Línea de pizzería

Porcionadora - Boleadora

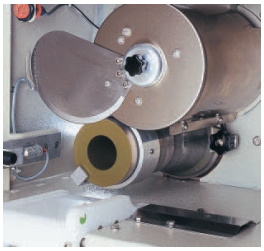
BM / BM AS / AS-T

Características principales:

- Porcionadora BM2: Incorpora una cuba con capacidad para 30 Kg de masa que debe ser introducida antes de la fermentación de ésta. La masa al salir de la porcionadora requiere de un moldeado posterior para pasar a la fermentación.
- La porcionadora-boleadora BM2/AS divide en porciones y redondea automáticamente la masa para la pizza. Introduciendo 30 Kg de masa no fermentada y seleccionando el cono y la campana en función del gramaje deseado, se obtienen unas porciones perfectamente dosificadas listas para la fermentación.

Conos para determinar el calibrado de la porción.

Campanas que permiten la formación de las bolas por rotación.



Cono y cuchillo para cortar la Bolas de masa.

Bolas de masa.

Dotaciones	BM 2	BM 2/AS	AS/T
Cono D5	1	1	-
Cono D5,5	1	1	-
Cono D6	1	1	-
Campana AS (140-180 gr)	-	1	-
Campana AS (190-230 gr)	-	1	-
Campana a escoger	-	-	1*

*Posibles combinaciones de Campana + Boleadora

7YEMO185A	CAMPANA AS	(50-80 g)
7YEMO185B	CAMPANA AS	(90-130 g)
7YEMO185C	CAMPANA AS	(140-180 g)
7YEMO185D	CAMPANA AS	(190-230 g)
7YEMO185E	CAMPANA AS	(220-260 g)
7YEMO185F	CAMPANA AS	(260-300 g)

Características técnicas

Modelos		BM 2	BM 2/AS	AS-T
Producción/h (porciones-90g)	n°	1200	1200	1000
Capacidad cuba	kg	30	30	–
Tensión/Fases	V/n°	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	550	920	370
Intensidad absorbida	A	3,4-2	6,4-3,7	2
Ancho	mm	475	765	570
Fondo	mm	765	765	610
Alto	mm	565	1450	500
Peso neto/bruto	kg	101/118	203/255	76/85

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

PORCIONADORA - BOLEADORA

SERVICIOS OPCIONALES*

Instalación, montaje y puesta en marcha · Mantenimiento, revisión y puesta a punto · Garantía total · Garantía mano de obra · Formación de producto · Personalización de proyectos

Conos para acoplar a la porcionadora (BM 2) y a la porcionadora-boleadora (BM 2/AS), para determinar el calibrado de la porción.

Código Cono	Peso porción (gr)
7YEM0215	50/70
7YEM0220	60/100
7YEM0225	90/130
7YEM0230	**120/160**
7YEM0235	**150/190**
7YEM0240	**180/220**
7YEM0245	**210/250**
7YEM0250	**240/280**

Campanas que permiten la formación de las bolas por rotación, aplicables al modelo BM 2/AS.

Código Campana	Peso porción (gr)
7YEM0295	50/80
7YEM0300	90/130
7YEM0305	140/180
7YEM0310	**190/230**
7YEM0315	**220/260**
7YEM0316	**260/300**

BM 2/AS

BM 2

AS-T

Modelos	BM 2 (Porcionadora)	BM 2/AS (Porcionadora-Boleadora)	AS-T (Boleadora)
Código	7YEM0180	7YEM0196	7YEM0185
P.V.P.	**7.292 €**	**12.151 €**	**3.048 €**

Accesorios	CONO BM 2 - BM 2/AS							
	Cono D3,5 (50-70 g)	Cono D4 (60-100 g)	Cono D4,5 (90-130 g)	Cono D5 (120-160 g)	Cono D5,5 (150-190 g)	Cono D6 (180-220 g)	Cono D6,5 (210-250 g)	Cono D7 (240-280 g)
Código	7YEM0215	7YEM0220	7YEM0225	7YEM0230	7YEM0235	7YEM0240	7YEM0245	7YEM0250
P.V.P.	**135 €**	**98 €**	**98 €**	**98 €**	**98 €**	**98 €**	**104 €**	**104 €**

	CAMPANA BM 2/AS					
	Campana AS (50-80g)	Campana AS (90-130g)	Campana AS (140-180g)	Campana AS (190-230g)	Campana AS (220-260g)	Campana AS (260-300g)
Código	7YEM0295	7YEM0300	7YEM0305	7YEM0310	7YEM0315	7YEM0316
P.V.P.	**590 €**	**590 €**	**590 €**	**590 €**	**590 €**	**590 €**

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239

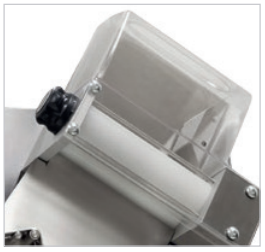
Línea de pizzería

Formadoras

EVOLUZIONE

Características principales:

- Sistema de rodillos de gran precisión.
- Diámetro de la masa: de 30 a 50cm.
- Ahorro energético gracias a la tecnología Touch&Go (para los modelos EVOLUZIONE D-30 y D-40).
- Pedal en dotación para los modelos EVOLUZIONE RETTA 40 y RETTA 50.
- Posibilidad de regular el espesor y diámetro de la masa.



Modelo D-30 y D-40 con tecnología TOUCH AND GO que permite, gracias a sus sensores, que los rodillos giren automáticamente al detectar la masa.

Características técnicas

Modelos		D-30	D-40	RETTA 40	RETTA 50
Diámetro pizza	cm	30	40	26/40	26/45
Potencia	HP	0,33	0,5	0,5	0,5
Tensión/Fases	V	230/2	230/2	230/2	230/2
Ancho	cm	44	55	55	63,5
Fondo	cm	36,5	36,5	36,5	41
Alto	cm	64	75	68	68
Peso neto/bruto	kg	27	37	38	41

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

FORMADORAS

SERVICIOS OPCIONALES*

Instalación, montaje y puesta en marcha

Mantenimiento, revisión y puesta a punto

Garantía total

Garantía mano de obra

Formación de producto

Personalización de proyectos

D-30

RETTA 40

Modelos	EVOLUZIONE D-30	EVOLUZIONE D-40	EVOLUZIONE RETTA 40	EVOLUZIONE RETTA 50
Código	7IPF0033	7IPF0034	7IPF0035	7IPF0036
P.V.P.	**1.135 €**	**1.260 €**	**1.361 €**	**1.429 €**

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239

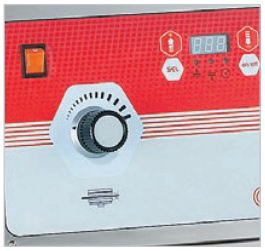
Línea de pizzería

Formadoras

PIZZAFORM

Características principales:

- Los pizzaforms son prensas diseñadas con el fin de modelar uniformemente y en un breve espacio de tiempo la masa de pizza.
- Su velocidad de funcionamiento, simplicidad de manipulación y seguridad de uso, la convierten en una herramienta indispensable en la pizzería, especialmente en los momentos de mayor trabajo.
- PF 300/35 MTE:
  Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 350 mm.
- PF 500/45 MTE:
  Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 450 mm.



Posibilidad de regular el espesor (de 1 a 12 mm) y diámetro de la masa adaptándose a cada necesidad.

La forma particular del plato inferior, oportunamente construido, facilita la formación del borde de la pizza.

Máxima seguridad para el operador gracias a los diferentes sistemas de seguridad incorporados.

Características técnicas

Modelos		PF 300/35 MTE	PF 500/45 MTE
Producción horaria (unid.)	n°	300	300
Diámetro plato	mm	350	450
Tensión/Fases (*)	V/n°	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	4,15	7,95
Ancho	mm	520	550
Fondo	mm	580	700
Alto (alzado/bajado)	mm	780	810
Peso neto/bruto	kg	155/186	220/230

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

SERVICIOS OPCIONALES*

Instalación, montaje y puesta en marcha

Mantenimiento, revisión y puesta a punto

Garantía total

Garantía mano de obra

Formación de producto

Personalización de proyectos

PF 500/45 MTE

PF 300/35 MTE

Modelos	PF 300/35 MTE	PF 500/45 MTE
Código	7YEM0136	7YEM0131
P.V.P.	**5.333 €**	**6.725 €**

Accesorios	Soporte SU/327
Código	7YEM9140
P.V.P.	**969 €**

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239

Línea de pizzería

Hornos Electromecánicos

NAPOLI

Características principales:

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
- Modelos disponibles en monocámara y bicámara.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna.
- Control mecánico de la temperatura.
- Incluye termostato de seguridad.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Control electromecánico de la temperatura.

Incluye dos manetas de apertura de puerta.

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.

Características técnicas

Modelos		MONOCÁMARA				BICÁMARA			
		XL 4	XL 6	XL 6L	XL 9	XL 4+4	XL 6+6	XL 6L+6L	XL 9+9
Capacidad (pizzas ø 35 cm)	n°	4	6	6	9	4+4	6+6	6+6	9+9
Gama de temperatura	°C	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500	50/500
Tensión/Fases	V/n°	400/3	400/3	400/3	400/3	400/3	400/3	400/3	400/3
Potencia eléctrica	kW	6	9	9	13,2	12	18	18	26,4
Ancho exterior	cm	100,5	100,5	131	131	100,5	100,5	131	131
Fondo exterior	cm	97	135	97	135	97	135	97	135
Alto exterior	cm	41,5	41,5	41,5	41,5	74,5	74,5	74,5	74,5
Ancho interior	cm	72	72	108	108	72*	72*	108*	108*
Fondo interior	cm	72	108	72	108	72*	108*	72*	108*
Alto interior	cm	14	14	14	14	14*	14*	14*	14*

* Dimensiones interiores de cada cámara

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

HORNOS ELECTROMECÁNICOS

SERVICIOS OPCIONALES*

Instalación, montaje y puesta en marcha · Mantenimiento, revisión y puesta a punto · Garantía total · Garantía mano de obra · Formación de producto · Personalización de proyectos

Disponibles todos los modelos en versión digital. Consultar

NAPOLI XL 6

Campana Inox (Negra)

Campana Inox (Inox)

NAPOLI XL 6+6

Campanas

Modelo	Dimensiones cámara AnchoxAlto xFondo (cm)	Peso Neto (kg)
Campana inox 4/4+4 (inox)	100 x 99,5 x 12	10,64
Campana inox 4/4+4 (negra)	100 x 99,5 x 12	10,64
Campana inox 6/6+6 (inox)	100 x 135,5 x 12	13,77
Campana inox 6/6+6 (negra)	100 x 135,5 x 12	13,77
Campana inox 6l/6l+6l (inox)	130,5 x 96,5 x 12	12,95
Campana inox 6l/6l+6l (negra)	130,5 x 96,5 x 12	12,95
Campana inox 9/9+9 (inox)	130,5 x 135,5 x 12	16,94
Campana inox 9/9+9 (negra)	130,5 x 135,5 x 12	16,94

Soportes

Modelo	Dimensiones cámara AnchoxAlto xFondo (cm)	Peso Neto (kg)
Soporte XL 4	100,4 x 84,9 x 96	25,63
Soporte XL 4+4	100,4 x 84,9 x 86	24,68
Soporte XL 6	100,4 x 120,9 x 96	27,57
Soporte XL 6+6	100,4 x 120,9 x 86	29,62
Soporte XL 6L	130,9 x 84,9 x 96	28,88
Soporte XL 6L+6L	130,9 x 84,9 x 86	27,93
Soporte XL 9	130,9 x 123,9 x 96	35,34
Soporte XL 9+9	130,9 x 123,9 x 86	34,52

	MONOCÁMARA				BICÁMARA			
Modelos	**XL4**	**XL6**	**XL 6L**	**XL9**	**XL 4+4**	**XL 6+6**	**XL 6L+6L**	**XL 9+9**
Código	7IPF0001	7IPF0002	7IPF0003	7IPF0004	7IPF0005	7IPF0006	7IPF0007	7IPF0008
P.V.P.	**1.204 €**	**1.484 €**	**1.653 €**	**1.764 €**	**2.045 €**	**2.381 €**	**2.745 €**	**3.180 €**

Accesorios	Soporte XL 4	Soporte XL 4+4	Soporte XL 6	Soporte XL 6+6	Soporte XL 6l	Soporte XL 6l+6l	Soporte XL 9	Soporte XL 9+9
Código	7IPF0017	7IPF0018	7IPF0019	7IPF0020	7IPF0021	7IPF0022	7IPF0023	7IPF0024
P.V.P.	**319 €**	**319 €**	**370 €**	**370 €**	**370 €**	**370 €**	**398 €**	**398 €**
	Campana inox 4 / 4+4 (inox)	Campana inox 4 / 4+4 (negra)	Campana inox 6 / 6+6 (inox)	Campana inox 6 / 6+6 (negra)	Campana inox 6l / 6l+6l (inox)	Campana inox 6l / 6l+6l (negra)	Campana inox 9 / 9+9 (inox)	Campana inox 9 / 9+9 (negra)
Código	7IPF0025	7IPF0026	7IPF0027	7IPF0028	7IPF0029	7IPF0030	7IPF0031	7IPF0032
P.V.P	**336 €**	**336 €**	**378 €**	**378 €**	**392 €**	**392 €**	**476 €**	**476 €**

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239

Línea de pizzería

Hornos compactos

DM DOMITOR

Características principales:

- Alto aislamiento de la cámara de cocción: aislamiento de lana de roca y piedra cerámica que garantiza una menor dispersión del calor, menores temperaturas exteriores y menos consumos de energía.
- Robustez de la cámara, que permite una mayor durabilidad y resistencia a la corrosión.
- Diseño de la puerta pensado para mitigar la fuga de calor cuando está abierta, dotada de muelles y con vidrio cerámico.
- Lámpara halógena de alta resistencia.
- Termostato de seguridad.

Facilidad de uso.

Cámara en acero inoxidable.

Con visibilidad exterior de la cámara de cocción.

Características técnicas

Modelos		MONOCÁMARA				BICÁMARA		
		4,30	6,30 S	6,30 L	9,30	8,30	12,30 S	12,30 L
Capacidad pizza	n°	4	6	6	9	4+4	6+6	6+6
Gama de temperatura	°C	0-400	0-400	0-400	0-400	0-400	0-400	0-400
Tensión/Fases	V/n°	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3
Potencia eléctrica (Ø30)	W	4,4	7,8	7,8	12	8,8	15,6	15,6
Ancho exterior	mm	950	950	1250	1250	950	950	1250
Fondo exterior	mm	950	1300	950	1300	950	1300	950
Alto exterior	mm	400	400	400	400	730	730	730
Ancho interior	mm	630	630	930	930	630	630	930
Fondo interior	mm	630	930	630	930	630	930	630
Alto interior	mm	150	150	150	150	150	150	150

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

HORNOS COMPACTOS

SERVICIOS OPCIONALES*

Instalación, montaje y puesta en marcha | Mantenimiento, revisión y puesta a punto | Garantía total | Garantía mano de obra | Formación de producto | Personalización de proyectos

Panem de mando Domitor

DOMITOR MONOCÁMARA

DOMITOR BICÁMARA

Soportes Domitor		SU344	SU341	SU343	SU342
Ancho	mm	950	950	1250	950
Alto	mm	900	1250	900	900
Fondo	mm	900	900	900	900

	MONOCÁMARA				BICÁMARA		
Modelos	**4,30**	**6,30 S**	**6,30 L**	**9,30**	**8,30**	**12,30 S**	**12,30 L**
Código	7IEM7630	7IEM7635	7IEM7640	7IEM7645	7IEM7650	7IEM7655	7IEM7660
P.V.P.	**1.863 €**	**2.675 €**	**2.795 €**	**3.322 €**	**3.198 €**	**4.652 €**	**4.777 €**

Accesorios	SOPORTE SU 344 (4/8 pizzas)	SOPORTE SU 341 (6S/12S pizzas)	SOPORTE SU 343 (6L/12L pizzas)	SOPORTE SU 342 (9 pizzas)
Código	7IEM7800	7IEM7805	7IEM7810	7IEM7815
P.V.P.	**569 €**	**600 €**	**600 €**	**625 €**

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239

Línea de pizzería

Hornos modulares eléctricos

PULSAR

Características principales:

- Construidos íntegramente en acero inoxidable que ayuda a la cocción y la doradura del producto.
- Campana extractora integrada en cada boca del horno para un óptimo tiro de los humos de cocción.
- Iluminación a ambos lados de la cámara de cocción para un total control del producto.
- Doble cristal panorámico en toda la puerta (interior en cerámica reflexiva y exterior temperado).
- Recuperador de calor latente bajo el plano de cocción para una rápida y uniforme cocción.
- Superficie de cocción en ladrillo refractario con elevado espesor que asegura una óptima conservación del calor.

Touch Screen display para controlar el funcionamiento del horno y modificar parámetros del mismo.

Características técnicas

Modelos		435			635 S			635 L			935		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Producción media horaria	Ø 30-33-35	40	80	120	60	120	180	60	120	180	90	180	270
	Ø 40	6	12	18	12	24	36	12	24	36	24	48	72
	60 x 40	4	8	12	8	16	24	8	16	24	16	32	48
Ancho exterior	cm	108	108	108	108	108	108	146	146	146	146	146	146
Fondo exterior	cm	108	108	108	146	146	146	108	108	108	146	146	146
Alto exterior	cm	39	78	117	39	78	117	39	78	117	39	78	117
Ancho interior	cm	75	75	75	75	75	75	113	113	113	113	113	113
Fondo interior	cm	73	73	73	108	108	108	73	73	73	108	108	108
Alto interior	cm	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Potencia eléctrica	kW	7,1	14,2	21,3	9,9	19,8	29,7	12,8	25,6	38,4	17,5	35	52,5
Peso neto/bruto	kg	155	310	465	193	386	579	199	398	597	250	500	750

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

HORNOS MODULARES ELÉCTRICOS

SERVICIOS OPCIONALES*

Instalación, montaje y puesta en marcha

Mantenimiento, revisión y puesta a punto

Garantía total

Garantía mano de obra

Formación de producto

Personalización de proyectos

435/2 BICÁMARA

435/3 TRICÁMARA

435/1 MONOCÁMARA

Modelos	MONOCÁMARA			
	PULSAR 435/1	PULSAR 635 S/1	PULSAR 635 L/1	PULSAR 935/1
Código	7IEM0007	7IEM0008	7IEM0009	7IEM0010
P.V.P.	**5.410 €**	**6.000 €**	**6.215 €**	**6.750 €**
	BICÁMARA			
	PULSAR 435/2	PULSAR 635 S/2	PULSAR 635 L/2	PULSAR 935/2
Código	7IEM0011	7IEM0012	7IEM0013	7IEM0014
P.V.P.	**10.830 €**	**11.980 €**	**12.500 €**	**13.500 €**
	TRICÁMARA			
	PULSAR 435/3	PULSAR 635 S/3	PULSAR 635 L/3	PULSAR 935/3
Código	7IEM0015	7IEM0016	7IEM0017	7IEM0018
P.V.P.	**16.420 €**	**18.000 €**	**18.700 €**	**20.350 €**

Accesorios	Soporte con ruedas 435 (108 X 95 X 74 mm)	Soporte con ruedas 635S (108 x 130 x 74 mm)	Soporte con ruedas 635L (148 x 95 x 74 mm)	Soporte con ruedas 935 (148 x 130 x 74 mm)
Código	7IEM0019	7IEM0020	7IEM0021	7IEM0022
P.V.P.	**1.340 €**	**1.340 €**	**1.400 €**	**1.500 €**

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239

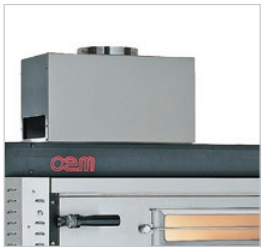
Línea de pizzería

Hornos modulares a gas

SG MODULARES

Características principales:

- Los modelos SG 69 y SG 99 permiten sobreponer hasta 2 cámaras.
- Los quemadores se encuentran debajo de la piedra refractaria.
- Regulación de los quemadores independiente.
- En el plano superior de la cámara se encuentra el dispositivo de descarga de los gases que sucesivamente pasan a la chimenea.
- La cocción puede realizarse directamente sobre el ladrillo.



En la parte superior de la cámara se encuentra el dispositivo de descarga de los gases que sucesivamente pasan a la chimenea.

Nueva concepción modular que permite sobreponer hasta dos cámaras.

Todos los modelos disponen de soporte, cámaras de fermentación y cámaras neutras (opcionales).

Características técnicas

Modelos		SG 69/1	SG 69/2	SG 99/1	SG 99/2
Capacidad pizza	nº	6	6+6	9	9+9
Gama temperatura	°C	0-400	0-400	0-400	0-400
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica (Ø30)	W	50	50	50	50
Potencia total (calorífica)	kW	18,6	37,2	25,6	51,2
Consumo/Pres."G.L.P."	kg/h/mbar	1,34	2,68	1,81	3,62
Consumo/Pres."G.N."	m^3/h/mbar	3,8	7,6	5,4	10,8
Conexión de gas	pulg	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ancho (interior)	mm	1110	1110	1410	1410
Fondo (interior)	mm	1150	1150	1150	1150
Alto/campana (exterior)	mm	500/520	1000/1020	500/520	1000/1020
Ancho (interior)	mm	630	630	930	930
Fondo (interior)	mm	930	930	930	930
Alto (interior)	mm	140	140	140	140
Peso neto	kg	189	378	239	478

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

HORNOS MODULARES A GAS

SERVICIOS OPCIONALES*

Instalación, montaje y puesta en marcha

Mantenimiento, revisión y puesta a punto

Garantía total

Garantía mano de obra

Formación de producto

Personalización de proyectos

Panel de mando SG 69/99

SG 99/2

SG 99/1

	MONOCÁMARA		BICÁMARA	
Modelos	**SG 69/1**	**SG 99/1**	**SG 69/2**	**SG 99/2**
Código	7IEM1832	7IEM1830	7IEM1833	7IEM1831
P.V.P.	**6.288 €**	**7.224 €**	**12.353 €**	**14.226 €**

Accesorios	Soporte SG 69/1	Soporte SG 69/2	Soporte SG 99/1	Soporte SG 99/2	Soporte 4 ruedas (Monocámaras y Bicámaras)
Código	7IEM2126	7IEM2136	7IEM2146	7IEM2151	7YEM9135
P.V.P.	**947 €**	**942 €**	**994 €**	**1.009 €**	**248 €**

Nota: Preparados para Gas G2O.

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239

Condiciones de venta

Todas las relaciones comerciales entre EUROFRED, S.A. y sus clientes se regirán por las siguientes condiciones generales de venta que se entenderán aceptadas por el comprador por el solo hecho de cursar un pedido.

A. CATÁLOGOS, OFERTAS Y PEDIDOS

A.1. La información que a título orientativo les facilitamos bajo estos conceptos, tanto en precios, modelos, dimensiones, características y especificaciones no nos obliga a mantenerla y puede ser modificada sin previo aviso.
A.2. Las ofertas están siempre y a todos los efectos, condicionadas a nuestra posterior aceptación, por escrito, del correspondiente pedido.
A.3. Cualquier condición consignada por el comprador en el pedido, que no se ajuste a las condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo nuestra aceptación que deberá constar expresamente en la aceptación escrita del pedido.

B. ANULACION DE PEDIDOS

B.1. Los pedidos aceptados no podrán ser anulados en los casos siguientes:
- Cuando se ha efectuado la expedición del pedido.
- Cuando tratándose de materiales de fabricación especial ésta se hubiere comenzado o el material no sea de fabricación propia.

B.2. Nos reservamos el derecho de anular los pedidos pendientes de entrega cuando el comprador nos hubiere incumplido total o parcialmente anteriores contratos.

C. PRECIOS

C.1. Los precios que figuran en nuestras tarifas son siempre sobre camión o vagón almacén Barcelona, u otros almacenes, excluyendo los productos que tengan una condición expresa.
C.2. Nuestros precios de venta podrán ser variados por simple aviso al comprador. Los nuevos precios serán aplicados a todos los pedidos pendientes de entrega en la fecha de la modificación.

D. PLAZOS DE ENTREGA

D.1. Los plazos de entrega que constarán en nuestra aceptación de pedido serán meramente orientativos.
D.2. El incumplimiento del plazo de entrega, no será causa, en ningún caso de reclamación alguna por parte del comprador.
D.3. Los retrasos en la entrega originados por causas de fuerza mayor, o que no nos sean directamente imputables, no serán causa justificada para la anulación por el comprador, del pedido involuntariamente demorado.

E. FORMA DE ENTREGA

E.1. Las mercancías se entienden entregadas en nuestros almacenes o depósitos de distribución, cesando nuestra responsabilidad sobre ellas desde el momento en que las ponemos a disposición del porteador.
E.2. Salvo pacto contrario, o que señale en las condiciones especiales de cada producto, no asuminos los riesgos del transporte, que serán totalmente a cargo del comprador, incluso cuando los daños y menoscabos producidos durante el transporte sean debidos a caso fortuito o fuerza mayor.
El hecho de que contratemos el transporte de las mercancías, y que en algunos casos bonifiquemos su importe, no supondrá la derogación de la cláusula anterior, ni la aceptación por nuestra parte de los riesgos del mismo.
E.3. Los pedidos que nos cursen, de una cantidad determinada de mercancías, podrán cumplimentarse en entregas parciales.
E.4. Salvo instrucciones concretas del comprador, los envíos de mercancías se efectuarán por el medio y tarifa más económica.

F. EMBALAJES

F.1. Nuestras mercancías se expedirán embaladas en la forma usual o que se indique previamente en el correspondiente catálogo. En lo razonadamente posible atenderemos las instrucciones del comprador sobre otras clases o formas de embalaje, que se efectuarán al precio de coste.
F.2. Salvo aviso en contrario, o que se señale en las condiciones particulares de cada producto, el coste de los embalajes, no figura incluido en el precio de las mercancías. Este concepto irá cargado separadamente en nuestras facturas.
F.3. No se admite la devolución de nuestros embalajes, por ser del tipo no recuperable.

G. CONDICIONES DE PAGO

G.1. El pago del precio de nuestras mercancias debe hacerse al contado en nuestras oficinas de Barcelona, salvo que se conceda crédito al comprador, en cuyo caso, hará efectivo en el plazo o plazos estipulados expresamente.
G.2. Para facilitar la efectividad del pago se podrán girar efectos a cargo del comprador, sin que ello signifique una modificación ni de la fecha ni del lugar del pago determinado anteriormente.

G.3. Si antes de la cumplimentación de la totalidad o parte de un pedido se produjesen o conociesen hechos o circunstancias que originen un fundado temor de que el comprador incumplirá su obligación de pago del precio, se podrá suspender la entrega de las mercancías si el comprador no anticipa su pago o afianza pagarlo en el plazo convenido.

H. GARANTÍA

H.1. Nuestros productos, siempre y cuanto sean utilizados en condiciones normales o instalados de acuerdo con las normas en vigor, están garantizados contra todo defecto de fabricación por el plazo de dos años, salvo para los productos que determinen otro plazo en el correspondiente catálogo.
Para el disfrute de esta garantía será necesario, en cada caso, la aceptación del defecto por nuestro Departamento Técnico, debiendo ser enviados los productos defectuosos al almacén de origen que previamente se indicará.

H.2. Todas las máquinas incluidas en este catálogo disponen de dos años de garantía en piezas de recambio.

H.3. Nuestra garantía cubre únicamente la reposición del material sin cargo alguno para el comprador y, sin que en ningún caso seamos responsables de los daños y perjuicios que por su defecto hayan podido producirse, directa o indirectamente.

H.4. Sólo ampara los productos y piezas o elementos de nuestro catálogo.
Para los demás adquiridos, subsiste la garantía que nuestro proveedor nos da y que revertimos a nuestro cliente, y en las condiciones en que cada proveedor tenga establecidas.

H.5. Sólo amparan defectos de fabricación. Nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencias en los suministros de agua, electricidad o de instalación independientes de los primeros.

H.6. Los gastos, portes, embalajes, etc. que se originen en las reparaciones con amparo de garantía son a cuenta del cliente.

I. RECLAMACIONES

Además de la garantía, que cubre nuestros productos atenderemos las reclamaciones justificadas por error o defecto en la cantidad de los mismos y cualquier incidencia en relación al suministro, embalaje, transporte si nos es advertida dentro de los 6 días siguientes a la recepción de la mercancía ya que si no consideramos el material conforme y no admitiremos reclamación alguna posterior.

J. DEVOLUCIONES

J.1. No se aceptarán, salvo que expresamente les autoricemos. En todo caso deberá situarse el material franco de portes y gastos. Se abonarán al cliente como máximo el 90% de su valor, para material en perfectas condiciones y con desvaloración superior a juzgar por nuestra sección correspondiente en los demás casos.

J.2. De su importe se deducirá siempre un 10% en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección salvo que se especifique otros porcentajes en las condiciones especiales de venta de cada producto.

K. PROPIEDAD DE LA MERCANCÍA

K.1. Continuará siendo propiedad de ésta Empresa toda la mercancía que no esté totalmente pagada.

K.2. Se enviarán franco portes al almacén que previamente se indicará.

L. IMPUESTOS

Todos los impuestos actualmente en vigor y los que en el futuro pudieran gravar la producción o venta de dichos artículos, salvo que su repercusión no esté expresamente prohibida y que tengan por causa el hecho de la venta, serán a cargo del cliente.

M. JURISDICCIÓN

Comprador y vendedor renunciarán a todo otro fuero y jurisdicción y se someten incondicionalmente a los tribunales de Barcelona.

Glosario

CLASE CLIMÁTICA

Define las condiciones de temperatura ambiente y humedad relativa en las que se han realizado los ensayos de comprobación de funcionamiento de la máquina.

Las diferentes clases climáticas existentes quedan reflejadas en la tabla siguiente (según normativa EN-UNE441-4).

CLASES CLIMÁTICAS

Clases climáticas en la sala de ensayo	Temperatura en termómetro de bulbo seco °C	Humedad relativa %
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
5	40	40
6	27	70

CLASE DE TEMPERATURA

Define las temperaturas máximas y mínimas más desfavorables alcanzables en cualquier punto interior del mueble por encima y por debajo de las cuales respectivamente se garantiza que no estará ningún producto conservado en el interior del mueble.

Existen 5 clasificaciones de clase de temperaturas detalladas en la tabla siguiente (según normativa EN-UNE441-5).

CLASES DE TEMPERATURA

CONSERVACIÓN PRODUCTO FRESCO

Clase	La temperatura más alta del producto más caliente es menor o igual que: °C	La temperatura más baja de producto más frío es mayor o igual que: °C
M1	+5	-1
M2	+7	-1
H	+10	+1

CONSERVACIÓN PRODUCTO CONGELADO

Clase	La temperatura más alta del producto más caliente es menor o igual que: °C	La temperatura más baja de producto más caliente es menor o igual que: °C
L1	-15	-18
L2	-12	-18

Índice por modelos

A

AB Congeladores horizontales 20
AB/ABX Armarios servicio 40
ABX Armarios servicio pasteleria 45
ACCESORIOS Armarios y cámaras frigoríficas 68
ACCESORIOS Murales supermercado 143
ACCESORIOS Línea de cocción 203
ACCESORIOS Línea de lavado 09
ACCESORIOS Vitrinas supermercado 151
AG Hornos microondas 196
AGE Tina de maduración 174
ARTIC Murales refrigerados 131
AS-T Porcionadora - boleadora 228

B

BAHIA Gastrobuffets refrigerados pescado 116
BARTOLOMEU Mural refrigerado 136
BBC Armarios expositores 79
BETTY 130 Q Vitrinas pastelería 178
BFS Armarios expositores 81
BFS Sobremostrador 78
BLITZ GD Murales refrigerados 140
BLIZZARD Murales refrigerados 139
BM - BM AS Porcionadora - boleadora 228
BRINA Gastrobuffets modulares 124
BTL Botelleros 34
BWFS V Armarios expositores vinos 97 - 98

C

CANTINETTA GLASS LUX Armarios expositores vinos 103
CARRELLINO Gastrobuffets refrigerados 111
CARRELLINO Gastrobuffets pastelería 112
CARRETTINO Gastrobuffets refrigerados 111
CARRETTINO Gastrobuffets pastelería 112
CARRETINO FISH Gastrobuffets refrigerados pescado 116
CARRETINO S Vitrinas heladería 191
CB 370A+ Armarios de servicio 37
CEP VLC Islas refrigeradas 155
CEV Armarios expositores 81
CEV Armarios de servicio 36
CF Congeladores horizontales 21
CG Fabricadores de cubito compacto 12
CH Fabricadores de hielo 13
CH Congeladores horizontales 19
CHOCOLADY Dispensador de bebidas 165
CHV / V Congeladores horizontales 29
CITY Sobrevitrinas refrigeradas 107
CM Fabricadores de cubito compacto 12
CP Fabricadores de cubito compacto 12
CRONUS Mural refrigerado 133
CUBETAS Vitrinas heladería 192
CW Armarios expositores vinos 102

D

DIVA Armarios expositores 93
DM DOMITOR Hornos pizza 232
DRINK MAGIC Dispensador de bebidas 164

E

ECO Vitrinas refrigeradas 146
ECO Envasadoras 204
ECO DIGIT Envasadoras 205
ECOPLINTOS Islas refrigeradas 154
ECOWIP Montadoras de nata 168
EIS Armarios expositores 86
EKF Hornos convección 198
ENOPRESTIGE Armarios expositores vinos 103
EURO-LINE Vitrinas gastronomía 110
EURO LX Vitrinas refrigeradas 147
EUROLABO Mantecadoras 171
EV Armarios expositores 87
EVOLUZIONE Formadoras de pizza 229
EXPONORM Armarios expositores pescado 96

F

F Armarios de servicio 36
FA Amasadoras 226
FAM Equipos frigoríficos 70
FAL Equipos frigoríficos 70
FAST Lavavasos 03
FAST Lavaplatos 04
FAST Lavaplatos de campana 05
FI Freidoras sobremesa 208
FIJI Vitrinas heladería 185
FISH Armarios servicio pescado 49
FISHING Gastrobuffets refrigerados pescado 116
FKG Armarios expositores 82
FOS / FOS INOX Semi-mural refrigerado 128
FSC Armarios expositores 85

G

GAIA Islas refrigeradas 156
GAMMA N Congeladores horizontales 30
GAMMA O Congeladores horizontales 30
GAMMA S Congeladores horizontales 30
GE Armarios de servicio 44
GE PAST Armarios servicio pastelería 46
GELATO Armarios servicio heladería 47
GEMMA 30 Semi-mural refrigerado 129
GENIUS Semi-mural refrigerado 130
GN Bajomostradores 51
GN TNG Bajomostradores 52
GOURMET Gastrobuffets modulares 124
GRANICREAM Granizadoras 162
GROTTA 5 TV Armarios expositores vinos 103

Índice por modelos

H

HC Congeladores horizontales 19
HERA Vitrinas refrigeradas 144
HG Fabricadores de hielo triturado 14
HI-LITE Salamandras 207
HT Fabricadores de hielo troceado 14

I

IC SC Congeladores horizontales 24
IC SCE Congeladores horizontales 26
IC SCEB Congeladores horizontales 27
ICE NTOS Congeladores horizontales 22
INFINITY GD Murales refrigerados 138
INOX Armarios servicio 43
ISABELLA LX NEW Vitrinas heladería 184
ISETTA TP Vitrinas heladería 183
ISOLA Gastrobuffets modulares 120
ISOLA BAIN MARIE Gastrobuffets modulares 123
ISOLA DRY Gastrobuffets modulares 123
ISOLA HOT Gastrobuffets modulares 123
ISOLA SS Gastrobuffets modulares 121
ISOLA VT INOX Gastrobuffets islas refrigeradas 122

J

JETWIP/G Montadoras de nata 168
JINNY Vitrinas refrigeradas 145

K

KALEIDO Vitrinas heladería 190
KELLY 130 Vitrinas pastelería 178
KITCF 350 PRO Armarios de servicio 41
KOC Hornos microondas 196
KOMPATTO Hornos a convección 202
KORONE Islas refrigeradas 153
KQG Hornos microondas 196

L

LABO Mantecadoras 172
LABOR Armarios de servicio heladería 48
LIMITE Armarios expositores 88
LÍNEA 600 Cocinas a gas / eléctricas 211
LÍNEA 600 Vitrocerámicas 212
LÍNEA 600 Fry-top lisa 213
LÍNEA 600 Fry-top rayada 214
LÍNEA 600 Parrillas 215
LÍNEA 600 Freidoras 216
LÍNEA 600 Baño maría 217
LÍNEA 600 Calientapatatas / cuecepastas 218
LÍNEA 700 Cocinas a gas / eléctricas 219
LÍNEA 700 Fry-top lisas 220
LÍNEA 700 Fry-top rayadas 221
LÍNEA 700 Freidoras 222
LÍNEA 700 Cuecepastas / marmita 223

M

MAESTRO Pastomantecadora 170
MAGNIFICO Hornos a convección digitales 200
MAGNIFICO Hornos a convección elecromecánicos 199
MAGNIFICO Hornos a convección vapor directo 201
MAJOR Vitrinas refrigeradas 150
MARTE Vitrinas refrigeradas 148
MC Armarios de servicio 36
MEAT Armarios expositores carne 95
MINIWIP Montadoras de nata 168
MINOR 2000 Islas refrigeradas 135
MITO POWER Vitrinas heladería 188
MITO WINNER Vitrinas heladería 187
MONTERREY Gastrobuffets refrigerados 115
MULTIVIEW Murales refrigerados 137
MURALE Gastrobuffets modulares 125

N

NAPOLI Hornos pizza 231
NEUTRAL Gastrobuffets modulares 119
NEW MILLENIUM SP / SP-STD Vitrinas heladería 186
NIAGARA Lavaplatos de arrastre 06

O

OASI BAIN MARIE Gastrobuffets calientes 114
OASI DRY Gastrobuffets calientes 114
OASI FISH Gastrobuffets refrigerados pescado 116
OASI HOT Gastrobuffets calientes 114
OASI M Gastrobuffets refrigerados 113
OCEAN Lavaplatos 04
OCEAN Lavaplatos de campana 05
OLA Islas refrigeradas 152
OLIMPICA Vitrinas heladería 189
ORLEANS Vitrinas pastelería 180

P

P180M Hornos microondas 193
PA Bajomostradores panadería 53
PASTO Pasteurizadoras 173
PFT Freidoras pastelería 209
PIZZAFORM Formadoras 230
PRISMA Armarios expositores 89
PULSAR Hornos modulares eléctricos 233
PZ Bajomostrador ensaladas 54

R

RC/RCX 200 Bajomostradores 35
RN/RNX 200 Bajomostradores 35
RC/RCX 400 Armarios de servicio 38
RN/RNX 400 Armarios de servicio 38
RC/RCX 600 Armarios de servicio 39
RN/RNX 600 Armarios de servicio 39
RCG/RCXG 200 Armarios expositores 80
RNG/RNXG 200 Armarios expositores 80
RCG/RCGX 600 Armarios expositores 83
REFRIZER Fuentes de agua fría 16
RIVER MULTI Lavaplatos de arrastre 07
RIVER XP Lavaobjetos 08
RVE Amasadoras 227

S

S-SQ Bajomostrador ensaladas 54
SAFIRA Vitrinas pastelería 181
SANDY Vitrinas pastelería 179
SELF Armarios y cámaras frigoríficas 69
SERIE COMPACT Bajomostradores 56
SERIE E Enfriadoras de agua 175
SERIE ENSALADA Bajomostradores 58
SERIE F Enfriadoras de agua 175
SERIE GASTRO Bajomostradores 57
SERIE L Sorbeteras 166
SERIE PASTELERÍA Bajomostradores 58
SERIE PIZZA Bajomostradores 59
SERIE PTM-PTL Equipos frigoríficos 72
SERIE SFM-SFL Equipos frigoríficos 71
SERIE SNACK Bajomostradores 57
SERIE STH Equipos frigoríficos 75
SERIE STL Equipos frigoríficos 74
SERIE STM Equipos frigoríficos 73
SERIE S6-S10 Armarios y cámaras frigoríficas 64-66
SERIE S8 Armarios y cámaras frigoríficas 63
SERIE 900 Cocinas sobre proyecto 210
SG MODULARES Hornos modulares a gas 234
SH Bajomostrador gastronomía 53
SIF INOX Congeladores horizontales 19
SIRIUS Murales refrigerados 141
SLIM Murales refrigerados 134
SME Fabricadores de hielo en escama 15
SNACK Bajomostradores 50
SNACK 400 Armarios de servicio 42
SNELLE DE 350 L. Armarios expositores 4 caras cristal 90
SNELLE DE 350 L. Armarios expositores serie chocolate 94
SNELLE DE 350 A 500 L. Armarios expositores 4 caras cristal 91
SNELLE DE 750 A 1.000 L. Armarios expositores 4 caras cristal 92
SOFTYBAR Maquinas helado soft 109
SOMMELIER Armarios expositores vinos 102
SPIN Granizadoras 161
SPIN-EVO Cremas frías 167
SPIO Vitrinas gastronomía 108
SRE Salamandras 206
STEAM Hornos microondas 196
STEAMBOX Hornos mixtos 195

T

TAHITI Islas refrigeradas 157
TAPAS Sobrevitrina refrigerada 106
TFW Armarios expositores vinos 100
TM Minibares 33
TOPO Islas refrigeradas con tapa 155
TORNADO Armarios expositores 84
TWIST Granizadoras 163

U

UFFS Armarios expositores 81

V

VCI Islas refrigeradas con tapa 155
VENERE Murales refrigerados 132
VIC-AT Congeladores horizontales 28
VIC-CCS Congeladores horizontales 23
VIC-CSV Congeladores horizontales 25
VKG Armarios expositores vinos 99

W

WC Armarios expositores vinos 101
WINE POINT Armarios expositores vinos 97

Y

YALOS Islas refrigeradas 158

Z

ZARA Vitrinas de servicio ventiladas 149
ZERO - T SP Abatidor de temperatura 60

#

610.180 Hornos microondas 197
610.185 Hornos microondas 197

EUROFRED
being efficient

Servicios

Compromiso Eurofred

El compromiso de Eurofred es ofrecer una solución integral a nuestros clientes, con la propuesta de productos más competitiva y un nivel de servicio excelente, adaptado a las necesidades de nuestros clientes, en cada momento y para todo tipo de negocio o establecimiento: instaladores, franquicias, pequeños comercios, industria alimentaria y heladerías.

Nuestros servicios

Instalación, montaje y puesta en marcha

Mantenimiento, revisión y puesta a punto

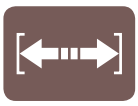
Garantía mano de obra

Garantía piezas

Garantía total

Implantación de Plan de Eficiencia Energética

Almacenamiento de equipos


Personalización de proyectos

Formación de producto

Alquiler de equipos

Servicio de Recambios

Todas las solicitudes de piezas de recambio realizadas a través de la web disponen de un descuento especial.

Teléfono
932 998 331
902 332 331

Fax
902 443 445

www.recambios.eurofred.es

Servicio de Recogida de Recambios

La solicitud de recogida de piezas de recambio en período de garantía puede realizarse a través de las siguientes vías:

T: 93 299 83 31 / 902 332 331,
W: www.recambios.eurofred.es

Los pedidos de piezas de recambios en garantía se entregarán a portes pagados, para ello es imprescindible indicar en la solicitud del pedido el nº de factura y nº de serie de la máquina.

La recogida de la pieza de recambio a devolver de forma gratuita deberá gestionarse en un período no superior a 15 días, una vez pasado este plazo se procederá a la facturación de la misma.

Apoyo técnico profesional y experimentado

¡Escanea este código con tu móvil!

Nuestro estándar de servicio asegura una asistencia en 24 horas, disponibilidad de piezas de recambio en 48 horas así como un trato personalizado durante todo el proceso.

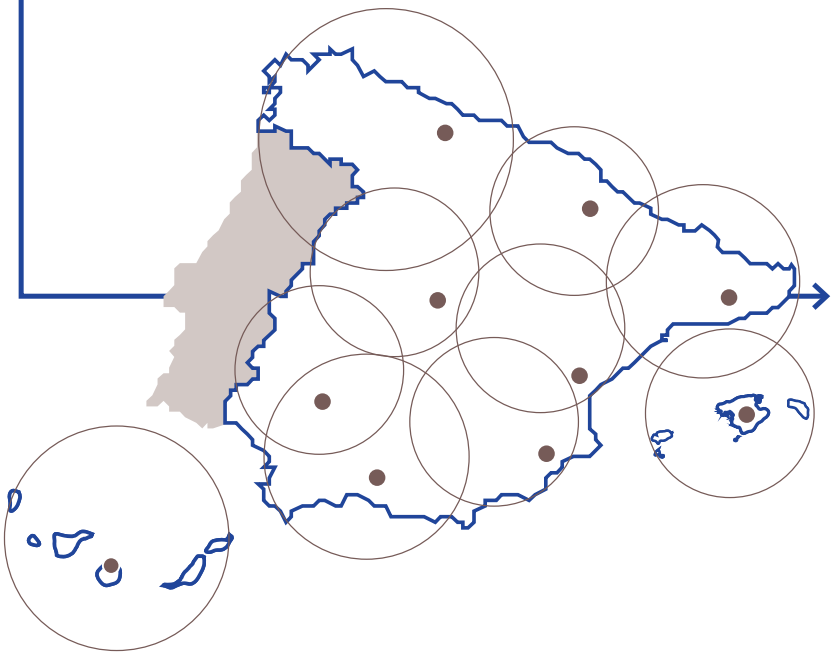
Nuestro valor añadido

Servicio local de proximidad: la red de servicios técnicos más amplia del mercado que ofrece un servicio personalizado de proximidad, con cobertura nacional.

Stock disponible para entregas inmediatas: gracias a la gran capacidad logística y los más de 125.000m2 de superficie de almacenaje podemos ofrecer un servicio de entregas inmediato en cualquier área del territorio nacional.

Respuesta en 24h: el amplio equipo que conforma nuestro Call Center garantiza un elevado nivel de servicio, dando respuesta a cualquier consulta en un plazo máximo de 24 horas.

Servicio Eficiente: un equipo humano formado por profesionales expertos y con alto conocimiento técnico, ofrecen un servicio de máxima eficiencia.



Asistencia Técnica

Contamos con una red de servicios técnicos de climatización, refrigeración y Horeco que cubre todo el territorio nacional con más de **100 Servicios Técnicos Oficiales y 20 técnicos propios** que ofrece un servicio personalizado y de gran capilaridad, capaz de garantizar una atención próxima a los instaladores en cualquier área geográfica, realizando incluso si es preciso, desplazamientos a la instalación.

Contacto Servicio Técnico

932 998 331
902 332 331

De lunes a viernes de 8,30 a 14 h y de 16 a 18,30 h

Recambios online

www.recambios.eurofred.es

Máquinas siempre a punto con Eurofred

Tenemos el servicio perfecto para ti y para tus clientes

Instalación

Instalación, montaje y puesta en marcha de todos los productos del catálogo.

¿Qué incluye?

- Recepción del equipo el día de la entrega.
- Colocación dentro del establecimiento.
- Puesta en marcha del equipo.

Desde 60 €
según modelo

Mantenimiento

Servicio de mantenimiento, revisión y puesta a punto de la maquinaria.

¿Qué incluye?

- Revisión anual preventiva y correctiva de los equipos.
- Limpieza y adecuación de los equipos.
- Sustitución de las piezas desgastadas (no incluye el coste de las piezas).
- Verificación del correcto funcionamiento.
- Embalaje del equipo listo para su envío.

Desde 60 € /año
según modelo

Garantía mano de obra

Ampliación de la garantía, mano de obra. Hasta un máx. de 5 años.

¿Qué incluye?

- Ampliación anual mano de obra.
- Desplazamiento incluido.

Desde 30 € /año
según modelo

Contrátalos en

932 244 017

www.eurofred.es/servicios

Con la garantía de un grupo con más de 45 años de experiencia.

EUROFRED
being efficient

Garantía piezas

Ampliación de la garantía, en piezas de recambios. Hasta un máx. de 5 años.

¿Qué incluye?

- Ampliación anual de piezas de recambio.
- Utilización de recambios originales.

Desde 30 € /año
según modelo

Garantía total

Ampliación de la garantía, mano de obra y recambios. Hasta un máx. de 5 años.

¿Qué incluye?

- Ampliación anual de piezas de recambio.
- Utilización de recambios originales.
- Ampliación anual mano de obra.
- Desplazamiento incluido.

Desde 60 € /año
según modelo

Todo ventajas

- Servicio técnico oficial
- Evita costosas reparaciones
- Ahorro inmediato

Otros servicios

- Implementación de Plan de Eficiencia Energética
- Almacenamiento de equipos
- Personalización de proyectos
- Formación de producto
- Alquiler de equipos

EUROFRED
being efficient

Eurofred S.A.
Marqués de Sentmenat 97
08029 Barcelona
www.eurofred.es

Telf. 902 55 78 49
Fax. 902 55 72 63
canalprofesional@eurofred.com

FSC
MIXTO
Papel
FSC® C110825