	230-1N	575	4.740
753/4		1400x800x2050	Congelación	3	2	-0/-18°C	230-1N	1.090	6.120
706		1400x800x2050	Conservación	3	4	+1/+4°C	230-1N	575	5.160

MESAS FRÍAS CON PUERTAS CIEGAS Y FREGADERO

- E COLD TABLES WITH BLIND DOORS AND SINK
- F TOURS RÉFRIGÉRÉES À PORTES INOX ET ÉVIER

HIG

Horeca Industry Group

VOLT
230/1

GAS
R290



0 +4 °C
TEMP. +36°C



↗	600	↑	74579509
↘	700		79589509



↗	600	↑	73089509
↘	700		72989509










↗	600	↑	70389509
↘	700		70199509

ACCESORIOS

- E ACCESSORIES
- F ACCESSOIRES




OPTIONAL

MOD./COD.							KW 365		€
74579509	98	1500x600x850	2	2 - 460x405	250	C	1018	0,22 KW	3.767
73089509	116	2020x600x850	3	3 - 460x405	390	C	1119	0,22 KW	4.316
70389509	143	2545x600x850	4	4 - 460x405	530	D	1919	0,35 KW	4.990
79589509	102	1345x700x850	2	2 - GN 1/1	290	C	1018	0,19 KW	4.164
72989509	126	1800x700x850	3	3 - GN 1/1	455	C	1119	0,19 KW	4.750
70199509	153	2245x700x850	4	4 - GN 1/1	615	E	1920	0,33 KW	5.292

MESAS FRÍAS CON PUERTAS DE CRISTAL

E COLD TABLES WITH GLASS DOORS

F TOURS RÉFRIGÉRÉES À PORTES VITRÉES

HIG

Horeca Industry Group

VOLT
230/1

GAS
R290



0 +4 °C
TEMP. +36°C



↗	600	↑	75579509
↘	700		78589509



↗	600	↑	77089509
↘	700		73548609



↗	600	↑	73289509
↘	700		76199509

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL

MOD./COD.							KW 365		€
75579509	101	1500x600x850	2	2 - 460x405	250	C	1018	0,22 KW	3.427
77089509	118	2020x600x850	3	3 - 460x405	390	C	1119	0,22 KW	4.435
73289509	146	2545x600x850	4	4 - 460x405	530	D	1919	0,35 KW	5.116
78589509	103	1345x700x850	2	2 - GN 1/1	290	C	1018	0,22 KW	3.818
73548609	128	1800x700x850	3	3 - GN 1/1	455	C	1119	0,22 KW	4.549
76199509	155	2245x700x850	4	4 - GN 1/1	615	E	1920	0,35 KW	5.620

MESAS FRÍAS CON CAJONES Y PUERTAS

E COLD TABLES WITH DRAWERS AND DOORS

F TOURS RÉFRIGÉRÉES À TIROIRS ET PORTES

HIG

Horeca Industry Group

VOLT
230/1

GAS
R290



0 +4 °C
TEMP. +36°C



600 **71679509**
700 **75689509**



600 **70679509**
700 **74689509**



600 **72189509**
700 **77099509**



600 **71189509**
700 **76099509**



600 **70189509**
700 **78099509**

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL

MOD./COD.								KW 365		€
71679509	108	1500x600x850	1	1 - 460x405	2	250	C	1018	0,22 KW	3.585
70679509	118	1500x600x850	-	-	4	250	C	1018	0,22 KW	4.208
72189509	126	2020x600x850	2	2 - 460x405	2	390	C	1119	0,22 KW	4.164
71189509	136	2020x600x850	1	1 - 460x405	4	390	C	1119	0,22 KW	4.775
70189509	146	2020x600x850	-	-	6	390	C	1119	0,22 KW	5.399
75689509	112	1345x700x850	1	1 - GN 1/1	2	290	C	1018	0,22 KW	4.082
74689509	122	1345x700x850	-	-	4	290	C	1018	0,22 KW	4.864
77099509	136	1800x700x850	2	2 - GN 1/1	2	455	C	1178	0,22 KW	4.694
76099509	146	1800x700x850	1	1 - GN 1/1	4	455	C	1178	0,22 KW	5.468
78099509	156	1800x700x850	-	-	6	455	D	1178	0,22 KW	6.250

MESAS FRÍAS CON CAJONES Y PUERTAS

- E COLD TABLES WITH DRAWNS AND DOORS
- F TOURS RÉFRIGÉRÉES À TIROIRS ET PORTES

HIG

Horeca Industry Group

VOLT
230/1

GAS
R290



0 +4 °C
TEMP. +36°C



600 **↑** 73770609
700 71299509



600 **↑** 78289509
700 74299509



600 **↑** 77289509
700 72299509



600 **↑** 79289509
700 73299509

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL

MOD./COD.								KW 365		€
73770609	153	2545x600x850	3	3 - 460x405	2	530	E	1920	0,35 KW	4.775
78289509	163	2545x600x850	2	2 - 460x405	4	530	E	1920	0,35 KW	5.405
77289509	173	2545x600x850	1	1 - 460x405	6	530	E	1920	0,35 KW	6.035
79289509	183	2545x600x850	-	-	8	530	E	1920	0,35 KW	6.647
71299509	163	2245x700x850	3	3 - GN 1/1	2	615	E	1920	0,35 KW	5.412
74299509	173	2245x700x850	2	2 - GN 1/1	4	615	E	1920	0,35 KW	6.187
72299509	183	2245x700x850	1	1 - GN 1/1	6	615	E	1920	0,35 KW	6.962
73299509	193	2245x700x850	-	-	8	615	E	1920	0,35 KW	7.736

RESERVAS FRÍAS CON CAJONES

- E** COLD RESERVES WITH DRAWERS
- F** RESERVES FROIDES AVEC TIROIRS

HIG

Horeca Industry Group

VOLT
230/1

GAS
R290



0 +4 °C
TEMP. +36°C



↑ 74489509



↑ 75489509



↑ 76489509



GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **4**



↑ 74770609

MOD./COD.							KW 365		€
74489509	97	1345x700x600	2	-	105	D	1194	0,22 KW	3.585
75489509	102	1345x700x600	1	1	105	D	1194	0,22 KW	4.164
76489509	116	1800x700x600	3	-	170	D	1194	0,22 KW	4.303
74770609	126	1800x700x600	1	2	170	D	1194	0,22 KW	5.254

RESERVAS FRÍAS CON CAJONES

- E** COLD RESERVES WITH DRAWERS
- F** RESERVES FROIDES AVEC TIROIRS

HIG

Horeca Industry Group

VOLT
230/1

GAS
R290



0 +4 °C
TEMP. +36°C



↑ 77489509



↑ 78489509



↗ 600



GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **3**

↗ 700



GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **4**

MOD./COD.							KW 365		€
77489509	138	2245x700x600	4	-	230	E	1919	0,35 KW	5.336
78489509	153	2245x700x600	1	3	230	E	1919	0,35 KW	6.281

E

MAKING

- Outside and inside in 18/18 AISI-304 stainless steel. The rear is galvanized steel.
- Worktops with rounded front edge. Murals, with 100 mm rear bib. **1**
- Internal tank with rounded edges to facilitate cleaning. **2** And drain at the base.
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free) with a density of 40 Kgs / m³, 60 mm. of thickness.
- With adjustable stainless steel legs.
- Torsion hinges on the doors. With open maintenance position, when it exceeds 95°.
- Doors with built-in handle, with magnetic closure, by means of weatherstripping provided with an air chamber, to ensure sealing. Easily replaceable. **3**
- With neutral drawer, located on top of the compressor. OPTIONALLY, said drawer can be pica-marro. **4** See ACCESSORIES., Since if you wish, you can place the coffee machine on top of the cabinet.
- Oversized refrigeration units, with automatic defrost. These groups allow its extraction to facilitate the service of maintenance and cleaning of the condenser.
- Cool ventilated to achieve a homogeneous temperature inside the chamber.
- R290 hydrocarbon refrigerant gas. Maximum performance to obtain the most ecological energy rating, and to reduce CO₂ emissions.
- Working temperature 0 + 4° C, with an ambient temperature of + 36° C.
- With digital electronic thermometer-thermostat. This programmer allows to adjust the temperatures, maximum and minimum, as well as the defrosts automatically, in order to optimize to the maximum, the performance of the refrigerator.
- With light start-stop switch.
- They are supplied with two screens per door.
- They are manufactured with a depth of 600 mm.
- They are designed to be placed on the wall of the bar area, therefore they have a height of 1,050 mm. and they are combined with the coffee furniture and behind-the-

counter crockery, of the same height. (See GROUP 14-NEUTRAL ELEMENTS).

COUNTER COUNTERS WITH GLASS DOORS

- With double glass doors, with an air chamber.
- With lock on each door. **5**
- With led light.

BOOTEL COOLERS

- Outside and inside in stainless steel. Galvanized steel rear.
- Internal tank with rounded edges to facilitate cleaning and drainage inside the chamber. **2**
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free) with a density of 40 Kgs./m³.
- With adjustable feet, except Series 2 models.
- With sliding doors on the counter. **6**
- With separating grids, vertically.
- Oversized refrigerator groups. Manual defrost. These groups allow their extraction to facilitate the service of maintenance and cleaning of the condenser with the maximum comfort.
- Static cold.
- Hydrocarbon refrigerant gas R600a. Maximum performance to obtain the most ecological energy rating, and to reduce CO₂ emissions.
- Working temperature +1 + 8° C, with an ambient temperature of + 36° C.
- With analog thermostat.
- With light start-stop switch.

ICE CUBE MAKERS

- Stainless steel outside. Inside in ABS. Rear in galvanized steel.
- They make the 40-gram solid ice cubes. **7**
- 5 models are manufactured, whose hourly production and stored capacity is specified in each of them. **8**
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free) with a density of 40 Kgs./m³.
- Tropicalized refrigerator equipment, being able to work with an ambient temperature of 43°C, and with water at 35°C.
- Refrigerant gas R404a
- Air condenser cooling.
- With adjustable legs.



INTERIOR Y EXTERIOR DE ACERO INOX
E INSIDE AND OUTSIDE IN STAINLESS STEEL
F ACIER INOXYDABLE POUR INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR

VOLT
230/1

GAS
R600A

STATIC



+1 +8 °C
TEMP. +36°C



↑ 75699209



↑ 74699209



↑ 76699209

MOD./COD.						KW 365		€
74699209	55	1020x550x850	2	200	C	387	0,11 KW	1.229
75699209	67	1525x550x850	3	365	C	445	0,18 KW	1.707
76699209	81	2030x550x850	4	445	C	1018	0,26 KW	2.041

MESAS PREPARACIÓN PIZZAS CON PUERTAS EN 400x600

E PIZZA PREPARATION TABLES WITH DOORS EN 400x600

F TABLES DE PRÉPARATION DES PIZZAS AVEC PORTES EN 400x600

HIG

Horeca Industry Group

SERIE 8

VOLT
230/I

GAS
R600A



0 +4 °C
TEMP. +36°C

EN



7CFN0063

INOX



7490005D



Optional



Optional



Optional

MOD./COD.								KW 365		€
7CFN0062	252	1500x800x850/1000	2	14	-	390	C	1220	0,27 KW	4.227
7CFN0063	306	2025x800x850/1000	3	21	-	580	C	1330	0,40 KW	4.864
7490005D	58	525x800x850	-	-	5	123	-	-	-	1.556Op

ARMARIOS FRIGORÍFICOS FONDO 720 CON DEPARTAMENTO DE PESCADO

E 720 MIXED REFRIGERATED CABINETS WITH FISH DEPARTMENT

F ARMOIRES FRIGORIFIQUES MIXTES FONDS 720 AVEC DÉPARTEMENT DU POISSON

SERIE **5**

VOLT
230/I

GAS
R290



0 +4 °C
TEMP. +38°C



HIG

Horeca Industry Group



↑ 77120609



↑ 79120609

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

SERIAL 3 UNITS

MOD./COD.								KW 365		€
77120609	127	700x720x2070	2	1 - 560x542	600		D	679	0,65 KW	4.782
79120609	189	1400x720x2070	3	4 - 560x542	1200		D	1105	0,81 KW	5.947

ARMARIOS FRIGORÍFICOS FONDO 720 MIXTOS CON DEPARTAMENTO PARA CONGELADOS

E 720 MIXED REFRIGERATED CABINETS WITH FROZEN DEPARTMENT

F ARMOIRES FRIGORIFIQUES MIXTES FONDS 720 AVEC DÉPARTEMENT CONGELÉ

SERIE 5

VOLT
230/I

GAS
R290



0 +4 °C
TEMP. +38°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

E THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

F ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ



-18 -22 °C
TEMP. +38°C

HIG

Horeca Industry Group



78120609



70220609



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES



SERIAL 3 UNITS

MOD./COD.								KW 365		€
78120609	131	700x720x2070	2	1 - 560x542	600		D	679	0,65 KW	5.349
70220609	196	1400x720x2070	3	4 - 560x542	1200		D	1105	0,81 KW	6.161

ARMARIOS FRIGORÍFICOS PARA PESCADO

E REFRIGERATED FISH CONSERVATION CABINETS

F ARMOIRES FRIGORIFIQUES DE CONSERVATION À POISSON

HIG

Horeca Industry Group

SERIE 8

VOLT
230/I


GAS
R290



0 +4 °C
TEMP. +38°C



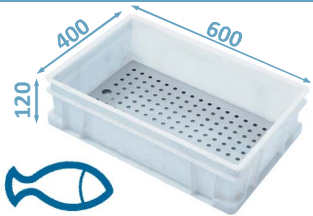
↑ 70899509




ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES



120
400
600



SERIAL 7 UNITS

MOD./COD.								KW 365		€
70899509	138	760x720x2010	1	7 - 600x400x120	600		D	679	0,62 KW	4.334

ARMARIOS FRIGORÍFICOS ESTÁTICOS

E STATIC REFRIGERATING CABINETS
F ARMOIRES FRIGORIFIQUES STATIQUES

HIG

Horeca Industry Group

SERIE **e**

VOLT
230/1

GAS
R600A

STATIC

SERIAL



0 +4 °C
TEMP. +36°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

E THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

F ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ



-18 -22 °C
TEMP. +36°C

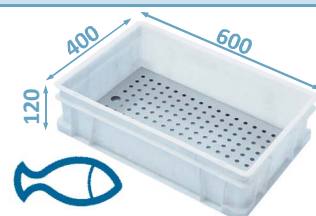


ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

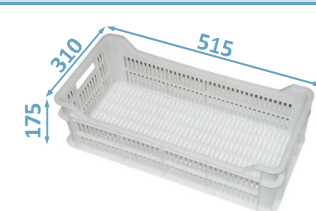
CAPACIDAD 6 GN 2/1



CAPACIDAD 6 CAJONES



CAPACIDAD 12 CESTOS



OPTIONAL

↑ 71692409 75692409

↑ 77592409 73692409

MOD./COD.		EXT							KW 365		€
71692409	90	INOX	780x740x1870	1	3 - 650x525 1 - 650x330	600		D	880	0,19 KW	2.501
77592409	90	WHITE	780x740x1870	1	3 - 650x525 1 - 650x330	600		D	880	0,19 KW	2.224
75692409	94	INOX	780x740x1870	1	7 - FIXED	600		B	1150	0,15 KW	2.890
73692409	94	WHITE	780x740x1870	1	7 - FIXED	600		B	1150	0,15 KW	2.665

ABATIDORES DE TEMPERATURA

E BLAST CHILLERS

F CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

HIG

Horeca Industry Group



VOLT
230/1



+90 +3 °C	90'
+90 -18 °C	240'
TEMP. +42°C	



↑ 54498850

GAS
R290



↑ 54598850

GAS
R404a

SONDA

E PROVE
F SONDE



SERIAL

PANEL TÁCTIL

E TOUCH SCREEN
F ÉCRAN TACTILE

1	CHILL	90 min	11	1	Refrigeración a +3° C	E 1	Cooling at +3° C	F 1	Refroidissement à +3° C
2	FREEZE	0°C	10	2	Congelación a -18° C	2	Freezing at -18° C	2	Congélation à -18° C
3	HARD	SAVE	9	3	Ciclo rápido	3	Fast cycle	3	Cycle rapide
4	MENU	BACK	8	4	Marcha / paro	4	Start / stop	4	Démarrer / Arrêter
				5	Menú	5	Menu	5	Menu
				6	Pantalla inicial	6	Home screen	6	Écran d'accueil
				7	Retroceder	7	Back	7	Retour
				8	Actualizar	8	Update	8	Mise à jour
				9	Memoria programas	9	Program memory	9	Mémoire programme
				10	Esterilización preenfriamiento	10	Precooling sterilization	10	Stérilisation pré-refroidissement
				11	Sonda al corazón	11	Heart probe	11	Sonder au coeur

MOD./COD.	Icon	Dimensions	GN	Kgs.		Power	Price
				+90° +3° C	+90° -18° C		
54498850	50	600x700x520	3 GN 1/1	15	6	410 W	5.513
54598850	105	800x700x850	5 GN 1/1 5 EN 400x600	23	13	1200 W	7.585

ABATIDORES DE TEMPERATURA

E BLAST CHILLERS

F CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

HIG

Horeca Industry Group



VOLT
230/I

GAS
R404a



+90 +3 °C	90'
+90 -18 °C	240'
TEMP. +42°C	



↑ 54698850



↑ 54798850

SONDA

E PROBE
F SONDE



SERIAL

PANEL TÁCTIL

E TOUCH SCREEN
F ÉCRAN TACTILE

1			90 min	11	1	Refrigeración a +3° C	E 1	Cooling at +3° C	F 1	Refroidissement à +3° C
2			0°C	10	2	Congelación a -18° C	E 2	Freezing at -18° C	F 2	Congélation à -18° C
3				9	3	Ciclo rápido	E 3	Fast cycle	F 3	Cycle rapide
4				8	4	Marcha / paro	E 4	Start / stop	F 4	Démarrer / Arrêter
				9	5	Menú	E 5	Menu	F 5	Menu
				8	6	Pantalla inicial	E 6	Home screen	F 6	Écran d'accueil
				8	7	Retroceder	E 7	Back	F 7	Retour
				8	8	Actualizar	E 8	Update	F 8	Mise à jour
				8	9	Memoria programas	E 9	Program memory	F 9	Mémoire programme
				8	10	Esterilización preenfriamiento	E 10	Precooling sterilization	F 10	Stérilisation pré-refroidissement
				8	11	Sonda al corazón	E 11	Heart probe	F 11	Sonder au coeur

MOD./COD.			GN	Kgs.			€
				+90° +3° C	+90° -18° C		
54698850	145	800x800x1300	8 GN 1/1 10 EN 400x600	40	24	2000 W	7.963
54798850	155	800x800x1450	10 GN 1/1 10 EN 400x600	50	30	2000 W	10.590

ABATIDORES DE TEMPERATURA

E BLAST CHILLERS

F CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

HIG

Horeca Industry Group



VOLT
400/III

GAS
R404a



+90 +3 °C	90'
+90 -18 °C	240'
TEMP. +42°C	



↑ 54998850



↑ 54009850

SONDA

E PROBE
F SONDE



SERIAL

PANEL TÁCTIL

E TOUCH SCREEN
F ÉCRAN TACTILE

1			90 min	11	1	Refrigeración a +3° C	E	1	Cooling at +3° C	F	1	Refrroidissement à +3° C
2			0°C	10	2	Congelación a -18° C	E	2	Freezing at -18° C	F	2	Congélation à -18° C
3				9	3	Ciclo rápido	E	3	Fast cycle	F	3	Cycle rapide
4				8	4	Marcha / paro	E	4	Start / stop	F	4	Démarrer / Arrêter
				5	5	Menú	E	5	Menu	F	5	Menu
				6	6	Pantalla inicial	E	6	Home screen	F	6	Écran d'accueil
				7	7	Retroceder	E	7	Back	F	7	Retour
				8	8	Actualizar	E	8	Update	F	8	Mise à jour
				9	9	Memoria programas	E	9	Program memory	F	9	Mémoire programme
				10	10	Esterilización preenfriamiento	E	10	Precooling sterilization	F	10	Stérilisation pré-refroidissement
				11	11	Sonda al corazón	E	11	Heart probe	F	11	Sonder au coeur

MOD./COD.			GN	Kgs.			€
				+90° +3° C	+90° -18° C		
54998850	200	800x800x1950	16 GN 1/1 16 EN 400x600	80	50	3500 W	13.973
54009850	265	1200x1050x1800	10 GN 2/1 10 EN 400x600	100	65	3500 W	17.489



Mesas con fregadero

Tables with sink

HIG

Horeca Industry Group

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda

OPCIONAI



Cesta inox fregadero
500x400 - CIF - 240 € PVP



Tapa fregadero
400x340 - 209032 - 108 € PVP
500x400 - 204032 - 120 € PVP
600x500 - 205032 - 144 € PVP



Estante inferior
1200x600 - 17026G08 - 300 € PVP
1600x600 - 17036G08 - 348 € PVP
1400x700 - 21120G08 - 337 € PVP



Plafón lateral
Fondo 600 - 170123M - 240 € PVP
Fondo 700 - 170123M - 252 € PVP



Aro desbarastado colocado
16000021 - 156 € PVP

Tables avec évier



226



225













208



232



233

Modelo		Medidas	Cuba	Medida cuba	Aro	Vierteaguas	Imagen	€ PVP
225		1400x700x900	1 Izq.	500x400x250	SI	SI		1.680
226		1400x700x900	1 Der.	500x400x250	SI	SI		1.680
208		1400x700x900	1	1250x310x200	SI	SI		2.400
230		1200x600x900	1 Izq.	400x340x200	NO	NO		1.020
231		1200x600x900	1 Der.	400x340x200	NO	NO		1.020
232		1600x600x900	1 Izq.	400x340x200	NO	NO		1.140
233		1600x600x900	1 Der.	400x340x200	NO	NO		1.140
234		1400x700x900	1 Izq.	400x340x200	NO	NO		1.248
235		1400x700x900	1 Der.	400x340x200	NO	NO		1.248



HIG

Horeca Industry *Group*



Stainless steel sink basket. Panier d'évier en acier inoxydable.

500x400 - CIF - 240 €



Sink cover

Couvercle d'évier

400x340 - 209032 - 108 €

500x400 - 204032 - 120 €

600x500 - 205032 - 144 €



Bottom shelf

Étagère inférieure

1200x600 - 17026G08 - 300 €

1600x600 - 17036G08 - 348 €

1400x700 - 21120G08 - 337 €



Side ceiling

Côté fermé

Background/Fond 600 - 170123M - 240 €

Background/Fond 700 - 170123M - 252 €



Disrupted hoop placed

Cerceau perturbé placé

16000021 - 156 €



Fregaderos

Sink tables - Tables d'évier

HIG

Horeca Industry Group

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda

OPCIONAL



Estante inferior

1000x550 - 20920G08 - 240 € PVP
 700x600 - 20420G08 - 288 € PVP
 1200x600 - 17026G08 - 300 € PVP
 1600x600 - 17036G08 - 348 € PVP
 800x700 - 17046G08 - 264 € PVP
 1400x700 - 21120G08 - 336 € PVP
 2000x700 - 17096G08 - 408 € PVP
 2400x700 - 17106G08 - 456 € PVP



Plafón lateral

Fondo 600 - 20423M - 240 € PVP
 Fondo 700 - 20523M - 252 € PVP



Posibilidad realizar un mueble cerrado con puertas bajo demanda



209/1



206/1



240/1



211/1



215/1



205/1



223/1



219/1



222/1

Modelo		Medidas	Cuba	Medida cuba	Escurridor	Imagen	€ PVP
209/1		1000x550x900	1	400x340x200	Derecha		1.020
213/1		1000x550x900	1	400x340x200	Izquierda		1.020
204/1		700x600x900	1	500x400x250			1.020
212/1		1200x600x900	1	500x400x250	Derecha		1.140
214/1		1200x600x900	1	500x400x250	Izquierda		1.140
206/1		1200x600x900	2	500x400x250			1.380
218/1		1600x600x900	2	500x400x250	Derecha		1.560
221/1		1600x600x900	2	500x400x250	Izquierda		1.560
205/1		800x700x900	1	600x500x320			1.140
211/1		1400x700x900	2	600x500x320	Derecha		1.380
215/1		1400x700x900	2	600x500x320	Izquierda		1.380
207/1		1400x700x900	2	600x500x320			1.860
240/1		1400x700x900	1	1260x510x380			2.100
219/1		2000x700x900	2	600x500x320	Derecha		2.100
222/1		2000x700x900	2	600x500x320	Izquierda		2.100
223/1		2400x700x900	2	600x500x320	Izq-Der		2.280



Bottom shelf

Étagère inférieure

1000x550 - 20920G08 - 240 €

700x600 - 20420G08 - 228 €

1200x600 - 17026G08 - 300 €

1600x600 - 17036G08 - 348 €

800x700 - 17046G08 - 264 €

1400x700 - 21120G08 - 336 €

2000x700 - 17096G08 - 408 €

2400x700 - 17106G08 - 456 €



Side ceiling

Côté Fermé

Background/Fond 600 - 20423M - 240 €

Background/Fond 700 - 20523M - 252 €



Possibility of making a piece of furniture closed with doors on request.

Possibilité de réaliser un meuble fermé avec portes sur demande.

Fregaderos para lavavajillas Dishwasher tables

HIG

Horeca Industry Group

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda

OPCIONAL



Cesta inox fregadero
500x400 - 16000027 - 288 € PVP














Aro desbarastado
500x400 - 16000021 - 156 € PVP



Estructura cestas lavavajillas
500x400 - 16000020 - 528 € PVP

Tables pour lave-vaisselles



Modelo		Medidas	Cuba	Medida cuba	Aro	Escurridor	Imagen	PVP
209/2		1000x550x900	1	400x340x200	NO	Derecha		1.080
213/2		1000x550x900	1	400x340x200	NO	Izquierda		1.080
212/2		1200x600x900	1	500x400x250	NO	Derecha		1.200
214/2		1200x600x900	1	500x400x250	NO	Izquierda		1.200
211/2		1400x700x900	1	600x500x320	NO	Derecha		1.440
215/2		1400x700x900	1	600x500x320	NO	Izquierda		1.440
227		2000x700x900	1	500x400x250	SI	Derecha		2.100
228		2000x700x900	1	500x400x250	SI	Izquierda		2.100
4601/1		560x510x420	Peana elevación lavavasos 40x40					432
4602/1		610x560x420	Peana elevación lavavajillas 50x50					498



HIG

Horeca Industry *Group*



Stainless steel sink basket

Panier d'évier en acier inoxydable

500x400 - 16000027 - 288 €



Waste ring installed

Anneau de déchets installé

500x400 - 16000021 - 156 €



Dishwasher basket structure

Structure du panier du lave-vaisselle

500x400 - 16000020 - 528 €

FREGADEROS

E SINKS
F ÉVIERS

HIG

Horeca Industry Group



CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

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

ENCIMERAS FREGADEROS

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

SOPORTES FREGADEROS

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

SOPORTES FREGADEROS CON ESTANTE INFERIOR

- Estante reforzado. A 150 mm. del suelo, para facilitar la limpieza. [5](#)

FREGADEROS SOBRE ARMARIO

- Equipados con 2 puertas correderas, mediante guía en la parte superior, quedando la parte inferior libre, para facilitar la limpieza. [6](#)
- Modelos **20430606** y **20530707**, con 1 puerta pivotante. [7](#)
- Con los laterales tapados.
- El trasero, separado de la pared 40 mm., para salvar el perfil sanitario del suelo, y está abierto para facilitar el conexionado, de agua y el desagüe.

FREGADEROS CON ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS

- Para ubicar un lavavajillas o lavavajillas de hasta 600 mm. de ancho. (Ver GRUPO13) [8](#)
- Las patas traseras, separadas 40 mm. De la pared, para permitir el paso de conductos de agua, desagüe y corriente. Y también para salvar el perfil sanitario del suelo.
- Modelos sobre soporte, se suministran desmontados.
- Modelos con estante inferior, reforzado a 150 mm. del suelo, para facilitar la limpieza.
- Modelos con puerta pivotante y laterales tapados. Ideales para ubicar los productos de limpieza, que debido a la legislación vigente,

deben estar en un espacio independiente, y cerrado. [7](#)

FREGADEROS SOBRE SOPORTE CON ARO DE DESBARACE

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

FREGADEROS SOBRE SOPORTE CON ARO DE DESBARACE Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS

- Encimera embutida, con perfil de aguas y escurridor.
- Preparados para ubicar, debajo del escurridor, el lavavajillas de hasta 600 mm. de ancho. (Ver GRUPO13) [8](#)

FREGADEROS SOBRE SOPORTE PARA LA LIMPIEZA DE ALIMENTOS CON DESBARACE

- Con peto de 100 mm.
- Con taladro cónico de desbarace, para tirar los desperdicios.
- Debajo del mismo se puede ubicar el cubo de basura, y dispone de espacio, para tener mas unidades. (Ver GRUPO13)
- PARA PREPARACIÓN DE VERDURAS. Mod/cod. **208V4107**
- Dispone de un seno, con válvula de desagüe, en su parte posterior, de gran capacidad, de medida GN, donde se pueden colocar recipientes 1/1, 2/3, 1/2 ó 1/3. (Ver GRUPO16) [10](#)
- Con placa de polietileno, de 20 mm. de espesor, situada en la parte anterior, para el corte y preparación de las verduras. [10](#)
- PARA PREPARACION DE CARNES Y PESCADOS. Mod/cod. **208C4107**
- Con embutición de 20 mm., con desagüe, situada en la parte posterior, sobre la cual incorpora una bandeja perforada, para descongelar y escurrir el agua de carnes y pescados. [11](#)
- Con placa de polietileno, de 20 mm. de espesor, situada en la parte anterior, para la limpieza y preparación de carnes y pescados. [10](#)

ACCESORIOS

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

E

GENERIC CONSTRUCTION

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

SINKS WORKTOPS

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

SINK SUPPORTS

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

SINK SUPPORTS WITH LOWER SHELF

- Reinforced shelf. At 150 mm. off the floor for easy cleaning. [5]

SINK ON CABINET

- Equipped with 2 sliding doors, by means of a guide in the upper part, leaving the lower part free, to facilitate cleaning. [6]
- Models **20430606** and **20530707**, with 1 pivot door. [7]
- With the sides covered.
- The rear, separated from the wall 40 mm., To save the sanitary profile of the floor, and is open to facilitate the connection, water and drainage.

SINK WITH DISHWASHER SPACE

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

ROPE RING SINKS ON STAND

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

STAND-IN SINKS WITH DISHWASHER RING AND DISHWASHER SPACE

- Embedded worktop, with water profile and drainer.
- Ready to place, under the drainer, the dishwasher up to 600 mm. Wide. (See GROUP13) [8]

SINKS ON STAND FOR CLEANING FOOD WITH DISCHARGE

- With 100 mm bib.
- With conical drill of debris, to throw the waste.
- Under it you can locate the garbage can, and it has space, to have more units. (See GROUP13)
- FOR THE PREPARATION OF VEGETABLES. Mod / cod. **208V4107**
- It has a bowl, with a drain valve, on the back, with a large capacity, GN size, where 1/1, 2/3, 1/2 or 1/3 containers can be placed. (See GROUP16) [10]
- With polyethylene plate, 20 mm. thick, located in the front part, for cutting and preparing vegetables.
- FOR PREPARATION OF MEAT AND FISH. Mod / cod. **208C4107**
- With 20 mm. Embossment, with drain, located at the back, on which a perforated tray is incorporated, to defrost and drain the water from meat and fish. [11]
- With polyethylene plate, 20 mm. thick, located in the front, for cleaning and preparing meat and fish.

ACCESSORIES

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

F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

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

PLANS DE TRAVAIL ÉVIERS

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

SUPPORTS D'ÉVIER

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

SUPPORTS D'ÉVIER AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE

- Étagère renforcée. À 150 mm. du sol pour un nettoyage facile. [5]

ÉVIERS AVEC PLACARD

- Équipé de 2 portes coulissantes, au moyen d'un guide dans la partie supérieure, laissant la partie inférieure libre, pour faciliter le nettoyage. [6]
- Modèles **20430606** and **20530707**, avec 1 porte pivotante. [7]
- Avec les côtés couverts.
- L'arrière, séparé du mur 40 mm., pour le profil sanitaire du sol, et est ouvert pour faciliter le raccordement, l'eau et le drainage.

ÉVIERS AVEC ESPACE LAVE-VAISSELLE

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

ÉVIER AVEC TROU DE VIDANGE SUR SUPPORT

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

ÉVIERS SUR SUPPORT AVEC TROU DE VINDAGE ET ESPACE POUR LAVE-VAISSELLE

- Plan de travail intégré, avec profil d'eau et égouttoir.
- Pour installer, sous l'égouttoir, le lave-vaisselle jusqu'à 600 mm. large. (Voir GROUPE 13) [8]

ÉVIER SUR SUPPORT POUR LE NETTOYAGE DES ALIMENTS AVEC TROU DE VINDAGE

- Avec dossier arrière de 100 mm. [1]
- Avec un trou conique pour jeter les déchets.
- En dessous, vous pouvez localiser la poubelle, et elle a de l'espace, pour avoir plus d'unités. (Voir GROUPE13)
- POUR LA PRÉPARATION DES LÉGUMES. Mod / cod. **208V4107**
- Il a un évier avec de vidange, de grande capacité, taille GN, où des récipients 1/1, 2/3, 1/2 ou 1/3 peuvent être placés. (Voir GROUPE 16) [10]
- Avec plaque en polyéthylène, 20 mm. épais, situé dans la partie avant, pour couper et préparer les légumes.
- POUR LA PRÉPARATION DE LA VIANDE ET DU POISSON. Mod / cod. **208C4107**
- Avec un évier de 20 mm. avec drain, situé à l'arrière, sur lequel il intègre un plateau perforé, pour décongeler et égoutter l'eau de la viande et du poisson. [11]
- Avec plaque en polyéthylène, 20 mm. épais, situé à l'avant, pour nettoyer et préparer la viande et le poisson.

ACCESSOIRES

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

FREGADEROS CON 1 SENO

E SINGLE BOWL SINKS

F ÉVIERS À UNE CUVE

HIG

Horeca Industry Group



20400145	↑ 20500155	24100568	24000521
↔ 600	↔ 700	↔ 1000	↔ 1400

20410606	20510707	24110170	↑ 24014170
↔ 600	↔ 700	↔ 1000	↔ 1400



GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **13**



20450606	↑ 20550707	2415017E	2405417E
↔ 600	↔ 700	↔ 1000	↔ 1400

20430606	↑ 20530707	24130017	24030417
↔ 600	↔ 700	↔ 1000	↔ 1400

MOD./COD.						€
20400145	15	600x600x250	500x400x250	-	-	454
20500155	18	700x700x300	500x500x300	-	-	649
24100568	29	1000x700x380	860x500x380	-	-	1.159
24000521	38	1400x700x380	1200x500x380	-	-	1.436
20410606	27	600x600x850	500x400x250	-	-	794
20510707	32	700x700x850	500x500x300	-	-	1.033
24110170	46	1000x700x850	860x500x380	-	-	1.619
24014170	58	1400x700x850	1200x500x380	-	-	1.966
20450606	32	600x600x850	500x400x250	1	-	964
20550707	38	700x700x850	500x500x300	1	-	1.216
2415017E	55	1000x700x850	860x500x380	1	-	1.884
2405417E	70	1400x700x850	1200x500x380	1	-	2.318
20430606	42	600x600x850	500x400x250	1	1	1.424
20530707	49	700x700x850	500x500x300	1	1	1.783
24130017	67	1000x700x850	860x500x380	1	2	2.369
24030417	83	1400x700x850	1200x500x380	1	2	2.810

FREGADEROS CON 1 SENO Y ESCURRIDOR (ENCIMERAS Y SOBRE SOPORTE)

Ⓔ SINGLE BOWL SINKS AND DRAINER (COUNTERTOPS AND ON SUPPORT)

Ⓕ ÉVIERS À UNE CUVE ET ÉGOUTTOIR (COMPTOIR ET SUR SUPPORT)



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

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



GRUPO Ⓔ GROUP Ⓕ GROUPE 13

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

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

MOD./COD. 	MOD./COD. 				€
2090D145	2130I145	16	1000x550x200	400x400x200	536
2120D145	2140I145	21	1200x600x250	500x400x250	542
2110D156	2150I156	28	1400x700x300	600x500x300	806
2420D158	2440I158	35	1600x700x380	860x500x380	1.512
2430D151	2450I151	44	2000x700x380	1160x500x380	1.959
2091D001	2131I001	29	1000x550x850	400x400x200	876
2121D021	2141I021	35	1200x600x850	500x400x250	964
2111D041	2151I041	48	1400x700x850	600x500x300	1.323
2421D617	2441I617	56	1600x700x850	860x500x380	2.048
2431D027	2451I027	67	2000x700x850	1160x500x380	2.577

FREGADEROS CON 1 SENO Y ESCURRIDOR (SOBRE SOPORTE CON ESTANTE O ARMARIO)

☒ SINGLE BOWL SINKS AND DRAINER (ON STAND WITH SHELF OR CUPBOARD)

☒ ÉVIERS À UNE CUVE ET ÉGOUTTOIR (SUR SUPPORT AVEC ÉTAGÈRE OU ARMOIRE)



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

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



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

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

MOD./COD. 	MOD./COD. 						€
2095D001	2135I001	35	1000x550x850	400x400x200	1	-	1.090
2125D021	2145I021	43	1200x600x850	500x400x250	1	-	1.241
2115D041	2155I041	60	1400x700x850	600x500x300	1	-	1.682
2425D617	2445I617	70	1600x700x850	860x500x380	1	-	2.476
2435D027	2455I027	84	2000x700x850	1160x500x380	1	-	3.074
2093D015	2133I015	51	1000x550x850	400x400x200	1	2	1.670
2123D021	2143I021	60	1200x600x850	500x400x250	1	2	1.877
2113D041	2153I041	72	1400x700x850	600x500x300	1	2	2.243
2423DD61	2443II61	82	1600x700x850	860x500x380	1	2	2.967
2433DD02	2453II02	99	2000x700x850	1160x500x380	1	2	3.497

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

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

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



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



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



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



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



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



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

MOD./COD.	MOD./COD.						€
2092D215	2132I215	28	1200x550x850	400x400x200	-	-	964
2122D216	2142I216	33	1200x600x850	500x400x250	-	-	983
2112D417	2152I417	42	1400x700x850	600x500x300	-	-	1.241
2096D215	2136I215	32	1200x550x850	400x400x200	1	-	1.235
2126D216	2146I216	38	1200x600x850	500x400x250	1	-	1.134
2116D417	2156I417	48	1400x700x850	600x500x300	1	-	1.512
2094D215	2134I215	42	1200x550x850	400x400x200	1	1	1.764
2124D216	2144I216	48	1200x600x850	500x400x250	1	1	1.796
2114D417	2154I417	58	1400x700x850	600x500x300	1	1	2.079

FREGADEROS CON 2 SENOS

E DOUBLE BOWL SINKS

F ÉVIERS AVEC 2 CUVES

HIG

Horeca Industry Group



↑ 20600245	20700256	24600258
↔ 1200	↔ 1400	↔ 1800

↑ 20610216	20710417	24618170
↔ 1200	↔ 1400	↔ 1800



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



↑ 20650216	20750417	2465817E
↔ 1200	↔ 1400	↔ 1800

↑ 20630216	20730417	24632817
↔ 1200	↔ 1400	↔ 1800

MOD./COD.						€
20600245	30	1200x600x250	500x400x250	-	-	951
20700256	38	1400x700x300	600x500x300	-	-	1.172
24600258	53	1800x700x380	800x500x380	-	-	1.896
20610216	44	1200x600x850	500x400x250	-	-	1.355
20710417	58	1400x700x850	600x500x300	-	-	1.695
24618170	75	1800x700x850	800x500x380	-	-	2.489
20650216	52	1200x600x850	500x400x250	1	-	1.651
20750417	70	1400x700x850	600x500x300	1	-	2.048
2465817E	90	1800x700x850	800x500x380	1	-	2.936
20630216	64	1200x600x850	500x400x250	1	2	2.218
20730417	78	1400x700x850	600x500x300	1	2	2.564
24632817	101	1800x700x850	800x500x380	1	2	3.377

FREGADEROS CON 2 SENO Y ESCURRIDOR (ENCIMERAS Y SOBRE SOPORTE)

E DOUBLE BOWL SINKS AND DRAINER (COUNTERTOPS AND ON SUPPORT)

F ÉVIERS AVEC 2 CUVES ET ÉGOUTTOIR (COMPTOIR ET SUR SUPPORT)



↑ 2180D245	2190D256
↔ 1600	↔ 2000



↑ 2210I245	2220I256
↔ 1600	↔ 2000



↑ 2181D061	2191D002
↔ 1600	↔ 2000



↑ 2211I061	2221I002
↔ 1600	↔ 2000



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

MOD./COD.	MOD./COD.				€
2180D245	2210I245	32	1600x600x250	500x400x250	1.046
2190D256	2220I256	46	2000x700x300	600x500x300	1.336
2181D061	2211I061	48	1600x600x850	500x400x250	1.550
2191D002	2221I002	69	2000x700x850	600x500x300	1.991



↑ 2185D061 2195D002
↔ 1600 ↔ 2000



↑ 2215I061 2225I002
↔ 1600 ↔ 2000



↑ 2213I061 2223I002
↔ 1600 ↔ 2000



↑ 2183D061 2193D002
↔ 1600 ↔ 2000



GRUPO Ⓔ GROUP Ⓕ GROUPE

MOD./COD.	MOD./COD.						€
2185D061	2215I061	58	1600x600x850	500x400x250	1	-	1.934
2195D002	2225I002	86	2000x700x850	600x500x300	1	-	2.444
2183D061	2213I061	74	1600x600x850	500x400x250	1	2	2.545
2193D002	2223I002	101	2000x700x850	600x500x300	1	2	2.993



↑ 22300G08



↑ 22310G08



↑ 22350G08



↑ 24700355



↑ 24718170



↑ 2475817E



GRUPO Ⓔ GROUP Ⓕ GROUPE 13

MOD./COD.					€
22300G08	52	2400x700x300	600x500x300	-	1.355
22310G08	76	2400x700x850	600x500x300	-	2.003
22350G08	96	2400x700x850	600x500x300	1	2.438
24700355	53	1800x700x300	500x500x300	-	1.569
24718170	74	1800x700x850	500x500x300	-	2.148
2475817E	89	1800x700x850	500x500x300	1	2.602



↙ 600	248D4160	250D8160
↙ 700	225D4170	252D8170
↔ 1400	↔ 1800	



↙ 600	249I4160	251I8160
↙ 700	226I4170	253I8170
↔ 1400	↔ 1800	



GRUPO Ⓔ GROUP Ⓕ GROUPE

MOD./COD.	MOD./COD.	👤	↔ ↗ ↕	📦	€
248D4160	249I4160	46	1400x600x850	500x400x300	1.487
250D8160	251I8160	50	1800x600x850	500x400x250	2.123
225D4170	226I4170	48	1400x700x850	500x500x300	1.544
252D8170	253I8170	52	1800x700x850	500x500x250	2.255



↑	254D816L	227D817L
↔	600	700



↑	255I816L	228I817L
↔	600	700



GRUPO Ⓔ GROUP Ⓕ GROUPE

MOD./COD.	MOD./COD.				€
254D816L	255I816L	48	1800x600x850	500x400x250	1.991
227D817L	228I817L	50	1800x700x850	500x500x250	2.060



PARA PREPARACIÓN DE VERDURAS
E FOR PREPARATION OF VEGETABLES
F POUR LA PRÉPARATION DES LÉGUMES

↑ 208V4107



PARA PREPARACIÓN DE CARNES Y PESCADOS
E FOR PREPARATION OF MEAT AND FISH
F POUR LA PRÉPARATION DE LA VIANDE ET DU POISSON



↑ 208C4107

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

MOD./COD.				€
208V4107	51	1400x700x850	1250x310x170	2.388
208C4107	51	1400x700x850	1250x310x20	2.337

VERTEDEROS

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

LAVAMANOS

- Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Con seno cilíndrico de 360 Ø x 130 mm. de profundo.
- Con válvula de desagüe centrada.
- Con mezclador de agua fría-caliente.
- Murales, para su fijación a la pared, de 175 mm. de altura.
- De pie, de 850 mm. de altura, con puerta frontal registrable.
- Mods/Cod. **201P0000** y **202P0001** con caño giratorio y pulsador. **2**
- Mods/Cod. **201E0022** y **202E0031** con grifo electrónico, con célula fotoeléctrica. **3**
- Mods/Cod. **201PJ100**, **201EJ102**, **202PJ100** y **202EJ103**, además disponen de dispensador de jabón. **4**
- Opcionalmente, se puede suministrar un peto de 300 mm. para colocar el dispensador de papel. **5** (Ver ACCESORIOS)

GRIFERÍA

- Fabricados en latón cromado, de alta calidad, para su uso profesional.
- Incluyen los latiguillos de conexión, flexibles.
- Todos los latiguillos de conexión son de 1/2" G.
- GRIFOS CAÑO ALTO, con monomando para regular la temperatura del agua.
- GRIFOS DE CODO gerontológico, el cual al accionarlo con el codo, regula la temperatura del agua. Con el caño alto.
- GRIFOS DE CAÑO BAJO, diseñados para su colocación en los fregaderos instalados detrás de las barra de bar. Con monomando para regular la temperatura del agua.
- GRIFOS ELÉCTRONICOS, disponen de una célula, que activa la salida del agua, al aproximar las manos, y se pára automáticamente, al retirarlas.
- GRIFOS DE PEDAL, con regulador de agua fría/caliente, que al presionarlo sale el agua, con la temperatura deseada. En el KIT, se suministra, el caño giratorio de 1/2" y el latiguillo de 1/2", de un metro de longitud, para la conexión. Pero si lo desean, también disponemos de los componentes por separado.
- GRIFOS DUCHA. Diseñados para el prelavado. Con muelle de acero inoxidable, que protege el latiguillo y asegura su fiabilidad y durabilidad. Dicho grifo dispone de una palanca para abrir o cerrar, con sistema de bloqueo. Con monomando para la regulación de la temperatura del agua.
- El mod/cod. **16000124**, también tiene un grifo de caño alto, que puede funcionar independientemente de la ducha.
- También se puede suministrar, sólo el grifo.
- GRIFOS EXTENSIBLES, con manguera retráctil, de 6 metros. Equipan una pistola de chorro ajustable. **6**
- Opcionalmente se puede acoplar una lanza. Disponen de un sistema de bloqueo, que permite mantener la longitud deseada.
- Diseñados para su instalación en la pared. Con la estructura y soportes de acero inoxidable 18/10 AISI-304.



E

DUMP SINKS

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

HAND BASINS

- With 360 Ø x 130 mm cylindrical sinus deep.
- With centered drain valve.
- With hot-cold water mixer.
- MURALS, for fixing to the wall, 175 mm. tall.
- STANDING, 850 mm. high, with front accessible door.
- Mods / Cod. **201P0000** and **202P0001** with swivel spout and push button. **2**
- Mods / Cod. **201E0022** and **202E0031** with electronic tap, with photoelectric cell. **3**
- Mods/Cod. **201PJ100**, **201EJ102**, **202PJ100** and **202EJ103**, they also have a soap dispenser. **4**
- Optionally, a 300 mm bib can be supplied to attach the paper dispenser. **5** (See ACCESSORIES)

TAPS

- Made of high quality chrome-plated brass for professional use.
- They include flexible connection hoses.
- All connection cables are 1/2 "G.
- HIGH SPOUT TAPS, with mixer to regulate the water temperature.
- Gerontological ELBOW TAPS, which when operated with the elbow, regulates the water temperature. With the spout high.
- LOW SPOUT TAP, designed to be placed in the sinks installed behind the bar counter. With mixer to regulate the water temperature.
- ELECTRONIC TAPS, have a cell that activates the water outlet, when the hands are brought closer, and stops automatically when they are removed.
- PEDAL TAP, with hot / cold water regulator, which when pressed, the water comes out, with the desired temperature. In the KIT, the 1/2 "swivel spout and the 1/2" hose, one meter long, are supplied for connection. But if you wish, we also have the components separately.
- SHOWER TAPS. Designed for prewash. With stainless steel spring, which protects the hose and ensures its reliability and durability. This tap has a lever to open or close, with a locking system. With mixer for regulating the water temperature.
- The mod / cod. **16000124**, it also has a high spout tap, which can work independently of the shower.
- It can also be supplied, just the tap.
- EXTENSIBLE TAPS, with retractable hose, 6 meters. They are equipped with an adjustable jet gun. **6**
- Optionally a lance can be attached. They have a locking system, which allows to maintain the desired length.
- Designed for installation on the wall. With the structure and supports in 18/10 AISI-304 stainless

F

ÉVIERS DE DÉPOTOIRS

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

LAVABOS DES MAINS

- Avec sinus cylindrique de 360 Ø x 130 mm. profond.
- Avec vanne de vidange centrée.
- Avec mélangeur eau chaude-froide.
- MURALES, à fixer au mur, 175 mm. d'hauteur.
- MODEL DEBOUT, 850 mm. haut, avec porte avant accessible.
- Mods / Cod. **201P0000** et **202P0001** avec bec pivotant et bouton poussoir. **2**
- Mods/Cod. **201E0022** et **202E0031** avec robinet électronique, avec cellule photoélectrique. **3**
- Mods/Cod. **201PJ100**, **201EJ102**, **202PJ100** et **202EJ103**, ils ont également un distributeur de savon. **4**
- En option, un dosseret de 300 mm peut être fourni pour fixer le distributeur de papier. **5** (voir ACCESSOIRES)

ROBINETS




- Fabriqué en laiton chromé de haute qualité pour un usage professionnel.
- Ils comprennent des tuyaux de raccordement flexibles.
- Tous les tuyaux de connexion sont de 1/2 "G.
- ROBINETS À HAUT BEC, avec mélangeur pour régler la température de l'eau.
- ROBINETS COUDE gérontologique, qui, lorsqu'ils sont actionnés avec le coude, régulent la température de l'eau. Avec le bec haut.
- ROBINETS À BEC BASSE, conçu pour être placé dans les éviers installés derrière le comptoir du bar. Avec mélangeur pour régler la température de l'eau.
- ROBINETS ÉLECTRONIQUES, ont une cellule qui active la sortie d'eau, lorsque les mains sont rapprochées, et s'arrête automatiquement lorsqu'elles sont retirées.
- ROBINET À PÉDALE, avec régulateur d'eau chaude / froide, qui une fois pressé, l'eau sort, avec la température désirée. Dans le KIT, le bec pivotant 1/2" et le tuyau 1/2", d'un mètre de long, sont fournis pour le raccordement. Mais si vous le souhaitez, nous avons également les composants séparément.
- ROBINETS DE DOUCHE. Conçu pour le pré-lavage. Avec ressort en acier inoxydable, qui protège le tuyau et assure sa fiabilité et sa durabilité. Ce robinet a un levier pour ouvrir ou fermer, avec un système de verrouillage. Avec mitigeur pour régler la température de l'eau.
- Le mod / cod. **16000124**, il dispose également d'un robinet à bec haut, qui peut fonctionner indépendamment de la douche.
- Il peut également être fourni, juste le robinet.
- ROBINETS EXTENSIBLES, avec tuyau rétractable, 6 mètres. Ils sont équipés d'un pistolet à jet réglable. **6**
- En option, une lance peut être attachée. Ils ont un système de verrouillage, qui permet de maintenir la longueur désirée.
- Conçu pour être installé sur le mur. Avec la structure et les supports en acier inoxydable 18/10 AISI-304.

FREGADEROS VERTEDEROS

- E** DUMP SINKS
- F** ÉVIERS DE VIDAGE



22465506	↑ 22475507
↔ 600	↔ 700

MOD./COD.				€
22465506	25	600x600x560	500x400x250	876
22475507	28	700x700x560	500x500x300	995



Sink tables dish washers



Horeca Industry Group

Tables lave-vaisselles

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda

OPCIONAL



Aro desbarastado
500x400 - 16000021 - 156 € PVP



Estructura cestas lavavajillas
500x400 - 16000020 - 528 € PVP



Cesta inox fregadero
500x400 - 16000027 - 288 € PVP



Plafón lateral
Fondo 600 - 170123M - 240 € PVP
Fondo 700 - 170123M - 252 € PVP

Mesas Lavavajillas



1622




1601-2-3-4



1605-6-7-8



1610-11

Modelo		Medidas	INDICAR Posición	Cuba	Verteaguas	€ PVP
1622		500x500x300	Izquierda o Derecha	NO	SI	540
1601		600x800x900	Izquierda o Derecha	NO	SI	1.860
1602		1100x800x900	Izquierda o Derecha	NO	SI	1.500
1603		1600x800x900	Izquierda o Derecha	NO	SI	1.620
1604		2100x800x900	Izquierda o Derecha	NO	SI	1.800
1605		600x800x900	Izquierda o Derecha	1x 500x400x250	SI	1.920
1606		1100x800x900	Izquierda o Derecha	1x 500x400x250	SI	2.340
1607		1600x800x900	Izquierda o Derecha	1x 500x400x250	SI	2.520
1608		2100x800x900	Izquierda o Derecha	1x 500x400x250	SI	2.760
1610		1600x800x900	Izquierda o Derecha	2x 500x400x250	SI	3.180
1611		2100x800x900	Izquierda o Derecha	2x 500x400x250	SI	3.420



Lavavamanos - complementos

Hand washers - accessories

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda

Grifos para fregaderos



Grifo caño bajo



Grifo palanca caño alto



Grifo ducha caño alto
16000124 - 540 € PVP



Pulsador pedal con caño
2222299 - 432 € PVP

Lave mains - accessoires



202



201




224



1514



1503

Modelo	 Medidas	Descripción	Observaciones	€ PVP
1503	2100x700x900	Mesa desbarace	Incluye aro	2.520
1514	2050x500x600	Estante desbarace		1.320
1516	Ø400x605	Cubo desperdicios	Tapa a pedal	660
224	700X600X500	Fregadero	Seno 500x400x250 con rejilla	1.080
202	400x535x900	Lavavamanos	Ø 360 - Pulsador pedal	660
201	400x400x200	Lavavamanos	Ø 360 - Pulsador rodilla	480



Lavavajillas Dish washers



Extremadamente fácil de usar, además del interruptor ON/OFF, se caracterizan por un solo pulsador, aptos para usuarios sin experiencia



Estructura fabricada en acero inoxidable
Puerta compensada en doble pared
Bisagras reforzadas. No precisa cierre



350x350
mm

4501



400x400
mm

4502

Lave-vaisselles



Peanos y mesas de entrada/salida lavavajillas en páginas 58 - 59



500x500
mm

4602



500x500
mm

4603

Modelo	Medidas	Cesta	Boca mm	Ciclo seg	Voltaje V	Potencia Kw	Dotación	€ PVP
4501	410x440x600	35x35	200	120	230-1N	2,2	1CV 1CC	1.860
4502	460x495x700	40x40	290	120	230-1N	2,4	1CV 1CC	2.700
4602	600x600x820	50x50	330	120	400-3N	5,3	1CP 1CV 1CC	3.420
4603	655x795x1485/1931	50x50	395	60/120	400-3N	7	1CP 1CV 1CC	6.540



HIG

Horeca Industry *Group*

Extremely easy to use, in addition to the ON/OFF switch, characterized by a single button, suitable for users without experience.



Extrêmement simple à utiliser, en plus du Interrupteur ON/OFF, caractérisé par un bouton unique, adapté aux utilisateurs sans expérience.

Structure made of stainless steel

Double wall offset door

Reinforced hinges. Does not require closure.



Structure en acier inoxydable

Porte déportée à double paroi

Charnières renforcées. Ne nécessite pas de fermer.



Bases and entry/exit tables dishwasher.



Bases et tables d'entrée/sortie lave-vaisselle.

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS DE LAS MESAS PARA LAVAVAJILLAS DE CÚPULA O TÚNELES

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

MESAS LISAS CENTRALES

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

MESAS LISAS MURALES

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

MESAS CON 1 SENO, MURALES

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

MESAS CON 1 SENO, Y ARO DE DESBARACE, MURALES

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



E

GENERIC CHARACTERISTICS OF DOME DISHWASHER TABLES OR WASHING TUNNELS

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

CENTRAL SMOOTH TABLES

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

SMOOTH WALL TABLES

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

TABLES WITH 1 SINK, MURALS

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

TABLES WITH 1 SINK, AND CLEANING RING, MURALS

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

F

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

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

TABLES LISSES CENTRALES

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

TABLES MURALES LISSE

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

TABLES AVEC 1 ÉVIER, MURALES

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

TABLES AVEC 1 ÉVIER ET TROU DE VIDANGE, MURALES

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

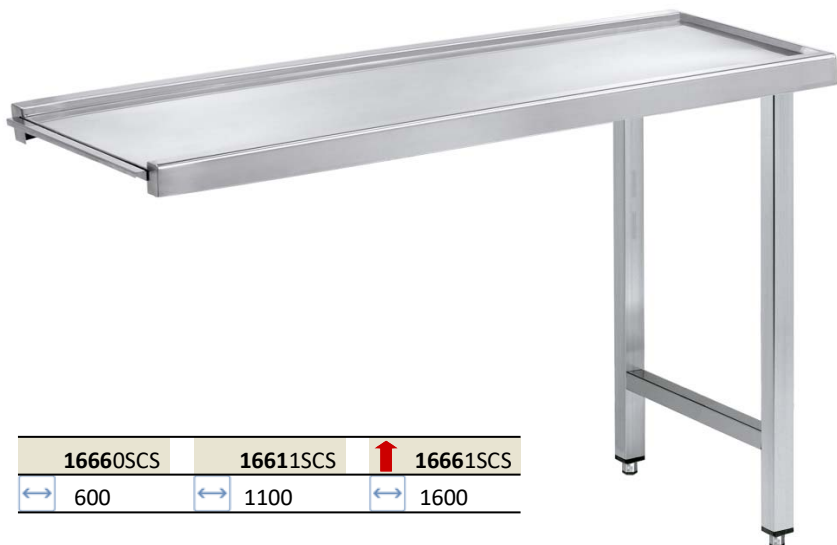
MESAS PARA LAVAVAJILLAS, LISAS, CENTRALES

E DISHWASHER TABLES, SMOOTH, CENTRAL

F TABLES POUR LAVE-VAISSELLE, LISSES, CENTRALES

HIG

Horeca Industry Group



16660SCS	16611SCS	↑ 16661SCS
↔ 600	↔ 1100	↔ 1600



16660ECS	16611ECS	↑ 16661ECS
↔ 600	↔ 1100	↔ 1600

MOD./COD.				€
16660SCS	15	600x600x850	-	643
16611SCS	19	1100x600x850	-	1.033
16661SCS	24	1600x600x850	-	1.229
16660ECS	26	600x600x850	1	851
16611ECS	35	1100x600x850	1	1.355
16661ECS	44	1600x600x850	1	1.657

MESAS PARA LAVAVAJILLAS, LISAS, MURALES

E DISHWASHER TABLES, SMOOTH, MURALS

F TABLES POUR LAVE-VAISSELLE, LISSES, MURALES

HIG

Horeca Industry Group



16770SMS	16711SMS	↑ 16761SMS	16712SMS
↔ 700	↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100



16770EMS	16711EMS	↑ 16761EMS	16712EMS
↔ 700	↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100



MOD./COD.				€
16770SMS	18	700x750x850	-	932
16711SMS	23	1100x750x850	-	1.090
16761SMS	30	1600x750x850	-	1.273
16712SMS	36	2100x750x850	-	1.531
16770EMS	30	700x750x850	1	1.254
16711EMS	41	1100x750x850	1	1.430
16761EMS	53	1600x750x850	1	1.720
16712EMS	64	2100x750x850	1	2.003

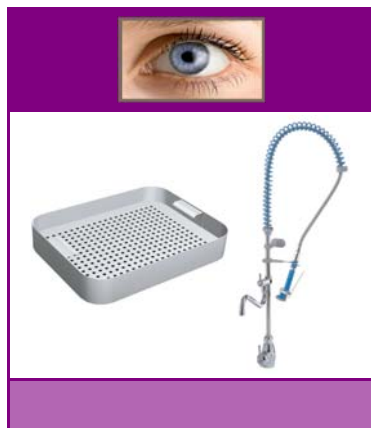
MESAS PARA LAVAVAJILLAS CON 1 SENO, MURALES

E TABLES FOR DISHWASHERS WITH 1 SINK, MURALS

F TABLES POUR LAVE-VAISSELLE AVEC 1 ÉVIER, MURALES

HIG

Horeca Industry Group



16D70CSM	16D11CSM	↑ 16D61CSM	16D12CSM
↔ 700	↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100

16I70CSM	16I11CSM	↑ 16I61CSM	16I12CSM
↔ 700	↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100



16D70CEM	16D11CEM	↑ 16D61CEM	16D12CEM
↔ 700	↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100

16I70CEM	16I11CEM	↑ 16I61CEM	16I12CEM
↔ 700	↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100

MOD./COD.	MOD./COD.					€
16D70CSM	16I70CSM	23	700x750x850	500x400x250	-	1.506
16D11CSM	16I11CSM	28	1100x750x850	500x400x250	-	1.682
16D61CSM	16I61CSM	35	1600x750x850	500x400x250	-	1.877
16D12CSM	16I12CSM	41	2100x750x850	500x400x250	-	2.040
16D70CEM	16I70CEM	35	700x750x850	500x400x250	1	1.915
16D11CEM	16I11CEM	46	1100x750x850	500x400x250	1	2.129
16D61CEM	16I61CEM	58	1600x750x850	500x400x250	1	2.432
16D12CEM	16I12CEM	69	2100x750x850	500x400x250	1	2.747

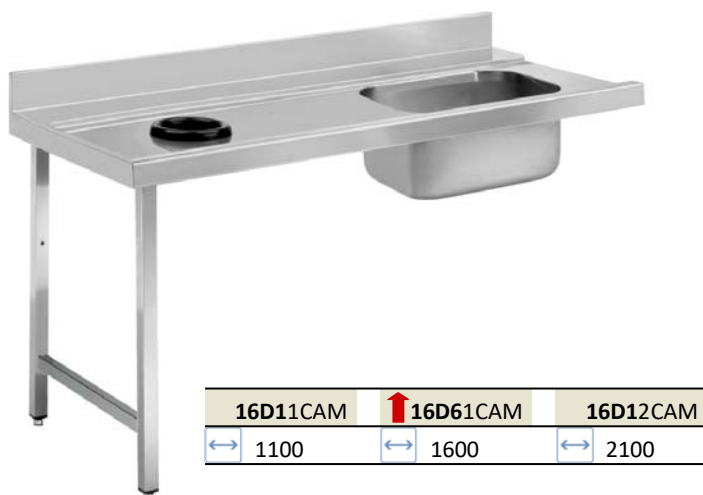
MESAS PARA LAVAVAJILLAS CON 1 SENO Y ARO DE DESBARACE, MURALES

E TABLES FOR DISHWASHERS WITH 1 SINK AND CLEANING RING, MURALS

F TABLES POUR LAVE-VAISSELLE AVEC 1 ÉVIER, ET TROU VIDE DÉCHETS, MURALES

HIG

Horeca Industry Group



16D11CAM	↑ 16D61CAM	16D12CAM
↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100



16I11CAM	↑ 16I61CAM	16I12CAM
↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100



16D11CEA	↑ 16D61CEA	16D12CEA
↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100



16I11CEA	↑ 16I61CEA	16I12CEA
↔ 1100	↔ 1600	↔ 2100



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

MOD./COD.	MOD./COD.					€
16D11CAM	16I11CAM	29	1100x750x850	500x400x250	-	1.802
16D61CAM	16I61CAM	36	1600x750x850	500x400x250	-	2.243
16D12CAM	16I12CAM	42	2100x750x850	500x400x250	-	2.507
16D11CEA	16I11CEA	47	1100x750x850	500x400x250	1	2.388
16D61CEA	16I61CEA	59	1600x750x850	500x400x250	1	2.665
16D12CEA	16I12CEA	70	2100x750x850	500x400x250	1	2.703

E DISCHARGE RING TABLES, SHELVES FOR BASKETS AND GARBAGE CANS

F TABLES AVEC TROU VIDE DÉCHETS, ÉTAGÈRES POUR PANIERS ET POUBELLES

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

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

MESAS DE DESBARACE

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

ESTANTES PARA CESTAS DE SOBRE MESA

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

ESTANTES MURALES

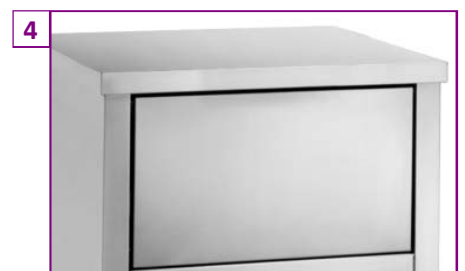
- Con cartelas, para su fijación a la pared, en posición inclinada.
- Con tubo de desagüe.
- En dotación, los tacos y tornillos.

CUBOS DE BASURA DE ACERO INOXIDABLE, CON RUEDAS

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

ARMARIOS PARA DESPERDICIOS

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



E**GENERIC CONSTRUCTION OF DISPOSAL TABLES, BASKET SHELVES AND GARBAGE BINS**

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

DISCHARGE RING TABLES

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

SHELVES FOR TABLE BASKETS

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

WALL SHELVES

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

STAINLESS STEEL GARBAGE CANS, WITH WHEELS

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

WASTE CABINETS

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

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

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

TABLES AVEC TROU VIDE DÉCHETS

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

ÉTAGÈRES POUR PANIERS DE TABLE

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

ÉTAGÈRES MURALES

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

POUBELLES EN ACIER INOXYDABLE, AVEC ROUES

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

ARMOIRES À DÉCHETS

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

MESAS DE DESBARACE

E DISCHARGE RING TABLES

F TABLES AVEC TROU VIDE DÉCHETS

HIG

Horeca Industry Group



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



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



MOD./COD.				€
16074105	35	1400x700x850	-	1.915
16076105	39	1600x700x850	-	2.048
16078105	41	1800x700x850	-	2.199
16070205	44	2000x700x850	-	2.337
160741E5	43	1400x700x850	1	2.092
160761E5	49	1600x700x850	1	2.337
160781E5	53	1800x700x850	1	2.388
160702E5	58	2000x700x850	1	2.545

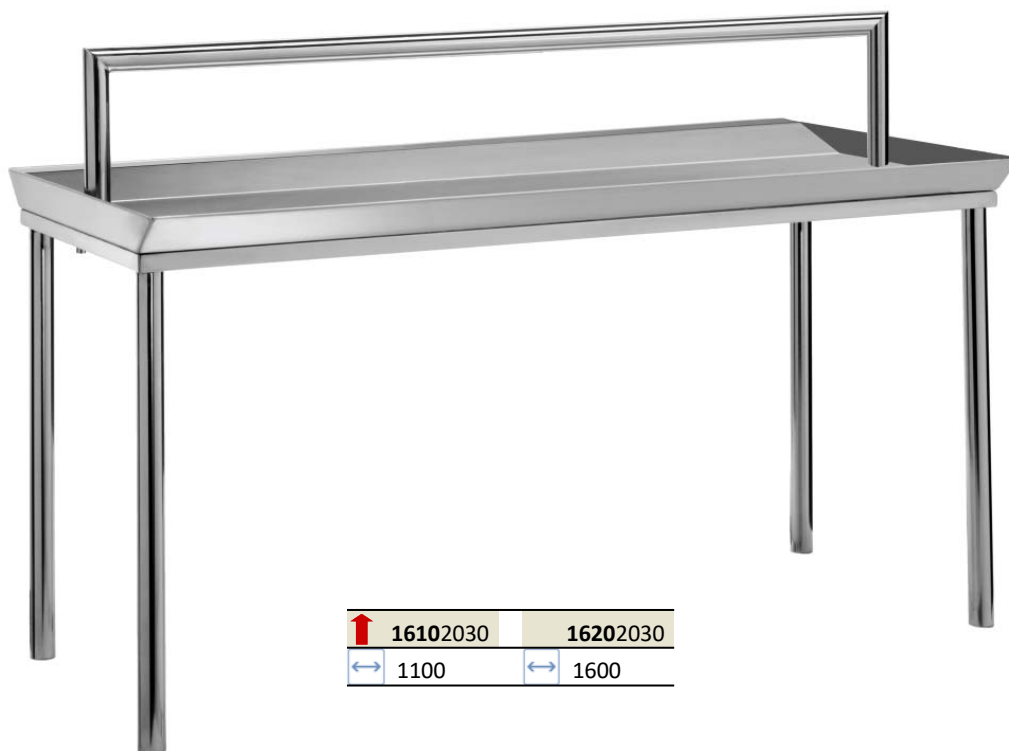
ESTANTERÍAS PARA CESTAS

E SHELVES FOR BASKETS

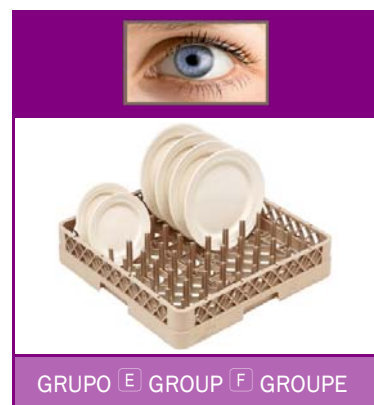
F ÉTAGÈRES POUR PANIERS

HIG

Horeca Industry Group



↑	16103001	16203001
↔	1100	↔ 1600



MOD./COD.				€
16102030	22	1100x500x500/700	2	1.115
16202030	26	1600x500x500/700	3	1.216
16103001	14	1100x500x235	2	655
16203001	18	1600x500x235	3	806



↑	16105062	16405062
∅	380	∅ 450



↑	16205062	16505062
∅	380	∅ 450



←	11215062
↔	670



MOD./COD.				€
16105062	12	∅ 380x605	50	359
16405062	16	∅ 450x685	95	416
16205062	15	∅ 380x605	50	454
16505062	20	∅ 450x685	95	529
11215062	74	670x585x1300	95 *	1.808

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA DE LOS TUNELES DE LAVADO

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

MÓDULO DE LAVADO/ACLARADO

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

MÓDULO DE PRELAVADO

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

MÓDULO DE SECADO

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

MÓDULO DE RECUPERACIÓN DE CALOR

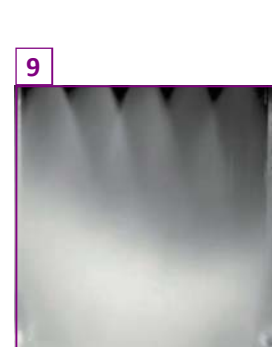
- Se instala en la parte superior del módulo de entrada, de 210 mm. de altura, por lo tanto no ocupa espacio de longitud. Utiliza el calor latente del interior del túnel de lavado, haciéndolo condensar y calentando unos 25°C el agua que entra en el boiler.
- El ahorro energético puede llegar hasta 8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

ACCESORIOS

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

MESAS DE RODILLOS LINEALES Y CURVAS

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



E

GENERIC CONSTRUCTION OF THE WASHING TUNNELS

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

WASH / RINSE MODULE

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

PREWASH MODULE

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

DRYING MODULE

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

HEAT RECOVERY MODULE

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

ACCESSORIES

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

LINEAR AND CURVED ROLLER TABLES

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

F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE DES TUNNELS DE LAVAGE

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

MODULE LAVAGE / RINÇAGE

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

MODULE DE PRÉLAVAGE

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

MODULE DE SÉCHAGE

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

MODULE DE RÉCUPÉRATION DE CHALEUR

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

ACCESSOIRES

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

TABLES À ROULEAUX LINÉAIRES ET COURBES

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

TÚNELES DE LAVADO 90 CESTAS / 60'

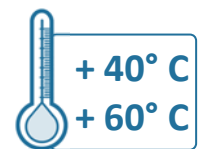
Ⓔ WASHING TUNNELS 90 BASKETS / 60'

Ⓕ TUNNELS DE LAVAGE 90 PANIERS / 60'

HIG

Horeca Industry Group

AGUA Ⓔ WATER Ⓕ DE L'EAU



LAVADO / ACLARADO

Ⓔ WASH / CLEARED UP

Ⓕ LAVAGE / ÉCLAIRCI

↑ **28EDC101**



LAVADO / ACLARADO / SECADO

Ⓔ WASHED / CLEARED UP / DRYING

Ⓕ LAVÉ / ÉCLAIRCI / SÉCHAGE

↑ **28SDC101**

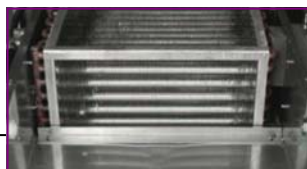


RECUPERADOR DE CALOR

Ⓔ HEAT RECOVERY

Ⓕ RÉCUPÉRATEUR DE LA CHALEUR

➔ **28RECALR**



GRUPO Ⓔ GROUP Ⓕ GROUPE

MOD./COD.									€
28EDC101	240	1150x770x1620/2090	450	90-60'	160L-60'	✘	500x500	22kw 400/3V	19.492
28SDC101	325	1750x770x1620/2090	450	90-60'	160L-60'	✘	500x500	28kw 400/3V	27.803
28RECALR	75	800x770x210				700m3/h		200W 400/3V	6.741

TÚNELES DE LAVADO 145 CESTAS / 60'

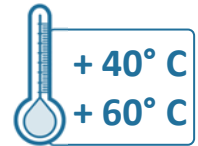
E WASHING TUNNELS 145 BASKETS / 60'

F TUNNELS DE LAVAGE 145 PANIERS / 60'

HIG

Horeca Industry Group

AGUA **E** WATER **F** DE L'EAU



PRELAVADO / LAVADO / ACLARADO

E PREWASH / WASH / CLEARED UP

F PRÉLAVAGE / LAVAGE / ÉCLAIRCI

← 28EDC201



PRELAVADO / LAVADO / ACLARADO / SECADO

E PREWASH / WASH / CLEARED UP / DRYING

F PRÉLAVAGE / LAVAGE / ÉCLAIRCI / SÉCHAGE



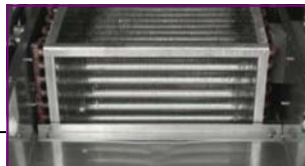
↑ 28SDC201

RECUPERADOR DE CALOR

E HEAT RECOVERY

F RÉCUPÉRATEUR DE LA CHALEUR

→ 28RECALR



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

MOD./COD.									€
28EDC201	300	1968x770x1620/2090	450	145-60'	270L-60'	✗	500x500	29,5 KW 400/3V	30.423
28SDC201	385	2568x770x1620/2090	450	145-60'	270L-60'	✗	500x500	35.5kw 400/3V	38.732
28RECALR	75	800x770x210				700m3/h		200W 400/3V	6.741

TÚNELES DE LAVADO 175 CESTAS / 60'

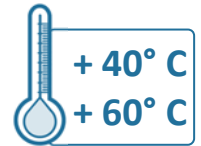
Ⓔ WASHING TUNNELS 175 BASKETS / 60'

Ⓕ TUNNELS DE LAVAGE 175 PANIERS / 60'

HIG

Horeca Industry Group

AGUA Ⓔ WATER Ⓕ DE L'EAU



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

↑ **28TDC112**



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

↑ **28SDC112**

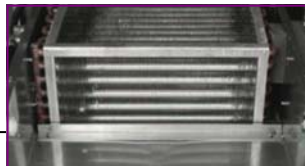


RECUPERADOR DE CALOR

Ⓔ HEAT RECOVERY

Ⓕ RÉCUPÉRATEUR DE LA CHALEUR

➔ **28RECALR**



GRUPO Ⓔ GROUP Ⓕ GROUPE

MOD./COD.									€
28TDC112	290	1700x770x1620/2090	450	175-60'	300L-60'	✗	500x500	30,5 KW 400/3V	31.538
28SDC112	375	2300x770x1620/2090	450	175-60'	300L-60'	✗	500x500	36,6 KW 400/3V	39.854
28RECALR	75	800x770x210				700 m3/h		200W 400/3V	6.741

TÚNELES DE LAVADO 235 CESTAS / 60'

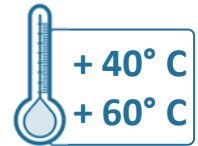
Ⓔ WASHING TUNNELS 235 BASKETS / 60'

Ⓕ TUNNELS DE LAVAGE 235 PANIERS / 60'

HIG

Horeca Industry Group

AGUA Ⓔ WATER Ⓕ DE L'EAU



PRELAVADO / LAVADO / ACLARADO MÚLTIPLE

Ⓔ PREWASH / WASH / MULTIPLE RINSE

Ⓕ PRÉLAVAGE / LAVAGE / RINÇAGE MULTIPLE

← 28TDC212



PRELAVADO / LAVADO / ACLARADO MÚLTIPLE / SECADO

Ⓔ PREWASH / WASH / MULTIPLE RINSE / DRYING

Ⓕ PRÉLAVAGE / LAVAGE / RINÇAGE MULTIPLE / SÉCHAGE

↑ 28SDC212

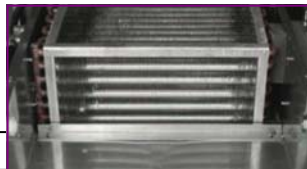


RECUPERADOR DE CALOR

Ⓔ HEAT RECOVERY

Ⓕ RÉCUPÉRATEUR DE LA CHALEUR

→ 28RECALR



GRUPO Ⓔ GROUP Ⓕ GROUPE

MOD./COD.									€
28TDC212	420	2520x770x1620/2090	450	235-60'	400L-60'	×	500x500	35 KW 400/3V	43.218
28SDC212	505	3120x770x1620/2090	450	235-60'	400L-60'	×	500x500	44kw 400/3V	41.535
28RECALR	75	800x770x210				700 m3/h		200W 400/3V	6.741

MESAS DE RODILLOS

E ROLLER TABLES

F TABLES À ROULEAUX

HIG

Horeca Industry Group





↑ 16011UER	16361UER
↔ 1100	↔ 1600



↑ 16690UER



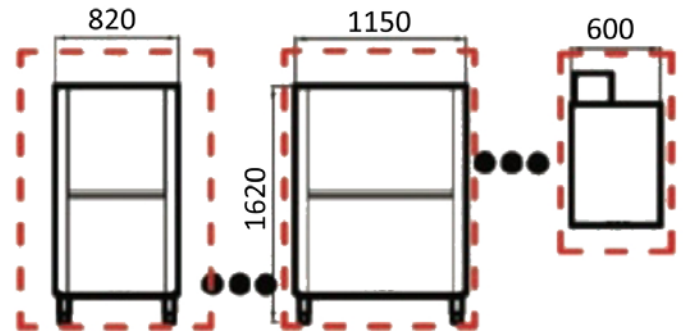
MOD./COD.			€
16011UER	45	1100x600x850	2.268
16361UER	60	1600x600x850	2.747
16690UER	65	1050x1050x850	3.988

COMPLEMENTOS PARA TÚNELES DE LAVADO

- E** COMPLEMENTS FOR WASHING TUNNELS
- F** ACCESSOIRES POUR TUNNELS DE LAVAGE



SUPLEMENTO MÓDULO DE PRELAVADO EN ÁNGULO E PREWASH MODULE SUPPLEMENT IN ANGLE F SUPPLÉMENT MODULE DE PRÉLAVAGE EN ANGLE				SUPLEMENTO MÓDULO DE SECADO EN ÁNGULO E DRYING MODULE SUPPLEMENT IN ANGLE F SUPPLÉMENT MODULE DE SÉCHAGE EN ANGLE			
COD.			€	COD.			€
4A28000P	990 x 820 x 1620	7,5 KW 400/3V	4.410	4A28MSAB	820 x 880 x 1620	6 KW 400/3V	7.938
				4A28MSAI	820 x 880 x 1620	9 KW 400/3V	8.379



MÓDULO NEUTRO DE ENTRADA E NEUTRAL INPUT MODULE F MODULE D'ENTRÉE NEUTRE			MÓDULO NEUTRO INTERMEDIO E INTERMEDIATE NEUTRAL MODULE F MODULE NEUTRE INTERMÉDIAIRE		
COD.		€	COD.		€
4A28MNEM	300 x 770 x 1620	1.640	4A28MNIV	550 x 770 x 1620	4.687

SUMINISTRO EN MÓDULOS SEPARADOS E SUPPLIED IN SEPARATE MODULES F FOURNI EN MODULES SÉPARÉS		
COD.	NO INCLUIDO MONTAJE EN OBRA E ASSEMBLY ON SITE NOT INCLUDED F NON INCLUS LE MONTAGE SUR SITE	€
4A28EMS2	2 partes E parts F pièces	1.474
4A28EMS3	3 partes E parts F pièces	2.948



DOSIFICADORES DE JABÓN Y ABRILLANTADOR INSTALADOS EN TÚNEL E TUNNEL-INSTALLED SOAP AND RINSE AID DISPENSERS F DISTRIBUTEURS DE SAVON ET DE PRODUIT DE RINÇAGE INSTALLÉS DANS UN TUNNEL	
COD.	€
	737

E CUTLERY STERILIZER DRYERS, POT-WASHERS/CONTAINERS

F SÉCHOIRS STÉRILISATEURS À COUVERTS, LAVE-CASSEROLES/CONTENEURS

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS

- Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI 304.

SECADORES-ESTERILIZADORES DE CUBIERTOS

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

LAVAPEROLAS O RECIPIENTES

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

MODELOS CON CESTAS DE 500X600.

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

MODELOS CON CESTAS DE 560x630.

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

MODELOS CON CESTAS DE 700x700 ó 1310x700

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

ACCESORIOS Y CESTAS

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



E

GENERIC CHARACTERISTICS

- 18/10 AISI 304 stainless steel construction.

DECK DRYERS-STERILIZERS

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

POT-WASHERS OR CONTAINERS

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

MODELS WITH 500X600 BASKETS.

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

MODELS WITH 560x630 BASKETS.

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

MODELS WITH 700x700 or 1310x700 BASKETS

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

ACCESSORIES AND BASKETS

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

F

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES

- Construction en acier inoxydable AISI 304 18/10.

SÉCHOIRS-STÉRILISATEURS

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

LAVE-CASSEROLES OU CONTENEURS

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

MODÈLES AVEC PANIERS 500X600.

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

MODÈLES AVEC PANIERS 560x630.

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

MODÈLES AVEC PANIERS 700x700 ou 1310x700

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

ACCESSOIRES ET PANIERS

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



↑ 46110G08



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

MOD./COD.					
46110G08	85	700x600x760	5000 - 60'	900 W 230/1V	5.796

LAVAPEROLAS/RECIPIENTES (CESTAS 500x600)

E POT-WASHERS/CONTAINERS BASKETS (500x600)

F LAVE-CASSEROLES/CONTENEURS PANNIERS (500x600)


HIG

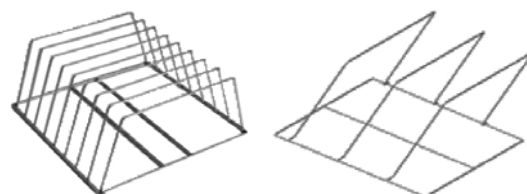
Horeca Industry Group















28312819  28584819



 28112819 28484819



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

MOD./COD.		  								
28112819	67	600x700x850	400	120/420"	3/5L	✗	✓	500x600	9,8 KW 400/3V	5.771
28484819	69	600x700x850	400	120/420"	3/5L	✓	✓	500x600	9,8 KW 400/3V	6.086
28312819	77	600x700x1290	400	120/420"	3/5L	✗	✓	500x600	9,8 KW 400/3V	6.319
28584819	79	600x700x1290	400	120/420"	3/5L	✓	✓	500x600	9,8 KW 400/3V	6.628

LAVAPEROLAS/RECIPIENTES (CESTAS 560x630)

E POT-WASHERS/CONTAINERS BASKETS (560x630)

F LAVE-CASSEROLES/CONTENEURS PANNIERS (560x630)

HIG

Horeca Industry Group



↑ 28523CDD



↑ 28423CDD

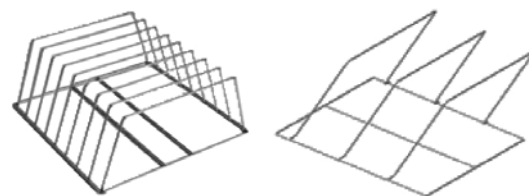
RECUPERADOR DE CALOR

E HEAT RECOVERY

F RÉCUPÉRATEUR DE LA CHALEUR



→ 4A28RNRG



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

MOD./COD.										
28423CDD	157	720x780x1730/2000	650	120/420"	3/6L	✓	✓	560x630	10.5kw 400/3V	13.110
28523CDD	167	720x780x1930/2215	850	120/420"	3/6L	✓	✓	560x630	10.5kw 400/3V	14.748
4A28RNRG	65	700x700x230					500 m3/h		200W 400/3V	5.292

LAVAPEROLAS/RECIPIENTES CESTAS (700x700 - 1310x700)

E POT-WASHERS/CONTAINERS BASKETS (700x700 - 1310x700)

F LAVE-CASSEROLES/CONTENEURS PANNIERS (700x700 - 1310x700)

HIG

Horeca Industry Group



↑ 28723CDD



↑ 28623CDD

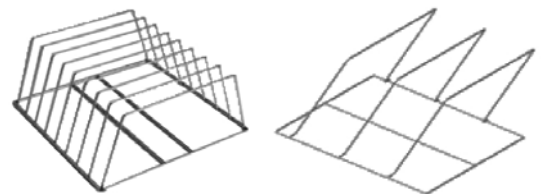
RECUPERADOR DE CALOR

E HEAT RECOVERY

F RÉCUPÉRATEUR DE LA CHALEUR



→ 4A28RNRG



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

MOD./COD.										
28623CDD	191	850x850x1930/2250	850	120/420"	4/8L	✓	✓	700x700	13.7kw 400/3V	20.759
28723CDD	317	1465x850x1960/2280	850	120/420"	4/8L	✓	✓	1310x700	15.9kw 400/3V	32.407
4A28RNRG	65	700x700x230			500 m3/h				200W 400/3V	5.292



Campanas de extraccion con motor

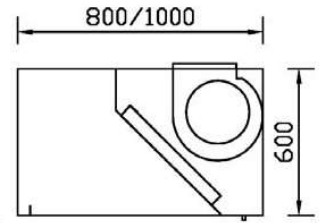
HIG

Horeca Industry Group

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda

Extraction hoods with motor

Hottes avec moteur



Canal de regida de grasas y grifo desagüe de serie



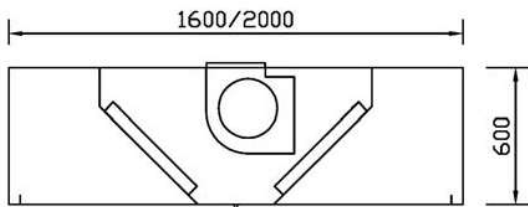
3123




Filtros de lamas inox de serie



3141



MURAL		Medidas	Filtros	Motor	⚡ Voltaje	Ø Recomendado	€ PVP
Modelo							
3121		1000x800x600	2	9/9 - 1/3	230-1N	250	2.040
3122		1500x800x600	3	9/9 - 1/3	230-1N	250	2.340
3123		2000x800x600	4	10/10 - 1/3	230-1N	300	2.820
3124		2500x800x600	5	10/10 - 1/3	230-1N	350	3.300
3125		1000x1000x600	2	9/9 - 1/3	230-1N	250	2.280
3126		1500x1000x600	3	9/9 - 1/3	230-1N	250	2.580
3127		2000x1000x600	4	10/10 - 1/3	230-1N	300	3.060
3128		2500x1000x600	5	10/10 - 1/3	230-1N	350	3.540
CENTRAL		Medidas	Filtros	Motor	⚡ Voltaje	Ø Recomendado	€ PVP
Modelo							
3140		1500x800x600	6	10/10 - 1,5	230-1N	400	3.900
3141		2000x800x600	8	10/10 - 1,5	230-1N	450	4.500
3142		2500x800x600	10	12/12 - 1,5	230-1N	500	5.520
3189		1500x1000x600	6	10/10 - 1,5	230-1N	400	4.140
3190		2000x1000x600	8	10/10 - 1,5	230-1N	450	4.740
3191		2500x1000x600	10	12/12 - 1,5	230-1N	500	5.760

Campanas extracción *sin motor* Extraction hoods *no motor*

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda



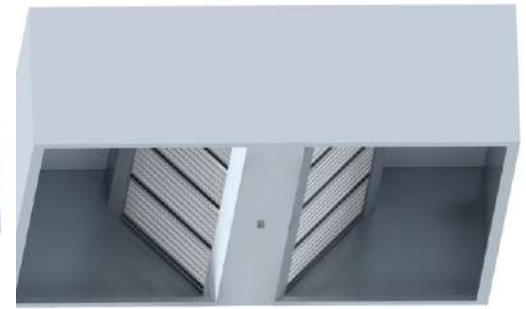
Canal de regida de grasas y grifo desagüe de serie



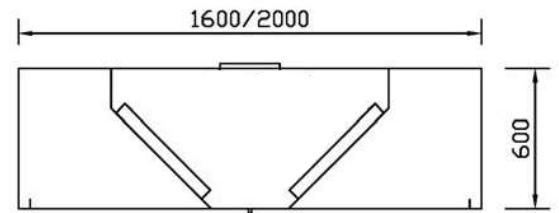
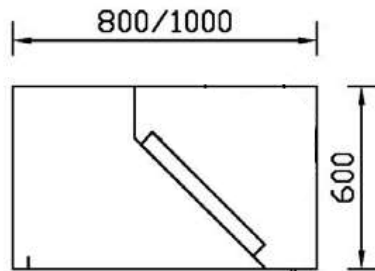
Filtros de lamas inox de serie




3103



3184



Hottes sans moteur

MURAL		Medidas	Filtros	Motor		Salida	Ø Recomendado	€ PVP
Modelo				recomendado				
3101		1000x800x600	2	10/10 - 0,75	1	250	1.800	
3102		1500x800x600	3	10/10 - 1,0	1	300	2.040	
3103		2000x800x600	4	10/10 - 1,5	1	350	2.460	
3104		2500x800x600	5	12/12 - 1,5	1	400	3.000	
3105		3000x800x600	6	12/12 - 1,5	2	400	3.780	
3106		3500x800x600	7	15/15 - 1,5	2	450	4.080	
3107		4000x800x600	8	15/15 - 2,0	2	450	5.040	
3108		1000x1000x600	2	10/10 - 0,75	1	250	2.040	
3109		1500x1000x600	3	10/10 - 1,0	1	300	2.280	
3110		2000x1000x600	4	10/10 - 1,5	1	350	2.700	
3111		2500x1000x600	5	12/12 - 1,5	1	400	3.240	
3112		3000x1000x600	6	12/12 - 1,5	2	400	4.020	
3113		3500x1000x600	7	15/15 - 1,5	2	450	4.320	
3114		4000x1000x600	8	15/15 - 2,0	2	450	5.400	
CENTRAL		Medidas	Filtros	Motor		Salida	Ø Recomendado	€ PVP
Modelo				Recomendado				
3183		1500x1600x600	6	12/12 - 1,5	1	400	3.000	
3184		2000x1600x600	8	15/15 - 2,0	1	450	3.840	
3185		2500x1600x600	10	18/18 - 2,0	1	550	4.980	
3186		3000x1600x600	12	18/18 - 3,0	2	600	5.580	
3187		3500x1600x600	14	18/18 - 3,0	2	650	6.240	
3188		4000x1600x600	16	18/18 - 4,0	2	650	7.380	
3129		1500x2000x600	6	12/12 - 1,5	1	400	3.240	
3130		2000x2000x600	8	15/15 - 2,0	1	450	4.080	
3131		2500x2000x600	10	18/18 - 2,0	1	550	5.220	
3132		3000x2000x600	12	18/18 - 3,0	2	600	5.820	
3133		3500x2000x600	14	18/18 - 3,0	2	650	6.480	
3134		4000x2000x600	16	18/18 - 4,0	2	650	7.620	

Campanas extracción - apertacion

Extraction hoods no motor

Hottes sans moteur

HIG
Horeca Industry Group

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda



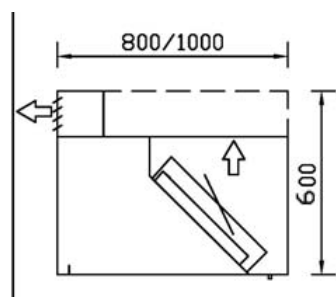
Canal de regida de grasas y grifo desagüe de serie



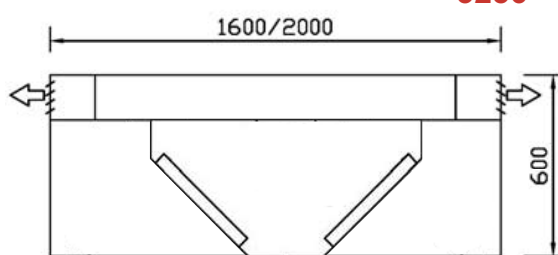
Filtros de lamas inox de serie




3246



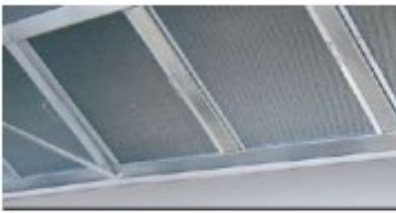
3256



MURAL		Medidas	Filtros	Motor		Salida	Ø Recomendado	€ PVP
Modelo				recomendado				
3244		1000x800x600	2	10/10 - 0,75	1	250	2.760	
3245		1500x800x600	3	10/10 - 1,0	1	300	3.240	
3246		2000x800x600	4	10/10 - 1,5	1	350	3.480	
3247		2500x800x600	5	12/12 - 1,5	1	400	4.260	
3248		3000x800x600	6	12/12 - 1,5	2	400	5.700	
3249		3500x800x600	7	15/15 - 1,5	2	450	6.240	
3250		4000x800x600	8	15/15 - 2,0	2	450	6.720	
3144		1000x1000x600	2	10/10 - 0,75	1	250	3.000	
3145		1500x1000x600	3	10/10 - 1,0	1	300	3.480	
3146		2000x1000x600	4	10/10 - 1,5	1	350	3.720	
3147		2500x1000x600	5	12/12 - 1,5	1	400	4.500	
3148		3000x1000x600	6	12/12 - 1,5	2	400	5.940	
3149		3500x1000x600	7	15/15 - 1,5	2	450	6.480	
3150		4000x1000x600	8	15/15 - 2,0	2	450	7.200	
CENTRAL		Medidas	Filtros	Motor		Salida	Ø Recomendado	€ PVP
Modelo				Recomendado				
3255		1500x1600x800	6	12/12 - 1,5	1	400	3.960	
3256		2000x1600x800	8	15/15 - 2,0	1	450	4.680	
3257		2500x1600x800	10	18/18 - 2,0	1	550	5.520	
3258		3000x1600x800	12	18/18 - 3,0	2	600	7.620	
3259		3500x1600x800	14	18/18 - 3,0	2	650	8.280	
3260		4000x1600x800	16	18/18 - 4,0	2	650	8.940	
3155		1500x2000x800	6	12/12 - 1,5	1	400	4.200	
3156		2000x2000x800	8	15/15 - 2,0	1	450	4.920	
3157		2500x2000x800	10	18/18 - 2,0	1	550	5.760	
3158		3000x2000x800	12	18/18 - 3,0	2	600	7.860	
3159		3500x2000x800	14	18/18 - 3,0	2	650	8.640	
3160		4000x2000x800	16	18/18 - 4,0	2	650	9.420	

Built-in motor extraction hoods.

Hottes d'extraction moteur intégré.



We manufacture any model custom made on demand.

Nous fabriquons n'importe quel modèle sur mesure à la demande.



Fat regulation channel and drain tap as standard.

Canal de régulation des graisses et robinet de vidange de série.



Stainless steel slat filters as standard.

Filtres à lamelles en acier inoxydable de série.



Campanas vahos sin motor

Vapor hoods no motor

Hottes vapeur sans moteur

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda



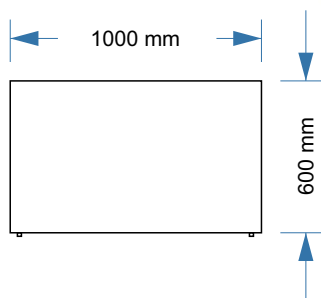
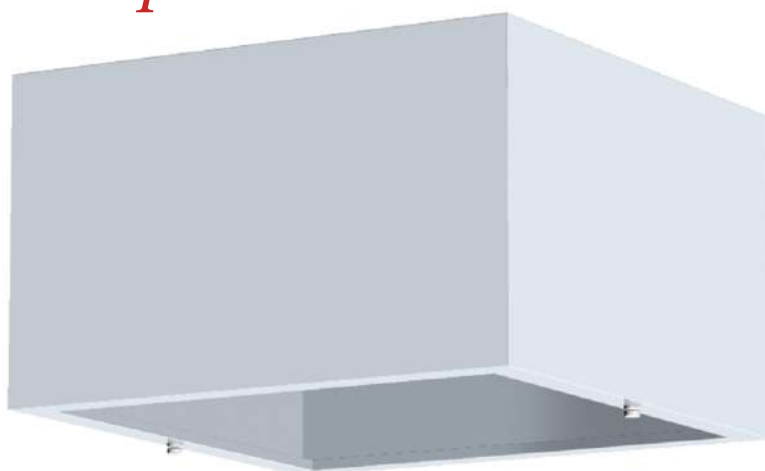
Canal de regida de aguas y grifo desagüe de serie



Instalación de luz en campana metro lineal 31820000 - 456 € PVP






Variador de frecuencia para motor 80310000 - 1.068 € PVP



3108V



CAMPANA VAHOS 							€
Modelo	Medidas	Filtros	Motor	Voltaje	Ø Recomendado	PVP	
3108V	1000x1000x600	-	-	-	250	1.320	
3109V	1500x1000x600	-	-	-	250	1.560	
3110V	2000x1000x600	-	-	-	250	1.800	
CAJAS APORTACIÓN							€
Modelo	Medidas	400 ^o 2h	Motor	Voltaje 	-	PVP	
80190000	860x680x580	NO	10/10 - 0,75HP	230-1N	-	2.100	
80220000	1000x780x680	NO	12/12 - 1HP	230-1N	-	2.520	
80250000	1100x880x780	NO	15/15 - 2HP	230-1N	-	2.880	
CAJAS EXTRACCIÓN							€
Modelo	Medidas	400 ^o 2h	Motor	Voltaje 	-	PVP	
80200001	642x604x857	SI	10/10 - 1HP	400-3N	-	2.850	
80230001	739x721x909	SI	12/12 - 1,5HP	400-3N	-	3.450	
80250001	848x854x972	SI	15/15 - 2HP	400-3N	-	4.320	
80213001	984x1020x1046	SI	18/18 - 4HP	400-3N	-	5.610	

Extraction boxes

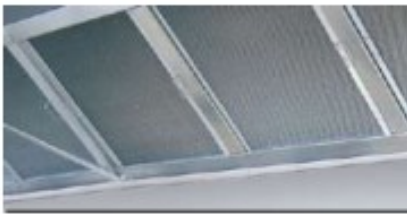
Vapor hoods without motor.

HIG

Horeca Industry *Group*

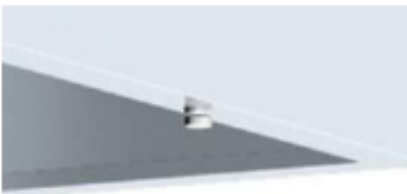
Boîtes d'extraction

Hottes vapeur sans moteur.



We manufacture any model
custom made on demand.

Nous fabriquons n'importe quel
modèle sur mesure à la demande.



Water management channel
and drain tap as standard. Canal
de gestion de l'eau
et robinet de vidange de série.



Hood light installation

linear meter 31820000 - €456

Installation d'éclairage de capot
mètre linéaire 31820000 - 456€



Motor frequency converter :

80310000 - € 1068

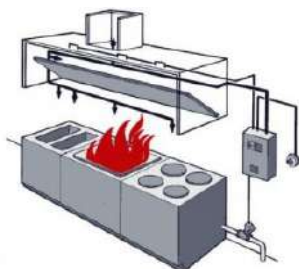
Convertisseur de fréquence moteur :

80310000 - 1068 €

Protección contra incendios Fire protection - Anti incendie

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda

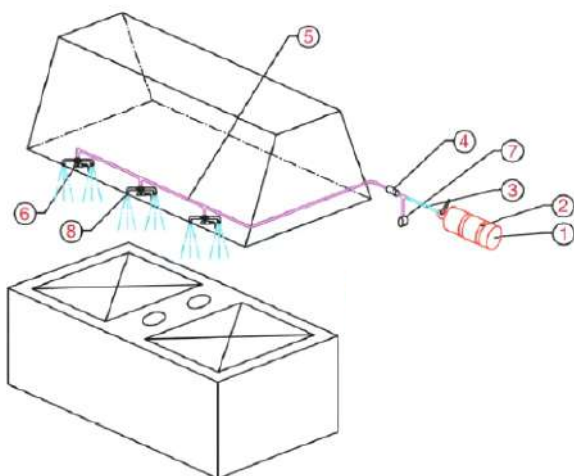
OPCIONAL



Sistema con caja de paro/activación manual



Paneles inox de pared



- 1- Déposito de agente extintor.
- 2- Herraje de sujeción de doble abrazadera.
- 3- Latiguillo de conexión
- 4- Válvula antiretorno
- 5- Tubería inox \varnothing 16mm
- 6- Válvula de doble salida con sprinkler a 93° y disparo manual auxiliar
- 7- Manómetro 0-25
- 8- Sprinklers.

PROTECCIÓN INCENDIOS

Modelo	Medidas ancho campana	mural	Central	Sprinklers	€ PVP
3108P	1000	SI	NO	2	2.940
3109P	1500	SI	NO	3	3.120
3110P	2000	SI	NO	4	3.300
3111P	2500	SI	NO	5	3.600
3112P	3000	SI	NO	6	3.780
3113P	3500	SI	NO	7	3.960
3114P	4000	SI	NO	8	4.140
3129P	1500	NO	SI	3+3	3.420
3130P	2000	NO	SI	4+4	3.600
3131P	2500	NO	SI	5+5	3.780
3132P	3000	NO	SI	6+6	4.140
3133P	3500	NO	SI	7+7	4.500
3134P	4000	NO	SI	8+8	4.920

PANEL PARED

Modelo	Medidas panel campana mm. (ancho/alto)	Grosor mm.	€ PVP
31111068	Precio por metro cuadrado - panel de medida máxima 3000x1500mm.	1,5	348

Fire protection



Horeca Industry Group

Protection contre incendie



We manufacture any model custom made on demand.

Nous fabriquons n'importe quel modèle sur mesure à la demande.



OPTIONAL

System with box manual stop/activation..

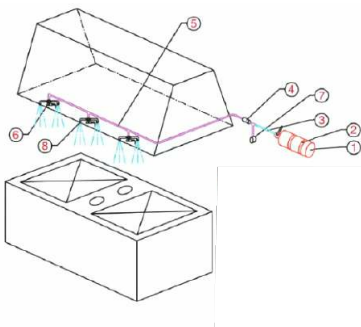
FACULTATIF

Système avec boîte arrêt/activation manuel.



Stainless steel wall panels.

Panneaux muraux en acier inoxydable.



1) Fire extinguishing agent tank.

2) Double clamp fastening hardware.

3) Connection hose.

4) Non-return valve.

5) \varnothing 16mm stainless steel pipe.

6) Double outlet valve with 93° sprinkler and auxiliary manual release.

7) Manometer 0-25.

8) Sprinklers.

1) Réservoir d'agent extincteur..

2) Matériel de fixation à double pince.

3) Tuyau de raccordement.

4) Clapet anti-retour.

5) Tuyau inox 5- \varnothing 16mm?

6) Vanne double sortie avec arroseur 93° et déverrouillage manuel auxiliaire.

7) Manomètre 0-25. 8- Arroseurs.

8) Arroseurs.



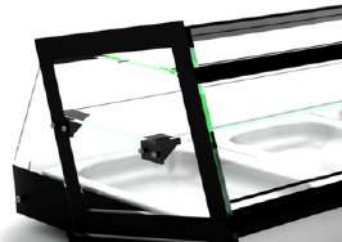
Vitrinas mostrador Display case - Vitrines



Termómetro digital



Iluminación led



Cristal vitrificado resistente a golpes, roces, ácidos y detergentes.



Envío vitrina NEUTRA desmontada para evitar roturas en el transporte



VFP11 - 15 - 18



VFC11 - 15 - 18



VFC2P11 - 15 - 18



VN92



VN2P92

PLANA				Iluminación		Temperatura		Potencia total	
Modelo	Medidas	Pisos	Bandejas	led	Temperatura	Voltaje V	W	PVP	
VFP11	1085X395X350	3	4 GN 1/3x40	SI	+2/+6°C	230-1N	135	2.640	
VFP15	1438X395X351	3	6 GN 1/3x40	SI	+2/+6°C	230-1N	135	2.880	
VFP18	1788X395X352	3	8 GN 1/3x40	SI	+2/+6°C	230-1N	135	3.120	
CURVA				Iluminación		Temperatura		Potencia total	
Modelo	Medidas	Pisos	Bandejas	led	Temperatura	Voltaje V	W	PVP	
VFC11	1085X395X245	1	4 GN 1/3x40	SI	+2/+6°C	230-1N	135	2.160	
VFC15	1438X395X245	1	6 GN 1/3x40	SI	+2/+6°C	230-1N	135	2.400	
VFC18	1788X395X245	1	8 GN 1/3x40	SI	+2/+6°C	230-1N	135	2.760	
CURVA				Iluminación		Temperatura		Potencia total	
Modelo	Medidas	Pisos	Bandejas	led	Temperatura	Voltaje V	W	PVP	
VFC2P11	1085X395X360	2	4 GN 1/3x40	SI	+2/+6°C	230-1N	135	2.760	
VFC2P15	1438X395X360	2	6 GN 1/3x40	SI	+2/+6°C	230-1N	135	2.940	
VFP2P18	1788X395X360	2	8 GN 1/3x40	SI	+2/+6°C	230-1N	135	3.120	
NEUTRA PLANA				Iluminación		Temperatura		Potencia total	
Modelo	Medidas	Pisos	Puertas Traseras	led opcional	Desmontada	-	-	PVP	
VN92	920x330x215	1	SI	OP. + 185 €	SI	-	-	600	
VN2P92	920x330x315	2	SI	OP. + 185 €	SI	-	-	720	



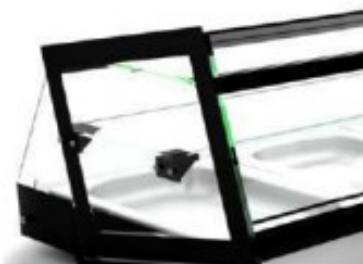
Digital thermometer.

Thermomètre digital.



LED lighting.

Éclairage LED.



Shock-resistant vitrified glass,
friction, acids and detergents.

Verre vitrifié résistant aux chocs,
friction, acides et détergents.



Disassembled NEUTRAL display case shipping
to avoid breakage during transport.

Expédition vitrine NEUTRE démontée
pour éviter la casse pendant le transport.



Vitrinas

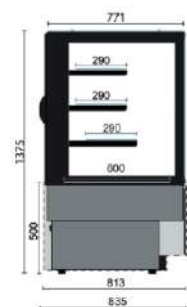
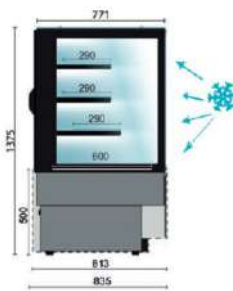
Display case - Vitrines

Características

- Descarche automático
- Cristales templados
- Cuatro niveles de exposición
- Puertas correderas traseras



VRFL14



VNFL14

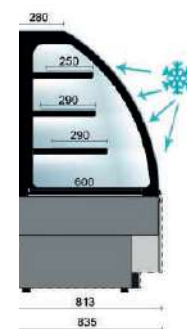
Color decoración MDF lacada incluido en el precio



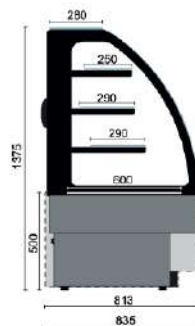
Perfiles laterales




VRCA14



VNCA14



REFRIGERADA		Medidas 	Estante	Acabado	Iluminación		Temperatura	Voltaje V	Potencia total W	€ PVP
Modelo	led									
VRCA10	SI	1040x810x1375	3	Curva	SI	+3/+10°C	230-1N	1650	7.500	
VRCA14	SI	1440x810x1375	3	Curva	SI	+3/+10°C	230-1N	1700	8.340	
VRFL10	SI	1040x810x1375	3	Recta	SI	+3/+10°C	230-1N	1650	7.620	
VRFL14	SI	1440x810x1375	3	Recta	SI	+3/+10°C	230-1N	1700	8.700	
NEUTRA		Medidas	Estante	Reserva	Iluminación		Temperatura	Voltaje V	Potencia total W	€ PVP
Modelo	led									
VNCA10	SI	1040x810x1375	3	Curva	SI	-	230-1N	50	5.328	
VNCA14	SI	1440x810x1375	3	Curva	SI	-	230-1N	60	6.120	
VNFL10	SI	1040x810x1375	3	Recta	SI	-	230-1N	50	5.340	
VNFL14	SI	1440x810x1375	3	Recta	SI	-	230-1N	60	5.040	



HIG

Horeca Industry Group



Characteristics :

Automatic defrost

Tempered glass

Four levels of exposure

Rear sliding doors

Caractéristiques :

Dégivrage automatique

Verre trempé

Quatre niveaux d'exposition

Portes arrière coulissantes



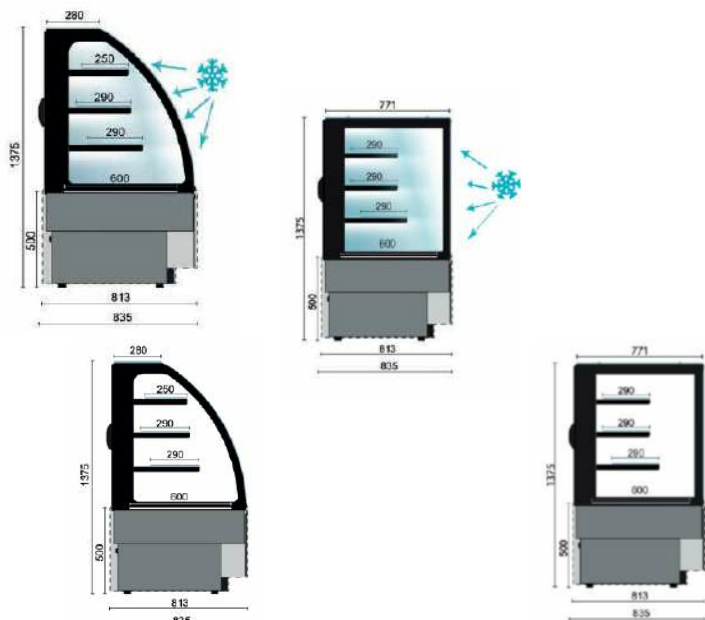
Color lacquered MDF decoration included in the price

Décoration MDF laqué couleur inclus dans le prix



Side profiles

Profils latéraux





Vitrinas

Display case - Vitrines

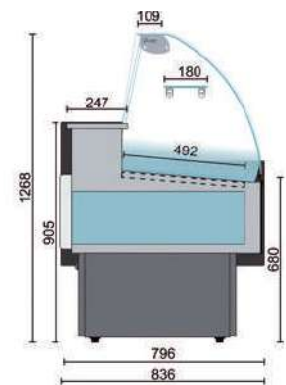
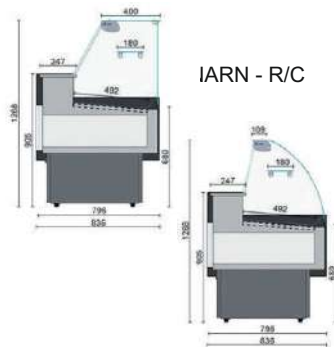
HIG

Horeca Industry Group

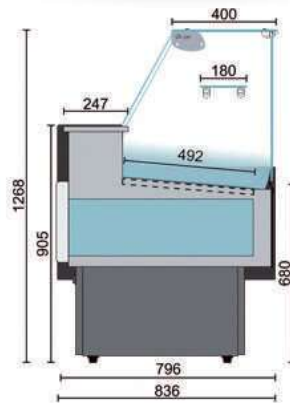
Características

- Descarce eléctrico
- Cristales templados
- Encimera de granito
- Puertas correderas traseras

Color decorativo en RAL
incluido en el precio



VRAR15C




VRAR15R



VNAR6MC



REFRIGERADA			Iluminación			Temperatura		Potencia		€
Modelo	Medidas 	Reserva	Estante	Acabado	led	Temperatura	Voltaje V	W	PVP	
VRAR15R	1500x833x1268	SI	1	Recta	SI	+1/+10°C	230-1N	485	4.704	
VRAR20R	2000x833x1268	SI	1	Recta	SI	+1/+10°C	230-1N	780	5.724	
VRAR25R	2500x833x1268	SI	1	Recta	SI	+1/+10°C	230-1N	810	6.168	
VRAR15C	1500x833x1268	SI	1	Curva	SI	+1/+10°C	230-1N	485	4.764	
VRAR20C	2000x833x1268	SI	1	Curva	SI	+1/+10°C	230-1N	780	5.994	
VRAR25C	2500x833x1268	SI	1	Curva	SI	+1/+10°C	230-1N	810	6.552	
NEUTRA			Iluminación			Temperatura		Potencia		€
Modelo	Medidas	Reserva	Estante	Acabado	led	Temperatura	Voltaje V	W	PVP	
VNAR15R	1500x833x1268	SI	1	Recta	SI	-	230-1N	50	4.260	
VNAR20R	2000x833x1268	SI	1	Recta	SI	-	230-1N	60	5.208	
VNAR15C	1500x833x1268	SI	1	Curva	SI	-	230-1N	50	4.284	
VNAR20C	2000x833x1268	SI	1	Curva	SI	-	230-1N	60	5.466	
CAJA			Iluminación			Temperatura		Potencia		€
Modelo	Medidas	Reserva	Estante	Acabado	led	Temperatura	Voltaje V	W	PVP	
VNAR6MC	650x800x905	-	-	-	-	-	-	-	2.160	



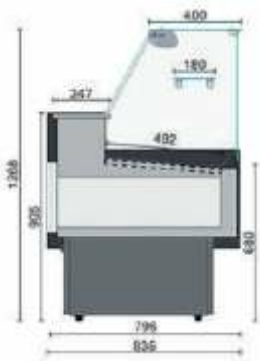
Characteristics :
Electric defrost
Tempered glass
granite countertop
Rear sliding doors

Caractéristiques :
Dégivrage électrique
Verre trempé
comptoir en granit
Portes arrière coulissantes



Decorative color in RAL included in the price

Couleur décorative en RAL inclus dans le prix





Cámaras frigoríficas

Cold rooms

HIG

Horeca Industry Group

Chambres froides

Fabricamos cualquier modelo a medida bajo demanda



Fácil montaje



Puerta con llave incluida de serie



Estanterías de 4 niveles de profundidad 370 y 1700 alto
426 € PVP metro lineal

Estanterías de 4 niveles de profundidad 470 y 1700 alto
456 € PVP metro lineal



VRAU208V



CAMARA		Medidas	Grosor panel mm.			PVP
Modelo						
CR101822		1000x1800x2200	85	-	-	6.318
CR141822		1400x1800x2200	85	-	-	6.912
CR181822		1800x1800x2200	85	-	-	7.530
CR102222		1000x2200x2200	85	-	-	7.680
CR142222		1400x2200x2200	85	-	-	8.804
CR182222		1800x2200x2200	85	-	-	8.604
GRUPO		Tipo temperatura	m3	⚡ Voltaje V	Potencia W	PVP
Modelo						
GFCP4		Conservación +4º	4	230-1N	810	6.648
GFCN4		Congelación -20º	4	230-1N	1000	7.092
GFCP6		Conservación +4º	6	230-1N	1100	7.518
GFCN6		Congelación -20º	6	230-1N	1200	7.968
GFCP8		Conservación +4º	8	230-1N	1280	8.580
GFCN8		Congelación -20º	8	230-1N	1350	9.360



HIG

Horeca Industry *Group*

We manufacture any model custom made on demand.

Nous fabriquons n'importe quel modèle sur mesure à la demande.



Easy assembly.

Assemblage facile.



Door with key included as standard.

Porte avec clé incluse de série.



4-level shelves depth 370 and 1700 height - 426 € linear meter.

4-level shelves depth 470 and height 1700 - 456 € linear meter.

Étagères à 4 niveaux profondeur 370 et hauteur 1700 - 426 € mètre linéaire.

Étagères à 4 niveaux profondeur 470 et hauteur 1700 - 456 € mètre linéaire .

HIG

Horeca Industry *Group*

HIG

Horeca Industry *Group*



AISI 304
INOX 18/10



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.

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.