



Lista de precios

FOODSERVICE

Novedades



2026

ES



ÍNDICE

Cocción.....	04
— Microondas.....	05
— Drop-in.....	06
— Inducciones de sobre-encimera.....	08
— Mantenedor de calor.....	09
Hornos	10
— Speed Oven.....	11
Preparación dinámica.....	12
— Cortadoras de fiambre	13
— Cortadoras de hortalizas	17
— Picadoras de carne	18
— Cutters.....	19
— Brazos trituradores	20
— Peladoras de patatas.....	23

 Cocción

COMPLETA EL *espacio de tu cocina.*

DISPONIBLE EN **SEPTIEMBRE**

Completa el espacio de cocinado, aportando comodidad, eficiencia y una integración perfecta en cocinas profesionales.

COCCIÓN INDEPENDIENTE

Microondas



CI-MW2

Características generales

- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Panel de control intuitivo y fácil de usar.
- Programación de hasta 100 programas, con un máximo de 60 minutos por programa.
- 5 niveles de potencia y hasta 3 etapas de cocción por programa.
- Entrada directa de tiempo, programa X2 para duplicar cantidades y opción defrost para descongelación.
- Modo manual, pantalla LED y pitido de fin de ciclo.
- Potencia absorbida: 1500 W / Potencia de salida: 1000 W mediante un magnetrón.
- Base cerámica plana, que facilita la limpieza al no incluir plato de vidrio.
- Puerta transparente y superficies lisas, diseñadas para una limpieza sencilla.
- Filtro extraíble, que permite realizar operaciones de mantenimiento de forma fácil.

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	VOLTAJE	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
CI-MW2	19114234	25	230 V 1N 50Hz	1000	511x431x311	-

COCCIÓN INDEPENDIENTE - DROP IN

Cocina de inducción



CD-CIE604 2

380-415V

Características generales

- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica. Al retirar el recipiente, se interrumpe el calentamiento.
- Vidrio cerámico de alta resistencia, de 6mm de espesor, resistente a choques térmicos.
- Regulador de energía de 11 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido.
- Panel de control con 0,6 metro de cable para poder ser instalado en el mueble sobre el que está encastrado el elemento drop-in.
- Estructura con una superficie de apoyo de 15 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	ZONA DE COCCIÓN			DIMENSIONES DE ENCASTRE (MM)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
		CANTIDAD	Ø (MM)	POTENCIA ZONA (W)				
CD-CIE604 2	19115446	2	280	5000	350x577	10000	400x625x316	-

COCCIÓN INDEPENDIENTE - DROP IN

Fry top de inducción



CD-FTE604 1

380-415V

Características generales

- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Plancha de acero dulce lisa de 10mm espesor y recubierto con cromo duro.
- Rango de temperatura ajustable: entre 80 °C y 300 °C, con múltiples pasos.
- Panel de control con 0,6 metro de cable para poder ser instalado en el mueble sobre el que está encastrado el elemento drop-in.
- Estructura con una superficie de apoyo de 15 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Canal recoge grasas en todo el perímetro frontal para un mantenimiento higiénico y seguro.
- Peto antisalpicaduras lateral y posterior fácilmente desmontable.
- Orificio para la recogida de las grasas de cocción y un espacio pensado para colocar un recipiente GN1/9 (no incluido en dotación) para su almacenamiento.

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	PLANCHA		DIMENSIONES DE ENCASTRE (MM)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
		ZONAS DE COCCIÓN	DIMENSIONES (MM)				
CD-FTE604 1	19115443	1	320x460	360x587	5000	400x625x316	-
CD-FTE608 1	19115444	1	720x460	760x587	5000	800x625x316	-

COCCIÓN INDEPENDIENTE - DROP IN

Cocedores de pasta de inducción



CD-CPE60 15

380-415V

Características generales

- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba fabricada en AISI304 de 1,5mm de espesor.
- Rango de temperatura ajustable: entre 60 °C y 100 °C, con múltiples pasos.
- Panel de control con 0,6 metro de cable para poder ser instalado en el mueble sobre el que está encastrado el elemento drop-in.
- Estructura con una superficie de apoyo de 15 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta.
- Grifo de vaciado incorporado para un vaciado seguro e higiénico del agua, evitando contacto directo y facilitando mantenimiento. Incluye un rebosadero de seguridad.
- Escurredor desmontable situado en la parte delantera para apoyar los cestillos.
- Incluida como dotación:
 - 1 cestillo de GN1/3
 - 2 cestillos de GN1/6

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	CANTIDAD	CUBA		DIMENSIONES DE ENCASTRE (MM)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
			CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (MM)				
CD-CPE604 15	19115445	1	15	GN2/3	360x587	5000	400x625x316	-

COCCIÓN INDEPENDIENTE - DROP IN

Freidora de inducción



CD-FE604 10

380-415V

Características generales

- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Rango de temperatura ajustable: entre 60 °C y 190 °C, con múltiples pasos.
- Panel de control con 0,6 metro de cable para poder ser instalado en el mueble sobre el que está encastrado el elemento drop-in.
- Estructura con una superficie de apoyo de 15 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Grifo de vaciado incorporado para un vaciado seguro e higiénico del aceite usado, evitando contacto directo y facilitando mantenimiento.
- Incluida como dotación:
 - Cesta de dimensiones: 190 x 230 x 145mm.
 - Tapa de cuba.

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	CANTIDAD	CUBA		DIMENSIONES DE ENCASTRE (MM)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
			CAPACIDAD (L)	CESTILLOS				
CD-FE604 10	19115442	1	10	1	360x587	5000	400x625x316	-

Inducción de sobre-encimera



CI-I140 1



CI-I145 2

Características generales

- Placa de inducción en versión sobremesa. Es ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cocciones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- Es muy cómoda, con una superficie de cocción de hasta 35 cm ideal para sartenes profesionales, base reforzada en acero inoxidable, patas de soporte que dan seguridad y estabilidad a la cocción y con todas las comodidades de una cocción de inducción como son su limpieza y su seguridad.
- Touch control, cómodo y fácil de utilizar. Cierre de seguridad.
- El control de mandos es totalmente digital. 10 niveles de control de temperatura. Timer de 0 a 180 minutos.
- Incluye protector de sobrecalentamiento. Filtro para prevenir entrada de aire grasiento en los componentes. Ventiladores para la refrigeración de los componentes de alta velocidad y eficiencia.
- Rango de temperatura 60-240°C.
- Con selector de funciones mantener / calentar. Apagado automático.
- El modelo CI-I145 2 es una placa de inducción doble de 3500 W, diseñada para espacios reducidos. Ofrece máxima flexibilidad al permitirte cocinar varios platos a diferentes temperaturas simultáneamente. Además, su superficie única de cocción facilita la limpieza y mejora la eficiencia energética.

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA TOTAL (W)	VOLTAJE	DIMENSIONES (MM)	€
CI-I140 1	19114901	60-240	3500	230V 1N 50/60Hz	383x460x90	-
CI-I145 2	19114903	60-240	2000 + 1500	230V 1N 50/60Hz	608x370x56	-

Mantenedor de calor



CI-M60 1

Características generales

- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- Especialmente diseñadas para utilizarse en todo tipo de buffets, en el mantenimiento de productos en establecimientos fast food, en la zona de entrega desde la cocina, etc.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación de temperatura mediante termostato de 60 °C a 105 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.
- Gran superficie de calentamiento.
- Ideal para combinarse con una o más pantallas mantenedoras de calor.
- **IMPORTANTE:** No apoyar en el cristal productos a una temperatura que pueda causar un shock térmico (tanto frío como caliente).

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA TOTAL (W)	VOLTAJE	DIMENSIONES (MM)	€
CI-M60 1	19114904	60-105	250	230V	615x363x311	-

☰ Hornos

CALOR A *alta velocidad.*

DISPONIBLE EN **JULIO**

Tecnología de cocción acelerada para optimizar tiempos, mejorar el rendimiento y responder a las exigencias de la cocina profesional.

Velocidad. Precisión. Potencia.

SPEED OVEN

Horno de cocción acelerada

Características generales

- Pantalla táctil de 7.8" con botón de encendido independiente.
- Perfiles de cocción personalizables con protección por contraseña.
- Biblioteca de recetas exclusivas de Fagor Professional.
- Rango de temperatura: 100–275°C.
- 3 temperaturas de precalentamiento preestablecidas.
- Hasta 6 fases de cocción, con 10 minutos por fase.
- Banda de temperatura configurable entre 10 y 70°C.
- 9 velocidades de ventilador.
- 2 magnetrones de serie, con regulación de potencia cada 10%.
- Sistema de aire forzado con placa difusora de aire desmontable.
- Cámara de cocción en acero inoxidable austenítico (AISI 304) con iluminación halógena interna.
- Filtros de aire desmontables y lavables.
- Junta de puerta higiénica con triple sistema de seguridad y barrera de energía contra fugas.



OS-300

CAMPO	DATO	
Capacidad	Cámara de cocción	314 x 343 x 175mm
	Potencia eléctrica	3 kW
Alimentación	Frecuencia	50 Hz
	Voltaje estándar	230 V 1~
	Ancho	400mm
Dimensiones y peso	Fondo (con asa)	655mm (735mm)
	Altura	608mm
	Peso neto (bruto)	60 Kg (65 Kg)

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	VOLTAJE	€
OS-300	19113867	230V 1N 50Hz	-

Accesorios

El equipo incluye en dotación un set completo de accesorios.

Rejillas de teflón



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A05	19113860	-

Papel antiaherente



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A06	19113861	-

Piedra para pizza



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A08	19113863	-

Bandeja de teflón



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A09	19113864	-

Rejilla



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A10	19113866	-

Pala de acero inoxidable



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A07	19113862	-

Asa de agarre



MODELO	CÓDIGO	€
OS-A12	19113859	-

Cuidado y mantenimiento



MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
CleanChef	Limpiador alcalino especializado con alta capacidad desengrasante.	19115224	-
ProtectChef	Protector especial para el mantenimiento del interior.	19116495	-

 Preparación Dinámica

EL RENDIMIENTO *empieza aquí.*

DISPONIBLE EN **MAYO**

Soluciones diseñadas para la exigencia real de las cocinas profesionales, que combinan potencia, precisión y fiabilidad para garantizar resultados homogéneos y un flujo de trabajo constante, incluso en los servicios más intensos.

Robusta. Versátil. Profesional.

Cortadoras de fiambre



YSB-250 S



YSB-300 S



YSB-300 P



Características generales

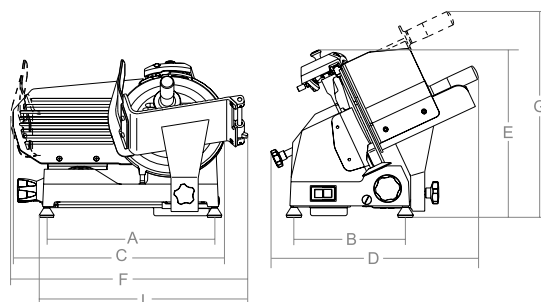
- Cortadora de fiambre por gravedad fabricada en aleación de aluminio fundido anodizado, que aporta resistencia y protección contra la corrosión.
- Transmisión por correa, silenciosa y de bajo mantenimiento, ideal para un uso regular.
- Motor ventilado para un funcionamiento continuo y eficiente, que ayuda a evitar sobrecalentamientos.
- Cuchilla forjada, endurecida y de gran espesor.
- Afilador fijo con doble esmeril de serie.
- Protege manos en plástico transparente.
- Anillo protector de cuchilla.
- Regulador de espesor de corte de gran precisión.
- Modelos YSB-250 S y YSB-300 S:
 - Diseño compacto pero gran capacidad de corte.
 - Protección IP 44.
- Modelo YSB-300 P:
 - Modelo para un uso más intensivo con mayor potencia y capacidad de corte.
 - Diseño robusto con formas redondeadas.
 - Extractor de cuchillas de serie.
 - Pulsadores de acero inoxidable con protección IP 67.

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	HZ	DIÁMETRO DE DISCO (MM)	CAPACIDAD DE CORTE (MM)	ESPESOR DE CORTE (MM)	RECORRIDO CARRO (MM)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	€
YSB-250 S	19114689	50	250	220 x 145	0-13	245	147	220-230V 1N	-
	19114691	60							
YSB-300 S	19114692	50	300	250 x 185	0-13	285	210	220-230V 1N	-
	19114693	60							
YSB-300 P	19114694	50	300	270 x 190	0-23	310	275	220-230V 1N	-
	19114695	60							

Dimensiones

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSB-250 S	395	245	500	560	370	570	475	490
YSB-300 S	435	295	600	610	420	640	510	535
YSB-300 P	465	340	615	547	465	710	545	600



Cortadoras de fiambre



YSG-350

Características generales

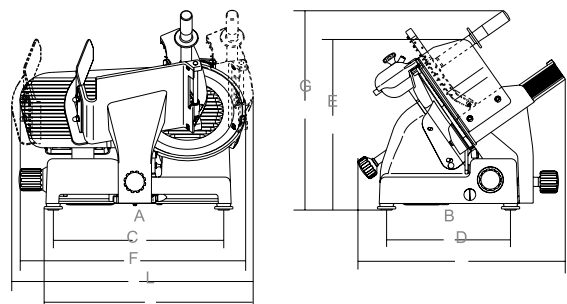
- Cortadora de fiambre por gravedad fabricada en aleación de aluminio fundido anodizado, que aporta resistencia y protección contra la corrosión.
- Transmisión por engranaje, robusta y duradera, adecuada para trabajos intensivos y continuos.
- Motor ventilado para un funcionamiento continuo y eficiente, que ayuda a evitar sobrecalentamientos.
- Cuchilla forjada, endurecida y de gran espesor.
- Afilador fijo con doble esmeril de serie.
- Protege manos en plástico transparente.
- Anillo protector de cuchilla.
- Regulador de espesor de corte de gran precisión.
- Diseño robusto con formas redondeadas.
- Extractor de cuchillas de serie.
- Pulsadores de acero inoxidable con protección IP 67.

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	HZ	DIAMETRO DE DISCO (MM)	CAPACIDAD DE CORTE (MM)	ESPESOR DE CORTE (MM)	RECORRIDO CARRO (MM)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	€
YSG-350	19114696	50	350	270 x 225	0-23	310	400	220-230V 1N	-
	19114697	60							-

Dimensiones

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSG-350	465	340	660	575	455	710	530	580



AUTOMÁTICO

Cortadoras de fiambre



YSA-350

Características generales

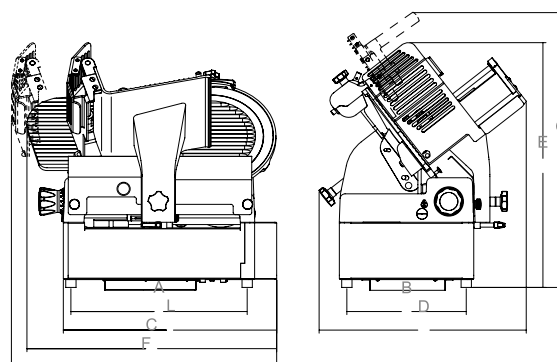
- Cortadora de fiambre por gravedad fabricada en aleación de aluminio fundido anodizado, que aporta resistencia y protección contra la corrosión.
- Transmisión por correa, silenciosa y de bajo mantenimiento, ideal para un uso regular.
- Estructura del sistema automático fabricada en acero inoxidable, con uniones soldadas y acabados redondeados.
- Motor ventilado para un funcionamiento continuo y eficiente, que ayuda a evitar sobrecalentamientos.
- Cuchilla forjada, endurecida y de gran espesor.
- Afilador fijo con doble esmeril de serie.
- Protege manos en aluminio anodizado.
- Anillo protector de cuchilla.
- Regulador de espesor de corte de gran precisión.
- Diseño robusto con formas redondeadas.
- Extractor de cuchillas de serie.
- Controles independientes para el movimiento del carro y la cuchilla.
- Pulsadores de acero inoxidable con protección IP 67.
- Movimiento automático del carro con control de velocidad variable.
- Interruptor que permite cambiar rápidamente entre modo automático y manual.
- Lonchas/minuto: 4-50

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	HZ	DIAMETRO DE DISCO (MM)	CAPACIDAD DE CORTE (MM)	ESPESOR DE CORTE (MM)	RECORRIDO CARRO (MM)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	€
YSA-350	19114698	50	350	270 x 225	0-23	310	610	220-230V 1N	-
	19114699	60							-

Dimensiones

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSA-350	465	340	690	575	575	756	630	615



RETRO

Cortadoras de fiambre



YSR-300



YSP-300

Características generales

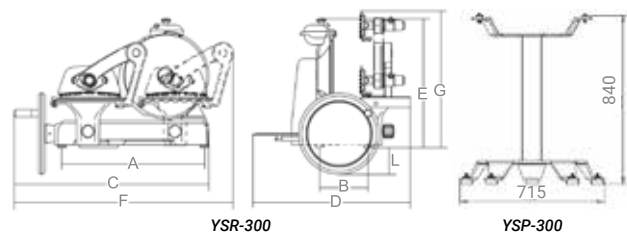
- Cortadora de fiambre vertical fabricada en aleación de aluminio fundido y acabado con pintura en polvo de uso alimentario curado al horno para mayor resistencia y durabilidad. Con partes en acero inoxidable y detalles en aluminio anodizado plateado.
- Diseño "retro" ideal para hoteles, restaurantes gourmet, mercados premium o eventos porque evocan calidad, tradición y estilo. Incluso pueden aumentar el valor percibido del producto.
- Tracción de la cuchilla con volante manual (sin suministro eléctrico) que permite hacer cortes extremadamente finos y uniformes, además de no calentar el producto, preservando sabor, textura y aroma.
- Sistema de movimiento patentado sin partes mecánicas visibles. Incorpora un mecanismo de transmisión que combina engranajes y cadena, permitiendo que, al accionar el volante, la cuchilla gire de forma sincronizada mientras el carro avanza y ejerce presión hacia la cuchilla.
- Cuchilla forjada, endurecida y de gran espesor.
- Afilador fijo con doble esmeril de serie.
- Anillo protector de cuchilla.
- Brazo especialmente articulado para adaptarse a todo tipo de productos y diferentes tamaños, con fijación de posición.
- Superficie de cristal para la recogida del producto cortado.
- Regulador de espesor de corte de gran precisión.
- Modelo YSP-300: Pedestal opcional para cortadora de volante (manual) YSR-300, con el mismo acabado en color rojo, se suministra por separado.

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	DIAMETRO DE DISCO (MM)	CAPACIDAD DE CORTE (MM)	ESPESOR DE CORTE (MM)	RECORRIDO CARRO (MM)	€
YSR-300	19114700	300	270 x 200	0-3	285	-
YSP-300	19114701		Pedestal opcional para cortadora retro (manual)			-

Dimensiones

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSR-300	520	180	770	625	510	855	590	90



YSR-300

YSP-300

Cortadoras de hortalizas



YVC-50

Características generales

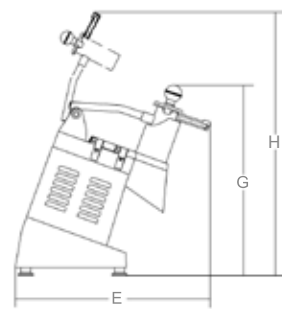
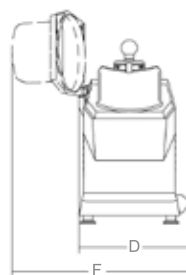
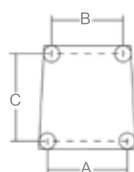
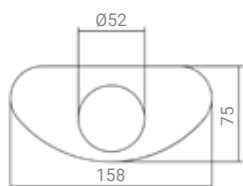
- Cortadora de hortalizas fabricada en aleación de aluminio y acero inoxidable que aporta resistencia y protección contra la corrosión.
- Tapa en acero inoxidable apta para lavavajillas.
- Motor ventilado para un funcionamiento continuo y eficiente.
- Bloque motor de una velocidad.
- Evacuación óptima del producto gracias a su diseño inclinado.
- Adecuada para procesar verduras, pero también productos blandos como mozzarella, queso, etc.
- Gran cantidad de discos disponibles para cada finalidad. No lleva discos en dotación.
- Incluida como dotación una bandeja de recogida GN1/3- 200mm de plástico.

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	HZ	VELOCIDAD DE CORTE (R.P.M.)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	€
YVC-50	19114702	50	300	515	220-230V 1N	-
	19114703	60				-

Dimensiones

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	H (MM)
YVC-50	225	195	225	280	510	400	510	770



Discos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ESPESOR DE CORTE (MM)	€	IMAGEN			
YVCDF-2	19114704	Disco para rodajas	2	-				
YVCDF-5	19114705	Disco para rodajas	5	-				
YVCDF-1/7	19114706	Disco para rodajas	1-7 (Regulable)	-				
YVCDQ-4	19114707	Disco de corte en juliana	4	-				
YVCDQ-6	19114708	Disco de corte en juliana	6	-				
YVCDT-3	19114709	Disco para rallar	3	-				
YVCDT-7	19114710	Disco para rallar	7	-				

Picadoras de carne



AL

YMAA-12



AL

AISI 304

YMSA-22



AISI 304

YMSS-32

Características generales

- Picadora de carne con la carcasa del grupo motor fabricada en:

- Modelos YMSA y YMAA: aleación de aluminio fundido que ayuda a disipar el calor del motor y aporta ligereza.
- Modelo YMSS: acero inoxidable que aporta resistencia, protección contra la corrosión y mayor higiene.

- Motor asíncrono ventilado con protección térmica incluida.

- Grupo picador fácil de desmontar:

- Modelos YMSA y YMSS en acero inoxidable para una mayor higiene, durabilidad y fiabilidad. Aptos para lavavajillas y almacenamiento en frigoríficos.

• Modelos YMAA en aluminio para reducir el peso.

- Con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante, completamente desmontable para una fácil limpieza e higiene del aparato.

- Sistema grupo de corte: Entreprise.

- Incluido como dotación:

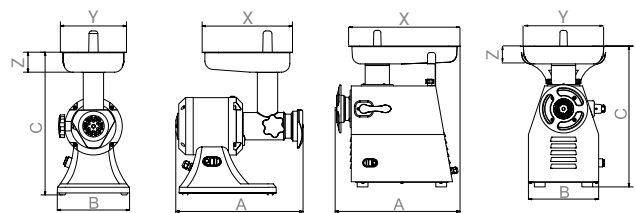
- Una tolva.
- Una bandeja de recogida de acero inoxidable.
- Un empujador de producto en material alimentario.
- Placa de diámetro de salida: 4,5 y 6mm.

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	HZ	VELOCIDAD GRUPO PICADOR (R.P.M.)	PRODUCCIÓN (KG/H)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	€
YMAA-12	19114738	50	200	150	750	220-240V 1N	-
	19114739	60					-
YMSA-12	19114732	50	140	300	1100	220-240V 1N	-
	19114733	60					-
YMAA-22	19114740	50	140	300	1100	220-240V 1N	-
	19114741	60					-
YMSA-22	19114734	50	140	300	1100	220-240V 1N	-
	19114735	60					-
YMSS-32	19114736	50	140	500	1600	380-415V 3N	-
	19114737	60					-

Dimensiones

MODELO	MEDIDAS TOTALES (BxAxC) (MM)	Ø INTERIOR BOCA SALIDA (MM)	TOLVA DE ENTRADA (YxXxZ) (MM)	BANDEJA DE RECOGIDA (MM)
YMAA-12	220x370x440	72	205x275x65	265x200x50
YMSA-12				
YMAA-22	240x440x510	80	250x370x65	310x230x60
YMSA-22				
YMSS-32	260x510x625	98	280x400x60 ⁽¹⁾	300x230x60



YMAA, YMSA

YMSS

(1) Anchura mínima. 300mm en el lado mas ancho.

Cutters



YCV-4



YCV-6

Características generales

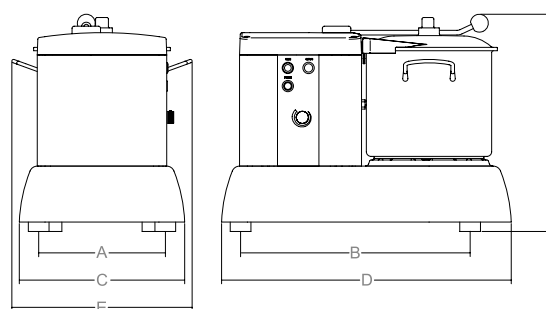
- Cutter fabricado en aluminio que aporta estabilidad y un funcionamiento silencioso incluso a altas velocidades.
- El motor y el recipiente están situados uno al lado del otro, lo que permite aislar el producto del calor.
- Recipiente de acero inoxidable con asas fácil de vaciar y lavar.
- Motor ventilado para un funcionamiento continuo y eficiente.
- Cuchillas resistentes de acero con hojas curvas.
- Tapa de Tritan transparente y altamente resistente, que permite una excelente visibilidad durante el procesamiento y es apto para lavavajillas.
- Orificio superior en tapa para añadir ingredientes durante el funcionamiento.
- Bloque motor de velocidad variable estabilizada, lo que permite mantener la velocidad constante independientemente a la carga (cantidad o tipo de alimento).
- Pulsadores de acero inoxidable con protección IP 67.
- Incluido como dotación un rascador interno con espátula para obtener una mezcla mas homogénea y arrastrar el producto de las paredes al interior del recipiente.

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD ÚTIL RECIPIENTE (L)	VELOCIDAD DE CORTE (R.P.M.)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	€
YCV-4	19114711	50	1,5	600 - 2300	600	220-230V 1N	-
	19114712	60					
YCV-6	19114713	50	3,1	600 - 2300	600	220-230V 1N	-
	19114714	60					

Dimensiones

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)
YCV-4	185	369	251	457	296	300
YCV-6	185	369	251	457	304	362



VELOCIDAD FIJA

Brazos trituradores



YBFAM-250

Características generales

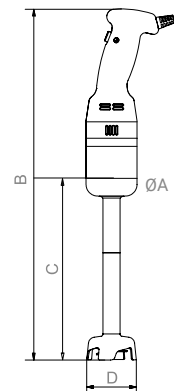
- Carcasa del bloque motor fabricado en plástico alimentario altamente resistente para tener un peso reducido y mitigar la fatiga.
- El modelo YBFAM-250 se suministra completo con brazo triturador desmontable de 250 mm.
- Empuñaduras ergonómicas para lograr una buena sujeción y mejorar la ergonomía del usuario.
- Rejillas de ventilación en la parte superior para obtener una mejor ventilación del motor y evitar sobrecalentamientos.
- Protección térmica contra sobrecargas incluida.
- Velocidad fija.
- Conexión a brazo mediante rosca de polímero de alta resistencia para un montaje fácil y seguro.
- Ejes de acero inoxidable totalmente desmontables para una fácil limpieza y mantenimiento.

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	HZ	VELOCIDAD (R.P.M.)	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (L MIN-MAX)	VOLTAJE	PESO (KG)	€
YBFAM-250	19114717	50/60	15.000	250	1 - 20	220-240V 1N	1,45	-

Dimensiones

MODELO	Ø A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)
YBFAM-250	75	520	270	75



VELOCIDAD VARIABLE LIGHT

Brazos trituradores



YBV-300/ YBV-400



YBAM-300 YBAM-400 YBAM-500 YBAW-300

Características generales

Bloque motor

- Carcasa del bloque motor fabricado en plástico alimentario altamente resistente para tener un peso reducido y mitigar la fatiga.
- Empuñaduras ergonómicas para lograr una buena sujeción y mejorar la ergonomía del usuario.
- Rejillas de ventilación en la parte superior para obtener una mejor ventilación del motor y evitar sobrecalentamientos.
- Protección térmica contra sobrecargas incluida.
- Velocidad variable. Disponen de la función modo triturador (velocidad fija rápida).
- Pantalla digital de cristal líquido intuitiva, con posibilidad de 9 velocidades.

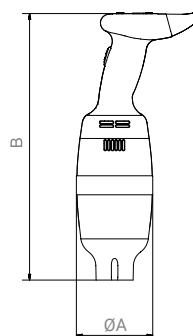
- Bloque motor de velocidad variable estabilizada, lo que permite mantener la velocidad constante independientemente a la carga (cantidad o tipo de alimento).
- Doble encendido de seguridad para evitar encendidos involuntarios.
- Función de uso continuo pulsando una tecla, sin necesidad de mantener presionado el pulsador de la empuñadura.
- Conexión a brazo tipo bayoneta para un montaje fácil y seguro.

Brazo

- Ejes de acero inoxidable totalmente desmontables para una fácil limpieza y mantenimiento.

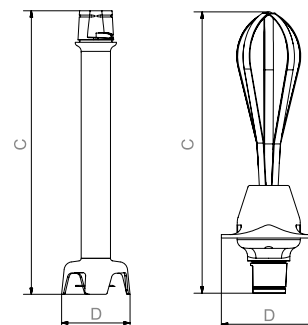
Bloque motor - Códigos, precios y dimensiones

MODELO	CÓDIGO	HZ	ØA (MM)	B (MM)	VELOCIDAD VARIABLE/FIJA (R.P.M.)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	PESO (KG)	€
YBV-300	19114718	50/60	100	350	2.000 - 9.000/13.000	300	220-240V 1N	1,8	-
YBV-400	19114719	50/60	100	350	2.000 - 9.000/15.000	400	220-240V 1N	2,1	-



Brazo - Códigos, precios y dimensiones

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L MIN-MAX)	C (MM)	D (MM)	PESO (KG)	€
YBAM-300	19114722	20-50	340	85	0,85	-
YBAM-400	19114723	20-80	440	85	1	-
YBAM-500	19114724	20-100	540	85	1,2	-
YBAW-300	19114728	40	330	120	0,8	-



Accesorio - Soporte mezclador para ollas

MODELO	CÓDIGO	OLLA Ø MAX (MM)	€
YBS-40	19114730	400	-
YBS-60	19114731	600	-

- Soporte fabricado en acero inoxidable para el uso de brazos trituradores en ollas.
- Fácil de montar, permite deslizar el triturador por todo el diámetro de la olla para un cómodo trabajo al usuario.
- No compatible con modelo YBFAM-250.



Brazos trituradores



YBV-450/ YBV-650



YBAM-450

YBAM-550

YBAM-650

YBAW-350

Características generales

Bloque motor

- Carcasa del bloque motor fabricado en plástico alimentario altamente resistente.
- Empuñaduras ergonómicas para lograr una buena sujeción y mejorar la ergonomía del usuario.
- Rejillas de ventilación en la parte superior para obtener una mejor ventilación del motor y evitar sobrecalentamientos.
- Protección térmica contra sobrecargas incluida.
- Velocidad variable. Disponen de la función modo triturador (velocidad fija rápida).
- Pantalla digital de cristal líquido intuitiva, con posibilidad de 9 velocidades.

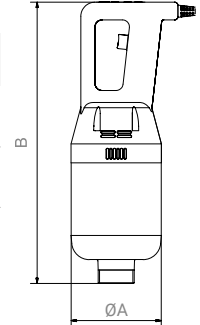
- Bloque motor de velocidad variable estabilizada, lo que permite mantener la velocidad constante independientemente a la carga (cantidad o tipo de alimento).
- Doble encendido de seguridad para evitar encendidos involuntarios.
- Función de uso continuo pulsando una tecla, sin necesidad de mantener presionado el pulsador de la empuñadura.
- Conexión a brazo mediante rosca de polímero de alta resistencia para un montaje fácil y seguro.

Brazo

- Ejes de acero inoxidable totalmente desmontables para una fácil limpieza y mantenimiento.

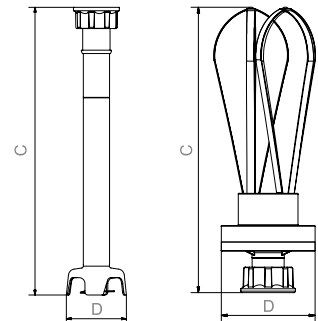
Bloque motor - Códigos, precios y dimensiones

MODELO	CÓDIGO	HZ	ØA (MM)	B (MM)	VELOCIDAD VARIABLE/FIJA (R.P.M.)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	PESO (KG)	€
YBV-450	19114720	50/60	130	380	2.000 - 11.000/17.000	450	220-240V 1N	3,2	-
YBV-650	19114721	50/60	130	400	2.000 - 9.000/15.000	650	220-240V 1N	3,6	-



Brazo - Códigos, precios y dimensiones

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (L MIN-MAX)	C (MM)	D (MM)	PESO (KG)	€
YBAM-450	19114725	30-120	430	95	1,5	-
YBAM-550	19114726	30-230	530	95	1,65	-
YBAM-650	19114727	30-330	630	95	1,95	-
YBAW-350	19114729	80	360	120	0,9	-



Accesorio - Soporte mezclador para ollas

MODELO	CÓDIGO	OLLA Ø MAX (MM)	€
YBS-40	19114730	400	-
YBS-60	19114731	600	-

- Soporte fabricado en acero inoxidable para el uso de brazos trituradores en ollas.
- Fácil de montar, permite deslizar el triturador por todo el diámetro de la olla para un cómodo trabajo al usuario.
- No compatible con modelo YBFAM-250.



Peladoras de patatas



YPS-10/F

Características generales

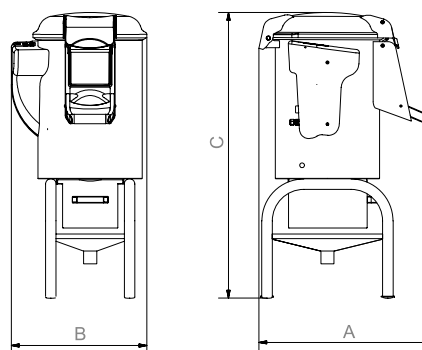
- Peladora de patatas fabricada en acero inoxidable AISI 304 que aporta resistencia y protección contra la corrosión.
- Motor asíncrono ventilado para un funcionamiento continuo y eficiente.
- Abrasivos en plato y en paredes laterales fácilmente desmontables para su limpieza y sustitución.
- Tapa de plexiglás transparente para supervisar visualmente la producción, con micro interruptor de seguridad.
- Panel de control lateral de fácil uso con temporizador digital multifunción.
- Componentes eléctricos protegidos por una carcasa de plástico ergonómica y segura.
- Entrada de agua a presión mediante electroválvula para ayudar a limpiar las patatas durante el proceso de pelado, eliminando residuos de piel y facilitando un acabado más higiénico y eficiente.
- Puerta de descarga frontal, también equipada con dispositivo de seguridad.
- Botón de descarga manual.
- Soporte alto para mejorar la ergonomía y facilitar la evacuación de residuos y aguas de lavado.
- Incluido como dotación un filtro de cajón fabricado en acero inoxidable que ayuda a recoger y filtrar los residuos sólidos (cáscaras y restos de patata).

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD DE CARGA (KG)	PRODUCCIÓN (KG/H)	POTENCIA (W)	VOLTAJE	€
YPS-10/F	19114715	50	10	150	550	220-240V 1N	-
	19114716	60					-
YPS-18/F	19115938	50	18	250	900	220-240V 1N	-
	19115939	60					-

Dimensiones

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)
YPS-10/F	660	530	1100
YPS-18/F	660	530	1200



ONNERA GROUP



ACTIVELY SUPPORTING

