PIZZERÍA

Smart
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Fritermia

PIZZERÍA

Un profundo conocimiento y una sólida pasión culinaria por el mundo de la pizza, nos permiten aportar nuevas soluciones respetando las tradiciones más antiguas.

Nuestros hornos de pizza y panadería reflejan la calidad de equipos altamente valorados por nuestros clientes. La gama de hornos especializada para pizza y panadería destaca por la serie de hornos eléctricos más amplia del mercado con 80 tamaños diferentes y más de 1.000 combinaciones disponibles, basados en una piedra exclusiva.

Ofrecemos a su vez diversas soluciones en hornos tradicionales de cúpula, amasadoras inteligentes, laminadoras y máquinas de pasta además de una gran variedad de accesorios para el día a día de su negocio.

Inspirados en cada detalle y en la excelencia, ponemos a su disposición la gama más amplia de equipos y accesorios de Pizzería. Y no se preocupe, si no lo encuentra, lo buscáremos.

***Smart Foodservice Equipment*,** soluciones inteligentes para su negocio.

ÍNDICE

- PIZZA MASTER 05
- MAM 17
- SMART DOUGH 29
- FIMAR 33
- PROLUXE 39
- AMERICAN METALCRAFT 41

Fritermia

PizzaMaster®

PIZZAMASTER

Hornos de piedra multifunción

ÍNDICE

- ESQUEMA INDICATIVO HORNOS 07
- HORNOS SOBREMOSTRADOR 350 / 400 / 450 / 500 08 - 13
- HORNOS MODULARES 700/ 800 / 900 14 - 16

ESQUEMA DE TIPOS

Fritermia

Los hornos Pizzamaster, con rendimiento alto y fiabilidad superior, le permiten cocer pizzas perfectas incluso en horas de mucho trabajo. Con su alta potencia y distribución óptima del calor, cuecen más rápida y uniformemente que cualquier otro tipo de horno para pizzas.

Combinando innovación y elegancia con diseños ensayados y probados, PizzaMaster le proporciona toda la comodidad que usted necesita para convertir la calidad en su marca y mantener a sus clientes satisfechos año tras año.

HORNOS DE PIEDRA MULTIFUNCIÓN

- Corazón de piedra
  Un sabor único a sus pizzas
- Extras son estándar
  Arranque turbo, puerta retráctil, soportes con ruedas bloqueables y mucho más.
- Garantía de 2 años
  En todos los modelos
- Alta Potencia
  Hay un PizzaMaster para cada necesidad
- Alta temperatura
  Para resultados óptimos
- Diseño escandinavo
  Facilidad de uso y aspecto innovador
- Opciones Exclusivas
  Temporizador de una semana, soporte de palas…
- Certificaciones Internacionales
  Garantía de máxima calidad Todos los modelos son probados a 780ºC

Hornos genuinos multifunción
Por sus características tan especiales, son óptimos también para hornear y cocinar carnes, pescados, verduras, paellas y todo lo que desee. Es un horno realmente multifuncional puesto que están diseñados para garantizar un aprovechamiento optimo del espacio tan escaso en las cocinas.

Para horneado a alta temperatura
PizzaMaster fabrica hornos de alta potencia en sus versiones estándar pudiendo solicitar unidades potenciadas para alcanzar temperatura de hasta 500ºC Esta característica le permite ser ideal para pizzas Napolitanas, estilo New York, pero también para Pan de Pita, Árabe, Indio, Flamkuchen y otros tipos que requieran altas temperaturas.

Para Pizza Artesana
PizzaMaster se caracteriza por garantizar un reparto óptimo de la temperatura en su cámara. La misión es diseñar hornos tomando en cosideración las diferentes masas, sus características, los toppings, las particularidades de cada obrador para proporcionar una cocción ideal para todos los tipos de pizza.

Para panadería y pastelería
PizzaMaster no son solo fantásticos hornos de pizza. Sus piedras patentadas de alta transmisión térmica junto al sistema de vapor exclusivo opcional le permite hornear todo tipo de panes y pastelería proporcionando un toque artesano tradicional único.

PM 351 ED

PM352 ED1

PM 352 ED1-DW

PM721

PM 842 ED_UBC

PM 933

HORNOS SOBREMOSTRADOR SERIES 350 / 400 / 450 / 550

- Combinan comodidad y flexibilidad con un rendimiento y capacidad sin comparacion.
- Disponen de controles electrónicos progresivos con funcion de arranque turbo y display digital.
- Diseñado para trabajar en continuo las 24 horas del día, son una solución ideal si dispone de poco espacio y su instalacion se realiza en la zona de servicio, frente al cliente.
- Temporizador de doble alarma que permite ajustar el tiempo manualmente para cada receta o automáticamente para todas mediante un botón.
- El interior es fácilmente modulable ya que es posible instalar una piedra de hogar y una resistencia intermedia para duplicar su capacidad.
- Las piedras de hogar PizzaMaster están fabricadas con una arcilla especial de textura fina que induce una corriente de aire bajo la pizza, lo cuál facilita una cocción uniforme y homogénea, lo que hace posible cocinar tambien carnes, patatas y bolleria diversa.
- Se ofrecen en 6 tamaños diferentes y con 1 ó 2 camaras independientes.

HORNOS DE PIEDRA

Fritermia

PM402ED

- PizzaMaster serie 350
  Tamaño de la pizza hasta 35 cms Ø
- PizzaMaster serie 400
  Tamaño de la pizza hasta 41 cms Ø
- PizzaMaster serie 450
  Tamaño de la pizza hasta 46 cms Ø
- PizzaMaster serie 550
  Tamaño de la pizza hasta 53 cms Ø

Equipamiento Opcional / Accesorios

- Acabado en dos colores: Royal Gold o Phantom Black Proceso de laminado ultra-resistente que además aisla térmicamente el horno.
- Sistema de estantes desmontables, con patas de aero inoxidable y cuatro ruedas bloqueables
- Versión de alta temperatura hasta 500ºC para productos especiales que la necesitan
- Aplicacion Marina para funcionar sin problemas en este entorno.

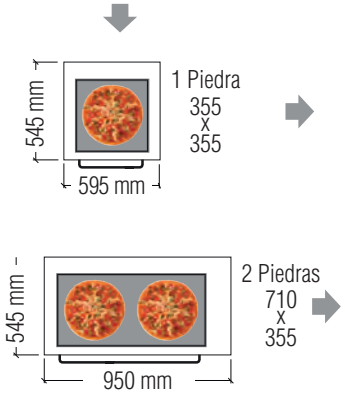
Equipamiento Estandar

- Panel electrónico
- Arranque tubo
- Controles del calor superior e inferior progresivos
- Temporizador automático con alarma
- Exterior acero inox. Cepillado
- Dos lámparas halógenas por cámara
- Indicadores de termostato, arranque turbo y servicio

HORNOS SOBREMOSTRADOR ANCHURA ESTANDAR / DOBLE SERIE 350

HORNOS SOBREMOSTRADOR ANCHURA ESTANDAR / DOBLE SERIE 350

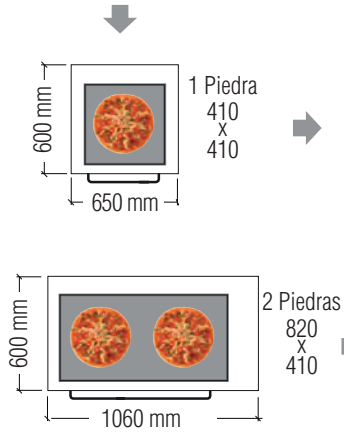
Tamaño Piedras + Dimensiones exteriores



1 Piedra	2 Piedras	2 Piedras	3 Piedras	4 Piedras
2.25 KW PM 351 ED	3.35 KW PM 351 ED1	4.5 KW PM 352 ED	5.6 KW PM 352 ED1	6.7 KW PM 352 ED2
4.45 KW PM 351 ED-DW	6.65 KW PM 351 ED1-DW	8.9 KW PM 352 ED-DW	11.1 KW PM 352 ED1-DW	13.3 KW PM 352 ED2-DW

HORNOS SOBREMOSTRADOR ANCHURA ESTANDAR / DOBLE SERIE 400

Tamaño Piedras + Dimensiones exteriores

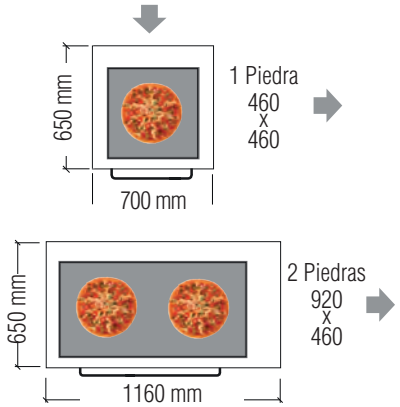


1 Piedra	2 Piedras	2 Piedras	3 Piedras	4 Piedras
3.05 KW PM 401 ED	4.55 KW PM 401 ED-1	6.1 KW PM 402 ED	7.6 KW PM 402 ED-1	9.1 KW PM 402 ED-2
6.05 KW PM 401 ED-DW	9.05 KW PM 401 ED1-DW	12.1 KW PM 402 ED-DW	15.1 KW PM 402 ED1-DW	18.1 KW PM 402 ED2-DW

Fritermia

HORNOS SOBREMOSTRADOR ANCHURA ESTANDAR / DOBLE SERIE 450

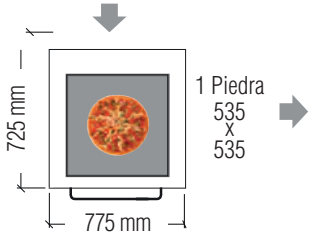
Tamaño Piedras + Dimensiones exteriores



1 Piedra	2 Piedras	2 Piedras	3 Piedras	4 Piedras
3.63 KW	5.42 KW	7.26 KW	9.05 KW	10.84 KW
PM 451 ED	PM 451 ED-1	PM 452 ED	PM 452 ED-1	PM 452 ED-2
7.21 KW	10.79 KW	14.42 KW	18 KW	21.58 KW
PM 451 ED-DW	PM 451 ED1-DW	PM 452 ED-DW	PM 452 ED1-DW	PM 452 ED2-DW

HORNOS SOBREMOSTRADOR ANCHURA ESTANDAR SERIE 550

Tamaño Piedras + Dimensiones exteriores



1 Piedra	2 Piedras	2 Piedras	3 Piedras	4 Piedras
4.41 KW	5.59 KW	8.77 KW	10.95 KW	13.13 KW
PM 551 ED	PM 551 ED-1	PM 552 ED	PM 552 ED-1	PM 552 ED-2

HORNOS MODULARES SERIES 700 / 800 / 900

- Con controles electrónicos progresivos con funcion de arranque turbo y display digital, posibilitan un control total de su rendimiento.

- Su alta potencia, proporciona reducciones de consumo y podrá utilizar al 100% de su capacidad sin alargar los tiempos de cocción.

- Para compensar la apertura frecuente de la puerta, incorporan unas resistencias de apoyo alrededor de la misma.

- Temporizador de doble alarma que permite ajustar el tiempo manualmente para cada receta o automáticamente para todas mediante un botón.

- Las piedras de hogar PizzaMaster de arcilla cocida especial proporcionana unas características únicas a la pizzas cocinadas en nuestros hornos, ya que el calor se distribuye de una manera homogénea y uniforme por toda la cámara.

- Los hornos serie 700/800/900 se entregan con un estnate frontal retráctil de serie. Este estante le servirá de superficie de trabajo.

- Opcionalmente podrá incorporar un segundo estante en la zona baja para apilar cajas de pizza o lo que necesite.

- Los equipos se entregan con 4 robustas patas con ruedas pivotantes bloqueables, campana para conectar al sistema de extracción.

Fritermia

PM743ED

- PizzaMaster serie 700 Tamaño de pizza entre 25 y 35 cms diametro
- PizzaMaster serie 800 Tamaño de pizza entre 30 y 41 cms diametro
- PizzaMaster serie 900 Tamaño de pizza hasta 46 cms diametro

Equipamiento Estandar

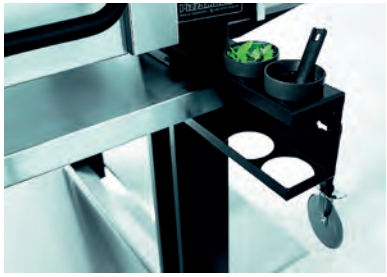
- Panel digital o clásico.
- Arranque tubo.
- Controles del calor superior e inferior progresivos.
- Temporizador automático con alarma.
- Exterior acero inox. cepillado.
- Dos lámparas halógenas por cámara.
- Indicadores de termostato, arranque turbo y servicio.
- Soporte con ruedas pivotantes.
- Campana y control de ventilación.

Equipamiento Opcional / Accesorios

- Soporte para palas (capacidad de 3 palas).
- Estante para aceite y condimentos.
- Estante lateral de 30 cms.
- Temporizador diario de aranque y apagado automático.
- Apertura de puerta semiautomática.
- Estante extra de descarga frontal.
- Altura extra de cámara 245 mm.
- Armarios inferiores (versiones de calentamiento ó fermentación disponibles).
- Sistema de vapor (independiente por cámara).
- Versión de alta temperatura hasta 500ºC para productos especiales que la necesitan.
- Aplicacion Marina para funcionar sin problemas en este entorno.
- Palas de aluminio con hoja perforada.
- Palas de madera con frente de aluminio (varias medidas disponibles).
- Cepillo de limpieza con raspador.

PM822ED_UBC

PM832ED



HORNOS MODULARES SERIE 700

Tamaño Piedras +
Dimensiones exteriores

	1 Cámara	2 Cámara	2 Cámara	3 Cámara	4 Cámara
905 mm × 1125 mm — 2 Piedras 710 x 710	6.7 KW — PM 721	13.4 KW — PM 722	20.1 KW — PM 723	26.8 KW — PM 724	33.5 KW — PM 725
905 mm × 1480 mm — 3 Piedras 1065 x 710	9.5 KW — PM 731	19 KW — PM 732	28.5 KW — PM 733	38 KW — PM 734	47.5 KW — PM 735
905 mm × 1835 mm — 4 Piedras 1420 x 710	12.5 KW — PM 741	25 KW — PM 742	37.5 KW — PM 743	50 KW — PM 744	62.5 KW — PM 745

Fritermia

HORNOS MODULARES SERIE 800

Tamaño Piedras + Dimensiones exteriores

	1 Cámara	2 Cámara	2 Cámara	3 Cámara	4 Cámara
2 Piedras 820 x 820 (1025 mm × 1150 mm)	9 KW PM 821	18 KW PM 822	27 KW PM 823	36 KW PM 824	45 KW PM 825
3 Piedras 1230 x 820 (1025 mm × 1660 mm)	13.5 KW PM 831	27 KW PM 832	40.5 KW PM 833	54 KW PM 834	67.5 KW PM 835
4 Piedras 1640 x 820 (1025 mm × 2070 mm)	17 KW PM 841	34 KW PM 842	51 KW PM 843	68 KW PM 844	85 KW PM 845

HORNOS MODULARES SERIE 900

Tamaño Piedras +
Dimensiones exteriores

	1 Cámara	2 Cámara	2 Cámara	3 Cámara	4 Cámara
1125 mm / 1350 mm — 2 Piedras 920 x 920	11 KW PM 921	22 KW PM 922	33 KW PM 923	44 KW PM 924	55 KW PM 925
1125 mm / 1810 mm — 3 Piedras 1380 x 920	16.8 KW PM 931	33.6 KW PM 932	50.4 KW PM 933	67.2 KW PM 934	84 KW PM 935
1125 mm / 2270 mm — 4 Piedras 1840 x 920	21.3 KW PM 941	42.6 KW PM 942	63.9 KW PM 943	85.2 KW PM 944	106.5 KW PM 945

Fritermia

MAM

HORNOS PARA PIZZA

El calor justo para unas pizzas únicas

ÍNDICE

- INTRODUCCIÓN 19
- SELECCIÓN DE HORNO 20 - 21
- HORNOS ROTATIVOS 22 - 24
  - 1 Boca
  - 2 Bocas
  - Napoli
- HORNOS ESTÁTICOS 25 - 28
  - Tradicional
  - Easy
  - Napoli
  - Torino

M.A.M fue constituida en 1952, y empezó como empresa metalmecánica.
En los años 60 ideó su primer horno de leña para pizzerías. Inmediatamente fue muy apreciado, y todavía hoy, en la Pizzería Nelson de Módena, el horno original sigue funcionando. Manteniendo inalterada su fórmula exitosa con la cual fue diseñado y aprovechando las mejoras aportadas por las nuevas tecnologías, el horno M.A.M. se ha transformado en el líder no sólo en Italia sino en todo el mundo.

SELECCIÓN DE HORNO PARA PIZZA

1 MODO COCCIÓN

COCCIÓN CON LEÑA

Un bajo consumo de combustible y emisiones, pero con un rendimiento muy alto.

COCCIÓN DE GAS

Permite usar el horno como si se tratara de leña, pero evitando problemas de hollín, ceniza y el almacenamiento de la propia madera.

COCCIÓN COMBINADA

Se combinan leña y gas, con la comodidad de poder elegir el tiempo de cocción deseado. Muchos fabricantes de pizza usan gas para precalentar el horno, y luego continúan con la leña para cocinar pizzas.

2 TIPO DE PIEDRA

FIJA
(HORNOS ESTÁTICOS)

ROTATIVA
(HORNOS ROTATIVOS)

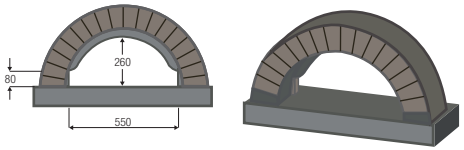
3 TIPO DE HORNO

STANDARD

CÚPULA

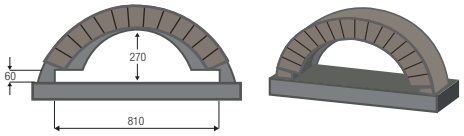
MOSAICO

4 TIPOS DE BOCA



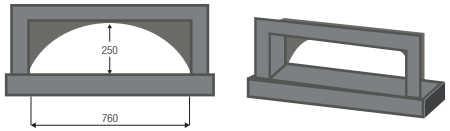
STANDARD (54 cm)

La más utilizada, una boca más pequeña permite un menor consumo y un mejor rendimiento del horno.



GENOVA (82cm)

Recomendado para la familia pizzas gigantes y para una mejor visibilidad de la llama.



DESING (68cm)

Ideal para instalaciones modernas que consigue resaltar un horno completamente moderno, con frente de acero acabado.

Fritermia

5 CUADRO DE MANDOS HORNOS MAM

Panel de mando Profesional

Panel de Mandos Easy

Touch Screen

- Mediante este cuadro de mandos se puede regular la velocidad de rotación para hornear las pizzas y la velocidad de cocción. El tiempo de cocción regulado mediante un temporizador avisará la finalización de la cocción con una señal acústica.

- Con el panel de mandos del Horno Easy se puede ajustar la velocidad de rotación por medio de un potenciómetro, invertir el sentido de rotación y seleccionar la velocidad de introducción y de cocción.

6 OPCIÓN DOBLE QUEMADOR (Rotativos)

- Mantiene la piedra de cocinado siempre a la misma temperatura que se haya programado.

- Si el cliente está haciendo una gran cantidad de pizzas continuamente , la humedad de las pizzas puede humedecer la piedra y su temperatura podría decrecer y habría que esperar un tiempo antes de cocinar otras pizzas si no se tiene este doble quemador.

- El quemador bajo la piedra para la llama cuando alcanza la temperatura programada (100ºC) y entra de nuevo en funcionamiento cuando la temperatura es de 1ºC menor a la programada (99ºC). De esta forma se tiene la seguridad de tener siempre la temperatura correcta en la superficie de cocinado y se pueden cocinar pizzas continuamente

7 ACCESORIOS

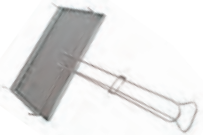
Stand de madera

Ruedas

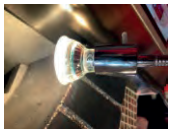
Tubos de acero inóxidable

Lámpara Led

Casquillo de la chimenea de acero inóxidable


Cacerola de parrilla

Termómetro Laser


Lámpara Led

Cierre inferior

Termómetro

Palas para Pizza

SISTEMA DE GAS MODULAR FIRE

Mediante este cuadro de mandos se puede regular la velocidad de rotación para hornear las pizzas y la velocidad de cocción. El tiempo de cocción regulado mediante un temporizador avisará la finalización de la cocción con una señal acústica.

Con el panel de mandos del Horno Easy se puede ajustar la velocidad de rotación por medio de un potenciómetro, invertir el sentido de rotación y seleccionar la velocidad de introducción y de cocción.

HORNO ROTATIVO 1 BOCA - LEÑA/COMBINADO (Mod. R1)

- **El paquete de la superficie giratoria se compone de 3 capas de materiales diferentes:** 2 aislantes térmicos y la superficie de cocción de 12 cm de espesor. La parte inferior fija está compuesta además por 2 capas de material aislante de 10 cm de espesor.
- **Posibilidad de quemador doble**
- **Superficie de Cocción**
  De Leña, Ø125cm
  Combinado, Ø135 cm
  De Gas, Ø 145 cm o bien Ø115 cm

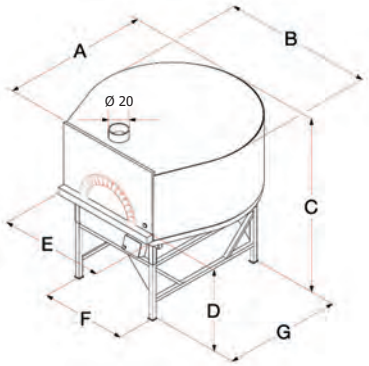
HORNO ROTATIVO 1 BOCA (Mod. **R1**)

Modelo	UM	Ø95	Ø115	Ø125	Ø135	Ø145
Altura superfice de cocción	cm	120	120	120	120	120
Anchura de boca	cm	54/68	54/68	54/68/82	54/68/82	54/68/82
Consumo eléctrico	kw volt	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220
Peso total (acabado estandar)	kg	1300	1500	1600	1650	1800
Capacidad pizzas	n.	5--6	7--8	8--9	10--12	13--15
Alimentación	-	Leña/Gas	Leña/Combinado	Leña/Combinado	Gas	-
Quemador Bajo Placa	-	*	*	*	*	-

HORNO ROTATIVO 1 BOCA (Mod. **R1**)

Modelo	UM	Ø95	Ø115	Ø125	Ø135	Ø145
A - Profundidad	cm	163	177	200	200	200
B - Anchura		152	172	195	195	195
C - Altura		190	195	200	200	200
D		120	120	120	120	120
E		105	112	138	138	138
F		94	94	116	116	116
G		105	135	149	149	149
Distancia de los pies a la banda frontal		17	11	10	10	15

Mod. ***R1***



HORNO ROTATIVO 2 BOCAS - LEÑA/COMBINADO

Fritermia

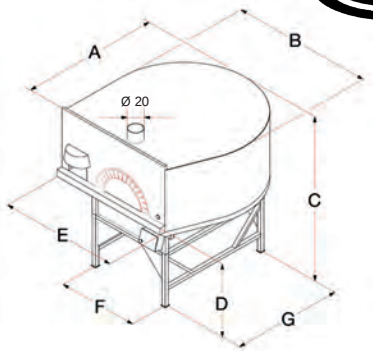
- El cuadro de mandos está constituido por un display digital que indica la temperatura y los tiempos de cocción.
- La rotación de la superficie de cocción permitirá conseguir una temperatura homogénea sobre la superficie de cocción; de esta manera las pizzas se cocerán uniformemente. Gracias a este mecanismo, no será necesario girar las pizzas una vez que hayan sido horneadas, y solo habrá que sacarlas cuando estén cocidas.

HORNO ROTATIVO 2 BOCAS - LEÑA/COMBINADO (Mod. **R2**)

Modelo	UM	Ø135	Ø145
Altura superfice de cocción	cm	120	120
Superficie de cocción rotatoria	cm	Ø135	Ø145
Anchura de Boca	cm	54/68/82	54/78/82
Consumo eléctrico	kw/volt	0,36/220	0,36/220
Peso total (acabado estándar)	kg	2000	2000
Bocas	n.	2	2
Capacidad pizzas	n.	10--12	13--15
Lado llama	-	Izqui. O Derech	Izquierda
Quemador Bajo Placa	-	-	*
Alimentación	-	Leña/Combinado	Leña/Combinado

HORNO ROTATIVO 2 BOCAS (Mod. **R2**)

Modelo	UM	Ø135	Ø145
A - Profundidad	cm	200	205
B - Anchura		210	220
C - Altura		200	200
D		120	120
E		179	190
F		109	115
G		149	149
Distancia de los pies a la banda frontal		12	15



Mod. *R2*

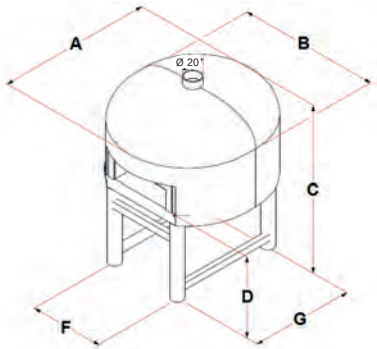
HORNO ROTATIVO NAPOLI 1 BOCA (Mod. N1)

- Cambian las formas pero no cambia la sustancia. La tradición y la calidad de los hornos prefabricados MAM junto con la insuperable forma napolitana crea una combinación muy atractiva...
- Disponible en varios colores y acabados.
- Como marca la tradición, la cocción de la pizza en los hornos Napoli se hace exclusivamente en hornos de leña, gas o combinado donde alcanzan una temperatura de cocción de 300-400 ° C, la cual es esencial para conseguir la verdadera pizza napolitana.

HORNO ROTATIVO NAPOLI 1 BOCA (Mod. **N1**)

Modelo	UM	Ø95	Ø115	Ø135	Ø145
Altura superfice de cocción	cm	105/120	105/120	105/120	105/120
Anchura de boca	cm	54/68	54/68	54/68	54/68
Consumo eléctrico	kw/Volt	0,36/220	0,36/220	0,36/220	0,36/220
Peso total (acabado estandar)	kg	1300	1700	2000	2100
Capacidad pizzas	n.	5--6	7--8	10--12	13--15
Alimentación	-	Leña-Gas	Leña-Gas	Leña-Gas	Gas
Quemador Bajo Placa	-	*	*	*	*

Mod. ***N1***



HORNO ROTATIVO NAPOLI 1 BOCA (Mod. **N1**)

Modelo	UM	Ø95	Ø115	Ø135	Ø145
A - Profundidad	cm	180	187	220	220
B - Anchura		160	174	200	200
C - Altura		200-220	200-220	200-220	200-220
D		105-120	105-120	105-120	105-120
E		109	109	116	116
F		105	135	149	149
G		105	149	149	149

HORNO TRADICIONAL - LEÑA/GAS/COMBINADO

Fritermia

- Ideal para las pizzerías que quieren mantener la tradición del horno estático sin renunciar a una excelente calidad de cocción.
- Puede ser entregado con quemador de gas.
- El horno tradicional M.A.M se compone de 9 piezas en refractario vibrado y cocido, con espesor de 10 cm, que permite el máximo rendimiento con el menor consumo.
- Cuece en el tiempo máximo de 2 minutos y medio.
- Senciende en solo 15-20 minutos, porqué mantiene prácticamente inalterada la temperatura de la noche anterior.

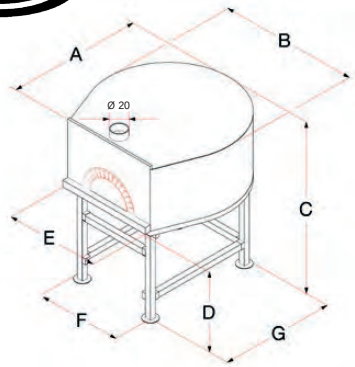
HORNO TRADICIONAL (Mod. T)

Modelo	UM	Ø110	Ø120	Ø140	Ø160	Ø180 x 140
Altura superfice de cocción	cm	120	120	120	120	120
Anchura de boca	cm	54	54/78/82	54/78/82	54/78/82	54/78/82
Peso total (acabado estandar)	kg	1600	1700	1800	1900	2200
Capacidad pizzas	n.	5--6	7--8	10--12	13--15	14--16

HORNO TRADICIONAL (Mod. T)

Modelo	UM	Ø110	Ø120	Ø140	Ø160	Ø180 x 140
A - Profundidad	cm	155	175	185	200	230
B - Anchura		150	165	180	195	180
C - Altura		200	200	200	200	200
D		120	120	120	120	120
E		110	114	116	137	116
F		98	100	109	115	115
G		105	116	129	149	149
Distancia de los pies a la banda frontal		5	20	18	9	9

Mod. *T*



HORNO ESTÁTICO EASY (Mod. E)

- La superficie de cocción y el aislante tienen un espesor inferior al del horno tradicional.
- El horno Easy con sus 4 medidas internas se adapta tanto para locales pequeños o para el bar que quiere ofrecer pizzas en su propio menú, como para los locales de dimensiones medianas que ofrecen a sus clientes diferentes tipos de menú.

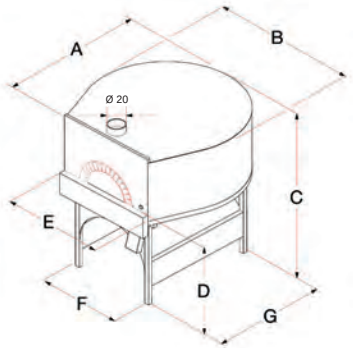
HORNO ESTÁTICO EASY (Mod. **E**)

Modelo	UM	Ø80	Ø100	Ø120	Ø140	Ø170 x 140
Altura superfice de cocción	cm	120	120	120	120	120
Anchura de boca	cm	46	46	54/68	54/68/82	54/68/82
Peso total (acabado estandar)	kg	800	800	900	1000	1300
Capacidad pizzas	n.	3--4	4--5	7--8	10--12	13--14

HORNO ESTÁTICO EASY (Mod. **E**)

Modelo	UM	75 x 80	100 x 100	120 x 120	140 x 140	170 x 170
A - Profundidad	cm	117	150	163	177	205
B - Anchura		104	130	152	172	172
C - Altura		190	190	190	190	190
D		120	120	120	120	120
E		92	92	112	112	112
F		70	89	109	94	94
G		88	106	105	135	135
Distancia de los pies a la banda frontal		12	12	17	13	13

Mod. ***E***



HORNO ESTÁTICO NAPOLI (Mod. N)

Fritermia

- Cambian las formas pero no cambia la sustancia. La tradición y la calidad de los hornos prefabricados MAM junto con la insuperable forma napolitana crea una combinación muy atractiva... Disponible en varios colores y acabados.
- Como marca la tradición, la cocción de la pizza en los hornos Napoli se hace exclusivamente en hornos de leña, gas o combinado donde alcanzan una temperatura de cocción de 300-400 ° C, la cual es esencial para conseguir la verdadera pizza napolitana.

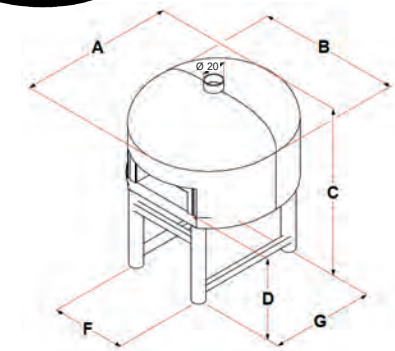
HORNO ESTÁTICO NAPOLI (Mod. **N**)

Modelo	UM	Ø100	Ø120	Ø140	Ø160
Altura superfice de cocción	cm	105/120	105/120	105/120	105/120
Anchura de boca	cm	46	54/68	54/68/82	54/68/82
Peso total (acabado estandar)	kg	800	1100	1300	2000
Capacidad pizzas	n.	4--5	7--8	10--12	13--14

HORNO ESTÁTICO NAPOLI (Mod. **N**)

Modelo	UM	Ø100	Ø120	Ø140	Ø160
A - Profundidad	cm	158	180	187	220
B - Anchura		138	160	174	200
C - Altura		200-220	200-220	200-220	200-220
D		105-120	105-120	105-120	105-120
E		810	109	109	115
F		106	105	105	149
G		105	129	149	149

Mod. ***N***

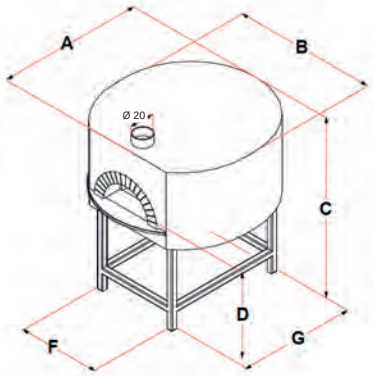


HORNO ESTÁTICO TORINO (Mod. TN)

- Horno con un diseño redondeado.
- Piedra de diseño deseado, envejecida con efecto óxido o cubierto de mosaico. También disponible en la versión giratoria.

HORNO ESTÁTICO TORINO (Mod. TN)					
Modelo	**UM**	**Ø100**	**Ø120**	**Ø140**	**Ø160**
Altura superfice de cocción	cm	120	120	120	120
Anchura de boca	cm	46	54/68	54/68	54/68
Peso total (acabado estandar)	kg	800	1100	1300	2000
Capacidad pizzas	n.	4--5	7--8	10--12	13--15

Mod. ***TN***



HORNO ESTÁTICO TORINO (Mod. TN)					
Modelo	**UM**	**Ø100**	**Ø120**	**Ø140**	**Ø160**
A - Profundidad	cm	158	180	187	220
B - Anchura		138	160	174	200
C - Altura		200	200	200	200
D		120	120	120	120
E		810	109	109	115
F		105	105	105	149
G		105	129	149	149

Fritermia

smart Dough System

SMART DOUGH SYSTEM

Amasadoras Inteligentes

AMASADORAS INTELIGENTES

Sistema inteligente de amasado patentado para un control total de las masas sin supervisión de personal experto.

- **Simple:** Libere el talento de los miembros de su equipo y utilícelo para tareas creativas y de interactuación con los clientes.
- **Consistencia:** No importa quien haga la masa, saldrá siempre igual.
- **Control:** Ya no dependerá de personal experto.
- **Ahorro:** Piense la diferencia de sueldo entre un experto y un aprendiz.
- **Seguro:** Solo Vd. conocerá su fórmula que estará protegido con una contraseña.
- **Crecimiento:** Al ser un sistema facil y simple, se puede repetir constantemente en cualquier local. Además, cualquiera podrá hacer su masa de pizza profesional sin conocer su fórmula.

Personalize su Smart

Su SDS única. Con nuestros servicios exclusivos de personalización se puede asegurar que sus SDS es un fiel reflejo de la individualidad de su negocio.

Perfección, reinvención y compromiso para lograr lo extraordinario

- Inspirado para crear algo único, de una calidad excepcional.
- Es evidente que hay un cierto nivel más allá de la ingeniería, ya que está pensada para las aplicaciones y ambientes de trabajo mas exigentes.
- Nuestros clientes de clase mundial están orgullosos de mostrar sus hermosas máquinas en sus cocinas abiertas.

CARACTERÍSTICAS

Fritermia

SDS

CARACTERÍSTICAS

Modelo	Dimensiones				Capacidad Harina		Especificaciones Eléctricas		Sistema de Hidratación
	Long x Anch x Alt (cm)	**Diámetro Tazón** Ø (cm)	**Capacidad Tazón** (Litros)	**Peso** (Kg)	**Capacidad total de la masa** (Kg)	**Capacidad de harina** (Kg)	**Voltaje** (V)	**Caballos** (Hp)	**Presión mínima de agua**
SDS 40	104,9 x 56,89 x 118,11	53,08	70	274,42	40	25	208 V, Trifásico + tierra	1º velocidad= 2,04 hp 2º velocidad= 4.08 hp	1,96 bar
SDS 60	110 x 61 x 119	58	95	325	40	25	208 V, Trifásico + tierra	1º velocidad= 2,04 hp 2º velocidad= 4.08 hp	1,96 bar
SDS 80	122 x 73 x 145	70	142	479	80	50	208 V, Trifásico + tierra	1º velocidad= 3,27 hp 2º velocidad= 6.00 hp	1,96 bar
SDS 100	122 x 73 x 145	70	157	500	100	65	208 V, Trifásico + tierra	1º velocidad= 3,27 hp 2º velocidad= 6.00 hp	1,96 bar
SDS 130	852 x 535 x 935	516	216	550	130	80	208 V, Trifásico + tierra	1º velocidad= 4,08 hp 2º velocidad= 7.07 hp	1,96 bar

LA EXPERIENCIA TÁCTIL

!Nuevo software con nueva imagen, es más rápido, fresco y dinámico!

- La profunda integración de la pantalla táctil con interfaces táctiles intuitivos, mediante la combinación de hardware y software en una experiencia de usuario atractiva e intuitiva, es lo que hace que los SDS especiales y naturales.

- El software SDS elimina los riesgos asociados a la gestión de cambios en el manual de recetas, la seguridad y la gestión de la información, manteniendo su receta en secreto.

Un sistema de purificación de agua patentado

- La SDS es el único sistema en el mundo que consigue unas condiciones del agua óptimas para lograr un resultado perfecto en cualquier lugar. Control de dureza y Ph del agua.

- No importa dónde, no importa la temperatura o la humedad ambiente, no importa quién hace el trabajo, su masa sale exactamente igual siempre.

- La exclusiva espiral de baja fricción permite dar forma a la masa con precisión absoluta.

FIMAR

Máquinas profesionales para la preparación alimentaria

MAQUINA PARA PASTA FRESCA (MOD. MPF)

- Máquina para amasar y extrudir masas al huevo con diferentes formatos.
- Estructura revestida con pintura antirayado.
- Cuba y gancho amasador de acero inoxidable.
- Versiones MPF4N y MPF8N con enfriamiento de serie de la zona de extrusión.

MPF 2,5N

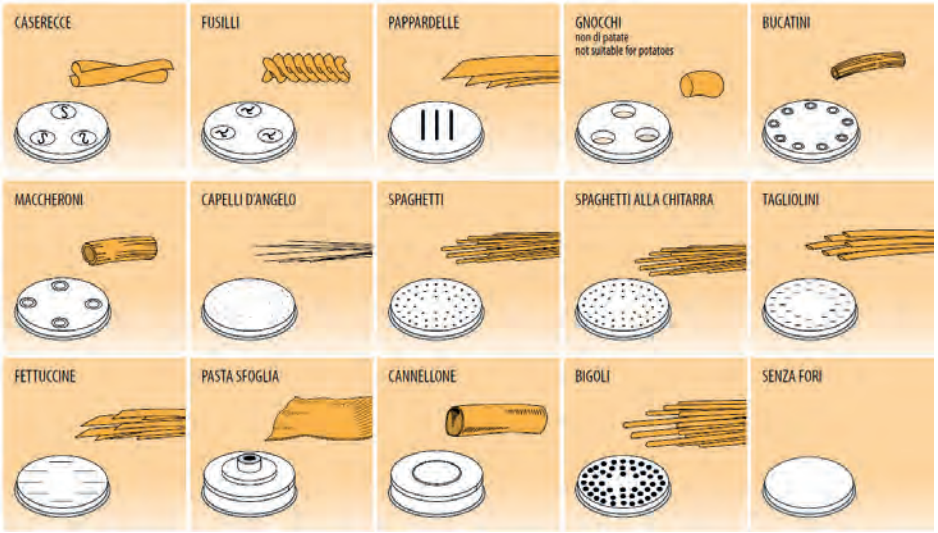
MPF 4N

Opcionales: *Corta pasta electrónico MPF2,5N (de serie en MPF4N y en MPF8N)*
Caballete (de serie en MPF8N).

Accesorios: *Extrusor de aleación latón/bronce de diferentes formatos.*

MODELO MPF

Modelo	Potencia	Alimentación	Capacidad	Producción	**Dimensiones** (mm) Anch x Prof x Alt
MPF/1,5 N	0,3 Kw (0,4 HP)	230 V/1N/50 Hz	1,5 Kg	5 Kg/h	250 x 480 x 290-460
MPF/2,5 N	0,37 Kw (0,5 HP)	230 V/1N/50 Hz	2,5 Kg	8 Kg/h	260 x 600 x 380-560
MPF/4 N	0,75 Kw (0,1HP)	230-400V/3/50 Hz	4 Kg	13 Kg/h	350 x 760x x450-640
MPF/8N	1 Kw (1,3 HP)	230-400V/3/50 Hz	8 Kg	25 Kg/h	450 x 720 x 750-990



MODELLO / MODELE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N
CASERECCE	9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm
FUSILLI	Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm
PAPPARDELLE	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
GNOCCHI non di patate not suitable for potatoes	Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm
BUCATINI	Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm
MACCHERONI	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm
CAPELLI D'ANGELO	Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm
SPAGHETTI	Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm
TAGLIOLINI	3 mm	3 mm	3 mm	3 mm
FETTUCCINE	8 mm	8 mm	8 mm	8 mm
PASTA SFOGLIA spessore / thickness MIN 1 mm - MAX 4 mm	135 mm	155 mm	155 mm	205 mm
CANNELLONE PER RIPIENO	Ø 25 mm	Ø 25 mm	Ø 25 mm	30 mm
BIGOLI	Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm

Los diseños de los estrusores son indicativos.
El número de orificios varía en función del modelo de máquina

LAMINADORA CON RODILLO (MOD. SI)

Fritermia

- Máquina idónea para estirar masas al huevo, pizza y tortillas.
- Estructura totalmente de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable pulido espejo.
- Pomo de regulación espesor último paso.
- Microinterruptor de protección rodillos en tapa.

Accesorios: *Cortadores de hojaldre para diferentes medidas de corte: 2mm -4mm - 6mm - 12mm.*

MODELO SI

Modelo	Potencia	Alimentación	Longitud Rodillo	Apertura Rodillo	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt
SI/320	0,37 Kw (0,5)	230V/1N/50 Hz -230-400V/3/50 Hz	320 mm	0-10 mm	580 x 480 x 400
SI/420	0,37 Kw (0,5)	230V/1N/50 Hz -230-400V/3/50 Hz	420 mm	0-10 mm	680 x 480 x 400
SI/520	0,37 Kw (0,5)	230V/1N/50 Hz -230-400V/3/50 Hz	520 mm	0-10 mm	780 x 480 x 400

LAMINADORA CON DOBLE RODILLO (MOD.FI Y MOD. FIM/42)

- Máquina para estirar masa de pizza, pan, tortilla, etc.
- Estructura completamente de acero inoxidable.
- Rodillos de resina para alimentos.
- Palanca de regulación espesor en ambos grupos.
- Rodillos superiores inclinados (FI/32N-42N) o paralelos (FIP/42N) para realizar diferentes formas.
- Sistema con microinterruptor de seguridad, ubicado en la tapa de protección de los rodillos superiores, que permite el funcionamiento sólo con la tapa cerrada con la misma funcionalidad del pedal.

FI/42N

FIM/42

FI/32N

MODELO FIM

Modelo	Potencia	Alimentación	Longitud Rodillo	Apertura Rodillo	**Dimensiones** (mm) Anch x Prof x Alt
FI/32N	0,37 Kw (0,5 HP)	230 V/1N/50 Hz	320 mm	min 0,3 mm - max 5,5 mm	490 x 510 x 655/775
FI/42N	0,37 Kw (0,5 HP)	230 V/1N/50 Hz	420 mm	min 0,3 mm - max 5,5 mm	480 x 510 x 775/895
FIP/42N	0,37 Kw (0,5 HP)	230 V/1N/50 Hz	420 mm	min 0,3 mm - max 5,5 mm	490 x 510 x 715/835
FIM42	0,37 Kw (0,5 HP)	230 V/1N/50 Hz	420 mm	min 0,3 mm - max 5,5 mm	560 x 410 x 445

Fritermia

Espiral con cabeza fija

- Máquina para realizar diferentes tipos de masas.
- Estructura recubierta de acero inoxidable.
- Microinterruptor de seguridad en tapa cuba.
- Tapa de policarbonato fumé de serie.
- Opcionales: 2° velocidad, temporizador mecánico o digital , interruptor de sobrecarga, tapa rejilla de acero inoxidable , kit de ruedas y carro bajo con ruedas.

38SN

18SN

ESPIRAL CON CABEZA FIJA

Modelo	Potencia	Alimentación	Capacidad	Producción	**Dimensiones** (mm) Anch x Prof x Alt
18SN	0,75 kW (1 HP)	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz	18 Kg	54 Kg/h	670 x 390 x 600
38SN	1,5 kW (2 HP)	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz	38 Kg	114 Kg/h	800 x 480 x 710

Berta

- Máquina para realizar diferentes tipos de masas con levadura.
- Sistema de herramientas de gancho mejorando su oxigenación y digestibilidad.
- El tiempo de trabajo de la masa se reduce a la mitad en comparación con una amasadora tradicional con brazos, horquilla o espiral.
- Estructura recubierta de pintura antiarañazos - bol, útil y tapa en acero inoxidable.
- Opcional: 2ª velocidad sólo en modelos trifásicos, temporizador mecánico y ruedas.

BERTA

Modelo	Potencia	Alimentación	Capacidad	**Dimensiones** (mm) Anch x Prof x Alt
BERTA 15	0,55 kW (0,75 HP) 0,37 kW (0,5 HP) 0,55/0,37 kW (0,75/ 0,50 HP)	230V/1N/50Hz - 400V/3/50Hz	15 Kg	410 x 580 x 745
BERTA 35	1,1 kW (1,5 HP) 0,75 Kw (1 HP) 0,75/1,1 Kw (1/ 1,5 HP)	230V/1N/50Hz - 400V/3/50Hz	35 Kg	520 x 675 x 795

CORTADORAS

Linea Eco

- Estructura ligera de aleación de aluminio pintado.
- Bloque plano con sistema \"Easy Clean\" para una fácil limpieza.
- Anillo fijo para proteger la cuchilla.
- Afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

ECO250

LINEA ECO					
Modelo	**Potencia**	**Alimentación**	**Corte Util**	**Ø Cuchilla**	**Dimensiones** (mm) Anch x Prof x Alt
ECO250	0,14 kW (0,19 HP)	230V/1N/50Hz	220 x 160 (h) mm	250 mm	530 x 480 x 375(h) mm
ECO300	0,18 kW (0,25 HP)	230V/1N/50Hz	200 x 205 (h) mm	300 mm	550 x 480 x 430(h) mm

De gravedad

- Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc.
- Estructura de aleación de aluminio anodizado (fusión en coquilla) bloque plano
- Protección vertical para quitar el carro
- Aanillo fijo protección cuchilla - paracuchilla extraíble
- Pomo de regulación protección vertical con escala graduada
- Afilador fijo con par de piedras de amolar para afilar la cuchilla.

H250N

H300N

DE GRAVEDAD					
Modelo	**Potencia**	**Alimentación**	**Corte Util**	**Ø Cuchilla**	**Dimensiones** (mm) Anch x Prof x Alt
H250N	0,23 kW (0,3 HP)	230V/1N/50Hz	220x190h(mm)	250 mm	620 x 425 x 370
H300N	0,26 kW (0,35 HP)	230V/1N/50Hz 230-400V/3/50Hz	220x220h(mm)	300 mm	650 x 495 x 440

PRENSA DE MASA MANUAL SEMIAUTOMÁTICA

Fritermia

Pizza consistente en segundos.

- Máquina de doble calefacción para presionar la masa y hacer una corteza perfecta.
- La operación semiautomática se bloquea en su lugar y libera automáticamente para una prensa constante.
- Diseñado con un molde de 30 cm que presiona la masa y se consigue una corteza perfecta de la forma más simple.

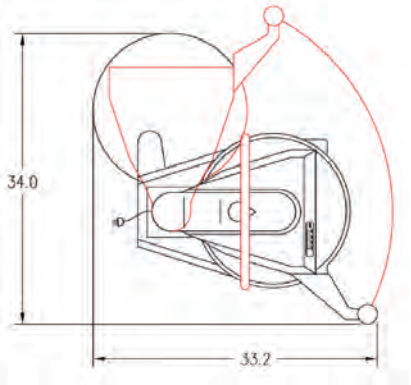
El arte de dominar la forma de la masa.

- Función de doble calor que permite hornear las dos caras de la masa a la par, disminuyendo el tiempo de cocción, y el tiempo de espera .
- Crujiente perfecto.

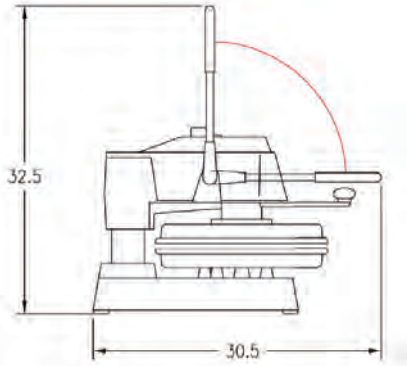
NUEVO

PROLUXE™
HELPING COMMERCIAL KITCHENS PRODUCE GREAT FOOD FASTER

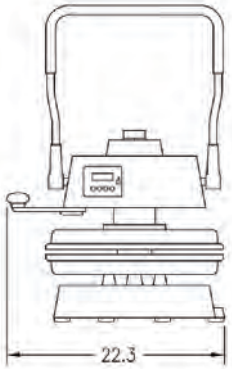
CARACTERÍSTICAS



Vista Superior



Vista Lado Izquierdo



Vista Frontal

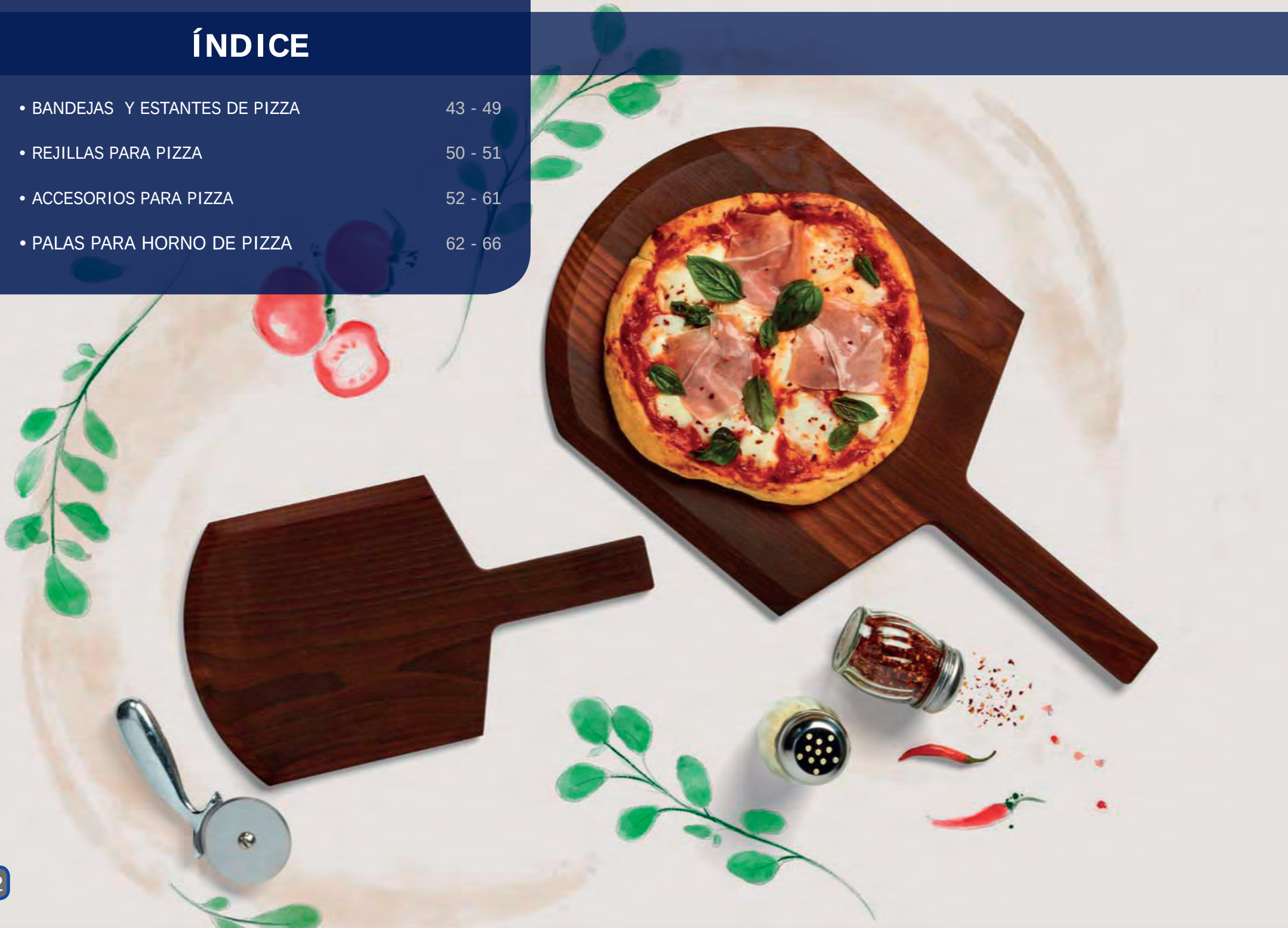
DETALLES DE EQUIPO			
Control de Temperatura	SI	Peso paquete	79 kg
Calor máximo	233 ºc	Peso máquina	63 kg
Tiempo programable	SI	Longitud cable alimentación	183 cm
Control de grosor	SI	Datos eléctricos	208 V /60 hz 4600w 22,11 amps
ON/OFF	SI		

AMERICAN METALCRAFT

Accesorios Innovadores para Pizza.

ÍNDICE

- BANDEJAS Y ESTANTES DE PIZZA 43 - 49
- REJILLAS PARA PIZZA 50 - 51
- ACCESORIOS PARA PIZZA 52 - 61
- PALAS PARA HORNO DE PIZZA 62 - 66



GUÍA PARA BANDEJAS

Fritermia

1) Bandejas de aluminio

Disponibles en 2 espesores. Espesor estándar de 18 ga, 1mm y el espesor pesado de 14 ga, 1.5 mm. (50% más pesadas) El aluminio se debe limpiar con detergentes específicos para aluminio.

2) Bandejas de hojalata (estaño)

Pueden ser apiladas en forma piramidal en hornos de ventana y pueden ser dejadas en hornos fríos por la noche. La La hojalata se oxida si se refrigera, sumerge en agua ó no se trata previamente y se deja en ambientes húmedos.

Tratamiento de bandejas de hojalata: Lavar en agua enjabonada caliente y limpiar rápidamente. Aplicar aceite con una brocha en las superficies interiores y exteriores de la bandeja e introducir en el horno hasta conseguir un color dorado ó marrón oscuro. Cuando se aplique el tratamiento, hornear a temperaturas y tiempos habituales.

3) Bandejas con recubrimiento resistente

Fabricadas en aluminio pesado. Los discos perforados y superperforados con recubrimiento resistente están fabricados en aluminio estándar. El recubrimiento resistente anodizado es un proceso sinérgico electro-químico que transforma la superficie de aluminio en óxido de aluminio. El óxido de aluminio tiene un color oscuro. Este acabado es muy resistente y no se desconcha.

Tratamiento de bandejas con recubrimiento: Lavar y secar la bandeja completamente, aplicando aceite en las superficies interior y exterior de la misma, y dejar en remojo durante 30 minutos. No hornear en demasía, ni aplicar demasiado aceite, simplemente dar una pasada. El residuo de aceite y cualquier otro aceite añadido antes del horneado, hace que la bandeja adquiera mayor resistencia a la adherencia. No exponer estas bandejas a lavavajillas ó soluciones de limpieza cáusticas. Utilizar detergentes específicos para aluminio.

4) Realces para circulación de aire

Toda bandeja redonda ó cuadrada de 5.10 cm ó menos, hasta 50.8 cm, puede ser solicitada con realces para la circulación del aire. Los realces tienen un diámetro aproximado de 15.9 mm y elevan la pizza alrededor de 3.2 mm sobre la superficie de la bandeja. De esta forma se permite que la humedad se escape y se consigue una pizza más fresca y crujiente. Las bandejas con realce no pueden ser perforadas ó superperforadas.

5) Bandejas perforadas

Toda bandeja redonda ó cuadrada de menos de 53.3 cm de diámetro puede solicitarse perforada. Estas bandejas no pueden llevar realces. Las bandejas perforadas permiten a la base de la pizza ser cocinada más rápido y pueden ofrecer una corteza más crujiente. También pueden ser utilizadas para mantener pizzas ya cocinadas, más frescas por medio de permitir el escape de la humedad. Todos los agujeros tienen un diámetro de 9.5 mm

BANDEJAS Y DISCOS PARA PIZZERÍA

- Discos perforados y superperforados
- Bandejas car afiladas / apilables
- Serie tp cn borde ancho y ctp coupé
- Bandejas profundas, redondas y
- Rectangylares.
- Bandejas especiales
- Separadores y estantes para bandejas

Realces "N"

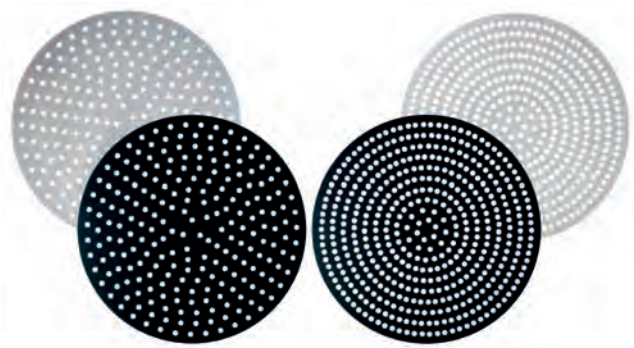
Perforadas "P"

Super perforadas "SP"

** Consultar tarifa para coste extra*

DISCOS Y BANDEJAS CAR

Fritermia



Discos perforados y superperforados

Diámetro Ø (cm)	Disco perforado		Disco superperforado	
	Aluminio 1 mm (P)	Aluminio anodizado (PHC)	Aluminio 1 mm (P)	Aluminio anodizado (PHC)
17.8 cm (7")	18907P	18907PHC	18907SP	18907SPHC
20.3 cm (8")	18908P	18908PHC	18908SP	18908SPHC
22.9 cm (9")	18909P	18909PHC	18909SP	18909SPHC
25.4 cm (10")	18910P	18910PHC	18910SP	18910SPHC
27.9 cm (11")	18911P	18911PHC	18911SP	18911SPHC
30.5 cm (12")	18912P	18912PHC	18912SP	18912SPHC
33.0 cm (13")	18913P	18913PHC	18913SP	18913SPHC
35.5 cm (14")	18914P	18914PHC	18914SP	18914SPHC
38.1 cm (15")	18915P	18915PHC	18915SP	18915SPHC
40.6 cm (16")	18916P	18916PHC	18916SP	18916SPHC
43.2 cm (17")	18917P	18917PHC	18917SP	18917SPHC
45.7 cm (18")	18918P	18918PHC	18918SP	18918SPHC
48.2 cm (19")	18919P	18919PHC	18919SP	18919SPHC
50.8 cm (20")	18920P	18920PHC	18920SP	18920SPHC

Discos perforados :
Construcción en aluminio 18ga 1mm Producen una masa mucho mejor cocinada debido a que permiten la circulación del aire por debajo de la misma. Se debe tener precaución con los bordes y agujeros pues podrían estar afilados. Los agujeros tienen un diámetro de 9.5 mm. Disponibles también en aluminio con capa anodizada.
Superperforados: Con el doble de agujeros.

Bandejas CAR afiladas/apilables

Dimensiones (cm) Ø Ext x Ø Int x Prof	Aluminio 1.5 mm	Aluminio anodizado
14.6 x 12.0 x 1.6 cm	CAR6	CAR6HC
19.7 x 14.6 x 1.6 cm	CAR7	CAR7HC
18.5 x 16.0 x 1.6 cm	CAR8	CAR8HC
21.6 x 19.0 x 1.6 cm	CAR9	CAR9HC
22.9 x 20.3 x 1.7 cm	CAR95	CAR95HC
25.4 x 22.9 x 1.7 cm	CAR10	CAR10HC
27.9 x 25.4 x 1.7 cm	CAR11	CAR11HC
30.5 x 27.9 x 1.7 cm	CAR12	CAR12HC
33.0 x 30.5 x 1.7 cm	CAR13	CAR13HC
35.5 x 33.0 x 1.7 cm	CAR14	CAR14HC
38.1 x 35.5 x 1.7 cm	CAR15	CAR15HC
40.6 x 38.1 x 1.7 cm	CAR16	CAR16HC
43.2 x 40.6 x 1.7 cm	CAR17	CAR17HC
45.7 x 43.2 x 1.7 cm	CAR18	CAR18HC
48.3 x 45.7 x 1.7 cm	CAR19	CAR19HC
50.8 x 48.3 x 1.7 cm	CAR20	CAR20HC
53.3 x 50.8 x 1.7 cm	CAR21	CAR21HC
73.6 x 71.1 x 1.7 cm	CAR29	-

Fabricadas con un borde plegado que se deja inacabado y puede estar afilado para poder cortar la masa. Las bases de pizza pueden ser situadas sobre la bandeja, la cual cortará entonces la masa mediante un rodillo para pizza (tipo rodillo modelo PRP500 de Fritermia; ver hoja de catálogo).

American METALCRAFT, Inc.

BANDEJAS DE SERVICIO DE PIZZA

Bandejas serie TP con borde ancho

Diámetro Ø (cm)	Material		
	Aluminio 18ga	Aluminio pesado 1.5mm 14ga (HATP)	Aluminio anodizado 14ga 1.5mm (HCTP)
15.2 x 11.4	TP6	HATP6	HCTP6
17.8 x 14	TP7	HATP7	HCTP7
20.3 x 16.5	TP8	HATP8	HCTP8
22.9 x 19.1	TP9	HATP9	HCTP9
25.4 x 20.3	TP10	HATP10	HCTP10
27.9 x 22.9	TP11	HATP11	HCTP11
30.5 x 25.4	TP12	HATP12	HCTP12
33 x 27.9	TP13	HATP13	HCTP13
35.5 x 30.5	TP14	HATP14	HCTP14
38.1 x 33	TP15	HATP15	HCTP15
40.6 x 35.5	TP16	HATP16	HCTP16
43.2 x 38.1	TP17	HATP17	HCTP17
45.7 x 40.6	TP18	HATP18	HCTP18
48.2 x 43.2	TP19	HATP19	HCTP19
50.8 x 45.7	-	HATP20	HCTP20
53.3 x 48.2	-	HATP21	-
55.9 x 50.8	-	HATP22	-
58.4 x 53.3	-	HATP23	-
61 x 55.9	-	HATP24	-
66 x 61	-	HATP26	-
71.1 x 66	-	HATP28	-

Fabricada en aluminio pesado de 14 ó 18 gauge. Estos calibres de aluminio contribuyen significativamente a una vida duradera del producto. Con distintos estilos y tamaños donde.

Bandejas CTP estilo coupé

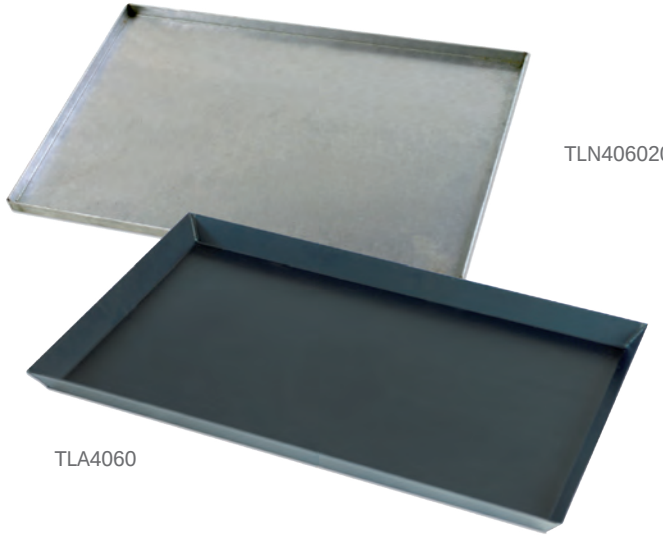
Diámetro Ø (cm)	Material		
	Aluminio 18ga	Aluminio pesado 1.5mm 14ga (HATP)	Aluminio anodizado 14ga 1.5mm (HCTP)
15.2 x 11.4	CTP6	HACTP6	HCCTP6
17.8 x 14	CTP7	HACTP7	HCCTP7
20.3 x 16.5	CTP8	HACTP8	HCCTP8
22.9 x 19.1	CTP9	HACTP9	HCCTP9
25.4 x 20.3	CTP10	HACTP10	HCCTP10
27.9 x 22.9	CTP11	HACTP11	HCCTP11
30.5 x 25.4	CTP12	HACTP12	HCCTP12
33 x 27.9	CTP13	HACTP13	HCCTP13
35.5 x 30.5	CTP14	HACTP14	HCCTP14
38.1 x 33	CTP15	HACTP15	HCCTP15
40.6 x 35.5	CTP16	HACTP16	HCCTP16
43.2 x 38.1	CTP17	HACTP17	HCCTP17
45.7 x 40.6	CTP18	HACTP18	HCCTP18
48.2 x 43.2	CTP19	HACTP19	HCCTP19
50.8 x 45.7	-	HACTP20	HCCTP20
53.3 x 48.2	-	HACTP21	-
55.9 x 50.8	-	HACTP22	-
58.4 x 53.3	-	HACTP23	-
61 x 55.9	-	HACTP24	-
66 x 61	-	HACTP26	-
71.1 x 66	-	HACTP28	-

Fabricadas del aluminio de la mayor calidad. Los materiales más resistentes hacen que su durabilidad sea mayor.

BANDEJAS PROFUNDAS DE PIZZA

Los moldes ó bandejas de pizza permiten distinguir la pizza tradicional con una coccion más lenta de aquella directa sobre el ladrillo, respetando los tiempos de cocción de pizzas ricas de masa (la pizza en molde ó pan pizza). Este soporte se mueve con pinzas específicas.

TLN1825



TLN406020

TLA4060

Moldes redondos

Modelo	Diametro (cm)	Borde (cm)
TLN1625	16	2.5
TLN1825	18	2.5
TLN2025	20	2.5
TLN2225	22	2.5
TLN2425	24	2.5
TLN2625	26	2.5
TLN2825	28	2.5
TLN3025	30	2.5
TLN3225	32	2.5
TLN3425	34	2.5
TLN3625	36	2.5
TLN4025	40	2.5
TLN4525	45	4
TLN5025	50	4

Disponibles en diámetros desde 16 a 50 cm. Fabricadas en chapa azul Borde acampanado de 2.5 cm, salvo mod. TLN4525 y TLN5025 con borde de 4 cm.

Moldes rectangulares

Modelo	Diametro (cm)	Borde (cm)	Material
TLN406020	40 x 60	3	Chapa azul
TLN406020BD	40 x 60	2	Chapa azul
TLA4060	40 x 60	2	Chapa aluminada

Packs estandar de 20 unidades

Tres modelos disponibles, todos de dimensiones 400x600mm:
Mod. TLN406020 con borde acampanado de 3 cm, fabricado en chapa azul
Mod. TLN406020BD con borde recto de 2 cm, fabricado en chapa azul
Mod. TLA4060 con borde recto de 2 cm, fabricado en chapa aluminada

BANDEJAS ESPECIALES

Fabricada en aluminio, les podemos ofrecer una bandeja especial para roscos y pizzas. Siente el amor con nuestra bandeja en forma de corazón. Pizzas, brownies, tartas o galletas pueden ser ofrecidas en este formato tan especial. Esta forma puede ser una forma de disfrutar comiendo de una forma más original.

Bandejas especiales

Modelo	Descripción y dimensiones
HPP7	Bandeja corazón 17,8 ancho y 3,8 cm profundo
HPP16	Bandeja corazón 40,6 ancho y 3,8 cm profundo

HPP7

SEPARADORES Y ESTANTES

Fritermia

Separadores redondos para bandejas

Modelo	Descripción (diámetro exterior / compatibilidad con bandejas)
18907	17.8 cm. Para bandejas de 12.7 cm ó menores
18908	20.3 cm. Para bandejas de 15.2 cm ó menores
18909	22.9 cm. Para bandejas de 17.8 cm ó menores
18910	25.4 cm. Para bandejas de 20.3 cm ó menores
18911	27.9 cm. Para bandejas de 22.9 cm ó menores
18912	30.5 cm. Para bandejas de 25.4 cm ó menores
18913	33 cm. Para bandejas de 27.9 cm ó menores
18914	35.5 cm. Para bandejas de 30.5 cm ó menores
18915	38.1 cm. Para bandejas de 33 cm ó menores
18916	40.6 cm. Para bandejas de 35.6 cm ó menores
18917	43.2 cm. Para bandejas de 38.1 cm ó menores
18918	45.7 cm. Para bandejas de 40.6 cm ó menores
18919	48.2 cm. Para bandejas de 43.2 cm ó menores

Para seleccionar el separador redondo de bandejas adecuado a cada modelo de bandeja, se debe medir el diámetro de la parte superior de la bandeja y seguidamente seleccionar un separador que sea un mínimo de 2.54 cm (1”) mayor. Los separadores están fabricados en aluminio.

Estantes para bandejas

Modelo	Descripción
AC-PRO	Estantería vertical 15 rejillas hasta diámetro 36cm
AC-PRO2	Estantería vertical 10 rejillas diámetro 36 a 50 cm

Estantes de base cuadrada fabricados en barras de acero cromado
Modelo AC-PRO de 300 x 300 x 650 mm
Modelo AC-PRO2 de 340 x 400 x 650 mm
Aptos para bandejas de pizza, rejillas de pizza, separadores,...

American METALCRAFT, Inc.

REJILLAS PARA PIZZA

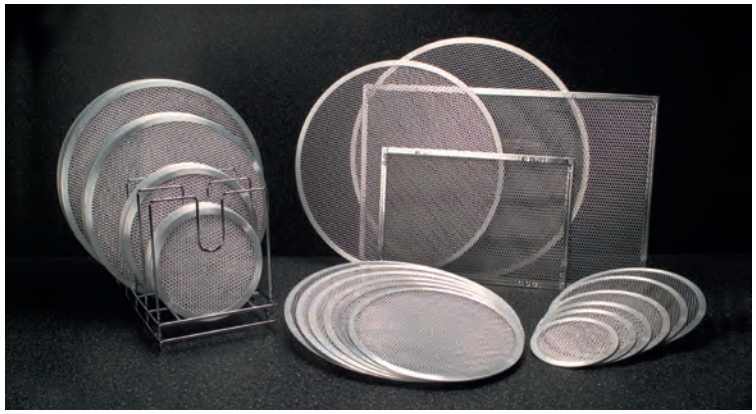
- Nuestras rejillas para pizza producen una masa más uniformemente cocida y crujiente gracias a permitir la circulación del aire por debajo de la masa.

- Disponemos de una gama de alta calidad, fabricada sin puntos de ensamble, para modelos redondos. Asimismo pueden disponer de una gama económica (serie PS). Para pizzas al Taglio disponemos de dos modelos rectangulares.

Soporte para rejillas

- El soporte para rejillas ha sido fabricado con barras de acero cromado de 0.48 cm Soporta hasta 96 rejillas desde 15.2 cm (6”) hasta 71.10 cm (28”). Únicamente ocupa 22.9x35.6 cm de espacio en la mesa y una altura de 26.7 cm.

Fritermia



Rejillas redondas para pizza (gama alta)

Modelo	Descripción (diámetro exterior)
18706	Rejilla para pizza 15.2 cm (6")
18707	Rejilla para pizza 17.8 cm (7")
18708	Rejilla para pizza 20.3 cm (8")
18709	Rejilla para pizza 22.9 cm (9")
18710	Rejilla para pizza 25.4 cm (10")
18711	Rejilla para pizza 27.9 cm (11")
18712	Rejilla para pizza 30.5 cm (12")
18713	Rejilla para pizza 33 cm (13")
18714	Rejilla para pizza 35.5 cm (14")
18715	Rejilla para pizza 38.1 cm (15")
18716	Rejilla para pizza 40.6 cm (16")
18717	Rejilla para pizza 43.2 cm (17")
18718	Rejilla para pizza 45.7 cm (18")
18719	Rejilla para pizza 48.2 cm (19")
18720	Rejilla para pizza 50.8 cm (20")
18723*	Rejilla para pizza 58.4 cm (23")
18724*	Rejilla para pizza 60.9 cm (24")
18726*	Rejilla para pizza 66 cm (26")
18728*	Rejilla para pizza 71.1 cm (28")

** Packs estandar de 20 unidades*

Rejillas redondas para pizza (gama económica)

Modelo	Descripción (diámetro exterior)
PS8VLS*	Rejilla para pizza 20.3 cm (8")
PS10VLS*	Rejilla para pizza 25.4 cm (10")
PS11VLS*	Rejilla para pizza 27.9 cm (11")
PS12VLS*	Rejilla para pizza 30.5 cm (12")
PS13VLS*	Rejilla para pizza 33 cm (13")
PS16VLS*	Rejilla para pizza 40.6 cm (16")

** No disponibles para fabricación sin puntos de ensamble*

Rejillas rectangulares para pizza

Modelo	Descripción (dimensiones)
18731*	Rejilla rectangular 27.9 x 40.6 cm (11" x 16")
DF4060	Rejilla rectangular 40 x 60 cm

** No disponibles para fabricación sin puntos de ensamble*

Soporte para rejillas

Modelo	Descripción
18040	Soporte para rejillas 22.9x35.6x26.7 cm

ACCESORIOS PARA PIZZERÍA

- CORTADORES
- CUCHILLOS MEDIA LUNA
- RODILLOS
- PINZAS SUECCIÓN DE BANDEJAS
- PINCHADORES DE BURBUJAS
- PALAS PRENSADAS
- TABLEROS IMPRESOS PARA CORTE
- BOLSAS PARA PIZZA
- CAJAS Y RECIPIENTES PARA MASA DE PIZZA
- ANILLOS DE CORTE
- CEPILLOS LIMPIEZA DE HORNOS
- ESPÁTULAS Y PALETAS
- CAZOS Y CUCHARONES
- PALAS REMOVEDORAS

Cortador de pizza

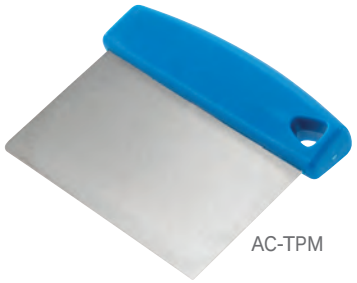
Modelo	Descripción
PPC4	Cortador mango plástico y cuchilla redonda 10.2 cm
AC-ROP7	Ruleta para marcar ø 10.26 x 10 cm. Mango polímero alta resistencia y cuchilla acero inox

Cuchillos media luna

Modelo	Descripción
PKR20	Con cuchilla 50 x 12 cm. Longitud 54 cm. 2 mangos madera
PKRS22	Longitud 55.9cm. Acero de una pieza

Rodillos de amasar

Modelo	Descripción
PRP500	Rodillo Acero inox. (4,4 x 139, x 22,2 cm)
RP5713	Rodillo aluminio 33 cm
RP5715	Rodillo aluminio 38,1 cm
RP5718	Rodilo de madera 45,7 cm



Cortador de masa

Modelo	Descripción
DSP6705	Mango plástico. Dimensiones 11.4 x 15.2 cm
AC-TP	Polímero alta resistencia. Dimensiones 13.5 x 14.5 cm
AC-TPM	Mango plástico. Hoja acero inox. Dimensiones 16 x 11.5 cm

RODILLOS PERFORADORES

- Diferentes modelos disponibles en aluminio ó plástico.
- Los modelos DD5705 y DD5274 poseen ruedas de plástico individuales de alta resistencia, girando independientemente cada una de ellas.
- Modelo económico DD5701 de una sola pieza en plástico con púas de 1.5 cm y apto para lavavajillas.
- Modelo DD5703 fabricado con 2 juegos de púas de plástico engranadas de 2.2 cm
- Modelos DD5704 y DD5275 son artículos profesionales diseñados para un uso intenso y continuo. Disponen de púas de acero inox de 0.9 cm incrustadas de forma permanente en el cuerpo de plástico. Mango de aluminio con eje permanente de inox

Rodillos de amasar

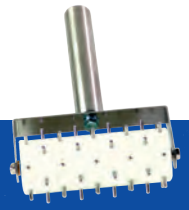
Modelo	Descripción
DD5705	Rodillo perforador 13.9 x 22.2 cm mango aluminio
DD5274	Rodillo perforador 8.9 x 22.2 cm mango plástico
DDW5705	Rueda extra para modelos DD5705 y DD5274
DD5701	Rodillo perforador de plástcio con púas de 1.5 cm
DD5703	Rodillo perforador 8.9x21.6cm púas largas (2.2cm)
DDW5703	Rueda extra para modelo DD5703
AC-BSM	Rodillo perforador 12.7x4.4cm acero inox

DDW5705

DD5705 DD5274

DD5701

AC-BSM



AC-BSM

Fritermia

Pinzas sujección bandejas

Modelo	Descripción
G9595	Pinza 20.6x3.5 cm aluminio
9525	Pinza niquel para bandejas llanas
I9540	Pinza niquel para bandejas profundas
N9494	Pinza nylon 21x15.9 cm
HDD94	Pinza super pesada para bandejas llanas
HDS95	Pinza super pesada para bandejas pesadas

Para coger las bandejas de pizza calientes con seguridad y evitar quemaduras innecesarias.

Modelo G9595 en aluminio con curvas reforzadas en la parte inferior que propor- cionan un mejor agarre.

Modelos 9525 (bandejas lisas) e I9540 para bandejas profundas, fabricados en níquel.

La pinza N9494 está fabricada totalmente en nylon y es apta para lavavajillas.

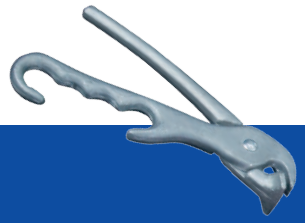
Modelos super pesados y resistentes de la serie HDD, con un 50% más de peso que los modelos de níquel.

Pinchadores de burbujas

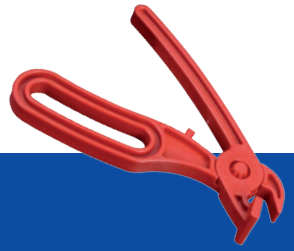
Modelo	Descripción
BP39	Mango madera. Longitud 99 cm
BP51	Mango madera. Longitud 129.5 cm
SBP30	Mango plástico rojo. Longitud 76.2 cm
19009	Aluminio. Longitud 109.2 cm

Los pinchadores para burbujas de pizza alcanzan fácilmente los hornos más profundos y explotan las burbujas de las pizzas mientras se están cocinando.

I9540


G9595

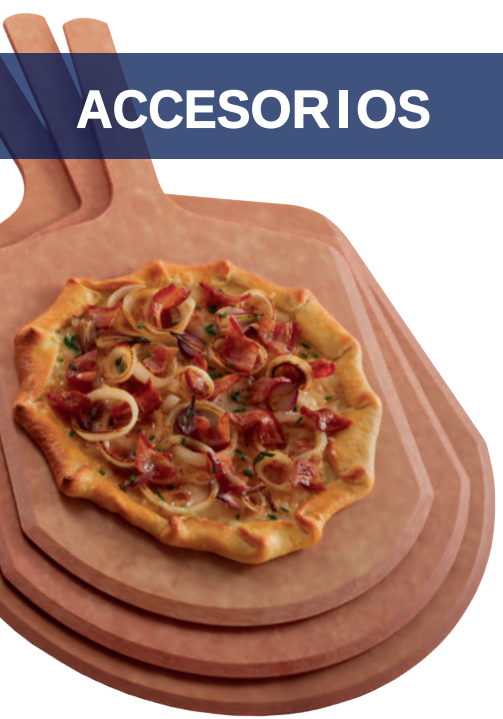
9525


N9494

HDS95 HDD94

American METALCRAFT, Inc.

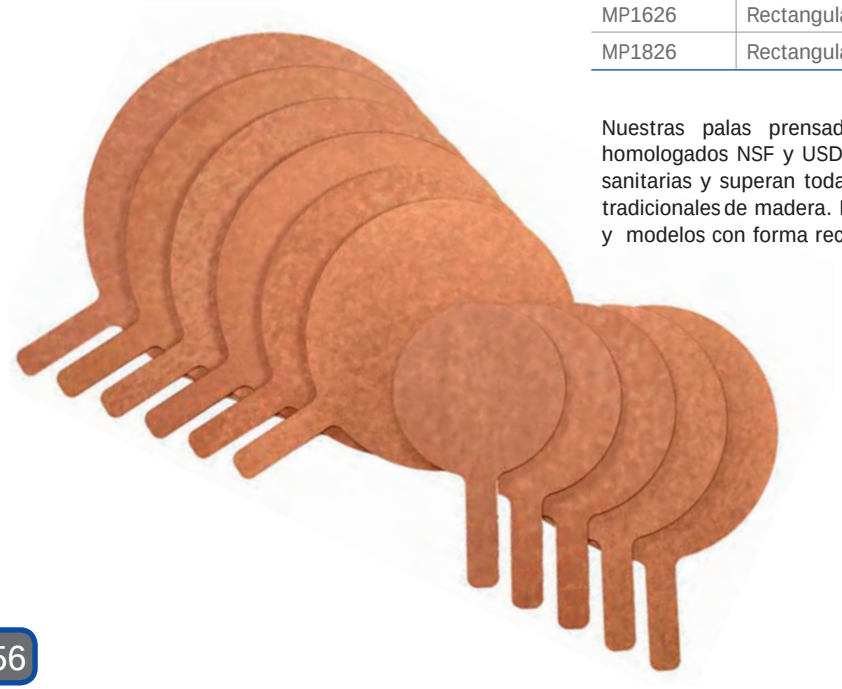
ACCESORIOS



Palas prensadas

Modelo	Descripción
REDONDAS	
MP813	Diámetro 20.3 cm. Mango 12.7 cm
MP914	Diámetro 22.9 cm. Mango 12.7 cm
MP1015	Diámetro 25.4 cm. Mango 12.7 cm
MP1116	Diámetro 27.9 cm. Mango 12.7 cm
MP1217	Diámetro 30.5 cm. Mango 12.7 cm
MP1318	Diámetro 33 cm. Mango 12.7 cm
MP1419	Diámetro 35.6 cm. Mango 12.7 cm
MP1520	Diámetro 38.1 cm. Mango 12.7 cm
MP1621	Diámetro 40.6 cm. Mango 12.7 cm
MP1722	Diámetro 43.2 cm. Mango 12.7 cm
MP1823	Diámetro 45.7 cm. Mango 12.7 cm
RECTANGULARES	
MP1222	Rectangular 30.5x35.6cm. Longitud total 55.9cm
MP1424	Rectangular 35.6x40.6 cm Longitud total 60.1cm
MP1626	Rectangular 40.6x45.7 cm. Longitud total 66cm
MP1826	Rectangular 45.7x45.7 cm. Longitud total 66cm

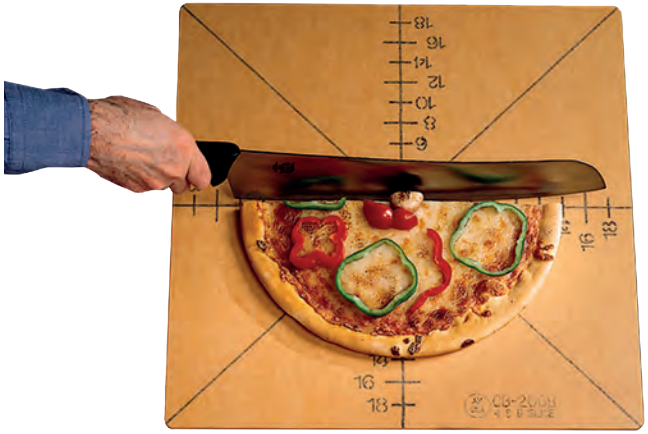
Nuestras palas prensadas están fabricadas con materiales homologados NSF y USDA, por lo que cumplen las normativas sanitarias y superan todas las objeciones impuestas a las palas tradicionales de madera. Modelos redondos de distintos diámetros y modelos con forma rectangular y acabado redondeado.



Tableros impresos para corte de pizza

Modelo	Descripción
MPCUT4	Tablero 50.8x50.8cm con marcas para 4 y 8 porciones
MPCUT6	Tablero 50.8x50.8cm con marcas para 6 porciones

Marcados únicamente por una sola cara con tinta aprobada por FDA para la higiene alimentaria. Fabricados con materiales con certificación NSF y USDA, por lo que cumplen las normativas sanitarias.



BOLSAS DE PIZZERÍA

Fritermia

GAMA ESTANDAR

Modelo	Descripción
PB1800	Bolsa 45.7 x 45.7 cm. Para 2 cajas de pizza de 40.6 cm
PB2000	Bolsa 50.8 x 50.8 cm. Para 2 cajas de pizza de 45.7 cm
PB2400	Bolsa 61 x 61 cm. Para 2 cajas de pizza de 55.9 cm

Fabricadas en espuma acolchada de 2.54 cm de grosor para un correcto aislamiento. Interior de mylar (film de poliéster extrafuerte) que refleja el calor y está reforzado con nylon para mayor resistencia. Dispone de orificios de ventilación de vapor y correas cruzadas para un transporte sencillo y cómodo.

GAMA DELUXE

Modelo	Descripción
PBDX1805	Bolsa 45.7 x 45.7 x 12.7 cm. Para 2 cajas de pizza de 40.6 cm
PBDX2005	Bolsa 50.8 x 50.8 x 12.7 cm. Para 2 cajas de pizza de 45.7 cm

Fabricadas en nylon resistente con puntadas de refuerzo, pueden mantener hasta 2 cajas de pizza. Contienen espuma PVC que mantiene las pizzas calientes y frescas. Se entregan en color rojo con 2 correas negras para fácil transporte.

GAMA DELUXE PARA SANDWICH

Modelo	Descripción
PBSB1512	Bolsa 38.1 x 22.86 x 30.5 cm

Presenta 9 diminutos agujeros para permitir a la bolsa respirar.

GAMA DELUXE SOPORTE INTERNO

Modelo	Descripción
PB1914	Bolsa 48.3 x 48.3 x 35.6 cm. Hasta 6 cajas de pizza.
PB1926	Bolsa 48.3 x 48.3 x 68.6 cm. Hasta 10 cajas de pizza.

Fabricadas en nylon resistente con puntadas de refuerzo, contienen espuma de PVP para un correcto aislamiento e incluyen soportes metálicos y 2 correas negras para su fácil transporte.

ACCESORIOS

Recipientes para masa

Modelo	Descripción
LATERAL SEMIRECTO	
DRPS5725	Diámetro interior 17.8 cm. Altura 6.4cm Capacidad 0.95 lt
7007	Tapa para DRPS5725
DRPS5825	Diámetro interior 20.3 cm. Altura 6.4cm Capacidad 1.18 lt
7008	Tapa para DRPS5825
LATERAL RECTO	
DRP774	Diámetro interior 20 cm. Altura 6.03cm Capacidad 1.18 lt
7007	Tapa para DRP774
DRP884	Diámetro interior 22.9 cm. Altura 8.6cm Capacidad 2.36 lt
7008E	Tapa para DRP884
LATERAL CURVO (SERIE EASTERN)	
DRPE800	Dia int 18.7cm. Dia ext 20.3. Altura 7.6cm Capacidad 1.42 lt
7007E	Tapa para DRPE800
DRPE878	Dia int 20.9cm. Dia ext 22.5. Altura 8.9cm Capacidad 2.84 lt
7008E	Tapa para DRPE878

Cajas para masa

Modelo	Descripción
CASS64CP	Tapa polietileno 60x40
CASS6407	Caja polietileno para masa 55.5x35.5x7
CASS6410	Caja polietileno para masa 55.5x35.5x8.7
CASS6413	Caja polietileno para masa 55.5x35.5x12.5
PORTACAJAS (CAJAS 60 X 40)	
PC4060I	Carro para cajas 65x45x12cm chapa inox 12/10
PC4060Z	Carro para cajas 65x45x12cm chapa galvanizada 15/10

Fabricación en polietileno, apto para el uso alimentario.

Disponen de un borde redondeado para limpiar las bandejas sin arañarlas ni marcarlas, son apilables.

Todos los recipientes son apilables, por lo que ocupan un espacio mínimo para su almacenamiento.
Están fabricados en aluminio templado 14 ga 1.5 mm De fácil limpieza, refrigeran rápidamente y se apilan con seguridad. Pueden ser apilables.

Fritermia

ANILLOS DE CORTE PARA PIZZA

Modelo	Descripción
RDC6	Anillo diámetro 15.2 cm. Altura 7.6 cm
RDC7	Anillo diámetro 17.8 cm. Altura 7.6 cm
RDC8	Anillo diámetro 20.3 cm. Altura 7.6 cm
RDC9	Anillo diámetro 22.9 cm. Altura 7.6 cm
RDC10	Anillo diámetro 25.4 cm. Altura 7.6 cm
RDC11	Anillo diámetro 28.0 cm. Altura 7.6 cm
RDC12	Anillo diámetro 30.5 cm. Altura 7.6 cm
RDC13	Anillo diámetro 33.0 cm. Altura 7.6 cm
RDC14	Anillo diámetro 35.6 cm. Altura 7.6 cm
RDC15	Anillo diámetro 38.1 cm. Altura 7.6 cm
RDC16	Anillo diámetro 40.6 cm. Altura 7.6 cm
RDC17	Anillo diámetro 43.2 cm. Altura 7.6 cm
RDC18	Anillo diámetro 45.7 cm. Altura 7.6 cm
RDC19	Anillo diámetro 48.3 cm. Altura 7.6 cm
RDC20	Anillo diámetro 50.8 cm. Altura 7.6 cm

Fabricados en acero inoxidable de gran espesor. Mango inoxidable de soldadura permanente. Altura total 7.6 cm .

PALAS REMOVEDORAS (REMOS)

Longitud (cm)	Modelo articulo Acero inox	Modelo articulo Madera
45,7	-	180
61,0	2124	240
76,2	2130	300
91,4	2136	360
106,7	2142	420
121,9	2148	480
137,2	2154	-

Disponibles modelos de una pieza fabricados en acero inoxidable, con una pala de 12.1x24.8 cm y un mango tubular de 2.54 cm con distintas longitudes.
Disponibles modelos fabricados en madera altamente resistente. La pala mide 10.2x2.2cm y el mango 3.2 cm de anchura.

CEPILLOS LIMPIEZA HORNO

Modelo	Descripción
1597	Cepillo completo 101.6 cm
1698	Cepillo completo 152.4 cm
AC-SPG	Cepillo rejilla 15x4 cm acero con mango polímero alta resistencia
AC-SPGT	Cepillo rejilla 15x4 cm acero con mango plástico estándar
AC-SP/120	Cepillo completo 130 cm
AC-SP	Cepillo completo 160 cm
AC-SP/180	Cepillo completo 190 cm
AC-SP/200	Cepillo completo 210 cm

Poseen cerdas de latón en uno de los lados y raspador de acero en el otro. El cepillo se compone de 65 grupos de cerdas. El mango es de tipo rosca .

AC-AT4 M

AC-STP31/32

AC-ST

Espátulas

Modelo	Descripción (diámetro exterior / compatibilidad con bandejas)
AC-STP31	Espátula 10 x 9 cm acero inox, mango polímero
AC-STP32	Espátula 11.5 x 11 cm acero inox, mango polímero
AC-ST4M	Espátula 11 x 10 cm acero inox, mango plástico estándar
AC-ST	Espátula 10 x 24 cm polímero alta resistencia

AC-MS90 GR

AC-CU1

Cazos y cucharones salsas

Modelo	Descripción (diámetro exterior / compatibilidad con bandejas)
AC-MS90	Cacillo 170 gr acero inox. Dimensiones 34 x 9 x 3H cm
AC-MS90 GR	Cacillo 90 gr acero inox. Dimensiones 27 x 7 x 2,5H cm
AC-CU1	Cuchara 53 gr acero inox. Dimensiones 33 x 6.5 cm

AC-ST2M

AC-STP20

Paletas triangulares

Modelo	Dimensiones (cm)	Material	Material mango	Con ranuras (*)
AC-STP15F	14.5 x 19	Acero inox	Polímero alta resistencia	*
AC-STP16F	12.5 x 15	Acero inox	Polímero alta resistencia	*
AC-STP10	14.5 x 19	Acero inox	Polímero alta resistencia	-
AC-STP11	12.0 x 15	Acero inox	Polímero alta resistencia	-

AC-STP10

AC-STP15F

Paletas rectangulares

Modelo	Dimensiones (cm)	Material	Material mango	Flexible/Rígida
AC-STP20	9 x 11	Acero inox	Polímero alta resistencia	Flexible
AC-STP21	10 x 13	Acero inox	Polímero alta resistencia	Flexible
AC-STP22	9 x 25	Acero inox	Polímero alta resistencia	Flexible
AC-ST2M	7.5 x 12	Acero inox	Plástico estándar	Rígida

Fritermia

Dispensador de pajitas

Modelo	Descripción
SD3511	Dispensador de pajitas diámetro Ø 8.9 cm, altura 27.3 cm

Espumaderas

Modelo	Descripción
Cuadradas - Malla fina - Mango 35.6 cm	
SKS514	Longitud 12.7 cm
SKS714	Longitud 17.8 cm
Redondas - Malla gruesa - Mango 35.6 cm	
SKR713	Diámetro Ø 17.8 cm
SKR813	Diámetro Ø 20.3 cm
SKR913	Diámetro Ø 22.9 cm

FFSD3 FFSR1

Palas para patatas fritas

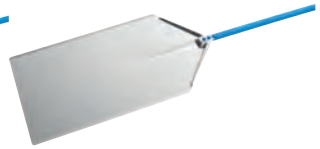
Modelo	Descripción
FFSR1	Pala acero inox mano derecha, mango plástico
FFSD3	Pala acero inox ambas manos, mangos plástico
133-1019	Pala plástico mano derecha
3672	Pala plástico ambas manos

PALAS DE HORNO PARA PIZZA

- PALAS ALUMINIO
- PALAS AUMINIO + MADERA
- SOPORTE PALAS
- PALAS DE PIZZA AL METRO
- SOPORTES
- PALAS GAMA AZURRA
- RECTANGULARES
- CIRCULARES
- PERFORADAS

Fritermia

AM-3060F



AM-3060

AC-BS

AC-PAC

AC-APT26

Palas de pizza al metro

Modelo	Longitud (cm)	Perforada (*)
30 x 60 cm		
AM-3060	192	*
AM-3060F	192	*
30 x 80 cm		
AM-3080	212	*
AM-3080F	212	*
40 x 60 cm		
AM-4060	192	*
AM-4060F	192	*
AM-4060G	173	*
40 x 80 cm		
AM-4080	212	*
AM-4080F	212	*

Porta Utensilios

Modelo	Dimensiones (cm)	Construcción	Capacidad)
Soporte para palas			
AC-APT26	30x16x39	Acero inox	Paletas máx 26 cm
AC-APT36	41x16x39	Acero inox	Paletas máx 36 cm
AC-APT50	53x16x39	Acero inox	Paletas máx 50 cm
Colgador de palas portátil			
AC-PPF	25x35x183	Acero inox/base marmol	6 paletas
AC-PPFD	25x35x183	Acero inox/base marmol	10 paletas
Paletas máx 50 cm			
AC-BS	25x35x175	Acero inox/base marmol	Frente doble altura 150 cm
AC-BS/1	25x35x175	Acero inox/base marmol	Frente simple altura 150 cm
AC-BS 200	25x35x220	Acero inox/base marmol	Frente doble altura 200 cm
AC-BS 200/1	25x35x220	Acero inox/base marmol	Frente simple altura 200 cm
Porta accesorios de sobremesa			
AC-PAC	30x15x24	Aluminio	9 artículos

PALAS GAMA AZURRA

- Una linea completa que se caracteriza por su ligereza extrema resistencia y flexibilidad.
- Redondas, rectangulares y al metro, superficies lisas, perforadas y en relieve, cabezas de dinstintos materiales, mangos de diferentes longitudes, para diferentes hornos.
- Pala en aluminio y mango anodizado azul.

Rectangular

Modelo			
A-30R/60	30	60	93
A-30R/120		120	153
A-30R		150	183
A-30R/180		180	213
A-41R/60	40	60	106
A-41R/120		120	166
A-41R		150	196
A-41R/180		180	226
A-45R/60	45	60	110
A-45/120		120	170
A-45R		150	200
A-45R/180		180	230
A-50R/60	50	60	117
A-50R/120		120	177
A-50R		150	207
A-50R/180		180	237

Rectangular Perforada

Modelo			
A-30RF/60	30	60	93
A-30RF/120		120	153
A-30RF		150	183
A-30RF/180		180	213
A-41RF/60	40	60	106
A-41RF/120		120	166
A-41RF		150	196
A-41RF/180		180	226
A-45RF/60	45	60	110
A-45RF/120		120	170
A-45RF		150	200
A-45RF/180		180	230
A-50RF/60	50	60	117
A-50RF/120		120	177
A-50RF		150	207
A-50RF/180		180	237

PALAS GAMA AZURRA REDONDA

Fritermia

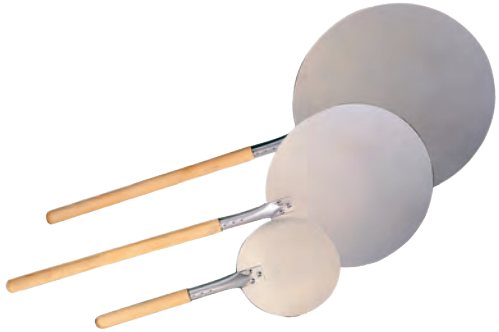
Redonda

Modelo			
A-30/60	30	60	93
A-30/120		120	153
A-30		150	183
A-30/180		180	213
A-41/60	40	60	106
A-41/120		120	166
A-41		150	196
A-41/180		180	226
A-45/60	45	60	110
A-45/120		120	170
A-45		150	200
A-45/180		180	230
A-50/60	50	60	117
A-50/120		120	177
A-50		150	207
A-50/180		180	237

Redonda Perforada

Modelo			
A-30F/60	30	60	93
A-30F/120		120	153
A-30F		150	183
A-30F/180		180	213
A-41F/60	40	60	106
A-41F/120		120	166
A-41F		150	196
A-41F/180		180	226
A-45F/60	45	60	110
A-45F/120		120	170
A-45F		150	200
A-45F/180		180	230
A-50F/60	50	60	117
A-50F/120		120	177
A-50F		150	207
A-50F/180		180	237

PALAS DE ALUMINIO



Palas aluminio con mango de madera

Modelo	Descripción
Cuchillas 30.5 x 35.6 cm	
2512	Longitud total 66 cm
3512	Longitud total 90.2
5212	Longitud total 132.1 cm
6412	Longitud total 162.6 cm
Cuchillas 35.6 x 40.6 cm	
2814	Longitud total 71.1 cm
3714	Longitud total 94 cm
5414	Longitud total 137.2 cm
6614	Longitud total 167.6 cm
Cuchillas 40.6 x 45.7 cm	
3016	Longitud total 76.2 cm
4016	Longitud total 100.3 cm
5616	Longitud total 142.2 cm
6816	Longitud total 172.7 cm

Palas totalmente de aluminio

Modelo	Descripción
Cuchilla cuadrada 30.5 cm	
ITP1213	Longitud total 68.6 cm
ITP1222	Longitud total 94 cm
ITP1238	Longitud total 132.1 cm
ITP1246	Longitud total 152.4 cm
Cuchilla cuadrada 36.8 cm	
ITP1413	Longitud total 76.2 cm
ITP1422	Longitud total 99.1 cm
ITP1438	Longitud total 141 cm
ITP1446	Longitud total 161.3 cm
Cuchilla 44.5x47 cm	
ITP1713	Longitud total 86.4 cm
ITP1722	Longitud total 109.2 cm
ITP1738	Longitud total 151.1 cm
ITP1746	Longitud total 172.7 cm
Cuchilla 49.5x53.3 cm	
ITP1913	Longitud total 94 cm
ITP1922	Longitud total 115.6 cm
ITP1938	Longitud total 157.5 cm
ITP1946	Longitud total 172.1 cm

Palas aluminio con mango de madera

Modelo	Descripción
Para con cuchilla redonda	
17080	Longitud total 50.8 cm. Diámetro 20.3 cm
17135	Longitud total 88.9 cm. Diámetro 34.3 cm
17160	Longitud total 95.3 cm. Diámetro 40.6 cm

Accesorios para palas de pizza

Modelo	Descripción
Para con cuchilla redonda	
WPH45153	Soporte para pala de pizza. Dimensiones 11.7 x 3.2 x 7.6H cm

CONDICIONES DE VENTA

1. El comprador acepta las siguientes CONDICIONES GENERALES DE VENTA por el solo hecho de cursarnos su pedido.
2. Cualquier condición consignada por el comprador en su pedido, que no se adapte a nuestras condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo que sean aceptadas expresamente por escrito.
3. Los precios indicados en la presente tarifa u otros que se puedan ofertar no tienen carácter contractual y podrán ser variados sin previo aviso. Los nuevos precios serán aplicados a todos los pedidos pendientes de entregar en la fecha de la modificación. Los precios de esta tarifa no incluyen I.V.A.
4. Los plazos convenidos para el suministro serán meramente orientativos y aproximados, y en ningún caso podrán dar lugar a reclamación alguna por el comprador.
5. Las mercancías se entienden que son siempre entregadas en nuestros almacenes o depósitos de distribución, no comprendidos los acarreos ni portes, y sin obligación alguna por nuestra parte de entregarlas en el domicilio del cliente, cesando nuestra responsabilidad sobre ellas desde el momento en que las ponemos a disposición del transportista. No se aceptarán reclamaciones o cargos de ningún tipo por deficiencias del citado transporte.
6. En general, los embalajes no van incluidos en los precios, salvo aquellos indicados expresamente en nuestra tarifa.
7. Para aquellas mercancías que se observe algún defecto de fabricación, la reclamación deberá hacerse dentro del plazo de 3 días a partir de la fecha de recepción de la misma, debiéndose efectuar la reclamación inexcusablemente por escrito. Transcurrido este plazo no tendrán ningún tipo de validez las reclamaciones del comprador.
8. Los pagos de nuestras mercancías se considerarán siempre al contado y en nuestras oficinas. En el caso de que se concedan créditos al comprador, deberán hacerse efectivos en los plazos estipulados, sin que esto quiera decir que renunciamos a la condición primera. La propiedad de la mercancía será de nuestro dominio, no cambiando su titularidad hasta finalizar el pago total de la misma.
9. Los efectos que resulten impagados a su vencimiento se verán afectados con los gastos bancarios, y devengando además un 2% mensual contando desde el día del vencimiento hasta la liquidación de la deuda.
10. Los pedidos inferiores a 100 Euros se realizarán al contado, si bien en los casos excepcionales en que se conceda crédito, el pago correspondiente se realizará dentro de los 30 días siguientes de la entrega de la mercancía.
11. Las garantías concedidas sobre los productos comercializados por nuestra compañía son las correspondientes a las que el fabricante tenga establecidas, y en general, el fabricante garantiza sus productos contra todo defecto de fabricación por un plazo de máximo de 12 meses, comprometiéndose a su reposición o reparación, entendiéndose que la garantía no cubre ningún tipo de gasto que pueda haber sido originado por avería del producto, tal como mano de bora, desplazamientos, pérdida de refrigerante, etc., y en cualquier caso, los materiales deberán enviarse a nuestros almacenes a portes pagados y debidamente embalados.
12. Los datos técnicos expresados en la presente tarifa lo son de caracter orientativo, declinando toda responsabilidad por cualquier error que pudiera surgir, por lo que les sugerimos realicen las consultas técnicas en la documentación genuina.
13. Por el solo hecho de pasarnos sus pedidos, el cliente se somete expresamente a la jurisdicción de los jueces y Tribunales del domicilio social de la empresa suministradora, con renuncia expresa a su propio fuero.

Contacto
Teléfono: (+34) 91 802 37 93
e-mail: fritermia@fritermia.com

Dirección
C/ Quito nº 3 - Naves 8/9/10
Polígono Industrial Camporrosso
28806 Alcalá de Henares (Madrid)

fritermia.com