

CATÀLEG



Maquinària i pesatge per al comerç

angueramaquinaria.com



Anguera Maquinaria és una empresa amb 40 anys d'experiència al sector de la indústria alimentària, centrat en maquinària per la indústria càrnia i el comerç d'alimentació. Ens caracteritza el nostre **servei tècnic propi** professional i especialitzat en les últimes novetats tecnològiques.

Disposem d'un ampli catàleg de maquinària i complements per al comerç d'alimentació, indústria càrnia i l'hostaleria. Envasadores al buit, talladores d'embotits, picadores de carn, embotidores, serres de cinta de carn i os, pesatge industrial i sistemes d'etiquetatge, rostidors de pollastres, forns elèctrics industrials, trituradors professionals, bosses al buit, paper tèrmic i etiquetes, espècies i additius, ganivets, termòmetres i tot tipus de consumibles.

També estem especialitzats en sistemes de pesatge comercial i en maquinària molt específica per al sector retail. Balances comercials, sistemes de cobrament automàtic amb calaixos intel·ligents per a tot tipus de comerços, programari i terminals punt de venda per al sector de l'hostaleria i comerç en general.

Registre de control metrològic n°:

02-M-0369 (comercialitzador d'instruments de pesatge)

02-M-0369-R (reparador d'instruments de pesatge)



angueramaquinaria.com

INDEX

1. Maquinària càrnia	4
2. Talladores d'embotits	13
3. Guillotina de formatges	15
4. Envasadores al buit	17
5. Pesatge industrial i de precisió	19
6. Balances comercials	21
7. TPV i software per hostaleria i comerç	25
8. Calaixos de cobrament automàtic	29
9. Forns de cocció	31
10. Abatidors de temperatura	33
11. Forns de pa	34
12. Consumibles, accessoris, complements i additius	35
13. Maquinària vària	36
Especial rostidors de pollastres	



DIGI®

METTLER

TOLEDO



HELMAC
weighing tools machines + retail data systems



OHAUS®



by AZKOYEN.



GIESSER
MADE IN GERMANY



Picadores de carn

Picadores de carn per al sector carni, de diferents mides i capacitats adaptades a les necessitats dels clients. Construïdes totalment en acer inoxidable 18/10 i de transmissió per engranatges banyats en oli.

PM70/PM12

Model recomanat per a produccions curtes i intermitents. Ideal per al mostrador d'una botiga o supermercat per la seva mida reduïda.

ENTERPRISE (simple tall)
UNGER (simple i doble tall)
Producció: ± 170 Kg/h
Dimensions de la base: 21 x 27 cm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

PC-98/PC-32



ENTERPRISE 32 (simple tall)
UNGER 98 (simple, doble i triple tall)
Producció: ± 800 Kg/h
Dimensions de la base: 34 x 54 cm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

PC-82/PC-22



ENTERPRISE 22 (simple tall)
UNGER 82 (simple, doble i triple tall)

Producció: ± 350 Kg/h
Dimensions de la base: 31 x 41 cm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

PX-32



ENTERPRISE 32 (simple tall)
Producció: ± 450 Kg/h
Dimensions de la base: 31 x 41 cm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

PC-114L

UNGER 114 (simple, doble i triple tall)
Producció: ± 1150 Kg/h
Dimensions de la base: 34 x 54 cm
Dimensions de la base: 40 x 48 cm

PC-98L/PC-32L

ENTERPRISE 32 (simple tall)
UNGER 98 (simple, doble i triple tall)
Producció: ± 800 Kg/h
Dimensions de la base: 40 x 48 cm



Picadores de carn automàtiques

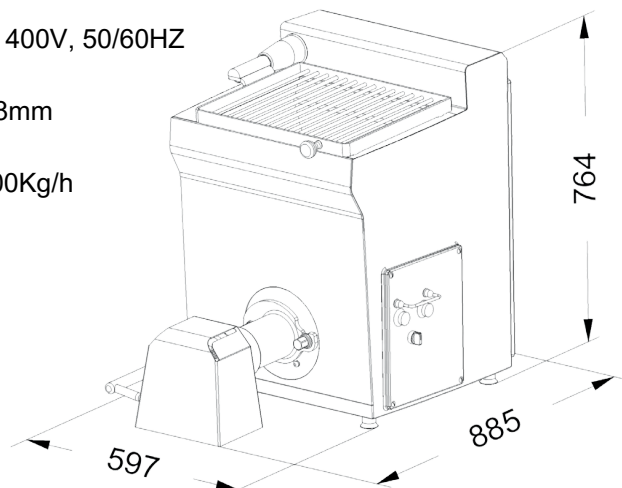
TX98 Auto



Alimentació trifàsica: 400V, 50/60HZ
 Motor: 4CV (3kW)
 Ø boca de sortida: 98mm
 Capacitat 25L
 Producció teòrica: 600Kg/h
 Pes: 105Kg

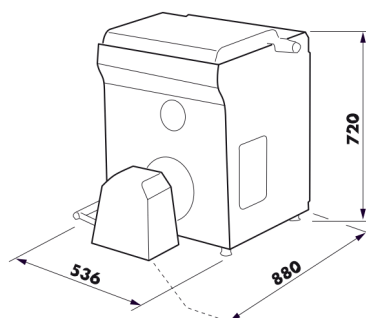


**+INFORMACIÓ?
 ESCANEJA'M!**



Minimix 98

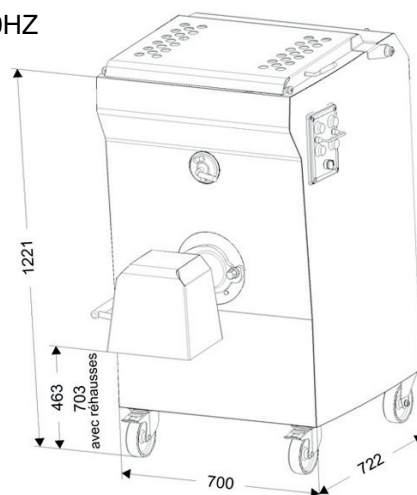
TX114 ML



Alimentació trifàsica: 400V, 50/60HZ
 Motor PICADORA: 5,5CV (4kW)
 Motor mesclador: 1,5CV (1,1kW)
 Ø boca de sortida: 98mm
 Capacitat 25L
 Producció teòrica: 600Kg/h
 Pes: 105Kg



**+INFORMACIÓ?
 ESCANEJA'M!**



**DESCOBREIX-LA
 AL NOSTRE
 CANAL DE
 YOUTUBE**

Picadores de carn refrigerades

Picadores de carn refrigerades d'alta qualitat fabricades completament en inox.

Les picadores refrigerades garanteixen una qualitat i seguretat alimentària als clients.

Regulació mitjançant termòstat electrònic amb visor digital.

Gas: R 134 a (no contaminant)

Alimentació trifàsica: 400V, 50/60HZ amb opció monofàsica 230V

Motor: 1,5 CV (1,1 Kw)

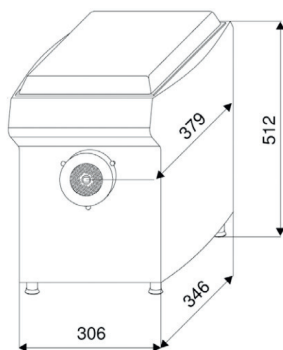
Ø boca de sortida: 82mm

Capacitat 3,5L

Producció teòrica: 300 Kg/h



+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!



DIMENSIONS RUBIS (mm)

VISOR DIGITAL



Rubis



DESCOBREIX-LA
AL NOSTRE
CANAL DE
YOUTUBE



SETNA



Gas: R 134 a (no contaminant)

Alimentació trifàsica: 400V, 50/60HZ amb

opció monofàsica 230V

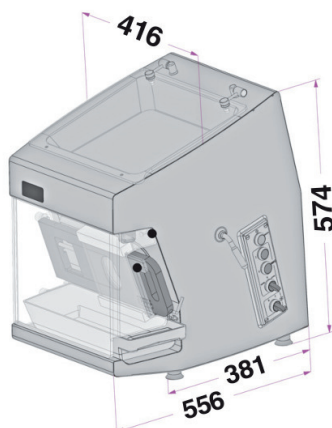
Motor: 1,5 CV (1,1 Kw)

Ø boca de sortida: 82mm

Capacitat 5L

Producció teòrica: 300 Kg/h

Pes: 70Kg



+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!

Sistema ENTERPRISE (SIMPLE TALL)



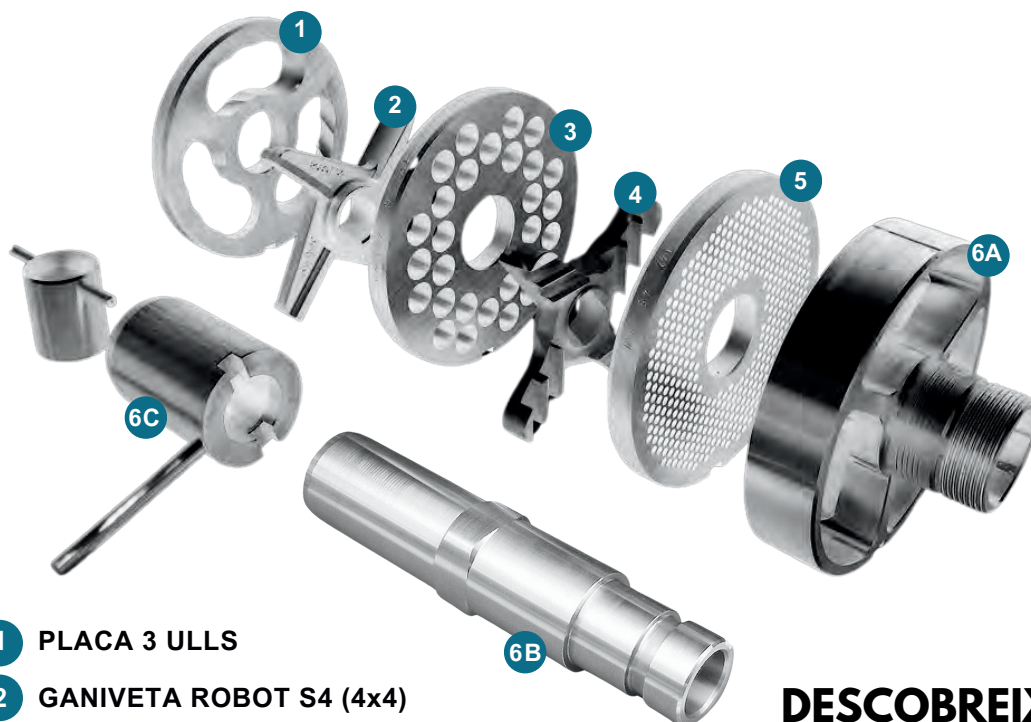
PLAQUES I
GANIVETES A
LA NOSTRA
BOTIGA
ONLINE



Sistema UNGER (DOBLE TALL)



Sistema desnervador picadora de carn (TRIPLE TALL + DESNERVADOR)



- 1 PLACA 3 ULLS
- 2 GANIVETA ROBOT S4 (4x4)
- 3 PLACA
- 4 GANIVETA DESNERVADORA TURBOCUT
- 5 PLACA DE SORTIDA
- 6 SISTEMA DESNERVADOR (A+B+C)

DESCOBREIX-HO
AL NOSTRE
CANAL DE
YOUTUBE



Embotidores hidràuliques

Embotidores hidràuliques de gran robustesa i fiabilitat ideals per a la indústria càrnia i/o d'alimentació (amb dipòsit d'oli independent).

- Cilindre fixe amb rectificat interior i ajustament individual de cada pistó per assegurar la màxima estanqueïtat i precisió.
- Velocitat i pressió de treball fàcilment regulables a través d'un pom de regulació. Descompressió automàtica del pistó.
- Pistó de fàcil desmuntatge per a la neteja.
- Equipades amb 3 embuts inoxidable
- Construcció: totalment en acer inoxidable 18/10, excepte la tapa i pistó en alumini.
- Compleixen amb la normativa CE.

Model robust i fiable ideal para plantes pilot i produccions artesanals.



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

FC-12

Capacitat del cilindre en litres: 12 l.
Capacitat del cilindre en Kg: ± 10 Kg.

FC-20

Capacitat del cilindre en litres: 20 l.
Capacitat del cilindre en Kg: ± 18 Kg.



Model robust i fiable ideal per plantes pilot i produccions artesanals.



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

FC-25

Capacitat del cilindre en litres: 25 l.
Capacitat del cilindre en kg: ± 23 Kg.

FC-30

Capacitat del cilindre en litres: 30 l.
Capacitat del cilindre en kg: ± 28 Kg.

Model robust i fiable per mitjana producció.



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

FI-50

Capacitat del cilindre en litres: 50 l.
Capacitat del cilindre en kg: ± 48 Kg.

**PR-360**

El nou porcionador-retorcedor PR-360 és una màquina formidable que, sense dubte, canviarà la vida de molts petits i mitjans productors. Pot connectar-se a qualsevol embotidora de pistó per mitjà de la femella de l'embut (no requereix connexió electrònica amb la embotidora). Producció aproximada: ± 1 porció per segon (fins a 250Kg/hora). Apte per a tot tipus de masses, tant emulsions fines com picats gruixuts. Indicada per a l'ús de tripa natural, col·lagen, poliamida o cel·lulosa.

**DESCOBREIX-LA
AL NOSTRE
CANAL DE
YOUTUBE**



Serres de cinta

Serres de cinta de gran robustesa ideals per a la indústria càrnia i/o pesquera. La nova generació de serres de cinta BC sorprèn pel seu elegant disseny, fiabilitat i efectivitat. Construïdes amb xassís compacte d'acer inoxidable indeformable.

Amb diferents tipus de cintes de tall específiques per a tallar carn fresca amb ós o congelat i peix.

Efectuen uns talls nets, gràcies als dispositius de neteja de la cinta i les rodes.

Superfície interior llisa i de molt fàcil neteja, ja que els elements mecànics estan separats dels elements de tall.

Equipades amb apretador basculant amb taula de tall mòbil.



BC-2800

Diàmetre roda: 300 mm
Longitud cinta: 2720 mm
Alçada de tall: 352 mm
Gruix de tall: 280 mm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**



BC-1800

Diàmetre roda: 230 mm
Longitud cinta: 1750 mm
Alçada de tall: 175 mm
Gruix de tall: 200 mm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**



BC-2200

Diàmetre roda: 275 mm
Longitud cinta: 2280 mm
Alçada de tall: 310 mm
Gruix de tall: 233 mm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**

BC-3200

Diàmetre roda: 330 mm
Longitud cinta: 3060 mm
Alçada de tall: 400 mm
Gruix de tall: 310 mm

BC-3200 JV: Model amb la columna a l'esquerra.
BC-3200 LHS: Model amb la columna a la dreta.



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**

Embotidores hidràuliques

Indicades, no només per a la indústria càrnia, sinó també per a l'hoteleria i càtering, per amanir, barrejar aliments, condimentar, etc.

Doble sentit de rotació de les pales: en un sentit barregen i en l'altre pasten, eliminant tot l'aire a l'interior de la massa.

Treballen de la mateixa manera amb poca quantitat, que amb plena càrrega.

Gran absorció de líquids. Aptes per a massatges i marinats. Garanteixen un bon control de la humitat del producte.

Pales en forma de T, desmuntables manualment sense eines.

Cuba bolcable per al buidatge del producte.

Hamburguesera Manual

MH/MA

MH-100 plat de 2 hamburgueses de 100mm de diàmetre
 MH-120 plat de 2 hamburgueses de 120mm de diàmetre
 MH-130 plat de 2 hamburgueses de 130mm de diàmetre
 MH-55 plat de 3 mini-hamburgueses de 55mm de diàmetre
 MA-05 plat de 5 mandonguilles de 38 mm de diàmetre
 MA-10 plat de 10 mandonguilles/croquetes de 25 mm de diàmetre

Capacitat del cilindre en litres: 2,5 litres (cilindre acer inoxidable)
 Capacitat del cilindre en kg: $\pm 2,1$ Kg



**+INFORMACIÓ?
 ESCANEJA'M!**



Màquines d'hamburgueses automàtiques

Hamburgueseres automàtiques de gran robustesa i fiabilitat equipades amb variador de velocitat de sèrie. No només són excel·lents formadores d'hamburgueses sinó que també són aptes per formar multitud de productes no carnis, com formatges o masses de pastisseria.

Poden formar diferents mides i formes: hamburgueses rodones, ovalades, nuggets, i altres formes especials. Tan sols cal canviar el bombo formador, amb diferents formes i mides. El gruix de la peça és fàcilment regulable en cada bombo formador.

HA-2200/HA-4400



Producció

HA 2200: fins a 2200 hamburgueses/hora

ha4400: fins a 4400 hamburgueses/hora

Diferents formes i mides fins a 120mm Ø

Funcionament automàtic o amb pedal

Capacitat de la tolva: 25 litres/15Kg (opcional de 45l / 25Kg)

Dispensador de paper automàtic opcional.

Netejador pneumàtic (opcional).

Cinta transportadora de 33mm (opcional de 750 mm).



**+INFORMACIÓ?
 ESCANEJA'M!**



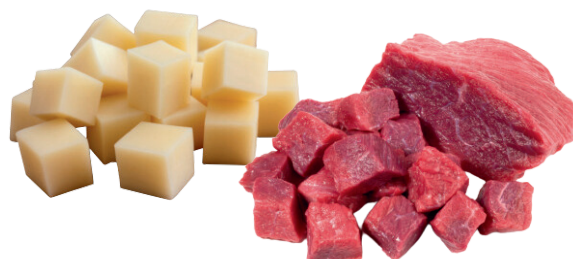
**+INFORMACIÓ?
 ESCANEJA'M!**



Màquines cubicadores

Màquines de sobretaula per a la producció de cubs, rodanxes, tires, ratllador, tàrtar, etc. Ideal per a carn, verdures i formatge.

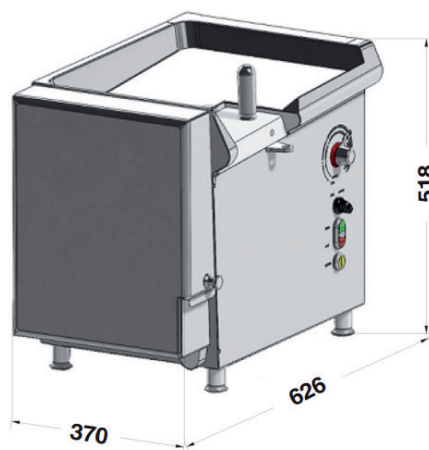
Fabricades 100% en inoxidable (IP67)



PRECICUT 2D



Tensió: monofàsica 230V
Potència de tall: 0,55kW
Potència d'avançament: 0,18kW
Avançament elèctric

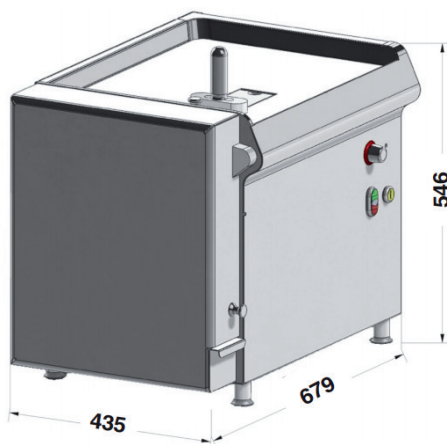


**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

PRECICUT 3D



Tensió: trifàsica 400V
Potència de tall: 0,75kW
Potència d'avançament: 0,55kW
Avançament hidràulic



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

2 TALLADORES D'EMBOTITS

Talladora SMARTY 300IX / 350IX

300 IX

La talladora ideal per al sector de l'hostaleria per la seva qualitat, finor i mida compacta, perfecta per a espais reduïts.

Base de suport reduïda
(Dimensions totals: 609 x 509 x 481 mm)

Diàmetre de fulla: 300 mm
Velocitat de fulla: 250r/min
Gruix de tall: de 0 a 16 mm
Recorregut del carro: 297 mm
Protecció elèctrica IPX3
Pes net: 26,5 kg
Característiques elèctriques: 220-230V
Capacitat de tall: Ø 220 mm - 255 x 220 mm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**



350 IX

Perfecta per al tall de carns, formatges i aliments precuinats, compacta i perfecta per a espais reduïts.

Base de suport reduïda
(Dimensions totals: 751 x 574 x 526 mm)

Diàmetre de fulla: 350 mm
Velocitat de fulla: 230r/min
Gruix de tall: de 0 a 16 mm
Recorregut del carro: 361 mm
Protecció elèctrica IPX3
Pes net: 42 kg
Característiques elèctriques: 220-230V
Capacitat de tall: Ø 252 mm - 300 x 225 mm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**



300 IX / 350IX

- Transmissió per corretja
- Afilador incorporat i de fàcil maneig
- Gran precisió de tall
- Esmolador, protector de fulla i regulador de gruix de talls extraïbles per a una neteja ràpida i absoluta
- Alçada de càrrega reduïda, per disminuir la fatiga de l'operador
- 2 colors disponibles: vermell / negre

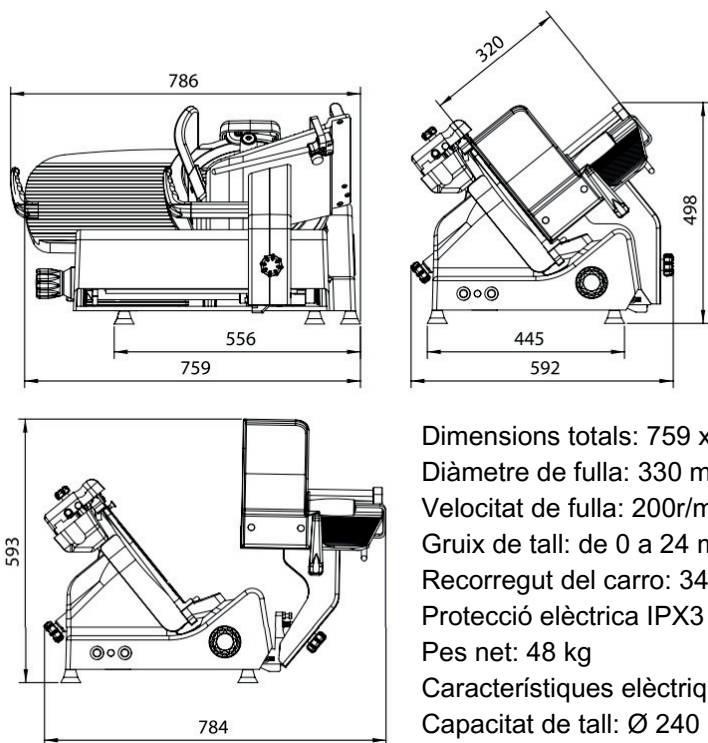
D'acord amb les directives europees 2006/42/CE (directiva màquines); 1935/2004 / CE (directiva materials alimentaris); 10/2011 (directiva plàstic per a aliments); 2006/95/CE (directiva baixa tensió); 2011/65/UE (directiva RoHS); A 1974: 1998 (talladores - requisits higiene i seguretat); EN 60204-1 (seguretat màquina); A 55014 (electromagnètica)

2 TALLADORES D'EMBOTITS

MANCONI
DESIGN SLICERS BY TRADITION

Talladora KOLOSSAL 330IK

Talladora professional de gran capacitat i precisió de tall, té l'alçada de càrrega del producte notablement petita per disminuir al màxim la fatiga de l'operador.



Dimensions totals: 759 x 592 x 784 mm
Diàmetre de fulla: 330 mm
Velocitat de fulla: 200r/min
Guix de tall: de 0 a 24 mm
Recorregut del carro: 345 mm
Protecció elèctrica IPX3
Pes net: 48 kg
Característiques elèctriques: 220-230V
Capacitat de tall: Ø 240 mm - 290 x 210 mm



330IK



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**

Talladora KOLOSSAL 350IK DUAL

Talladora ideal per tallar tot tipus carns, formatges i carns cuites.

Dimensions totals: 800 x 577 x 506 mm
Diàmetre de fulla: 350 mm
Velocitat de fulla: 230r/min (corretja)
Velocitat de fulla: 200r/min (engrenatge)
Guix de tall: de 0 a 24 mm
Recorregut del carro: 361 mm
Protecció elèctrica IPX3
Pes net: 45,4 kg
Característiques elèctriques: 220-230V
Capacitat de tall: Ø 252 mm - 300 x 225 mm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**



350IK dual

2 TALLADORES D'EMBOTITS

MANCONI
DESIGN SLICERS BY TRADITION

Talladora KOLOSSAL 330IK SA

Talladora semi automàtica, tecnològicament avançada amb totes les característiques de la versió manual. Perfecta per tallar tota mena d'embotits, formatges i carns cuites.

- Transmissió per engranatge
- Funcionament automàtic i manual de gran finor
- Afilador incorporat, disponible i de fàcil ocupació
- Tall automàtic optimitzat per a tres velocitats del carro
- Gran capacitat i precisió de tall

Àrea de treball: 759 x 592 x 784 mm

Diàmetre fulla: 330 mm

Velocitat fulla: 200 g/min (50Hz) - 255 g/min (60Hz)

Gruix tall: de 0 a 24 mm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

**DESCOBREIX-LA
AL NOSTRE
CANAL DE
YOUTUBE**



KOLOSSAL
by Manconi



330IK SA

Talladora MAINCA CD-300/350 SEMI AUTOMÀTICA

MAINCA

Talladora de carn semiautomàtica amb moviment del carro automàtic.

- Esmolador incorporat de doble acció: esmolar i polir el tall.
- Transmissió per corretja robusta i fiable.
- Suport ajustable al carro per mantenir estables els productes
- Dispositiu de parada i base de suport reduïda.
- Interruptors IP 69 impermeables.
- Fàcil neteja amb aigua.
- Construcció en alumini anoditzat (inoxidable).

CD300

Motor monofàsic 0.37 HP / 0.27 kW

Model ideal per a l'hostaleria

Velocitat fixa del carro

Diàmetre del disc de tall: 300mm

Gruix de tall: fins a 15mm

CD350

Motor monofàsic 0.5 HP / 0.37 kW

Model ideal per a xarcuteria i supermercats

Velocitat variable del carro

Diàmetre del disc de tall: 350mm

Gruix del tall: fins a 25mm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

3

GUILLOTINA DE FORMATGES

Dadaux
TECHNOLOGIES



MINI COMTOISE

100%
inox

La guillotina de formatge mini comptoise permet tallar peces de formatge sense esforç i amb una qualitat perfecta.

La Mini Comtoise està dissenyada per tallar quartes parts de formatge tipus comté, beaufort, parmesà, cantal, etc.

La seva alçada de tall de 250mm també permet tallar emmental.

Disposa d'una safata giratòria de 750 mm, desmuntable i de molt fàcil neteja.

La comoditat de treball evitarà problemes musculoesquelètics als colzes i espatlles, sovint associats al fet de tallar peces grans amb ganivets manuals.

Disposa d'un control bimanual que permet al'usuari treballar amb seguretat.

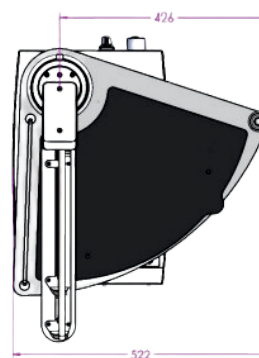
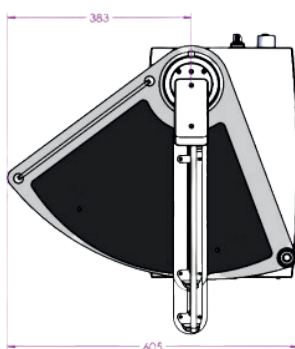
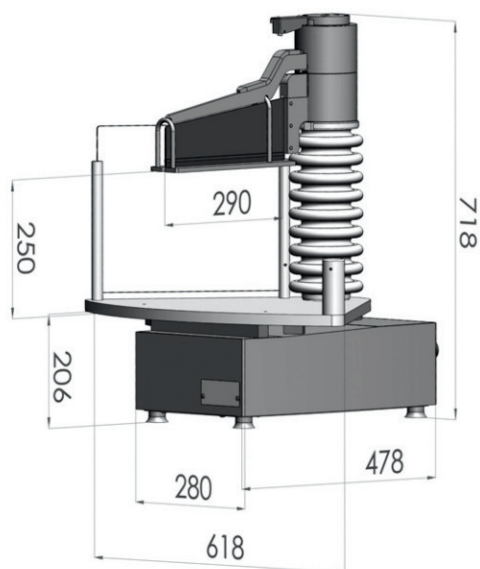
Indicador làser de tall
Alimentació monofàsica 220V, 50Hz
Potència 0,75 Kw (1CV)

GUILLOTINA DE 290mm

Dimensions: totals: 618 x 478 x 718mm



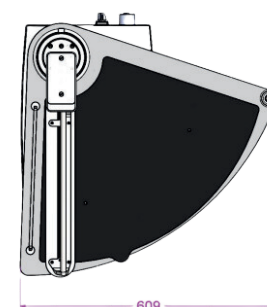
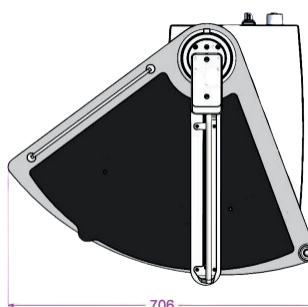
DESCOBREIX-LA
AL NOSTRE
CANAL DE
YOUTUBE



MAXI COMTOISE

Descobreix el nou model MAXI COMTOISE amb un plat més gran de tall de 706x609mm

GUILLOTINA DE 380mm



+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!

4 ENVASADORES AL BUIT

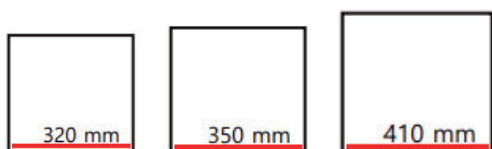


Envasadora al buit de sobretaula, fabricada en acer inox AISI 304.

Panell de comandament digital amb 9 programes memoritzables, anti ratllades i líquids.

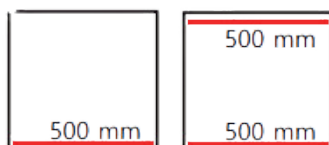
Barres de segellat sense cables, extraïbles per la seva neteja.

Model	dimensions	dimensions cuba	bomba buit	barra segellat
ST 320	390X530x320 mm	330X400X175 mm	8 m ³ /h	320 mm
ST 350	422x530x323 mm	360x400x175 mm	12 m ³ /h	350 mm
ST 41	506x580x355 mm	417x464x180 mm	12 m ³ /h	410 mm
ST 410	506x580x355 mm	417x464x180 mm	25 m ³ /h	410 mm



Model	dimensions	dimensions cuba	bomba buit	barra segellat
ST 500	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm
ST 2/50	612x667x370 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 510 mm

ST 50C	612x667x900 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	510 mm
ST 2/50C	612x667x900 mm	512x549x200 mm	25 m ³ /h	n° 2 510 mm



Bombes de buit disponibles:



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**



ST 320
ST 350



ST 41
ST 410



ST 50
ST 2/50



ST 50C
ST 2/50C

4 ENVASADORES AL BUIT

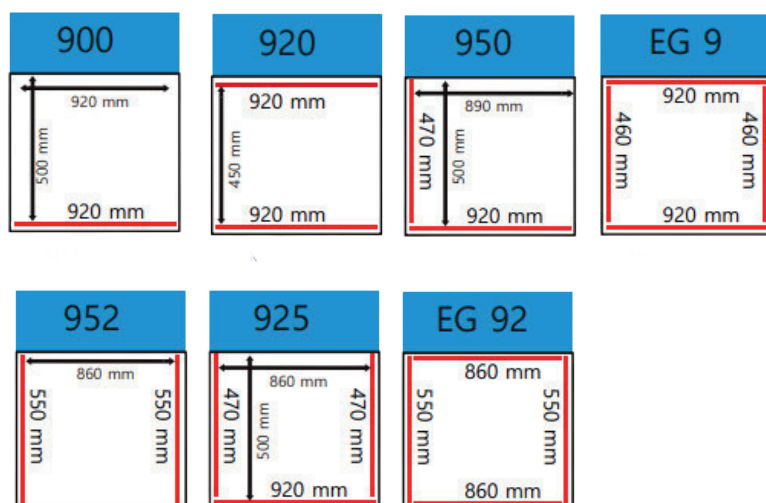
DVA PROFESSIONAL

Envasadora al buit de sobretaula, fabricada en acer inox AISI 304.

Panell de comandament de 5" polsades amb 20 programes memoritzables.

Barres de segellat sense cables, extraïbles per la seva neteja.

Serie 920



Bomba buit 100m³/h **BU-SCH** VACUUM SOLUTIONS

Dimensions màquina: 1060x687x910mm

Dimensions cuba: 935x555x220mm

Serie 255



Bomba buit 60m³/h **BU-SCH** VACUUM SOLUTIONS

Dimensions màquina: 800x690x910mm

Dimensions cuba: 700x560x220mm

mychef.

goSENSOR



Pràctic control amb tres botons i pantalla LED que permet seleccionar de forma ràpida i intuïtiva els paràmetres d'envasat desitjats.

goSENSOR M (bomba 16m³/h) **BECKER**

MESURES EXTERIORS:

Ample: 475mm

Fondària: 589mm

Altura: 438mm

LONGITUD BARRA DE SEGELLAT: 405mm

MESURES CUBA:

Ample: 412mm

Fondària: 453mm

Altura: 200mm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**



goSENSOR L (bomba 20m³/h) **BECKER**

MESURES EXTERIORS:

Ample: 620mm

Fondària: 599mm

Altura: 453mm

LONGITUD BARRA DE SEGELLAT: 455mm + 455mm

MESURES CUBA:

Ample: 560mm

Fondària: 465mm

Altura: 210mm



mychef.

iSENSOR



iSENSOR M (bomba 16m³/h) **BÜSCH** VACUUM SOLUTIONS

MESURES EXTERIORS:

Ample: 475mm

Fondària: 616mm

Altura: 438mm

LONGITUD BARRA DE SEGELLAT: 405mm

MESURES CUBA:

Ample: 412mm

Fondària: 453mm

Altura: 200mm



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**



iSENSOR L (bomba 20m³/h) **BÜSCH** VACUUM SOLUTIONS

MESURES EXTERIORS:

Ample: 620mm

Fondària: 626mm

Altura: 453mm

LONGITUD BARRA DE SEGELLAT: 455mm + 455mm

MESURES CUBA:

Ample: 560mm

Fondària: 465mm

Altura: 210mm

Indicadors i bàscules



i-DT33XW
INOX

i-DT33P
ABS

VALOR™1000
de 3kg fins a 30Kg



VALOR™2000
de 1,5kg fins a 30Kg



RANGER™3000
de 1,5kg fins a 30Kg



COURIER™7000
de 15kg fins a 150Kg



COURIER™5000
de 6kg fins a 200Kg



COURIER™3000
de 35kg fins a 200Kg



SERIE DFP
Pesa-palets



DEFENDER™5000
Plataforma baix perfil



**DESCOBREIX-
LES A LA
BOTIGA
ONLINE**



METTLER TOLEDO

Pesatge amb pantalla tàctil intel·ligent

La innovació s'uneix a la durabilitat

bTouch és la nova bàscula per al comerç d'alimentació que busca passar a la classe de rendiment de pesatge amb pantalla tàctil. Amb un pesatge precís, impressió ràpida i tecnologia innovadora, bTouch ofereix un funcionament convenient i intuïtiu de la pantalla tàctil als taulells de vendes i mercats.

bTouch

Robusta. Poderosa. Versàtil.

El disseny robust i els components d'alta qualitat augmenten el temps d'activitat operativa i allarguen el cicle de vida de l'equip, fins i tot en les condicions més dures.



Disseny ergonòmic

La pantalla tàctil capacitiva es pot ajustar per adaptar-se millor a les necessitats ergonòmiques de l'operador, el que fa que l'operació sigui més còmoda. La pantalla gran i d'alta resolució millora la visibilitat i ús de la pantalla.



Pantalla brillant per al client

La gran pantalla del client amb tecnologia retroil·luminada per LED té un alt grau d'estabilitat. Sense enlluernament i excel·lent contrast per garantir la millor visibilitat i llegibilitat. El contingut publicitari digital i les promocions creuades a la pantalla poden ajudar a augmentar els guanys.



Carcassa duradera

La carcassa d'alumini i la torre són robustes i estables. Les rascades i les marques romanen pràcticament invisibles i l'estabilitat garanteix la precisió en tot moment. Els mòduls centrals interns estan protegits contra la brutícia, la humitat i els danys.

Canvi ràpid de rotlló

Canviar el rotlló és molt senzill, cosa que significa menys temps d'espera per als clients. La impressora d'etiquetes de 2 polzades i la impressora de tiquets imprimeixen ràpidament tots els articles comprats al paper. Permet instal·lar rotlles més grans, la qual cosa redueix la freqüència dels canvis de rotllos.



+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!

METTLER TOLEDO



La balança comercial FreshBase Tower de Mettler Toledo amb teclat superior i pantalla per al client és una balança de taulell d'autoservei, ideal per supermercats, carnisseries o botigues d'ultramarins locals.

La seva pantalla de client a color de 7 polzades amb tecnologia de retroil·luminació LED brillant garanteix una estabilitat de l'angle de visió extremadament elevada, propietats antireflectants, i uns valors de contrast i brillantor excel·lents; així, s'assegura una llegibilitat òptima i es consolida la confiança al client.

Treball sense esforç

Servei ràpid, incansable i exacte: els empleats poden modificar la pantalla ajustable i antireflectant de l'operari segons els propis requisits ergonòmics. La pantalla tàctil compta amb una ràpida capacitat de reacció que permet introduir informació sense esforç i sense cap pressió.

Fàcil de netejar

Neteja senzilla: la pantalla tàctil i la del client no presenten juntes ni arestes i el platet de pesatge d'acer inoxidable es pot netejar amb un drap i en un ràpid moviment, el que facilita la realització d'una neteja diària ràpida i fins i tot a fons. Ergonòmica: arribar al capçal d'impressió és fàcil i, per tant, la seva neteja, també.

Connexions protegides

Protegides de la pols, la humitat i els danys: totes les entrades de connexió dels cables es troben sota la carcassa on queden fora de perill de qualsevol tipus de pressió. El botó d'encesa i apagada també se situa en aquesta part, de manera que no es pugui pressionar involuntàriament. L'antena WLAN integrada* permet als minoristes connectar-se a la xarxa sense cap cablejat de LAN.



Ràpid canvi de rotlle

Important en hores punta: canviar el rotlle és un procés que es realitza sense cap complicació, així els clients no hauran de desesperar. La impressora d'etiquetes de 2" imprimeix ràpidament en paper tots els articles comprats. Com que utilitza rotlles d'etiquetes o tiquets més grans, de fins a 120 mil·límetres de diàmetre, no ha de canviar el rotlle tantes vegades.

Perfecta experiència de compra

Pes i preu d'un cop d'ull: la pantalla a color de 7" del client amb tecnologia de retroil·luminació LED presenta un alt grau d'estabilitat angular, és antireflectant i compta amb una lluminositat i un contrast excel·lents que garanteixen una visibilitat i llegibilitat immillorables, que genera confiança entre els clients.



Impressora de tiquets opcional*

Còmoda: es lliura i es preempaqueta amb un sol dispositiu, ja que es canvia fàcilment de la impressora de tiquets a la d'etiquetes, i viceversa, amb un únic toc. Canviar el rotlle de la impressora de tiquets és ràpid gràcies a la seva funció d'introducció. Intel·ligent: és fàcil realitzar talls nets gràcies a la funció automàtica de tall de paper.



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

METTLER TOLEDO



FreshWay T



FreshWay T

La balança FreshWay T versió Tower és la darrera generació de balances de PC i resulta especialment idònia per a taulells baixos. El disseny ergonòmic de la pantalla de la torre elevada facilita el funcionament i resulta més còmoda, cosa que permet dur a terme els processos de forma més ràpida.

Les configuracions flexibles admeten diversos casos pràctics d'operari i clients, incloses les aplicacions d'autoservei.

El robust disseny de la FreshWay T assegura un alt rendiment de la tecnologia de pesatge fins i tot en els entorns de comerç minorista més exigits.

La carcassa d'alumini resistent als impactes amb superfície antiadherent protegeix la balança FreshWay T davant de vessaments, àcids, sals i greixos. Això la converteix en la balança ideal per a un ús a llarg termini, fins i tot en condicions de venda al detall molt exigits.



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

FreshWay H

La balança FreshWay H és la balança penjant amb PC d'última generació. Basada en PC, com el model Freshway T, permet als detallistes maximitzar l'espai del taulell i, alhora, promocionar productes als clients.

La FreshWay H combina els avantatges d'una balança penjant de disseny compacte amb les d'una gran pantalla del client de 15,6 polzades que es pot aprofitar per impulsar les vendes.



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**



FreshWay H

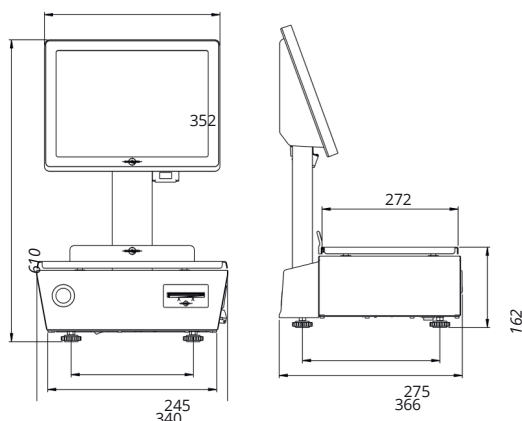
ARM

BM5 | DOBLE COS

BALANÇA TÀCTIL

- Pantalla tàctil de 15" de tecnologia Capacitiva Projectada.
- 2n monitor de 10.1".
- Interfície gràfic intuïtiu i de fàcil utilització.
- Emmagatzematge Flash 8GB eMMC.
- Memòria RAM 1GB DDR3.
- 3 Ports USB.
- Port RS232.
- Port de xarxa ethernet 10/100Mbps.
- Impressora tèrmica de tiquets de 58mm o 80mm
- Model Label amb possibilitat d'utilitzar 3 tipus de paper
- Model Label amb mecanisme d'impressió lliscant.
- Cos amb construcció d'acer inoxidable.
- Dimensions del plat: 375x275mm.
- Plat amb respatller.

Programari ETPOS certificat pel NMI Certin B.V. amb el TC8610, com a part integrant d'una balança, de conformitat amb els requisits de la norma EN 45501 i OIML R76-1, que assegura el compliment dels requisits essencials de la Directiva 2009/23/CE, relativa instruments de pesatge de funcionament no automàtic.



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**

ARM

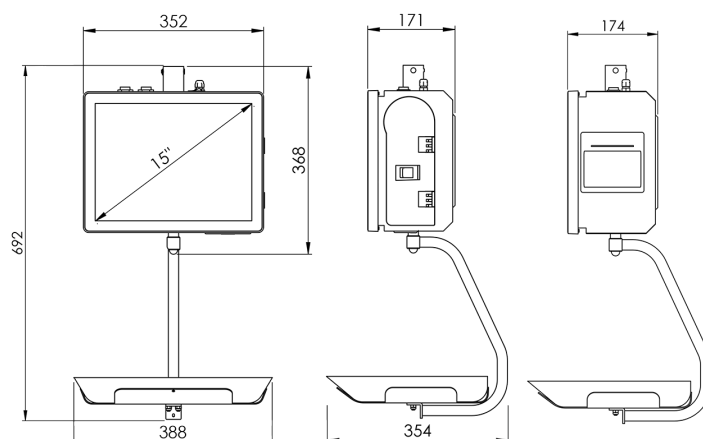
BM5 | PENJADA

BALANÇA TÀCTIL

- Pantalla tàctil de 15"
- 2n monitor de 10.1"
- Interfície gràfic intuïtiu i de fàcil utilització.
- Emmagatzematge Flash 8GB eMMC.
- Memòria RAM 1GB DDR3.
- 2 Ports USB.
- Port RS232.
- Port de xarxa ethernet 10/100Mbps.
- Impressora tèrmica de tiquets de 58mm o 80mm
- Model Label amb possibilitat d'utilitzar 3 tipus de paper
- Model Label amb mecanisme d'impressió lliscant.
- Construcció totalment en acer inoxidable.
- Plat italià (330x287x50mm).

Programari **ETPOS** certificat pel NMI Certin B.V. amb el TC8610, com a part integrant d'una balança, de conformitat amb els requisits de la norma EN 45501 i OIML R76-1, que assegura el compliment dels requisits essencials de la Directiva 2009/23/CE, relativa instruments de pesatge de funcionament no automàtic.

ETPOS[®]
verifactu



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**

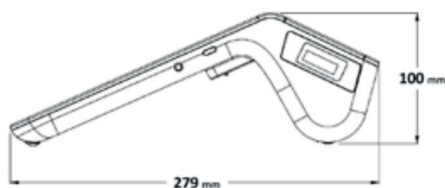
PUNT DE VENDA PORTÀTIL (TPV)

ETPLUS_e

Processador RK3288 1.8Ghz
 Sistema Operatiu Android 8.1
 Memòria RAM 2GB DDR3
 Emmagatzematge 16GB eMMC
 Alimentació 13.8V 2.5A
 Bateria 7.4V 3200mA
 Resolució 8" TFT (800x1280)
 Pantalla tàctil capacitiva
 Visor client 65x132 LCD
 Port USB2.0 3
 Port de Serie 1
 Port de Calaix portamonedes 1
 Ethernet 1 RJ45
 Targeta SD 1 MicroSD
 WIFI IEEE 802.11b/g/n/d/e/h/i
 Impressora tèrmica 2" sense tall (57mmxΦ50mm)
 Velocitat d'impressió 150mm/s



Compacte
(279mm llarg x 131mm ample)



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**



Visor per client LCD

**TPV RETAIL****TPV RESTAURANT****TPV MARKET****Gestió de clients**

Descobreix els seus plats preferits, les promocions que li resulten més atractives, les comandes delivery & take away més freqüents i... Fidelitza'!!

**Gestió de catàleg**

Gestiona les famílies, els grups majors, les categories, els menús, l'estoc, els escandalls, les minves, els preus de venda, el cost, els marges i molt més.

**Ofertes i promocions**

Podràs realitzar fàcilment les ofertes i promocions com vulguis dels productes que vulguis, de manera automàtica i programada.

**Targetes bancàries**

Integrem els datàfons de cobrament de targetes a través d'una passarel·la de pagament.

**Gestió d'efectiu**

El control de l'efectiu és molt important. Podràs tenir la seguretat que la caixa sempre quadri, evitant la pèrdua de l'efectiu i estalviaràs temps als quadres de caixa al final del dia.

**Codi de barres**

tot queda codificat per a la venda, la localització, la traçabilitat i el control d'inventaris a través del sistema d'identificació automàtica per codis de barres.

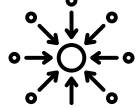
**Obertura i tancament de caixa**

El tancament de caixa sempre és una odissea sigui quin sigui el teu negoci. Ara ja no, ho tindràs tot sota control gràcies a l'última tecnologia amb Software TPV per a comerços Àgora.

**Gestió de talles i colors****Gestió d'etiquetatge**

APP magatzem e-commerce

Comandera
Gestor reserves online
Monitor de cuina
Carta digital
Venda al pes
Sistema centralitzat
Factures



+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!



+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!

TERMINALS PUNT VENDA (TPV)

microPos

- Intel Celeron J4125 4GB/128GB SSD
- Windows 10
- Impressora tickets integrada 80 mm
- Connectivitat per calaix portamodenes
- Port Ethernet.
- Targeta Wifi.
- 5 ports USB per perifèrics addicionals (lector codi barres, targetes, etc).

Llicència de software AGORA per restauració o comerç **INCLOSA**



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

nanoPos

TPV Tàctil 15"

- Intel Celeron N510/8GB/128GB SSD
- Windows 10

Calaix portamodenes: 41x41 negre

Impressora de Tickets tèrmica

- Velocitat d'impressió: 260 mm/s.
- Ample de paper: 79,5mm +/-.
- Ports: Usb, Ethernet i RS232.

Llicència de software AGORA per restauració o comerç **INCLOSA**



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

PACK TPV Concord 305

**TPV + IMPRESSORA TICKETS + CALAIX + LLIC.
WINDOWS PRO**

El TPV Concord 305 és un model multifuncional equipat amb tecnologia de baix consum.

Disseny sense ventiladors (fanless) amb xassís del darrere d'alumini que permet la dissipació de la calor ràpidament.

Disseny elegant amb pantalla tàctil de 15" true-flat.



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**



Terminal comandes Concord M25

Alta resistència i bateria de llarga durada



DISPLAY
6,1" HD + 720 x 1560 Panel LCD.
CÀMARA
Càmera frontal: 8MP
Càmera posterior: 13MP
DIMENSIONS I PES
158 x 78 x 13mm
Pes: 261g

CONDICIONS AMBIENTALS
IP68 (1.5m i 30 min)
Resistència a caigudes a 1,5 m*



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**



8

CALAIXOS DE COBRAMENT AUTOMÀTIC



by **AZKOYEN.**

La sèrie Cashlogy POS 2023 és la gamma més alta de la família Cashlogy. Aquesta solució ha estat desenvolupada per a la teva tranquil·litat íntegrament a Azkoyen, destacant la seva fiabilitat, rapidesa, facilitat d'ús i manteniment.

Perfecte per a restaurants, bars, carnisseries, peixateries, farmàcies, botigues d'alimentació en general, botigues de roba, botigues de joguines, gasolineres etc.



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**



**DESCOBREIX-LA
AL NOSTRE
CANAL DE
YOUTUBE**



CALAIX DE COBRAMENT AUTOMÀTIC

GLORY

El calaix automàtic de cobrament CASHFINITY GLORY CI5 està dissenyat específicament per a establiments de venda, quan s'integra en un sistema TPV existent, CI5 automatitza de forma segura el maneig d'efectiu als llocs de caixa, reduint el risc que es produeixin errors, augmentant la productivitat i millorant el servei al client.

**DESCOBREIX-LA
AL NOSTRE
CANAL DE
YOUTUBE**



**+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!**

9 FORNS DE COCCIÓ

mychef.

FORNS DE CONVECCIÓ PROFESSIONALS

COOK COMPACT MASTER iCOOK COMPACT

6 GN 1/1



520mm



Mesures totals (ample x fons x alt) 520 x 847 x 625 mm

Potencia eléctrica 7,3 kW

6 GN 1/1 TRANSVERSAL

Mesures totals (ample x fons x alt)
760 x 644 x 625 mm

Potencia eléctrica 7,3 kW



COMPACT



+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!

6 GN 2/3

Mesures totals
(ample x fons x alt)
520 x 692 x 625 mm

Potencia eléctrica 6,3 kW

10 GN 1/1

Mesures totals (ample x fons x alt)
520 x 847 x 800 mm

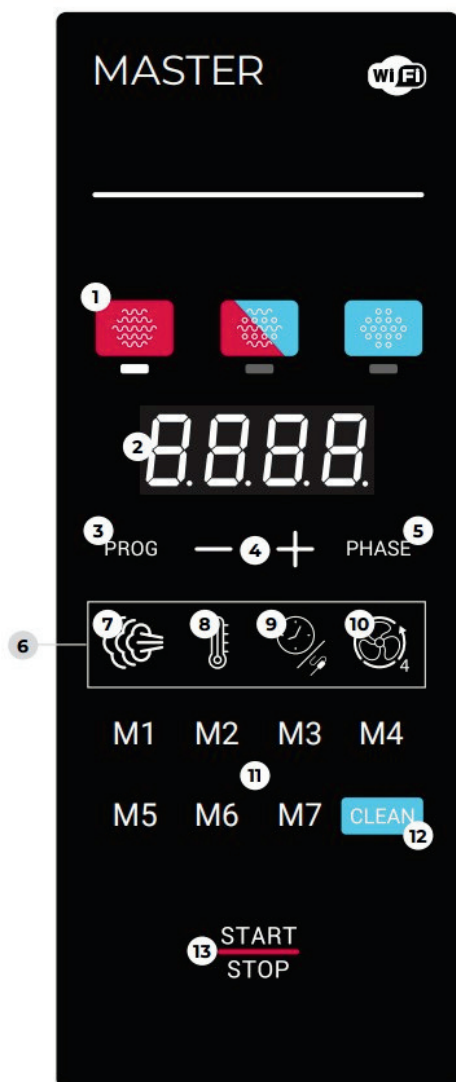
Potencia eléctrica 12,6kW



520mm

COOK COMPACT MASTER

Equipats amb una pantalla LED de disseny intuïtiu, són capaços d'aconseguir coccions de gran qualitat i amb una màxima precisió. Personalitza els paràmetres del forn seleccionant la humitat, temperatura, temps o sonda i velocitat de la turbina.



1. Seleccionar el mode de cocció : convecció, mixt o vapor.
2. Panell digital LED: indica tots els paràmetres i processos.
3. Programes de cocció: permet fins a 40 programes.
4. Ajustar valors de cada paràmetre.
5. Fases de cocció: permet configurar fins a 3 fases de cocció.
6. Seleccionar entre 4 paràmetres (humitat, temperatura, temps i velocitat de la turbina) per cuinar perfectament .
7. Regulació de la humitat de la cambra del forn.
8. Control de temperatura del forn.
9. Cocció per temps o per sonda.
10. Velocitat de les turbina: 4 velocitats del ventilador per una cocció perfecta.
11. Memòries d'accés ràpid: 7 tecles d'accés ràpid per als programes de cocció més habituals.
12. Programa d'autoneteja: executa un rentat automàtic.
13. Encès/apagat: encén i apaga el forn i inicia i per al procés de preescalfament i coccions.

EQUIPAMENT DE SÈRIE

3 modes de cocció:

Convecció (de 30° a 260°C)

Mixt: convecció + vapor (de 30° a 260°C)

Vapor saturat (de 30° a 130°C)

SmartWind. Coccions ràpides i homogènies gràcies al sistema intel·ligent de gestió del sentit de gir amb turbines de 4 velocitats.

MultiSteam. Tecnologia patentada de doble injecció de vapor , 5 vegades més dens i ràpid que amb els sistemes tradicionals de boiler o injecció directa.

DryOut Plus. Extracció activa de la humitat. Cruixents i daurats.

40 programes de cocció i 3 fases de cocció a cada programa.

Teclat multiprograma. 7 programes d'accés directe.

Sonda interna monopunt.

Regeneració manual

Senyalització de fi de cocció visual i acústica.

Il·luminació LED: Mínim consum i màxima durada .

Porta de doble vidre abatible i de fàcil neteja .

Cambra de cocció d'alta resistència en acer inox AISI 304 18/10 amb cantells arrodonits.

Recollidor d'aigües.

Maneta i components plàstics amb tractament antibacterià.

Protecció IPX5.



SISTEMA autoneteja
MyCare



Cooldown automàtic.
Refredament ultraràpid



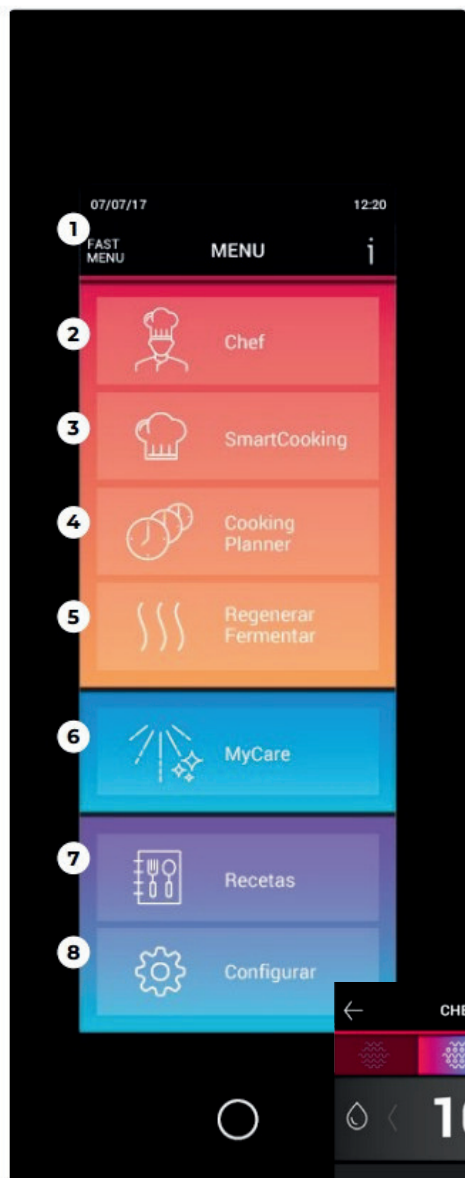
Preheat automàtic.
Preescalfament ultraràpid

iCOOK COMPACT

INTERFÍCIE INTEL·LIGENT PER INNOVAR A LES TEVES COCCIONS

Panell de control tàctil d'alta definició de 10" que permet un ús intuïtiu dels forns iCOOK.

Permet l'opció de personalitzar el menú d'acord amb les necessitats de cada usuari, memoritzar fins a 400 programes amb 10 fases de cocció i cuinar aliments de manera simultània a diferents safates.



1. Fast Menu

Menú personalitzat amb les coccions, multinivell i programes de neteja més habituals.

2. Mode Xef

Personalitza les teves coccions ajustant manualment els paràmetres desitjats.

3. SmartCooking

Sistema de cocció intel·ligent per cuinar de forma assistida.

4. Cooking Planner

Cuina aliments de forma simultània en diferents safates.

5. Regenerar/Fermentar

Regenerar els teus aliments de manera guiada.

6. MyCare

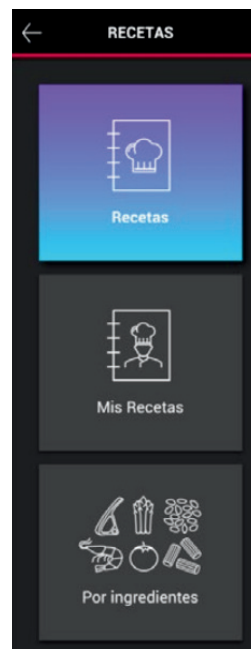
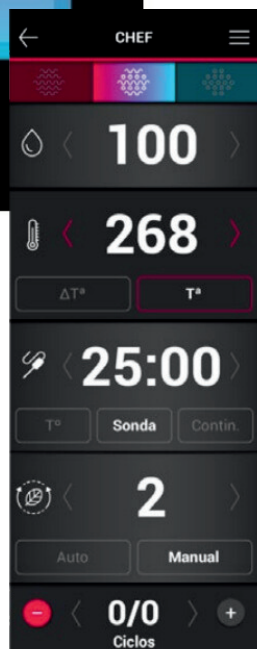
Sistema d'autoneteja intel·ligent: 4 Programes d'autoneteja + esbandit.

7. Recettes

Accedeix a les més de 100 receptes que els nostres xefs han preparat per a tu de forma gratuïta, així com les teves pròpies receptes o la cerca de receptes per selecció d'ingredients.

8. Configurar

Accés a totes les configuracions del forn.



El millor aliat per als teus plats preparats

Mychef ofereix una àmplia gamma d'abatidors de temperatura robustos i eficients que s'adapten a totes les necessitats. Diferents capacitats disponibles que destaquen per la seva facilitat d'ús.



Abatiment positiu

L'abatiment positiu permet protegir els aliments contra l'agressió bacteriana, allargant el seu període de conservació i evitant pèrdues de pes en els productes. La temperatura al cor dels aliments passa de 90°C a 3°C en 90 minuts.

Soft Chilling: Indicad per a aliments delicats, petits i finets.

Hard Chilling: Indicad per a productes grassos, densos o peces grans.

Abatiment negatiu

El procés d'abatiment negatiu (congelació) es realitza mitjançant la formació de microcristalls que manté intacta l'estructura cel·lular de l'alimentació, garantint així la seva conservació durant un llarg període de temps. La temperatura al cor dels aliments passa de 90°C a -18°C en 240 minuts.



- Evita la proliferació de bacteries al reduir ràpidament a temperatura interna del producte, conservant els valors nutricionals del producte i la seva qualitat.
- Evita la creació dels cristalls típics de la congelació tradicional. Manté la consistència, sabor, textura i el volumen original dels aliments.
- Permet comprar materies i productes de temporada en majors quantitats i al millor preu.
- Permet obtenir un control d'existències, planificació de la producció i servei.



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**

Dibas blue2

L'espai és un element molt preciat i la porta del forn molt sovint és un destorb. Amb el Dibas blue2 la porta desapareix quan aquesta s'obra deixant més espai per treballar.

Sistema de neteja automàtica ProClean

Dibas blue2 S

4/5 safates de 600x400

Distància entre safates(mm): 100/80

Potència: 9,6kW

Dibas blue2 M

6/7 safates de 600x400

Distància entre safates(mm): 100/80

Potència: 11,1kW

Dibas blue2 L

8/10 safates de 600x400

Distància entre safates(mm): 100/80

Potència: 19kW



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**



E3

MÀXIMA CAPACITAT

L'E3 convenç amb una tecnologia de ventilador i vapor perfectament coordinada. La tecnologia més avançada garanteix la més alta qualitat i resultats de fornejat.

E3 S

5/6 safates de 600x400

Distància entre safates(mm): 96/80

Potència: 9,4kW

E3 L

11/12 safates de 600x400

Distància entre safates(mm): 100/80

Potència: 18,7kW

Sistema de neteja automàtica ProClean



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**

Minimat

El forn que gairebé no necessita espai. Ideal per botigues amb poc espai ja que es caracteritza per necessitar el mínim i oferir el màxim.

Minimat 43S

3 safates 440x350

Distància entre safates(mm): 85

Potència: 3,1kW

Minimat 64M

3 safates 600x400

Distància entre safates(mm): 85

Potència: 5,3kW

Minimat 64L

5 safates 600x400

Distància entre safates(mm): 80

Potència: 7,8kW



**+INFORMACIÓ?
ESCANEA'M!**

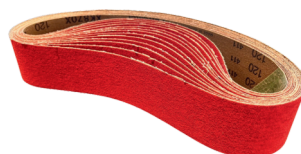
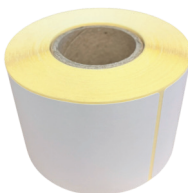




**DESCOBREIX TOTS
ELS CONSUMIBLES
A LA NOSTRA
BOTIGA ONLINE**



bosses de buit
paper tèrmic
etiquetes tèrmiques
cintes per esmolar
films alimentaris
envasos alimentaris
cintes de carn i os



**DESCOBREIX TOTS
ELS ACCESSORIS I
COMPLEMENTS A LA
NOSTRA BOTIGA
ONLINE**



plaques i ganivetes
cubetes i safates
ganxos



complements seguretat
ganivets i accessoris de tall
accessoris higiene i neteja



termòmetres i registradors de temperatura
safates expositors
complements per mostrador
accessoris per preparació d'aliments



**DESCOBREIX TOTS ELS
ADDITIVUS, ESPÈCIES I
PA RATLLAT A LA
NOSTRA BOTIGA
ONLINE**



Maquinària complementària per a l'hostaleria

Fregidores professionals

Envasadora de buit exterior



+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!



+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!

Trituradors professionals



+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!

Maquinària complementària per al taulell i botiga

Ratllador de formatge



+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!

Enfiladores d'aliments



+INFORMACIÓ?
ESCANEJA'M!



Màquina automàtica tallar pa



**DESCOBREIX-LA
AL NOSTRE
CANAL DE
YOUTUBE**

**I SI NO TROBA EL QUE
BUSCA, CONTACTA
AMB NOSALTRES!
angueramaquinaria.com**



VITRINES CALENTES
AUTOSERVEI



ILLA CROSS-MERCH



DESCOBREIX EL
MÓN DE LES
VITRINES
EXPOSITORES



2 NIVELLS



5 NIVELLS



4 NIVELLS





VITRINES EXPOSITORES
CALENTES



ROSTIDOR D'ESPASES

GINOX

Panell de comandament simple i robust. Cada espasa disposa d'un motor independent.



Les característiques tècniques d'un rostidor fiable

RENDIMENT

Un potent motor per espasa
Eixos ajustables en profunditat
Escalfor proporcionada per resistències radiants o infrarojos
"incoloy" blindades (encesa i ús segurs)

CAPACITATS

De 16 a 30 pollastres per hora segons el model
(de 4 a 5 pollastres en funció del pes)

ESTÈTICA

Disseny d'acer inoxidable - gran superfície de vidre -
il·luminació de quars protegit per "vitroceram"

ERGONOMIA

Neteja fàcil i ràpida
Tauler de control senzill i robust
Equipat amb espases Simplifil®

ENERGIA

Disponible en dues versions: gas (220 V mono - Propà /Nat. gas) i elèctrica (opció 380 V + N + T - 220 V classificació).

Estalvi de consum de gas gràcies a al nou sistema normatiu i nou radiant, més eficient.



Model	Amplada	Altura		Profunditat	nº espases	nº peces (segons pes)
		Sense carro	amb carro/moble			
GINOX 41	1030mm	1040mm	1880 mm	690 mm	4	16/20
GINOX 61	1030mm	1400mm	1880mm	690 mm	6	24/30
GINOX 81	1030mm	1040mm	1880 mm	690 mm	8	32/40

Model	Potència elèctrica	PNC *	Gas	
			gas Propà G31	gas Natural 20MB
GINOX 4	11 kW	18,9 kW	1,2 kg/h	1,9 m3/h
GINOX 6	16 kW	31,5 kW	2 kg/h	3,3 m3/h
GINOX 8	22 kW	39,9 kW	2,4 kg/h	4 m3/h

*Potència nominal calorífica

ROSTIDOR D'ESPASES

GINOX



GAS



ELÈCTRIC



ESPASES

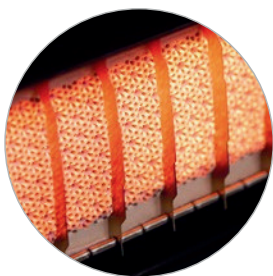
**LA ROBUSTESSA I QUALITAT
CREAT PER LA SEVA DURABILITAT**



ROSTIDOR D'ESPASES

MAG

Quan la tradició rima amb la perfecció: el rostidor MAG combina el mètode clàssic amb una alta eficiència de cocció. Especialment dissenyat per al treball continu en centres especialitzats, supermercats o espais de temporada. És ràpid, eficient i ofereix l'espectacle temptador d'una paret incansable d'espases.



Els actius tècnics d'un rostidor de gran velocitat

RENDIMENT

Recollida directa i guiada de les espases en motors independents amb regulació de profunditat, cocció per gas radiant o resistències d'infrarojos blindats "incoloy", excel·lent relació qualitat-preu.

SEGURETAT

Protecció tèrmica mitjançant vidre temperat (4 per al MAG 8), escalfadors amb doble seguretat (sèrie gas) i frontisses servides d'un sistema de bloqueig "vidres oberts". Equipat amb un guardacable.



CAPACITAT

De 24 a 56 pollastres per hora segons el model.

ESTÈTICA

Presentació en esmalt vitrificat o acer inoxidable, il·luminació d'alta potència (2 projectors - làmpades de quars) protegits per vidres estancs vitroceràmics, inscripció "Rôtisserie" en tall làser retroil·luminat i manetes en llautó platejat amb el logotip DOREGRILL.

FACILITAT DE NETEJA

Interior i cantonades interiors arrodonides totalment desmuntable.

ERGONOMIA

Les broquetes "simplifil®" (patent Dorégrill) garanteixen una fàcil manipulació i neteja segura. Regulació per termòstats 20-300°C (sèrie elèctrica), regulació independent dels cremadors (sèrie a gas) possible manteniment de la temperatura després de la cocció gràcies a la configuració inactiva.

ENERGIA

Disponible en dues versions: gas (220 V mono - Propà/ gas natural) i elèctrica (opció 380 V + N + E - 220 V). Estalvi en el consum de gas, gràcies al nou sistema de regulació i nous radiants, més eficients.

Els colors proposats

ESTÀNDARD
■ Negre
(RAL 9004)

OPCIONS
■ Roig porpra (RAL 3004)
■ Roig trafic (RAL 3016)
Tot altre color en opció.

Model	Amplada	Altura		Profunditat	nº espases	nº peces (segons pes)
		Sense carro	amb carro/moble			
MAG 4	1480 mm	1130 mm	1970 mm	690 mm	4	24/28
MAG 6	1480 mm	1490 mm	1970 mm	690 mm	6	36/42
MAG 8	1480 mm	1850 mm	1970 mm	690 mm	8	48/56
MAG 8 (Amplada petita)	1180 mm	1850 mm	1970 mm	690 mm	8	32/40

Model	Potència elèctrica	Gas		
		PNC *	gas Propà G31	gas Natural 20MB
MAG 4	19,5 kW	28 kW	2 kg/h	2.68 m3/h
MAG 6	29,5 kW	42 kW	3 kg/h	4.02 m3/h
MAG 8	40,3 kW	56 kW	4 kg/h	5.36 m3/h

*Potència nominal calorífica

ROSTIDOR D'ESPASES

MAG



GAS



ELÈCTRIC



ESPASES

**LA ROSTISSERIA TRADICIONAL
AL SERVEI DEL RENDIMENT**



Un rostidor equipat a la perfecció ! Un sistema revolucionari de neteja amb vapor automàtic, un panell de control amb vidre tàctil i una cocció incomparable el converteixen en una eina indispensable.



Especificacions tècniques

FACILITAT DE NETEJA

Programa de neteja automàtica a vapor (15 min.), equipat de 4 cistelles inox, panell de control amb vidre tàctil, safata per salsa integrada amb buidatge ràpid i interior totalment desmuntable.

RENDIMENT

Resultat de cocció incomparable per combinació d'aire calent ventilat (tendresa de producte) i els infrarojos directes (dorad i cruixent del producte).

CAPACITAT

12 a 16 pollastres segons el pes.

ESTÈTICA

Visió optimitzada gràcies a la vista a través dels vidres, disseny actual i innovador fins l'últim detall, il·luminació de quars protegida per vidre ceràmic.

ERGONOMIA

Obertura de la porta de vidre pels dos costats, termòstat d'aturada digital i automàtica al final de la cocció, canvia mode "manteniment de la temperatura" i portes de doble vidre davant i posterior.

ENERGIA ELÈCTRICA

Corrent 380 V + N + T

STEAMBOX



Néobox, rostidor & vitrina de lliure servei combinat

CARACTERÍSTIQUES DE LA VITRINA (V85LS)

- Servei a clients per davant
- Vidres laterals dret i esquerra que permeten una visió panoràmica
- 2 prestatges inox dont 1 supérieure en retrait
- Panell posterior fix d'acer inoxidable
- Carcassa de la vitrina de color negre
- Mobilitat assegurada per 4 rodes, 2 de les quals disposen frens.
- Il·luminació + protecció amb vitroceràmica
- Opcions: possibilitat amb servei assistit al client (vitrina tancada per 2 vidres correders a davant i/o a radere)
- Capacitat: fins a 20 pollastres.

DIMENSIONS

- Amplada: 857 mm
- Profunditat : 900 mm
- Altura : 2000 mm

ALIMENTACIÓ

- Corrent: 380 + N + T
- Potència del conjunt: 11,6 Kw
- Subministrat amb endoll mascle 20 ampers
- Pes: 244 kg

Model	Amplada	Altura	Profunditat	nº de cistelles	Potència	Capacitat
Steambox	860 mm	890 mm	775 mm	4	9 kW	12/16 pollastres
Néobox	860 mm	2000 mm	960 mm	4	11.6 kW	

ROSTIDOR DE CISTELLES

STEAMBOX & CONCEPT NÉOBOX



ELÈCTRIC



CISTELLES



AUTONETEJA

**UN ROSTIDOR COMPACTE
PER UNA COCCIÓ OPTIMITZADA**



El SENSUP respon a totes les seves necessitats! El seu sistema revolucionari de neteja amb vapor automàtic i el seu interior esmaltat vermell anti-adherent us farà estalviar temps. La visió completament panoràmica que ofereix obrirà la gana als vostres clients.

Un disseny concebut per fer-te la vida més fàcil

ESTÈTICA

Visió panoràmica, disseny actual i innovador fins al més mínim detall, col·locació del panell de control a dreta o esquerra, il·luminació potent per 2 llums de quars.

FACILITAT DE NETEJA

Portes i laterals de doble vidre desmuntables, suport central extraïble, safata de buidatge ràpid integrada, interior esmaltat, panell de control digital antireflectant i extraplà.

Rendiment òptim a cada establiment

RENDIMENT

Cocció per infrarojos ventilats "multidireccionals", de 6 a 9 cistelles d'acer inoxidable, convertible en forn mixt a nivells, capacitats de 20 a 45 pollastres per hora segons el seu pes.

ERGONOMIA

Portes de vidre que s'obren a banda i banda, termòstat digital per a l'ajust de la temperatura de 20 a 240°C, aturada automàtica al final de la cocció i canvi a la modalitat "manteniment de temperatura".

ENERGIA ELÈCTRICA

Corrent 380 V + N + T, opció 220 V tri.



COMBINAT S6 & V110 LS

Model	Amplada	Altura	Profunditat	nº de cistelles	Tensió	Endoll	Potència
CONCEPT SENSUP & V110 Rostidor SENSUP S6 + V110 SL2	1105 mm	2040 mm	910 mm	6	380 V + N + T	32 A	17,8 kW

Model	Amplada	Altura	Profunditat	nº cistelles	Altura carro	Tensió: 380 v + n + potència	Capacitat (segons el pes)
S6	1030 mm	910 mm	780 mm	6	850 mm	11.300 kW	20/30 Vol.
S9	1030 mm	1090 mm	960 mm	9	735 mm	15.900 kW	30/45 Vol.
ES6	1030 mm	990 mm	780 mm			3.300 kW	
ES9	1030 mm	990 mm	960 mm			3.300 kW	
Moble S6	1140 mm	890 mm	740 mm				
Moble S9	1140 mm	765 mm	1205 mm				

ROSTIDOR DE CISTELLES

SENSUP



ELÈCTRIC



CISTELLES



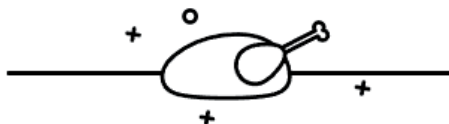
AUTONETEJA

UN ROSTIDOR **PANORÀMIC**
AMB AUTONETEJA





EXPERTS EN ROSTIDORS DES DE 1950



LÍDER MUNDIAL EN DISSENY I FABRICACIÓ DE ROSTIDORS DE POLLASTRE

DISTRIBUIDOR OFICIAL

SERVEI POSTVENTA · ASSESSORAMENT · SUPORT TÈCNIC

ROSTIDORS DE CISTELLES

Dorégrill ofereix una gamma completa de rostidors de pollastre (amb autoneteja, panoràmics, etc) ideals per a professionals (rostisseries, carnisseria i xarcuteria, serveis de càtering, restaurants, supermercats i grans superfícies).

ROSTIDORS D'ESPASES

Sinònim de tradició, descobreix els rostidors d'espases Dorégrill amb un disseny excepcional i atemporal. Personalitza el teu rostidor amb els teus colors i el nom del teu negoci!

DESCOBREIX TOTA LA GAMMA DE ROSTIDORS A LA NOSTRA

PÀGINA WEB



www.doregrill.com/es
www.doregrill.es

dorégrill

Constructeur



angueramaquinaria.com