Smart
FOOD SERVICE EQUIPMENT

COCCIÓN

REGENERACIÓN

MANTENIMIENTO DE COMIDA

Fritermia

COCCIÓN, REGENERACIÓN, MANTENIMIENTO DE COMIDA

Fritermia pone a su alcance productos líderes en equipamiento profesional para restauración, hostelería y cocinas industriales.

Este catálogo pone a su disposición equipos de alta eficiencia y soluciones ajustadas a sus necesidades, que marcarán la diferencia en su negocio. El respaldo en garantía y servicio postventa están asegurados gracias a fabricantes en continuo compromiso con la excelencia.

Asimismo, conscientes de la necesidad hacia una transición energética sostenible, nuestros equipos y fundamentos contribuyen de forma activa a la consecución de un futuro energético inteligente.

Descubra entre nuestros equipos de última generación los calentadores de banda infrarroja, mantenedores con tecnología HeatSink, tostadoras de cinta ultrarrápidas, inducciones y placas calientes, además de freidoras sin humos, envasadoras, microondas o planchas de alto rendimiento.

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

ÍNDICE

- DUKE 05
- DAEWOO 21
- KOMET 23
- BERTOS 35
- ELRO 53
- AUTOFRY 59
- IMPERIAL 65
- BROASTER 77
- MAGNESOL 91

Fritermia

Duke
Your Solutions Partner

DUKE

Mantenimiento caliente en equipos modulares

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

- DUKE, YOUR SOLUTIONS PARTNER 7
- IMPORTANCIA DEL MANTENIMIENTO 8
- ¿POR QUÉ DUKE? 9 - 10
- EL EQUIPO QUE NECESITA
  TABLA COMPARATIVA MODELOS DUKE 11

CABINAS DE MANTENIMIENTO

- Gama FWM3 12 - 13
- Gama HS2 14 - 15
- Gama HSHU 16 - 17
- Gama MUHC 18 - 19

ACCESORIOS Y OPCIONES

- BANDEJAS MANTENIMIENTO 20
- TAPAS Y DOBLES FONDOS 20

YOUR SOLUTIONS PARTNER

Hoy en día, el ritmo vertiginoso y el entorno competitivo ponen de relevancia la importancia en la innovación y la mejora continua.

En Duke, estas cualidades están profundamente arraigadas dentro de nuestra cultura corporativa y filosofía de negocio. Creemos que usted merece acceso a los procesos, las personas y las instalaciones mas punteras y que mejor se adaptan a las demandas actuales.

Con este objetivo, Duke no sólo invierte en tecnologías de última generación como la robótica, el corte por láser y soldadura... sino que también implantamos mejoras en los procesos mejores prácticas y una profunda concienciación con el medio ambiente a través de utilización de Six Sigma, Lean Manufacturing y con las certificaciones 5S e ISO 9001 e ISO 14000.

- Amplio portfolio de tecnología
- Capacidades avanzadas de ingeniería
- Servicio integral de cocina y comida basado en el conocimiento de las operaciones

Al asociarse con Duke, posicionará su operación en el crecimiento inmediato pero también con visión a lograr grandes éxitos en los próximos años.

Your Solutions Partner

LA IMPORTANCIA DEL MANTENIMIENTO

El mantenimiento de alimentos es un aspecto fundamental desde la preparación, su cocinado y finalmente el servicio a sus invitados. Los beneficios de la retención optimizada de alimentos son numerosos; beneficios que se reflejan en el resultado final:

- *Calidad de los alimentos*
- *Consistencia*
- *Velocidad*
- *Rentabilidad*
- *Retención extendida*
- *Alimentos seguros*
- *Sabor consistente*
- *Temperatura correcta*

Fritermia

5 Razones para elegir el mejor mantenimiento DUKE

1. Las Cabinas de Mantenimiento Duke utilizan tecnologías innovadoras y patentadas.
2. Diseño robusto y duradero.
3. Esquinas interiores redondeadas sin obstrucciones interiores que facilitan la limpieza.
4. Sin partes móviles.
5. Con más de 50.000 uds en todo el mundo, Duke es el líder en mantenimiento y retención de calor en sus alimentos.

Nuestra Plataforma de Mantenimiento

Tecnologías de Mantenimiento	**Ventilación pasiva:** Proporciona un control no mecánico ajustando los perfiles de calor en el espacio. Permite que el aire caliente, seco y húmedo escape sin influencia.	**Conducción:** El calor se transfiere directamente a la bandeja y luego a la comida. La conducción utiliza contacto físico para transferir calor.

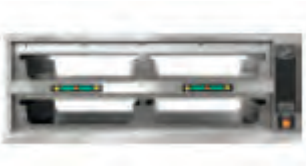
	Cubetas | Plástico	
Mantenimiento Tipos de Cubetas y Tamaños	GN1/3 63,5 mm (2.5 ”) Profundidad	1/3
	GN1/3 101,6 mm (4”) Profundidad	1/3
	GN 1/2 63,5 mm (2.5”) Profundidad	1/2
	GN1/1 63,5 mm (2.5”) Profundidad	Full

Programación Recetas

Flexibilidad Programación de sus Menús Menú de cambio en todo el tiempo gabinete durante diferentes dayparts – desayuno, almuerzo y la cena.	**Compatibilidad USB** Carga rápida y fácilmente nuevos conjuntos de menús a través de USB. La programación web permite personalizar múltiples configuraciones.	**Actualizaciones Firmware** Posibilidad de añadir o actualizar fácilmente firmware para permitir futuras mejoras.

Fritermia

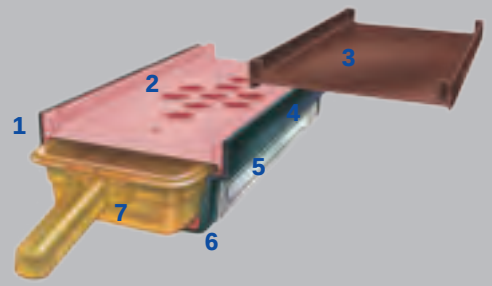
Tabla de Mantenimiento Comparativa ¿Cuál es el PHU adecuado para ti?

Gamas	Producto	Ventajas Principales	Descripción	Bandejas	
FWM3 y FWM34	Hamburguesas, pollo crujiente, bacon, pollo a la parrilla, huevos	Versatilidad en el menú	Calor envolvente HeatSink™ gracias al sistema cubeta/tapa intercambiable. Compartimentos individuales para eliminar la transferencia de sabor/olor.	**GN 1/3** 63,5 mm (2.5") Profundidad **GN 1/3** 63,5 mm (4") Profundidad	1/3 1/3
HS2	Hamburguesas, pollo crujiente, bacon, pollo a la parrilla, huevos	Excepcional rendimiento para alimentos fritos/crujientes. Estabilidad en Temperatura y Uniformidad dentro de la cubeta	La Unidad de Holding del HS2 fue desarrollada específicamente para disminuir los tiempos de espera, mejorar calidad y la consistencia de los alimentos. Innovadoras superficies en parte superior e inferior con tecnología HeatSinkTM que proporciona un rendimiento excepcional para alimentos fritos y crujientes.	**GN 1/3** 63,5 mm (2.5") Profundidad	1/3
MUHC	Pollo con hueso, galletas, hamburguesas, bacon, pollo a la parrilla, huevos, croissants	Flexibilidad de Configuración	Maximiza tu menú gracias a la flexibilidad de mantenimiento y a la variedad de tamaños de cubeta en la misma unidad.	**GN 1/2** 63,5 mm (2.5") Profundidad **GN 1/3** 63,5 mm (2.5") Profundidad **GN 1/1** 63,5 mm (2.5") Profundidad	1/3 1/2 Full
FWM3 y FWM34 	Pollo frito, alitas, galletas, croissants, maiz	Menu Versatil utilizando cubetas de tamaño completo GN1/1	Calor envolvente alrededor de la cavidad gracias a la tecnología Heatsink™ y las cubetas con tapas. Compartimentos individuales para eliminar transferencia de sabor u olor en su totalidad y posibilidad de cubetas de tamaño medio.	**GN 1/2** 63,5 mm (2.5") Profundidad **GN 1/1** 63,5 mm (2.5") Profundidad	1/2 Full

CABINAS DE MANTENIMIENTO: GAMA FWM (Food Warming Module)

- El FWM le permite mantener **múltiples tipos de alimentos en la misma unidad.**
- Control muy sencillo en la operación que incluye una barra con temporizador alfanumérico programable que le permitirá personalizar las temperaturas y tiempos adecuados para cada producto por compartimentos.
- La tecnología **HeatSink™** patentada por Duke envuelve cada compartimiento proporcionando a sus alimentos un calor de manera suave, consistente y homogéneo.
- La unidad FWM está disponible en dos series, **FWM3 y FWM34**

1. Cubiertas selladas individualmente
2. Cubiertas ventiladas
3. Cubiertas sólidas
4. Construcción en aluminio extruido
5. Elementos calientes
6. Esquinas pulidas
7. Bandeja de alimentos



Tamaño Bandejas:

FWM3 bandejas tamaño GN1/3 y 63,5 mm profundidad

FWM34 bandejas tamaño 1/3 y 101,6 mm profundidad

Notas:
Las bandejas se venden por separado y están sujetas a cambio de tonalidad.
1 año de garantía en piezas ante defecto de fábrica.

Flexibilidad Programación de sus menús

Compatibilidad USB

Actualizaciones Firmware

CABINAS MANTENIMIENTO: GAMA FWM

Fritermia

FWM3 - Bandeja GN 1/3 y 63,5 mm profundidad

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt	Datos Eléctricos		
			Voltaje	Hz	Amps
FWM3-13	Unidad Mantenimiento 1x3 cajones	746 x 438 x 187	230	50/60	4.0
FWM3-14	Unidad Mantenimiento 1x4 cajones	953 x 441 x 187	230	50/60	5.0
FWM3-21	Unidad Mantenimiento 2x1 cajones	368 x 441 x 298	230	50/60	3.0
FWM3-22	Unidad Mantenimiento 2x2 cajones	537 x 448 x 298	230	50/60	5.0
FWM3-23	Unidad Mantenimiento 2x3 cajones	743 x 441 x 298	230	50/60	8.0
FWM3-24	Unidad Mantenimiento 2x4 cajones	953 x 441 x 298	230	50/60	10.0
FWM3-41	Unidad Mantenimiento 4x1 cajones	368 x 441 x 552	230	50/60	5.0
FWM3-42	Unidad Mantenimiento 2x2 cajones	527 x 441 x 552	230	50/60	10.0
FWM3-51	Unidad Mantenimiento 5x1 cajones	364 x 441 x 678	230	50/60	7.0

FWM3 - 22

FWM34 - Bandeja GN 1/3 y 101,6 mm profundidad

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt	Datos Eléctricos		
			Voltaje	Hz	Amps
FWM34-15	Unidad Mantenimiento 1x5 cajones	1159 x 448 x 225	230	50/60	6.5
FWM34-22	Unidad Mantenimiento 2x2 cajones	572 x 448 x 372	230	50/60	5.0
FWM34-23	Unidad Mantenimiento 2x3 cajones	735 x 448 x 372	230	50/60	8.0
FWM34-32	Unidad Mantenimiento 3x2 cajones	527 x 448 x 537	230	50/60	8.0
FWM34-42	Unidad Mantenimiento 4x2 cajones	479 x 448 x 825	230	50/60	10.0
FWM34-43	Unidad Mantenimiento 4x3 cajones	686 x 448 x 813	230	50/60	15.7

** Timebar frontal Individual como estándar // Opcion Timebar Dual o Individual con panel trasero*
** Control de servicios/turnos Daypart opcional en modelos FWM3-21 / FWM3-22*

FWM34 - 42

FWM3 - 24

Flexibilidad Programación de sus menús

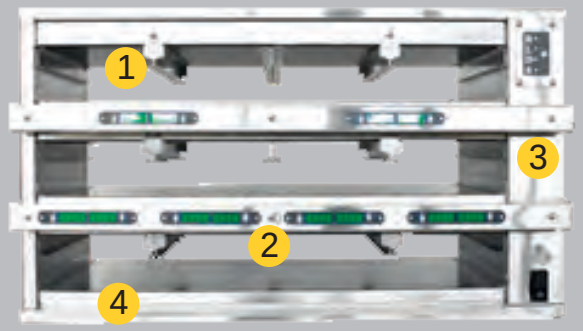
Compatibilidad USB

Actualizaciones Firmware

CABINAS DE MANTENIMIENTO: GAMA HS2 (HeatSink™2)

- La Unidad de Holding HS2 fue desarrollada específicamente para aumentar la retención y mejorar la calidad de los alimentos así como su consistencia.

- Los innovadores compartimentes de Duke y la tecnología HeatSink™ mejoran el mantenimiento de los alimentos y los tiempos de retención son significativamente más extendidos, permitiendo así tiempos de servicio mas reducidos para sus clientes.



1 La robusta cubierta metálica elimina el coste y la molestia de las tapas de plástico. Cubierta solo requerida para productos asados.

2 Barras de temporizador totalmente selladas, reempazables por el usuario y diseñadas para una fácil limpieza.

3 Placa frontal en acero inoxidable.

4 Estantes robustos y completamente sellados para evitar la migración de grasas.

GAMA HS2 (HeatSink™2)

Fritermia

HS2-24

HS2-34

HS2-42

HS2 - Bandeja GN 1/3 y 63,5 mm profundidad

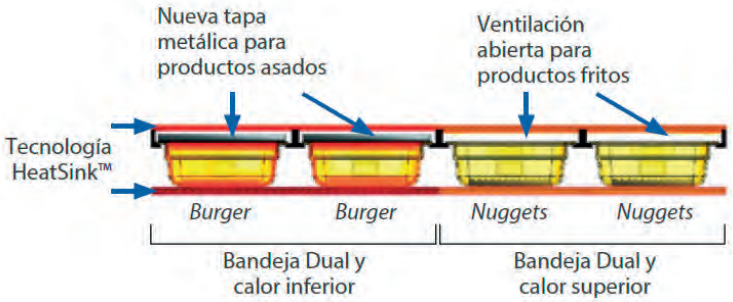
Modelo	Descripción	Dimensiones (mm) Ancho x Profundidad x Altura	Datos Eléctricos		
			Voltaje	Hz	Amps
HS2-22	Unidad Mantenimiento 2x2 cajones	474 x 465 x 328	220-240	50/60	8.2 - 7.5
HS2-23	Unidad Mantenimiento 2x3 cajones	653 x 465 x 328	220-240	50/60	8.2 - 7.5
HS2-24	Unidad Mantenimiento 2x4 cajones	833 x 465 x 328	220-240	50/60	11 - 10
HS2-34	Unidad Mantenimiento 3x4 cajones	833 x 465 x 472	220-240	50/60	16 - 15
HS2-42	Unidad Mantenimiento 4x2 cajones	474 x 465 x 615	220-240	50/60	11 - 10

** Timebar frontal Individual como estándar // Timebar Dual opcional*
** Control de servicios/turnos Daypart incluido*

Tamaño Bandejas:

HS2 bandejas tamaño GN1/3 y 63,5 mm profundidad

Notas:
Las bandejas se venden por separado y están sujetas a cambio de tonalidad.
1 año de garantía en piezas ante defecto de fábrica.



Flexibilidad Programación de sus menús

Compatibilidad USB

Actualizaciones Firmware

CABINAS DE MANTENIMIENTO: GAMA HSHU (Heat Sink™ Holding Cabinet)

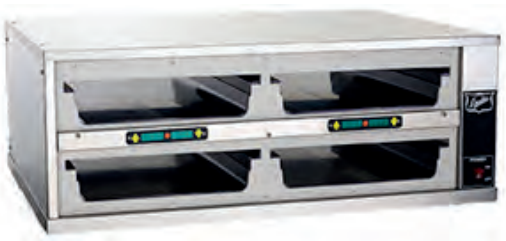
- El HSHU le permite mantener **una bandeja completa GN1/1 de producto** en la misma unidad aumentando su capacidad de servicio.

- Control muy sencillo en la operación que incluye una barra con temporizador alfanumérico programable que le permitirá personalizar las temperaturas y tiempos adecudadas para cada producto por compartimentos.

- La tecnología **HeatSink™** patentada por Duke envuelve cada compartimiento proporcionando a sus alimentos un calor de manera suave, consistente y homogéneo.

GAMA HSHU

Fritermia



HSHU22

HSHU23

HSHU - (HeatSink™ Holding Unit)

Modelo	Descripción	**Dimensiones** (mm) Ancho x Profundidad x Altura	Datos Eléctricos		
			Voltaje	Hz	Amps
HSHU22	Unidad Mantenimiento 2x2 cajones	824 x 656 x 305	230	50	10.5
HSHU23	Unidad Mantenimiento 2x3 cajones	1181 x 656 x 305	230	50	15.7

** Configuración bandejas: Incluye bandejas GN1/1 de 63,5 mm de profundidad*
** Control de servicios/turnos Daypart opcional*
** Timebar frontal Individual estándar // Timebar Dual opcional*

Tamaño Bandejas:

HSHU22 bandejas tamaño GN1/2 y 63,5 mm profundidad

HSHU22 & 23 bandejas tamaño GN1/1 y 63,5 mm profundidad

Notas:
Las bandejas se venden por separado y están sujetas a cambio de tonalidad.
1 año de garantía en piezas ante defecto de fábrica.

Flexibilidad Programación de sus menús

Compatibilidad USB

Actualizaciones Firmware

MUHC

- La línea MUHC proporciona el **mayor nivel operacional** y de flexibilidad en su menú gracias a su personalización.

- Maximice las prestaciones de retención gracias a la tecnología Heatsink™ y la versatilidad de configurar **bandejas de distinto tamaño en el mismo compartimento.**

- La línea MUHC proporciona los niveles más altos de flexibilidad operativa y de menú en una sola unidad personalizable. Maximice las prestaciones de retención con el sistema HeatSink™ con capacidad de calentamiento constante para varias bandejas.

Fritermia

MUHC - Bandeja GN 1/1 de 63,5 mm profundidad

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm) Ancho x Profundidad x Altura	Datos Eléctricos		
			Voltaje	Hz	Amps
MUHC-51	Unidad Mantenimiento 5x1 cajones	479 x 605 x 638	230	50/60	8.7
MUHC-52	Unidad Mantenimiento 5x2 cajones	814 x 605 x 638	230	50	12.6

** Configuración bandejas: El modelo MUHC-51 permite 5 bandejas GN1/1 de 63,5 mm de profundidad*
El modelo MUHC-51 permite 5 bandejas GN1/1 de 63,5 mm de profundidad
El modelo MUHC-52 permite 510 bandejas GN1/1 de 63,5 mm de profundidad
** Control de servicios/turnos Daypart opcional*
** Soporte inox con ruedas opcional (medidas 479 x 605 x 871 mm)*
** Timebar frontal Individual como estándar // Opcion Timebar Dual o Individual con panel trasero (Pre-Instalación en fábrica)*

Tamaño Bandejas:

MUHC Bandeja GN 1/1 de 63,5 mm profundidad

Notas:
Las bandejas se venden por separado y están sujetas a cambio de tonalidad.
1 año de garantía en piezas ante defecto de fábrica.

MUCH-51
Sobre-encimera

MUCH-52
Stand con ruedas

Flexibilidad Programación de sus menús

Compatibilidad USB

Actualizaciones Firmware

ACCESORIOS Y OPCIONES

BANDEJAS MANTENIMIENTO 63,5 mm de profundidad

Ref: 156602
Bandejas 1 asa GN1/3

Ref: 156634
Bandejas 2 asas GN1/3

Ref: 160752
Bandejas GN1/3

Ref: 160886
Bandejas GN1/2

Ref: 159155
Bandejas GN1/1

Ref: 158306
Bandejas 2 asas GN1/1

* Tonalidad bandejas sujeta a cambios

BANDEJAS MANTENIMIENTO 101,6 mm de profundidad

Ref: 160403
Bandejas 1 asa GN1/3

Ref: 60434
Bandejas 2 asas GN1/3

* Tonalidad bandejas sujeta a cambios

Falso fondo PLASTICO

Ref: 1565818
Bandejas GN1/3 Filtros

Falso fondo METAL

Ref: E030951
Bandejas GN1/3 Filtros

PEN USB

Color USB sujeto a cambio

Ref: 156218
Para programación recetas

Tapa FWM

Ref: 161030
Tapa perforada / Fritos

Tapa FWM

Ref: 161029
Tapa sólida / Asados

Tapa MUHC

Ref: 165062
Tapa perforada / Fritos

Tapa MUHC

Ref: 165061
Tapa sólida / Asados

Tapa MUHC

Ref: 165061
Tapa sólida / Asados

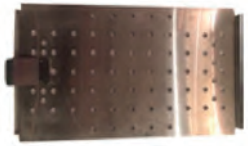
Asa portable MUHC

Ref: 165844
Asa portable para bandeja GN1/2

Falso fondo MUHC

Ref: 158368
Falso fondo para bandeja GN1/1 / Fritos

Tapa MSHU



Ref: 160930
Tapa perforada / Fritos

DAEWOO

Calidad, innovación, rendimiento, responsabilidad y protección con el medio ambiente es el resultado directo de una continua inversión en el desarrollo de estos productos de vanguardia.

MICROONDAS PROFESIONALES DAEWOO

KOM-9F2C — 27 LITROS

- 2 Magnetrones
- 5 Niveles de potencia
- Temporizador de 60 minutos
- Hasta 200 programas
- Pantalla fácil de leer
- 14 Teclas + Tecla rápida + 20”
- Tecla de Doble Cantidad x2
- Recordatorio de limpieza del filtro de entrada de aire.
- Fabricado en acero inoxidable
- Durabilidad comercial
- Fácil de limpiar
- Modelos apilables
- Agarre de puerta robusto

- Ejemplos tiempos de cocinado
  Descongelación (0.45Kg pechugas de pollo) 20% / 5:00 min.
  Cocinado (1 patata cruda) 100% / 3:00 min.

KOM-9P35B — 29 LITROS

- Selección de tiempo
- Botón de inicio
- Selección de potencia
- 5 niveles de potencia
- Temporizador de 10 minutos
- Fabricado en acero inoxidable
- Durabilidad comercial
- Fácil de limpiar

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones Internas (mm)	Dimensiones Externas (mm)	Capacidad (L)	Peso Neto (Kg)	Potencia (W)
KOM-9F2C	371 X 372 X 199	465 X 587 X 370	27	33	1800
KOM-9P35B	350 X 357 X 230	542 X 461 X 329	29	20	1100

KOMET

Envasadoras de vacio

ENVASADORAS DE VACÍO

- Las máquinas de vacío son una pieza fundamental e indispensable en la organización y ejecución de una cocina profesional, gracias a la gran ventaja a nivel operacional y de seguridad que le aporta.

- La seguridad alimentaria incrementa considerablemente al envasar al vacío aislando el producto de todos los agentes externos evitando la contaminación cruzada y por manipulación deficiente.

- Además, pone a nuestro alcance de forma sencilla la ejecución de técnicas culinarias de última generación pudiendo infusionar y osmotizar los alimentos equilibrando los niveles de salinidad y añadiendo matices, sabores y aromas a nuestros platos.

OPCIONES DE CONFIGURACIÓN

Fritermia

Diferentes capacidades de la cámara de vacío en función de la necesidad de envasado

Inyección de gas inerte opcional

Barra de sellado extraíble con conexión sin cables, sellado simple, sellado doble, sellado con corte de excedente de bolsa ...

2 Opciones de panel para tener el máximo control del proceso de envasado

6 opciones de potencia de bomba de vacío en envasadoras de sobremesa

PANEL DE CONTROL OPCIONAL

GOURMET-TOPVAC CONTROL

- Control de uso sencillo
- Tiempo de vacío y sellado configurables
- De facil limpieza
- Programa de dehumidificación de la bomba para alargar al máximo su vida util
- Botones de inicio y parada de vacío

COMFORT CONTROL

- Tiempo de vacío y sellado configurables
- De facil limpieza
- Programa de deshumidificación de la bomba
- Botón de parada de vacío
- Control de horas de funcionamiento
- Manómetro de control de presión en vacío
- Indicador de cambio de aceite
- 3 programas de vacío pre instalados

OPCIONES CONFIGURABLES

- Corte de bolsa y sellado con única temperatura
- Programa de ciclo contínuo de la bomba
- Control de inyección de gas por tiempo
- Desconexión de barra de sellado para vacíos especiales

PERFECT CONTROL

- Control de vacío por impulsos
- Barra de sellado y cortado
- Ciclo múltiple de vacío e inyección de gas
- Programa de ciclo contínuo de la bomba
- Inyección de gas ajustable por porcentajes
- Función de marinado
- 10 programas de vacío pre instalados
- Reconocimiento de punto de ebullición
- Nivel de vacío ajustable en porcentaje
- Control de horas de funcionamiento
- Programa de deshumidificación de la bomba
- Indicador de cambio de aceite
- Botón de parada de vacío
- Protección de programas por Password

ENVASADORAS DE VACÍO - MODELOS

Fritermia

	GVAC	GOURMET SAVER	TOPVAC	VACUBOY	W1
Volumen de cámara (mm)	-	265x350x90(h)	265x350x90 (h)	360x380x140 (h)	-
Longitud de sellado (mm)	-	1 x 250	1 x 250	1 x 350	-
Distancia (mm)	-	300	300	340	-
Bomba (m3/h)	10 (16)	4	6	10	-
Conexión eléctrica	230V - Monofásico	230V - Monofásico	230V - Monofásico	230V - Monofásico	-
Potencia (kW)	0,4	0,15	0,3	0,7	-
Bolsa máxima (mm)	-	250x350	250x350	350x400	-
Dimensiones externas (mm)	330x330x250 (h)	315x520x260 (h)	315x520x300 (h)	410x500x360 (h)	480x620x620 (h)
Peso (Kg)	20 (22)	19	30	44	20
Panel de control	-	Topvac control	Topvac Control	Comfort Control	-

** La capacidad de desalojo de la bomba puede ampliarse bajo solicitud (ver alternativa entre paréntesis en la información de la bomba instalada)*
** Opciones y accesorios disponibles: Panel Perfect control/doble banda sellado, Aporte de gas, Corte, Aire a presión, Vacio ECO (Consultar)*

ENVASADORAS DE VACÍO - MODELOS

NUEVO

NUEVO

	NIKIVAC	PLUSVAC 20	EVOLUTION 300 PRO	EVOLUTION 300 PLUS	W2
Volumen de cámara	430X400X160 (h)	430x505x175 (h)	320X350X120 (h)	320X350X120 (h)	-
Longitud de sellado	1 x 405	1 x 405 (2x405)	1 x 305	1 x 305	-
Distancia (mm)	350	455 (400)	290	290	-
Bomba (m3/h)	16	21	8	8	-
Conexión eléctrica	230V - Monofásico	400V Trifásico (T + N)	230V - Monofásico	230V - Monofásico	-
Potencia (kW)	0,6	1,1	0,5	0,5	-
Bolsa máxima (mm)	400x400	400x500	300x400	300x400	-
Dimensiones externas (mm)	490x540x400 (h)	480x655x385 (h)	370x400x600 (h)	370x400x600 (h)	480x620x760
Peso (Kg)	57	62	28	28	-
Panel de control	Comfort control	Comfort control	Comfort control	Perfect control	-

** La capacidad de desalojo de la bomba puede ampliarse bajo solicitud (ver alternativa entre paréntesis en la información de la bomba instalada)*
** Opciones y accesorios disponibles: Panel Perfect control/doble banda sellado, Aporte de gas, Corte, Aire a presión, Vacio ECO (Consultar)*

MÁQUINAS DE VACÍO - MODELOS

Fritermia

	PLUSVAC 21	PLUSVAC 23	PLUSVAC 24	PLUSVAC 25	PLUSVAC 26	PLUSVAC 27
Volumen de cámara	430x505x175 (h)	445x585x190 (h)	640x480x200 (250) (h)	2 x 640x480x200 (250) (h)	2 x 430x505x175 (h)	640x480x167 (h)
Longitud de sellado	1x405 (2x405)	1x420 (2x420)	2x455	4x455 (2 por cámara)	2x405 (4x405)	2x620
Distancia (mm)	455 (400)	530 (485)	(540)	540	455 (400)	(380)
Bomba (m3/h)	21 (40/60)	40 (60)	40 (40/60)	40 (40/60/106/151)	40 (60)	40 (60)
Conexión eléctrica	400V Trifásico (T + N)	400V Trifásico (T + N)	400V Trifásico (T + N)	400V Trifásico (T + N)	400V Trifásico (T + N)	400V Trifásico (T + N)
Potencia (kW)	1,1 (1,5/1,9)	1,5 (1,9)	1,5 (1,9)	2.1 (2.1/2.5/3.3/4.5)	1,5 (1,9)	1,9 (2,3)
Bolsa máxima (mm)	400x500	420x600	450x600	450x600	400x500	600x400
Dimensiones externas	480x655x975 (h)	500x770x1,000 (h)	710x665x1,010 (h)	1400x665x1010 (h)	955x655x985 (h)	710x665 x1,010 (h)
Peso (Kg)	65 (95/97)	110 (112)	115 (117)	249 (249/251/278/287)	150 (152)	145 (145/147)
	Comfort control	Comfort control	Comfort control	Doble cámara	Doble cámara	Comfort control

** La capacidad de desalojo de la bomba puede ampliarse bajo solicitud (ver alternativa entre paréntesis en la información de la bomba instalada)*
** Opciones y accesorios disponibles: Panel Perfect control/doble banda sellado, Aporte de gas, Corte, Aire a presión, Vacio ECO (Consultar)*

ENVASADORAS DE VACÍO - MODELOS

Soluciones de envasado para grandes niveles de producción por su alta capacidad de trabajo.
Las envasadoras de tapa basculante contrapesada permiten multiplicar la velocidad de envasado con un suave movimiento.

	S 501	POWERVAC 200	POWERVAC 210	SD1000
Volumen de cámara (mm)	895x565x230 (h)	580x760x215 (h) Doble cámara	780x830x215 (h) Doble cámara	1,160x1,160x150 (h) Doble cámara
Longitud de sellado (mm)	1 x 455 (2 x 455) + 1 x 740	4x420	4x620	4x1.020
Distancia (mm)	765 (480)	660 (585)	730 (655)	(925)
Bomba (m3/h)	106 (151)	40 (60 / 106 / 151)	106 (151 / 205 / 305)	205 (305 / 2 x 305)
Conexión eléctrica	400V Trifásico (T + N)	400V Trifásico (T + N)	400V Trifásico (T + N)	400V Trifásico (T + N)
Potencia (kW)	3.5 (4.7)	1.7 (2.1/2.9/4.1)	2.5 (3.7/6.1/8.3)	6.1 (8.3 / 2 x 8.3)
Bolsa máxima (mm)	450 x 800	400x700	600x800	1,000x1,200
Dimensiones externas (mm)	975 x 750 x 1,170 (h)	1340x900x1170 (h)	1750x980 x1170 (h)	2,480x1,460x1,650 (h)
Peso (Kg)	277 (287)	335 (340/365/375)	490 (500/590 /600)	1,380 (1,390/1,570)
Panel de control	Perfect control	Perfect control	Perfect control	Perfect control
Sistema de apertura	Tapa automática	Tapa basculante	Tapa basculante	Tapa basculante

** La capacidad de desalojo de la bomba puede ampliarse bajo solicitud (ver alternativa entre paréntesis en la información de la bomba instalada)*
** Opciones y accesorios disponibles: Doble banda sellado, Aporte de gas, Corte, Aire a presión, Vacio ECO (Consultar)*

MÁQUINAS DE SELLADO DE BANDEJAS

Fritermia

RAPIDPAC E

- La máquina de sellado de bandejas RapidPac le permite sellar bandejas envasando el producto en una atmósfera modificada (CO_2, N_2...). Esto alarga considerablemente la vida del producto envasado. Este equipo puede ser utilizado con bandejas estándar (137x187 ó 227x178) o con todo tipo de bandejas hasta un tamaño de 178x265 (mod. RapidPac ES). La profundidad máxima de las bandejas es de 65mm.

- El consumo del equipo es considerablemente bajo (apenas 700W). Conexión monofásica.

TS 100

- Este modelo le permitira automatizar el sellado de bandejas con el añadido de permitir realizar el vacío al producto al realizar el sellado de la bandeja. Su uso es muy sencillo de manejar. Una vez situada la bandeja, el equipo se encarga automáticamente de realizar el vaciado, inserción de gas, sellado y cortado.

- El equipo dispone de una bomba de vacío de 40 m3/h, pero se puede seleccionar otra bomba según desplazamiento requerido (60, 63 ó 106). Potencia de 3kW conectado trifásicamente para reducir su consumo al mínimo.

- Apto para bandejas de 265x325 (1 bandeja), 227x178 (2 bandejas) o 187x137 (2 bandejas). Todas ellas pueden tener un fondo máximo de 95mm

COCINA SOUS VIDE

- El ***sous-vide, o cocina al vacío*** es un método de cocción que mantiene la integridad de los alimentos al calentarlos durante largos periodos de tiempo a temperaturas relativamente bajas. La comida se cocina durante mucho tiempo, a veces más de 24 horas.

- Cocinar el producto al vacío a una temperatura estable y con cocciones prolongadas aporta una perfecta homogeneidad conservando los jugos naturales del producto lo que se traduce en unos resultados sabrosos y sorprendentes.

- Esta técnica de cocina te permitirá programar cómodamente los servicios, reservando únicamente para el pase la regeneración del producto y su emplatado y decoración mejorando notablemente los tiempos de respuesta desde que entra la comanda en cocina.

RETERMALIZADORES

Fritermia

Los retermalizadores tienen una gran utilidad en su negocio. Este producto les permite programar el momento en el que servirá el producto. Su cocción a temperatura estable (entre 25 y 85ºC) cocina el producto de manera homogénea sin diferencias de temperatura del corazón a cualquier parte de su superficie. Su resistencia distribuye el calor homogéneamente, y al no tener una hélice distribuyendo el agua por la cuba, permite utilizar el 100% del espacio interno. Además al evitar la turbina también evitamos diferenciales de presión que puedan generar picos de temperatura.

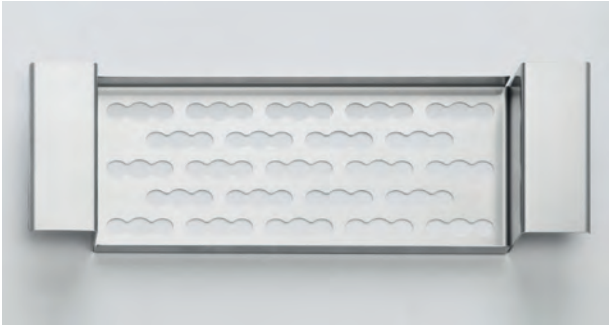
	STEFFI	JULIA	MELANIE	MALIN
Capacidad (L)	6	14	23	200 - 1200
Medida GN	1/3	2/3	1/1	-
Dimensiones externas (mm)	175 x 365 x 275	355 x 365 x 275	325 x 565 x 275	700x1400x1050 (h) - 3200x1400x1050 (h)
Conexión eléctrica	230V - Monofásico	230V - Monofásico	230V - Monofásico	400V Trifásico (T + N)
Potencia (kW)	0,5	1	1,6	15 - 81
Peso sin agua (Kg)	4,2	6	8,5	390 - 590

ACCESORIOS RETERMALIZADORES

Los accesorios de los retermalizadores le otorgan más flexibilidad en sus procesos de trabajo.

TAPA PERFORADA

Gracias a la ayuda de la tapa perforada podemos sumergir completamente los productos para su cocinado homogéneo pese a tener menor densidad que el agua.



PELOTAS ANTIVAPOR

Gracias a estas esferas fabricadas en polipropileno conseguimos evitar la disipación del calor por evaporación al condensarse dicho vapor de agua en la superficie de las mismas volviendo a la cuba ahorrando gran cantidad de energía.

** Sonda no incluida*

REJILLAS DIVISORAS

Permite separar el producto para diferenciar productos que requieran distintos tiempos de cocinado aumentando la versatilidad del equipo.

SANDRA

PREMIUM

EXCLUSIVE

Fritermia

BERTO'S®
the best catering equipment

BERTO´S

Cocinas profesionales de máxima calidad

ÍNDICE

- INTRODUCCIÓN 37
- B-FLEX 38
- ESQUEMA ORIENTATIVO 39
- LA CUCINA 40 - 41

PREMIUM

- LX 900 TOP 42 - 43
- S900 44 - 45
- S700 46 - 47

PLUS

- MAXIMA 900 48 - 49
- MACROS 50 - 51

MINI

- MINI 52

BERTO'S®
the best catering equipment

45 AÑOS DE EXPERIENCIA HACEN IMBATIBLES

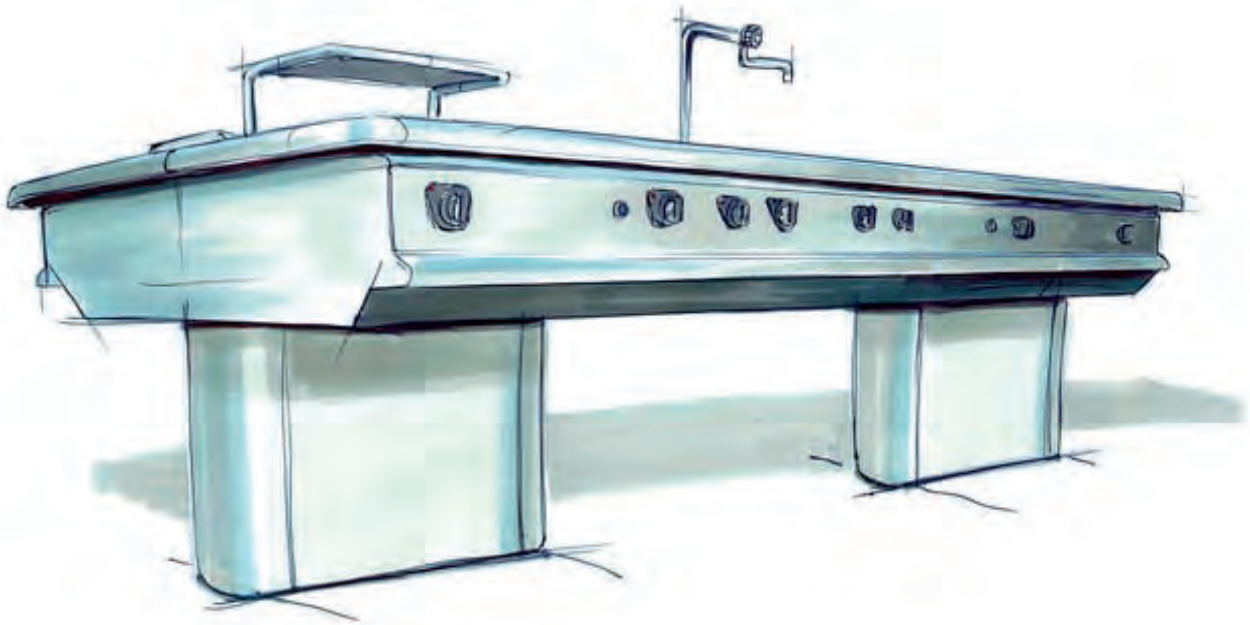
Desde hace más de 45 años Berto's se ocupa de ofrecer lo mejor a los chefs.45 años de escucha, pasión y atención a la hora de anticipar y satisfacer las exigencias de quien vive la cocina a altos niveles.

Cocinas realizadas y testadas para resistir con el paso del tiempo, solo el mejor acero y la maestría de los técnicos son los ingredientes que nos permiten ver el tiempo como un aliado.

DE ALTO RENDIMIENTO Y SOSTENIBLES
El aislamiento perfecto y el preciso suministro de energía permiten el ahorro de energía y un reducido impacto medioambiental.

TECNOLÓGICOS
Conlaboratorio de investigación que tiene como único objetivo el desarrollo de modernas tecnologías para garantizar fiabilidad, seguridad, higiene y consumos reducidos.

CERTIFICADOS
Garantizamos la plena conformidad con las normas, por eso satisfacemos los estrictos criterios de las certificaciones de calidad, medio ambiente y seguridad.



SISTEMA B-FLEX

LA INNOVACIÓN ES LA CLAVE DE HACER EMPRESA

Innovar para nosotros significa confrontarse con las tendencias del sector, aprovechar las potencialidades de las nuevas tecnologías y sobre todo empatizar con los profesionales de la gastronomía para conocer de cerca y satisfacer sus exigencias.

NUEVO SISTEMA B-FLEX

Un ejemplo concreto de innovación es nuestro nuevo sistema B-flex, un control electrónico a medida que permite una selección de los parámetros aún más precisa.

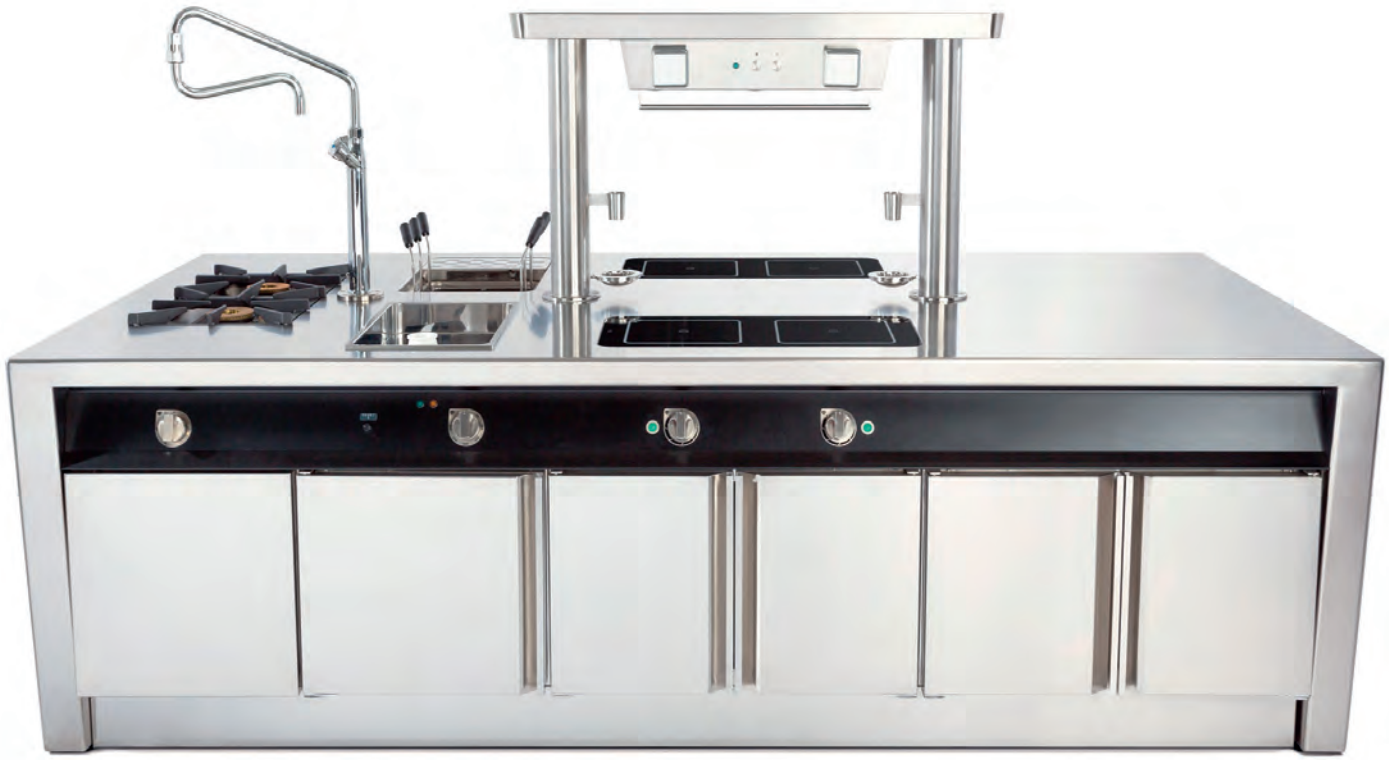
ESQUEMA DE GAMAS

Fritermia

	LA CUCINA	PREMIUM			PLUS			MINI
		LX 900 TOP	S900	S700	MÁXIMA 900	MACROS 700	PLUS 600	
COCINA A GAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
PLACAS RADIANTES A GAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
PLACAS RADIANTES ELÉCTRICAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
COCINA INFRARROJOS E INDUCCIÓN	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-
MARMITAS	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-
PARRILLA MULTIFUNCIÓN	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
SARTENES	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-
FRYTOPS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
PARRILLAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
CUECEPASTAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
FREIDORAS A GAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
FREIDORAS ELÉCTRICAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BAÑO MARÍA	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
ELEMENTOS NEUTRO	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
BASES REFRIGERADORAS Y CONGELADORAS	-	-	✓	✓	-	✓	-	-
CONSERVADOR DE PATATAS	-	-	-	-	-	-	✓	-
WOK INDUCCIÓN	✓	-	-	-	-	-	-	-
SALAMANDRAS	✓	-	-	-	-	-	-	✓

LA DIVISIÓN A MEDIDA

- La Cucina es cocinas profesionales a medida.
- Una personalización extrema capaz de responder a cualquier exigencia de personalización, tanto si es de espacio como constructiva o de diseño.
- Ofrece una belleza objetiva, bajo cualquier punto de vista. Porque la mirada también puede saborear el placer de la exclusividad.
- Longitud flexible.
- Módulos variables.
- Amplia serie de accesorios.
- 5 años de garantía.



Fritermia

LO QUE DESEAS ES LO QUE TENDRÁS

Nuestros productos lo afrontan sin ningún temor, con un sólido plano de acero inoxidable de 3 mm de espesor. La Cucina es un producto único, de una sola pieza, con cortes de láser de alta precisión y soldados internos. Los accesorios, los aislamientos y los cableados son parte de un bloque homogéneo, perfecto y sólido.

DURABILIDAD

Una resistencia y una compacidad fuera de lo común que nos permiten ver el tiempo como un aliado. Porque quien está seguro de sus cualidades sabe que el futuro le dará constantemente ocasiones de demostrar lo que vale. Con más de un millón y medio de cocinas profesionales realizadas.

PREMIUM LX 900 TOP

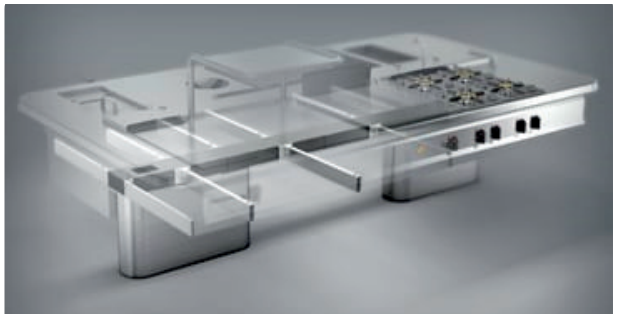
LA PERFECCIÓN EXISTE

- Innovadora concepción modular para crear instalaciones en voladizo, de isla o individuales para la máxima libertad en la cocina
- Un único bastidor de acero inoxidable AISI 304
- Sistema modular formado por 49 modelos con módulos de 40 y 80 cm.
- Materiales de primera calidad: acero inoxidable AISI 304, superficies de 20/10 de grosor, acabados Scotch Brite.
- Bajo impacto ambiental: consumos reducidos y alta eficiencia.
- Calidad y seguridad garantizadas: certificaciones IMQ e IMQ-GS.
- Máxima duración con garantía de 5 años.

Fritermia

Su total flexibilidad de instalación le permitirá crear una cocina de la medida exacta que Vd. precise, según sus necesidades.

La instalación puede ser tipo isla y colocarse en el centro de la cocina o en una pared.

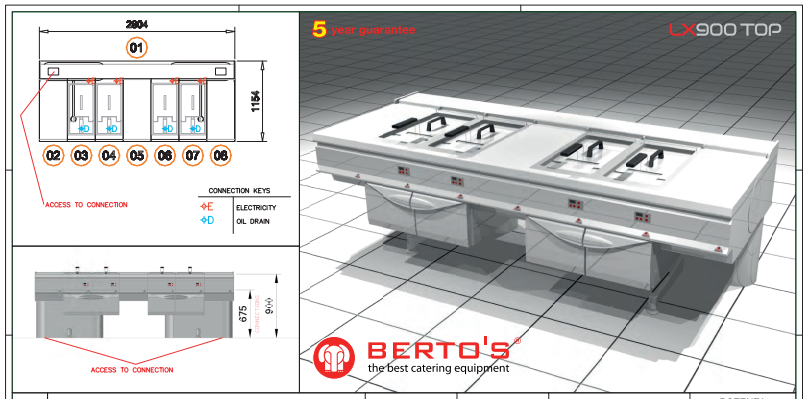


PREMIUM S900

- Equipos profesionales para la gran colectividad con 90 cm de profundidad, gran personalización y posibilidad de accesorios
- Sistema modular formado por 109 modelos con módulos de 40, 80 y 120 cm.
- Materiales de primera calidad: acero inoxidable AISI 304, superficies de 20/10 de grosor, acabados Scotch Brite.
- Bajo impacto ambiental: consumos reducidos y alta eficiencia
- Calidad y seguridad garantizadas: certificaciones IMQ e IMQ-GS
- Máxima duración con garantía de 5 años
- Todas las piezas, internas y externas, son de acero inoxidable AISI 304 con superficies de trabajo, paneles laterales y manijas de 20/10 de grosor
- Todas las cubas están moldeadas y son completamente redondeadas

Fritermia

Cocinar directamente sobre la llama, para mezclar o saltar, sigue siendo para todos los cocineros la base de la tradición culinaria. Gracias a su diseño pleno y redondeado, las parrillas disponibles de hierro fundido o acero inoxidable crean una superficie única de trabajo donde es posible mover las ollas fácilmente.
El alto grosor garantiza una larga duración y resistencia, además de una fácil limpieza.



POS	DESCRIZIONE	MODELLO	CODICE	DIMENSIONE MM			POTENZA	
							GAS (KW)	ELE (KW)
01	SUPPORTING SINGLE STRUCTURE, L=2800 mm	STMC28	13012800	2800x	1150x	900		
01.01	AISI 304 ADJUSTABLE FIXING LEG	PIED	38082000	0x	0x	0		
02	NEUTRAL UNIT	LXN9T4	13903100	400x	900x	290		
03	ELECTRIC FRYER MADE OF STAINLESS STEEL AISI 304 ELECTRONIC CONTROLS 22 LL MODEL WITH 2 TWIN BASKETS	LXE9F22-4EL	13505100	400x	900x	580		18
04	ELECTRIC FRYER MADE OF STAINLESS STEEL AISI 304 ELECTRONIC CONTROLS 22 LL MODEL WITH 2 TWIN BASKETS	LXE9F22-4EL	13505100	400x	900x	580		18
05	NEUTRAL UNIT	LXN9T4	13903100	400x	900x	290		
06	ELECTRIC FRYER MADE OF STAINLESS STEEL AISI 304 ELECTRONIC CONTROLS 22 LL MODEL WITH 2 TWIN BASKETS	LXE9F22-4EL	13505100	400x	900x	580		18
07	ELECTRIC FRYER MADE OF STAINLESS STEEL AISI 304 ELECTRONIC CONTROLS 22 LL MODEL WITH 2 TWIN BASKETS	LXE9F22-4EL	13505100	400x	900x	580		18
08	NEUTRAL UNIT	LXN9T4	13903100	400x	900x	290		

PREMIUM S700

- Cocinas modulares de altísima calidad con 70 cm de profundidad dotadas de un diseño apreciado por los mejores chef.
- Sistema modular formado por 53 modelos con módulos de 40 y 80 cm
- Materiales de primera calidad: acero inox AISI 304, superficies de 20/10 de grosor, acabados Scotch Brite
- Bajo impacto ambiental: consumos reducidos y alta eficiencia
- Calidad y seguridad garantizadas: certificaciones IMQ e IMQ-GS
- Máxima duración con garantía de 5 años
- Completamente personalizable, la nueva gama S700 se adapta perfectamente a cualquier ambiente de trabajo.
- Tecnologías constructivas innovadoras .
- Alto nivel de protección de los chorros de agua con IPX5 Waterproof

Fritermia

El diseño marca el camino hacia la funcionalidad

Completamente personalizable, la nueva gama S700 se adapta perfectamente a cualquier ambiente de trabajo.

Tecnologías constructivas innovadoras nos permiten satisfacer cualquier exigencia en una síntesis perfecta entre calidad y creatividad.

PLUS MÁXIMA 900

- Cocinas modulares con 90 cm de profundidad para la gran colectividad.
- Sistema modular formado por 122 modelos con módulos de 40, 80, 120 y 160 cm
- Bajo impacto ambiental: consumos reducidos y alta eficiencia
- Calidad y seguridad garantizadas: certificaciones IMQ e IMQ-GS
- Máxima duración con garantía de 3 años

MÁXIMA 900

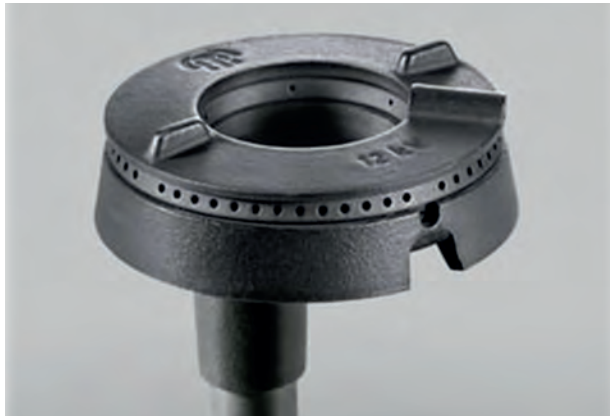
Fritermia

POTENCIA Y CONTROL: LA COMBINACIÓN PERFECTA

El nivel de potencia es el máximo disponible en el mercado, una demostración de la primacía tecnológica de Berto's. La extracción total de la superficie de cocción, con los bordes totalmente redondeados, garantiza la máxima higiene, limpieza y un fácil mantenimiento.

COCINAS HIGH POWER

Se caracterizan por quemadores totalmente de hierro fundido de alto grosor, elevada potencia y gran productividad. Ideales para utilizar ollas incluso de gran tamaño. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas del 30% al año como mínimo respecto a los quemadores tradicionales.



PLUS MACROS 700

- La gama más amplia de cocinas compactas con 70 cm de profundidad
- Sistema modular formado por 178 modelos con módulos de 40, 80 y 120 cm
- Bajo impacto ambiental: consumos reducidos y alta eficiencia
- Calidad y seguridad garantizadas: certificaciones IMQ e IMQ-GS
- Máxima duración con garantía de 3 años

Fritermia

PARRILLAS ELÉCTRICAS:

Con una nueva resistencia acorazada especial con un tipo de acero específico para el contacto con los alimentos. Una vez terminado el servicio de cocción solo hay que activar el programa de limpieza con tecnología pirolítica que en unos minutos pulveriza los residuos de cocción, la resistencia gira para extraer la cubeta de recogida y el equipo está listo enseguida para otro servicio.

ELEGANCIA Y ROBUSTEZ:

Cada detalle lo han diseñado nuestros diseñadores para conseguir la máxima rapidez para ejecutar los mandos y una extrema claridad de los ajustes privilegiando el aspecto estético.

Eco power (3,5 kw // 6 kw): 15 modelos

High power (3,5kw // 7 kw): 20 modelos.

Max power (7kw): 11 modelos.

MUNDO MINI LA LÍNEA DE COCCIÓN PRÁCTICA Y RÁPIDA

- Ideal para los usuarios que buscan equipos de bar pequeños pero eficaces.
- Estos productos ofrecen notables ventajas prácticas, económicas y duraderas.
- La tecnología y el valor de las freidoras y salamandras BERTO'S actualmente se reconocen y aprecian en todo el mundo, por una calidad sin límites.
- Hasta 2 años de garantía.

FREIDORAS

Alto rendimiento, amplias cubas moldeadas y redondeadas, calidad y seguridad

SALAMANDRAS

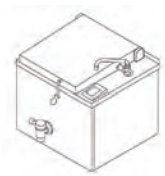
Fabricadas totalmente con acero inoxidable 18/10.
Parrillas extraíbles, operaciones de limpieza simplificadas.

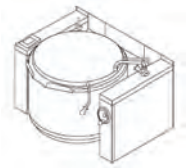
ELRO

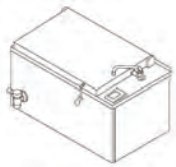
Marmitas y sartenes basculantes profesionales

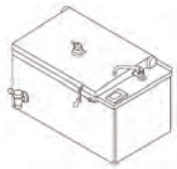
GUIA DE SELECCIÓN RAPIDA DE EQUIPOS ELRO

CUADRO DE SELECCIÓN RÁPIDA ELRO

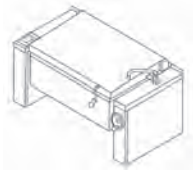
Modelo	Capacidad Litros	Marmita Redonda No Basculante
JR-1-60	60	
JR-1-80	80	
JR-1-100	100	
JR-2-140	140	

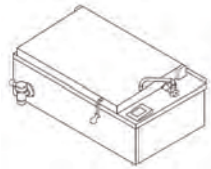
Modelo	Capacidad Litros	Marmita Redonda Basculante
JK-1-75	80	
JK-1-100	100	
JK-2-140	140	
JK-3-200	200	

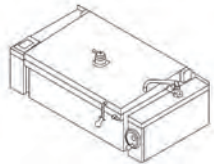
Modelo	Capacidad Litros	Marmita Rectangular
JGN-2	200	
JGN-3	300	

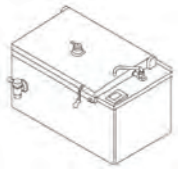
Modelo	Capacidad Litros	Cocedor a Presión Rectangular
DGN-2	200	
DGN-3	300	

CUADRO DE SELECCIÓN RÁPIDA ELRO

Modelo	Capacidad Litros	Sartén Basculante (K)
PKGN-22	80	
PKGN-23	100	
PKGN-32	130	
PKGN-33	165	

Modelo	Capacidad Litros	Sartén No Basculante
PGN-22	90	
PGN-23	112	
PGN-32	136	
PGN-33	170	

Modelo	Capacidad Litros	Sartén Basculante a Presión (K)
DBKGN-22	80	
DBKGN-23	100	
DBKGN-32	130	
DBKGN-33	165	

Modelo	Capacidad Litros	Sartén No Basculante a Presión
DBGN-22	90	
DBGN-23	112	
DBGN-32	136	
DBGN-33	170	

Fritermia

EASY COOK

Modelo	Descripción	Capacidad Depósito Litros	Potencia instalada	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt
PKGN22-EDS-30	Sarten Basculante	86	**15,1 / 21,7**	1200 x 800 x 700
PKGN32-EDS-30	Sarten Basculante	131	**23,5 / 33,9**	1550 x 800 x 700
JK1-100-EID-30	Marmita Basculante	104	**17,1 / 25,0**	1020 x 800 x 900
JK3-200-EID-30	Marmita Basculante	221	**27,0 / 39,0**	1270 x 800 x 900

** Voltaje 400 V 3LPE 50/60Hz*
** Protección IPx5*
** Diámetro marmita 104 litros 500 mm / 221 litros 750 mm*

PKGN22-EDS-30

JK1-100-EID-30

ELRO GAMA 2300: AHORRO SEGURO

+60% ERGONOMÍA Y EFICIENCIA

- Con ELRO QCS, el manejo y control de los procesos es un juego de niños: Los programas de cocina son utilizados según el tipo de comida, asegurando procesos de cocción reproducibles.

- Para explotar al máximo la multifuncionalidad de los aparatos ELRO los métodos básicos de preparación principales han sido guardados en el sistema y están programados en el libro de recetas de cocina del ELRO OCS para ser obtenidos fácilmente.

+50% HIGIENE

- ELRO HPC permite hacer la limpieza en tiempo record gracias a la posibilidad de lavado con chorro de alta presión. El resultado es una reducción sin competencia en costes.

+30% ECONOMÍA EN ENERGÍA

- ELRO PMS permite reducir tanto el coste de la «tarifa mínima por potencia de acometida» en un 30%, como los costes de instalación de diferentes dispositivos, a través de una instalación que permite a uno o más grupos de 3 a 12 aparatos trabajar en conjunto.

ELRO HPC

High Pressure Cleaning

ELRO HPC utiliza un sistema jet de alta presión para una limpieza ultrarápida que supone un importante ahorro de costes.

ELRO QCS

Quick Cook Select

El sistema QCS le permitirá elegir de una manera sencilla sus recetas para un resultado óptimo de las cocciones.

ELRO WDS

Water dosing System

Gracias a este sistema Vd. no debe preocuparse por el llenado de agua de sus equipos.

ELRO JUNTAS HIGIENICAS

Las juntas Elro funden los espacios entre equipos de manera tan perfecta que los restos de comida no pueden penetrar, por lo que se puede limpiar sin problema con el chorro a presión.

ELRO ELEVACESTAS AUTOMATICO

Programable, asegurando que los procesos de cocinado sean siempre uniformes, reproduciéndolos de manera sencilla. Incluye modo agitación automática.

MARMITAS ELRO

Fritermia

ELRO PMS
Power Management system
Gracias al PMS vd. puede reducir la potencia instalada hasta un 30% conectando entre 3 y 12 equipos ELRO entre sí.

ELRO PCS
Pressure Control System
Con el ELRO PCS los tiempos de cocinado son reducidos, la cocción continua es más constante, y la repetición de los procesos esta asegurada al 100%

ELRO BISAGRAS HIGIENICAS
El espacio entre la bisagra y la tapa puede ser limpiado sin problema.

SONDA CORAZON PRODUCTO
Fácil uso. Con 6 puntos de toma de temperatura.

GRIFO DE DRENAJE
Permite vaciado en cantidades para llenar recipientes grandes ó pequeños de forma sencilla y limpia.

- Elro les ofrece una planificación de sus sistemas de cocción, para conseguir el mayor rendimiento operativo en el menor espacio posible.
- Las características singulares de los equipos ELRO los hacen únicos en su rango.

JR-2-140

JK-3-200

MARMITAS ELRO		
Modelo	**Capacidad Litros**	**Dimensiones** (mm) Anch x Prof x Alt
MARMITA REDONDA NO BASCULANTE		
JR-1-60	60	780 x 800 x 700
JR-1-80	80	780 x 800 x 700
JR-1-100	100	780 x 800 x 700
JR-2-140	140	880 x 800 x 700
MARMITA REDONDA BASCULANTE		
JK-1-75	80	1020 x 800 x 700
JK-1-100	100	1020 x 800 x 700
JK-2-140	140	1120 x 800 x 700
JK-3-200	200	1270 x 800 x 700
MARMITA RECTANGULAR		
JGN-2	200	1050 x 800 x 700
JGN-3	300	1400 x 800 x 700

* Consultar estándar y opcional para cada modelo

SARTENES ELRO & COCEDOR A PRESIÓN

DGN-2

PKGN-33

PGN-22

DBKGN-33

SARTENES & COCEDOR A PRESIÓN		
Modelo	**Capacidad Litros**	**Dimensiones** (mm) Anch x Prof x Alt
COCEDOR A PRESION RECTANGULAR		
DGN-2	200	1050 x 800 x 700
DGN-3	300	1400 x 800 x 700
SARTEN BASCULANTE		
PKGN-22	80	1200 x 800 x 700
PKGN-23	100	1200 x 800 x 700
PKGN-32	130	1550 x 800 x 700
PKGN-33	165	1550 x 800 x 700
SARTEN NO BASCULANTE		
PGN-22	90	1050 x 800 x 700
PGN-23	112	1050 x 800 x 700
PGN-32	136	1400 x 800 x 700
PGN-33	170	1400 x 800 x 700
SARTEN BASCULANTE A PRESION		
DBKGN-22	80	1200 x 800 x 700
DBKGN-23	100	1200 x 800 x 700
DBKGN-32	130	1550 x 800 x 700
DBKGN-33	165	1550 x 800 x 700
SARTEN NO BASCULANTE A PRESION		
DBGN-22	90	1050 x 800 x 700
DBGN-23	112	1050 x 800 x 700
DBGN-32	136	1400 x 800 x 700
DBGN-33	170	1400 x 800 x 700

FREIDORAS AUTOMÁTICAS SIN HUMOS

Las freidoras automatizadas sin humos Autofry® son la referencia mundial en este tipo de sistemas. Su facilidad de uso, limpieza, seguridad y alta producción las hacen hacen ideales para cualquier tipo de negocio, desde bares y tabernas hasta estadios.

¿POR QUÉ DEBERÍA ELEGIR AUTOFRY®?

- Su gama es la más completa con **5 modelos** que se adaptan al tamaño de su negocio. Solo Autofry® le garantiza la producción que necesita cuando su local está lleno. Hasta 60kg por hora.

- Sus resistencias de **alta eficiencia**, hacen posible los tiempos más rápidos y una mejor conservación de aceite, con **más calidad, por más tiempo**

- Todos los modelos llevan un sistema **Ansul®** incorporado haciéndolas las más seguras del mercado.

- La **tecnología Simplifry®** me asegura una fritura homogénea, independientemente de la cantidad de producto que ponga

- **Reducción de consumo de aceite, y bajo coste de mantenimiento**

VENTAJAS ÚNICAS Y DIFERENCIADORAS EN SU CLASE

Fritermia

Rendimiento

- 4 modelos con una y dos cubas, desde 0,9 kg a 3,2 kg por ciclo.
- Versiones monofásicas y trifásicas. Bajo consumo y alto rendimiento.

Tecnología y seguridad

- Sistema antincendios Ansul ® incorporado en todos los modelos
- Tecnología Simplifry ™ que adapta los tiempos a la cantidad de producto por ciclo

Mantenimiento y Limpieza

- Facilidad de limpieza gracias a su cuba totalmente extraible. Sistema de filtrado de aceite opcional
- Costes de mantenimiento reducidos. Filtros reemplazables por el usuario sin necesidad de asistencia.
- Sistema de autodiagnóstico para reducir los costes de asistencia.

Garantía

- 100% Made in USA. Componentes de calidad y gran robustez estructural.
- Dos años de garantía en piezas y uno en mano de obra.

FREIR ES TÁN FACIL COMO 1-2-3 !

1. Poner el producto en la cesta frontal
2. Volcar el producto y pulsar el botón del programa de cocinado
3. La comida se frie a la perfección y se entrega automaticamente en la bandeja exterior

POWERED BY Simplifry™

FREIDORAS SIN HUMOS CUBA SIMPLE

MTI - 5

El modelo más pequeño está indicado para lugares de dimensiones reducidas.

Toda la gama Autofry puede dejarse a 5 cm de la pared ya que la ventilación la realizan por la parte superior.

Resistencia tubular de alta eficiencia.

Capacidad producción 900 gramos por ciclo.

MTI 10 / 10 XL

El modelo 10 desarrolla una alta capacidad de producción con unas dimensiones muy contenidas.

Posibilidad en monofásico y trifásico para adaptarse a la instalación existente.

Resistencia plana de alta eficiencia.

Capacidad producción 1,8 kg por ciclo

* Modelo mostrado con calentador opcional

MODELOS AUTOFRY

Modelo	Dimensiones cm	Producción Kg/hora	Aceite Litros	Potencia Kw	Peso Kg	Voltaje
MTI-5	54 x 58 x 61	20	8	4,8	64	240 V Mono
MTI-10	54 x 64 x 72	28	11	5,7	95	240 V Mono
MTI-10 XL	54 x 64 x 72	30	11	7,2	95	400 V Tri
MINI C	72 X 72 X 61	30	5 + 5	5,7	110	240 V Mono*
MTI-40 C	92 x 64 x 83	50	10 + 10	12	140	400 V Tri
MTI-40 E	92 X 82 X 163	60	12 + 12	12	180	400 V Tri

Se recomienda sustituir el filtro de carbono trimestralmente en condiciones de uso normal.
Espacios requeridos en la instalación. Laterales 0cm, prever el espacio para la bandeja de producto. Superior 60 cm, trasero 5 cm.
** Modelo MINI C disponible en versión 400V trifásico bajo pedido*
El modelo 40 E puede equiparse con un sistema de filtrado por bomba manual ó automática integrado.

Fritermia

MINI C

NUEVO

Modelo sobremostrador doble.

Este nuevo modelo viene a dar una solución de reducido tamaño, añadiendo la versatilidad de disponer de dos cestas independientes, además de una baja necesidad de potencia instalada.

En momentos de baja demanda podemos trabajar únicamente con un cuerpo con el ahorro que ello supone

Capacidad producción 1,8 Kg por ciclo.

MTI 40 C

Modelo sobremostrador doble.

Los modelos dobles, además de proporcionar una mayor capacidad de producción, posibilitan diferenciar los productos ya que las cubas son totalmente independientes, no produciéndose mezcla de aceite.

En momentos de baja demanda podemos trabajar únicamente con un cuerpo con el ahorro que ello supone

Capacidad producción 2,7 kg por ciclo

MTI 40 E

El sistema mas potente con doble cesta, diseñada para un alto volumen de producción.

La descarga se realiza en los depositos laterales de descarga.

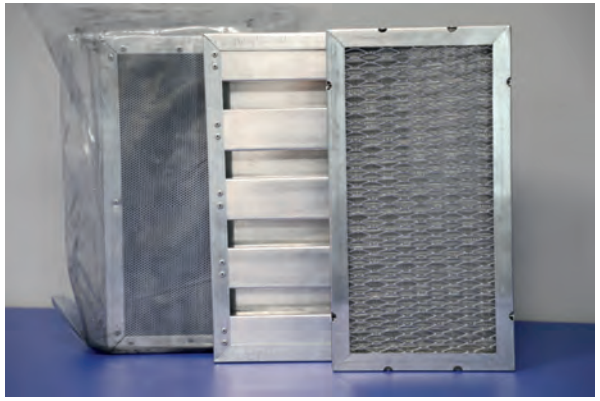
Posibilidad de incorporar sistemas de filtrado automáticos, con carrito extraible.

Capacidad producción 3,2 kg por ciclo

RECAMBIOS Y ACCESORIOS

GRAH-24 S

Recambios y accesorios	
60-0006	Kit de filtros anual MTI-5/MINI C (4 de carbono y dos de partículas en suspensión)
60-0014	Kit de filtros anual MTI-10 X / XL (4 de carbono y dos de partículas en suspensión)
60-0013	Kit de filtros anual MTI-40 C (4 de carbono y dos de partículas en suspensión)
60-0012	Kit de filtros anual MTI-40 E (4 de carbono y dos de partículas en suspensión)
GRAH-24 S	Calentador/mantenedor lateral con juego de soportes
48-0038	Sistema de Autofiltrado
48-0037	Kit de filtros para Autofiltrado (50 unidades)



Filtros

Sistema de autofiltrado

Fritermia

IMPERIAL

IMPERIAL RANGE

Equipos de última generación, alta cualificación

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO

IMPERIAL, el primer fabricante de freidoras de alto rendimiento.

- Desde su creación en 1957, Imperial ha seguido siendo una empresa familiar cuya misión es ser el proveedor global preferido en equipos de cocina de alta calidad y de alto valor para la industria de servicios y alimentación.
- Las freidoras de alto rendimiento ofrecen el mercado la solución ideal para la restauración que precise grandes capacidades de producción y la mejora relación calidad/ precio del mercado.

SERIE IFS - FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO

Fritermia

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Resistencias fijas de alta eficiencia.
- Configuración mas simple y económica.
- Sin piezas móviles.
- Facilmente desmontables

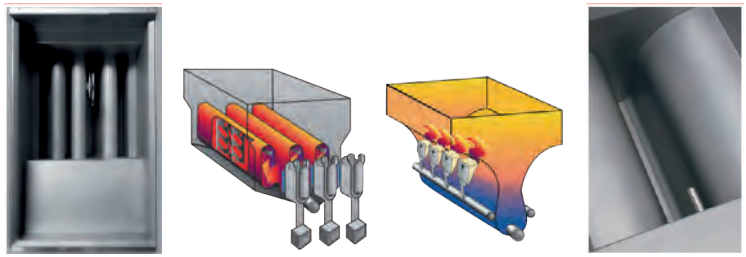
FREIDORAS A GAS

ELEMENTOS TUBULARES:
Los quemadores se disponen dentro de los tubos para un calentamiento directo muy rápido.

Ventajas:
- Una construcción sencilla y potente.
- Recuperación rápida de la temperatura del aceite
- Precio más económico que la transmisión indirecta.
- Acceso y mantenimiento sencillo de los quemadores.

TRANSMISIÓN INDIRECTA:
Los quemadores de gas calientan los reflectores cerámicos, dispuestos en el exterior de las paredes de la cuba, que en sí mismos calientan la pared del tanque indirectamente.

Ventajas:
- Tanque "V" para facilitar la limpieza.
- Mayor duración de la cuba al no haber un calentamiento directo.



Elementos Tubulares Transmisión Indirecta

CARACTERÍSTICAS COMUNES SERIE IFS:

- 2 cestas grandes de 1/2 de acero niquelado con empuñadura ergonómica.
  Cubas: 14 lts / 2x14 lts / 22 lts / 27 lts / 41 lts
- Construcción de la cuba y puerta en acero inox.
- Rejilla de pre-filtrado integrada en la cuba.
- Zona fría para la recogida de partículas.
- Puerta de doble pared.
- Desagüe 32mm para facilitar la salida del aceite.
- Pies regulables en altura
- 1 año de garantía en piezas
- Certificado CE, NSA y CGA

« EASY-CLEAN »

SERIE IFS - FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO

SERIE IFS - FREIDORAS A GAS

ELEMENTOS TUBULARES

Modelo	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Producción (Kg/h)	Dimensiones (mm) An x Pr x Al
IFS-25	14 L	16	20 kg/h	200 x 762 x 1156
IFS-2525	2 x 14 L	2 x 16	40 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-40	22 L	31	40 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-50	27 L	41	50 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-75	41 L	51	65 kg/h	495 x 864 x 1156

TRANSMISION INDIRECTA

Modelo	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Producción (Kg/h)	Dimensiones (mm) An x Pr x Al
IFS-40-OP	22 L	36	40 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-50-OP	27 L	41	50 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-75-OP	41 L	51	65 kg/h	495 x 864 x 1156

** Gas Natural (G20 / G25): 12,5 mb*
** Gas Propano (G31): 25 mb*

SERIE IFS- FREIDORAS ELECTRICAS

Modelo	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Producción (Kg/h)	Dimensiones (mm) An x Pr x Al
IFS-2525-E	2 x 14 L	11	35 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-40-E	22 L	14	35 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-50-E	27 L	15,3	45 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-75-E	41 L	18	60 kg/h	495 x 864 x 1156

** Conexión eléctrica: 380 V - neutral*

SERIE IFS - ACCESORIOS FREIDORAS

Fritermia

IFS-40-E

IFS-50-E

IFS-75-OP

IFS-75-E

ACCESORIOS FREIDORAS

- Pieza de ensamblado freidora - IFS40/50
- Pieza de ensamblado freidora - IFS75
- Juego de 4 ruedas (2 con freno)
- Tapa de acero inoxidable - Todos los modelos
- 2 x 1/2 juego de cestas - IFS40/50
- Cesta de gran formato - IFS40/50
- Juego de 2 cestas 1/2 - IFS75
- Cesta de gran formato - IFS75

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO CON SISTEMA DE FILTRADO INTEGRADO™

Hasta 6 freidoras con el mismo sistema de filtrado y con cubas de 27 y 41 litros.

Computadora electrónica
(Añadir **C** al final del modelo)
- Facil programación / 10 preseteados por menú.
- Regulación electrónica integrada.
- Ciclo de limpieza con agua en ebullición.
- Fin de ciclo mediante aviso acústico y luminoso.
- Pantalla digital por LED.

Elevador automático de cestas con computadora (Añadir **CBL** al final del modelo)
- Todos los elementos en acero inox.
- Motor eléctrico industrial.
- Elevación controlada por computadora.
- Brazo de elevación desmontable.
- Elevación de cada 1/2 cesta independiente.
- Posibilidad de elevación para una cesta de tamaño completo.

Estación de salado con mantenedor caliente
(Añadir **IF-DS** al final del modelo)
- Mueble inox de las mismas dimensiones de la freidora
- Mantenedor por infrarrojos superior.
- Posibilidad de integrar con una freidora para incluir. el sistema de filtrado.
- Dimensiones: 394 x 762 x 1356 mm.

Ventajas
- 30-50% de ahorro de aceite - Reducción de costes.
- Menos manipulación - Más seguridad.
- Productos fritos de la mejor calidad.
- Los tanques permanecen más limpios.

IFS - FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO

Fritermia

ELÉCTRICA- 27 & 41 LITROS

Modelo	Nº cubas	Capacidad (Litros)	Resitencia Fija (-)		Dimensiones (mm) An x Pr x Al
			Potencia (kW)	Producción (kg/h)	
IFSSP250E	2	2 x 27 L	32	90	787 x 851 x 1156
IFSSP350E	3	3 x 27 L	48	135	1181 x 851 x 1156
IFSSP450E	4	4 x 27 L	64	180	1575 x 851 x 1156
IFSSP275E	2	2 x 41 L	36	120	990 x 851 x 1156
IFSSP375E	3	3 x 41 L	54	180	1485 x 851 x 1156
IFSSP475E	4	4 x 41 L	72	240	1980 x 851 x 1156

* Fuente de alimentación individual para cada freidora en 380V 3ph-N 50Hz

IFS

SP
Filtrado integrado
CB
Filtrado integrado + estación mantenedora

2..6
Número de cubas

50
27 litros
75
41 litros

--
Gas tubulares
OP
Gas indirecto
E
Resistencia fija
E-LOE
Resistencia abatible

--
Estándar
T
Regulación electrónica
C
Computadora
CBL
Elevadora + Computadora

IFSCB275ECBL

GAS - 27 & 41 LITROS

Modelo	Nº cubas	Capacidad (Litros)	Elementos Tubulares (-)		Transmisión Indirecta (OP)		Dimensiones (mm) An x Pr x Al
			Potencia (kW)	Producción (kg/h)	Potencia (kW)	Producción (kg/h)	
IFSSP250-(OP)	2	2 x 27 L	82	100	70	90	787 x 889 x 1156
IFSSP350-(OP)	3	3 x 27 L	123	150	105	135	1181 x 889 x 1156
IFSSP450-(OP)	4	4 x 27 L	164	200	140	180	1575 x 889 x 1156
IFSSP275-(OP)	2	2 x 41 L	102	130	88	120	990 x 991 x 1156
IFSSP375-(OP)	3	3 x 41 L	153	195	132	180	1485 x 991 x 1156
IFSSP475-(OP)	4	4 x 41 L	204	260	176	240	1980 x 991 x 1156

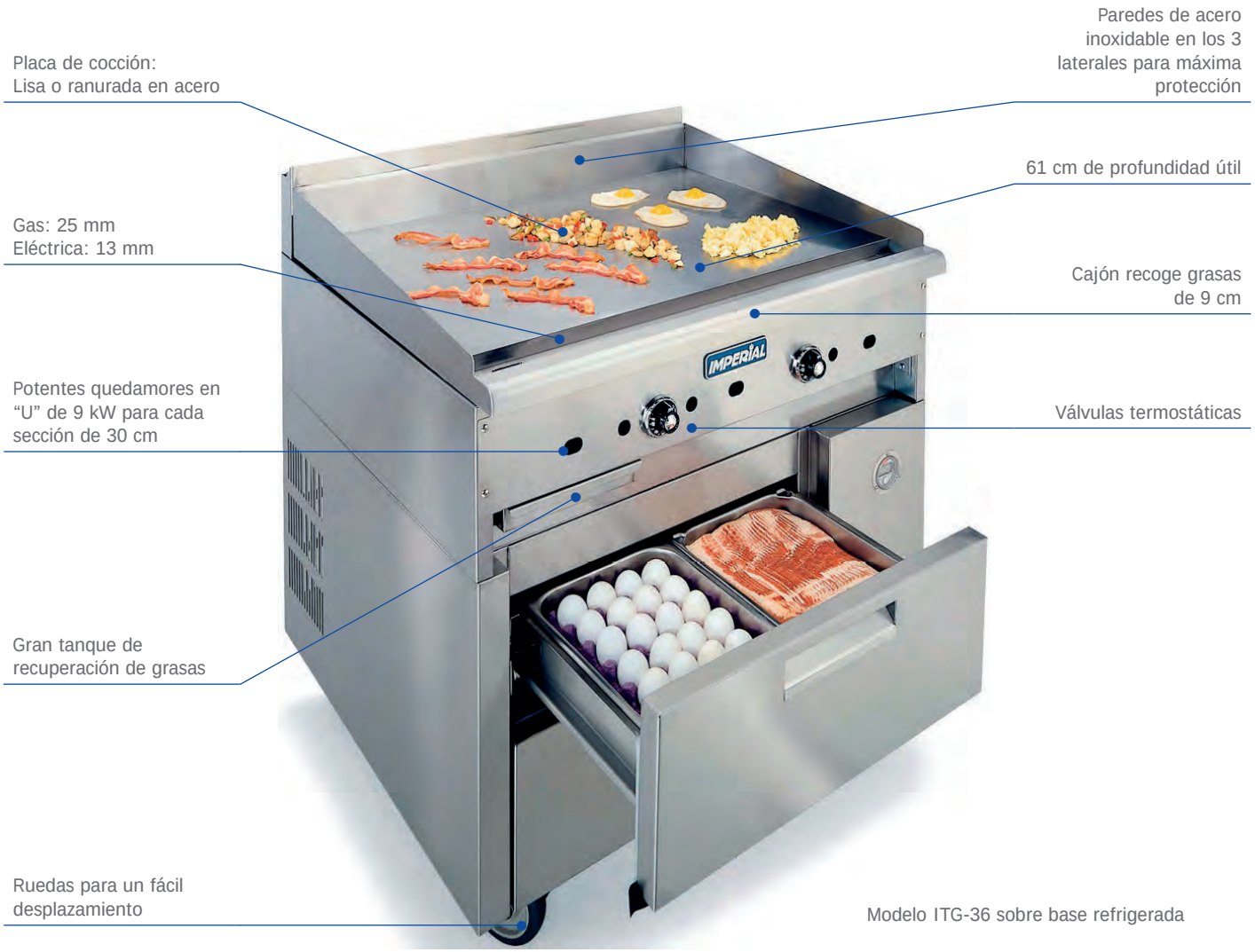
* Gas: un único punto de conexión en 3/4” NPT (20/27)

PLANCHAS DE ALTO RENDIMIENTO

- Las placas de parrilla **IMPERIAL** son las más potentes y sólidas del mercado, con una placa de acero de 25 mm de espesor y quemadores de 9 kW por sección de 30cm (versión gas). Disponibles en anchos desde 610 mm hasta 1.830mm

- Regulación termostatica de la placa. Quemadores cada 305 mm de 9 kW de potencia
- Gran recipiente recuperador de grasas de 3,8 litros con indicador de medida
- Frontal y protector lateral y trasero de una pieza en acero inox
- Pies ajustables
- Plancha de gran espesor de acero pulido:
  Modelo Gas: 25 mm - Modelo Eléctrico: 13 mm

- Las planchas Imperial serie ITG, destacan por su robusta construcción y garantía de estabilidad en las temperarutas durante el cocinado.



Modelo ITG-36 sobre base refrigerada

SERIE ITG - PLANCHAS DE ALTO RENDIMIENTO

Fritermia

ITG-36

MODELOS A GAS

Modelo	Quemadores	Longitud de placa	Potencia (kW)	Dimensiones (mm) An x Pr x Al
ITG-24	2	61 cm	18	610 x 822 x 355
ITG-36	3	91 cm	26	914 x 822 x 355
ITG-48	4	122 cm	35	1219 x 822 x 355
ITG-60	5	152 cm	44	1524 x 822 x 355
ITG-72	6	183 cm	53	1828 x 822 x 355

MODELOS ELÉCTRICOS

Modelo	Resistencias	Longitud de placa	Potencia (kW)	Dimensiones (mm) An x Pr x Al
ITG-24-E	2	61 cm	8	610 x 822 x 355
ITG-36-E	3	91 cm	12	914 x 822 x 355
ITG-48-E	4	122 cm	16	1219 x 822 x 355
ITG-60-E	5	152 cm	20	1524 x 822 x 355
ITG-72-E	6	183 cm	24	1828 x 822 x 355

ITG-36-E

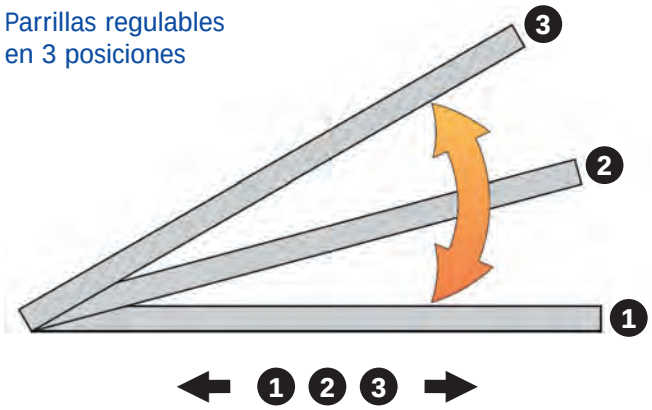
GRILL - BROILER DE ALTO RENDIMIENTO

Estilo tradicional para cocinar sus carnes con un toque inconfundible Made in USA.

- Broilers de construcción en inox con aislamiento a 3 caras que máximiza la retención del calor.
- Alta potencia de calentamiento con 2 quemadores de 12 kW cada 30 cm
- Mandos en metal con aislamiento plástico
- Parrillas regulables en tres posiciones para crear diferentes zonas de cocción
- Bandejas de recolección de grasas
- Soporte de acero inoxidable con ruedas (opcional)

Fritermia

REGULACION DE PARRILLAS - DIFERENTES ZONAS DE COCCION



TIPOS DE ELEMENTOS RADIANTES

Radiantes en hierro fundido

Quemadores de acero inoxidable y radiantes de hierro fundido que proporcionan la máxima retención de calor y temperaturas superficiales intensas.

Radiantes en Inox

Quemadores y radiantes de acero inoxidable que proporcionan un calentamiento rápido y mayor homogeneidad de temperatura superficial.

SERIE IAB - BROILERS

SERIE IAB - BROILERS

Modelo	Quemadores	Potencia (kW)	Dimensiones (mm) An x Pr x Al	Soporte Inox (Opcional)
IAB-24 (R) (S)	4	23	610 x 724 x 508	IABT-24
IAB-30 (R) (S)	5	29	762 x 724 x 508	IABT-30
IAB-36 (R) (S)	6	35	914 x 724 x 508	IABT-36
IAB-48 (R) (S)	8	53	1219 x 724 x 508	IABT-48
IAB-60 (R) (S)	10	59	1524 x 724 x 508	IABT-60
IAB-72 (R) (S)	12	70	1829 x 724 x 508	IABT-72

IABR-36 sobre mueble inox IABT-36

TIPOS DE PARRILLAS (OPCIONALES)

Parrilla fina	Parrilla cuadrícula	Parrilla redonda	Parrilla reversible
Especial para carnes	Especial para pescados	Especial para aves	Especial Carnes y Pescados

Fritermia

"if it's not Broaster®, it's not Broasted®"

BROASTER

"The original recipe". Un modelo de negocio único.

Su historia

En 1953 L.A.M. Phalen desarrolla y patenta la freidora Broaster ® y el concepto único de freír a presión.

En 1955 Broaster Company comienza como una colaboración de venta:

- *La Freidora a Presión y otro equipamiento de hostelería.*
- *Rebozados y marinados*

Desde entonces Broaster ® se ha expandido por los cinco continentes gracias a su extraordinario sabor, el cual es inconfundible e imposible de replicar gracias a las particularidades de su receta.

¿Cuál es el secreto del sabor original de Broaster ®?

La definición de Broaster ® es la de pollo frito, jugoso y crujiente.

El proceso único de marinado, rebozado y cocinado lo hace imposible de replicar a nivel doméstico y su sabor es único, reconocible, genuino y diferente que el de cualquier otro pollo.

Características principales

Tiempos de cocción más cortos = más comida por hora, servicio más rápido y mayores ventas por equipo.

La absorción de aceite se reduce entre un **60** y un **90 %** comparado con cualquier freidora abierta, permitiendo que el producto mantenga sus sabores originales.

Las freidoras a presión Broaster ® consiguen un 23% menos de grasa, 50% menos de grasas saturadas y un 12% menos de calorías que las freidoras abiertas.

Ahorro en costes del aceite debido a que el producto absorbe mucho menos en el cocinado. Con freidoras abiertas, el producto puede absorber hasta un 20% más de aceite

BROASTER®

En cifras

El modelo de negocio de Broaster cuenta con más de 4,000 puntos de venta repartidos en USA, México y numerosos países de Sudamérica. En UK desembarcó hace 35 años, contando con cientos de puntos de venta.

También es muy popular en los países árabes (Arabia Saudí, Pakistán) y el sur de Asia, por lo que podemos decir que es un concepto global.

El pollo es un producto aceptado por todas las culturas y religiones.

Desarrollo en España y Portugal

A través de nuestra plataforma se gestionará y controlará el desarrollo de los negocios que deseen proponer el pollo Broaster ® en España y Portugal. La distribución de marinados y rebozados se realizará siguiendo un exigente protocolo de seguridad, que garantizará la consistencia del producto y unos precios competitivos a todos los integrantes de la comunidad Broaster ®

La utilización de las palabras Broaster ® y Broasted ® están registradas y su uso sólo será posible si se recibe una autorización expresa del fabricante mediante la firma de un contrato de licencia, siguiendo un protocolo.

Fritermia distribuirá los marinados y rebozados originales para lo cual dispone de las autorizaciones necesarias.

PROYECTO COMPLETO

Proyecto llave en mano

Fritermia, en colaboración con empresas del sector, especialistas en Consulting, Obras Retail, Decoración, Alimentación y Operación de Restauración organizada, le brindamos la oportunidad de participar en un modelo sencillo, flexible y rentable para que los interesados puedan beneficiarse de un estudio que les permita rentabilizar su inversión desde el momento de la apertura del local.

Broaster ® permite, añadir a un menú existente, su producto, ó podemos realizar la obra completa. Para ello, hemos diseñado dos modelos de negocio, ajustando al máximo la inversión, dotándolos de identidad propia y perfeccionando el modelo operativo.

Un equipo de profesionales le guiará en la operación, selección de menú atendiendo a la ubicación, puesta en funcionamiento, y proyección financiera, para garantizar el éxito de un modelo que destaca ... por su sabor genuino.

PROYECTO COMPLETO

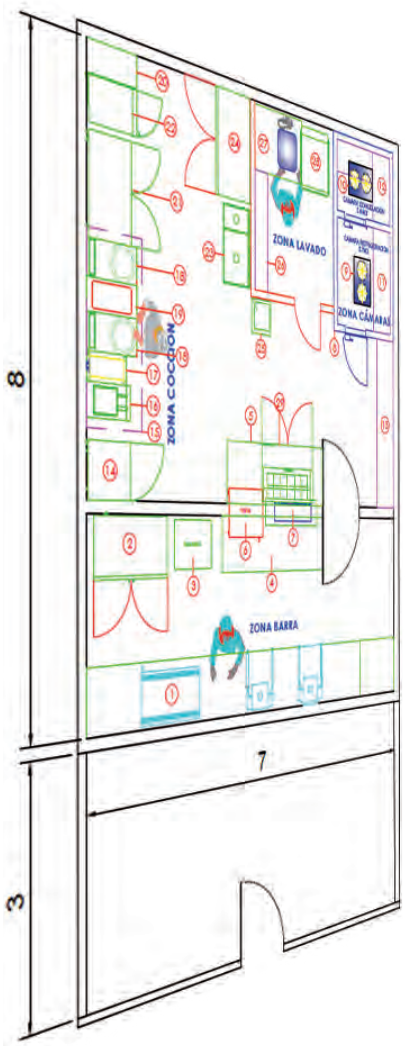
Fritermia

Proyección Financiera

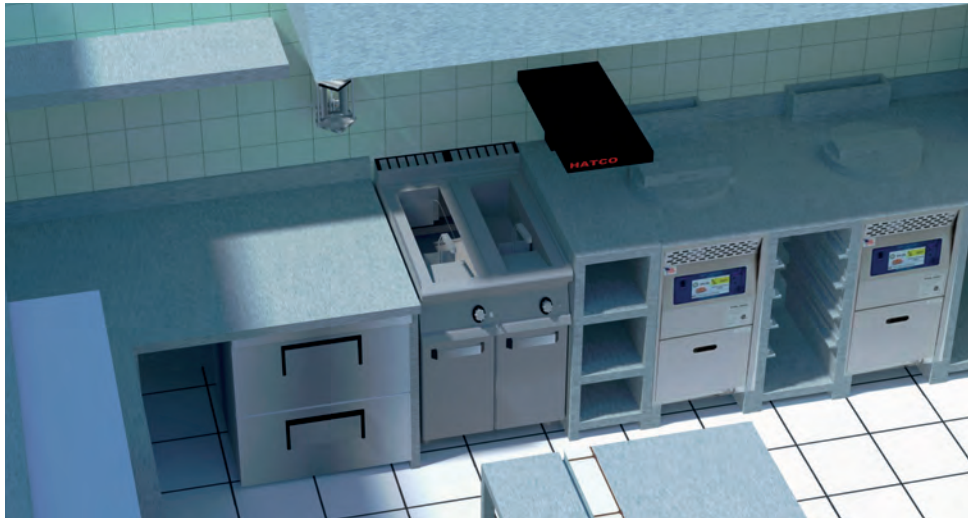
Cálculo Financiero / Escenario Probable

Concepto	Eur	Eur/mes	%
Ventas	430.000,00	35.833,33	100%
Coste Producto	129.000,00	10.750,00	30%
Margen Bruto	301.000,00	25.083,33	
Gastos de personal	125.000,00	10.416,67	29%
Alquiler	54.000,00	4.500,00	13%
Gastos Generales	47.300,00	3.941,67	11%
Royalty	-	-	0
Total Gastos	226.300,00	18.858,33	
PUNTO MUERTO	323.285,71	26.940,48	
Ventas Diarias	885,71		
Ventas Mes	26.571,43		
R. Operativo (EBITDA)	74.700,00	6.225,00	17,37
CALCULO DE ROI			Años
	Inversión		3,75
LOCAL A	280.000,00		3,15
LOCAL B	235.000,00		

Implantación



Diseño



Un nuevo modelo de Franquicia

*" **Broaster®** le dará la oportunidad de pertenecer a una cadena internacional sin royalties ni costosos cargos ligados a la explotación "*

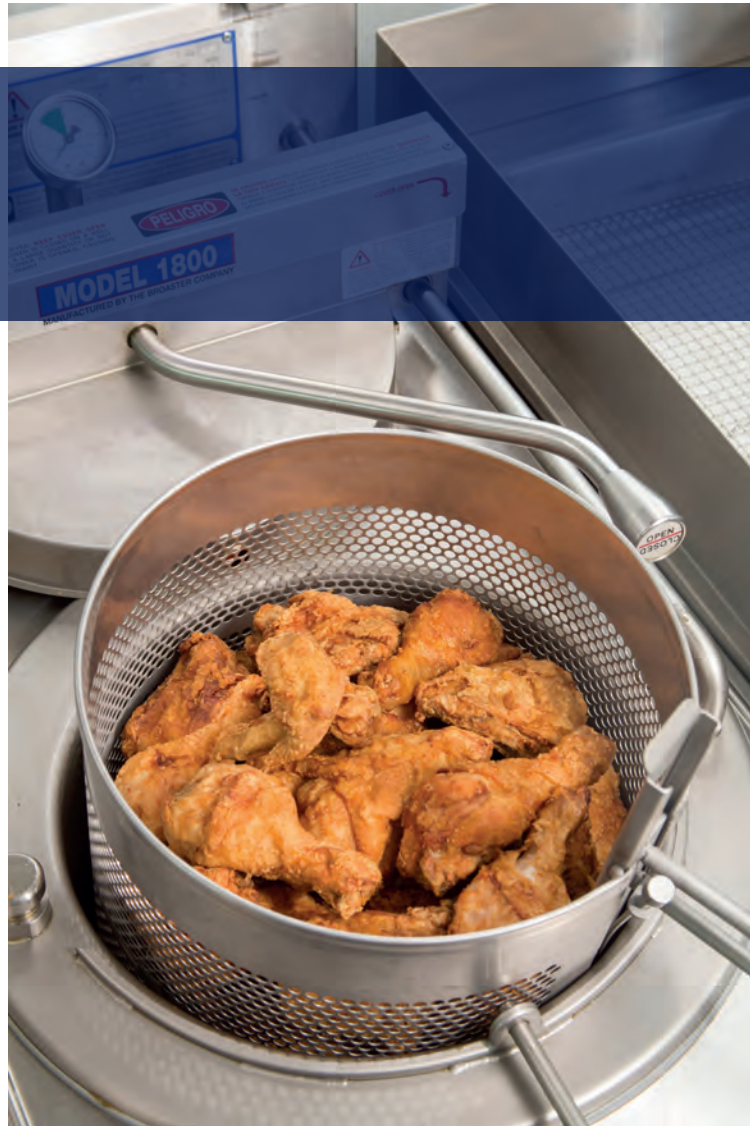
Para pertenecer a Broaster ® sólo se le exigirá que el pollo se cocine tal y como la tradicional receta ha sido desarrollada:

- El pollo debe cocinarse fresco (sin congelar antes ó después del proceso)
- El pollo ha de ser cocinado en una freidora a presión Broaster ®
- El pollo ha de ser preparado con Broaster Chickite ® ó Marinado Supreme y rebozados Slo-Bro ®
- El pollo ha de ser preparado según la receta de la Compañía Broaster ®

Freidora 1600 controles inteligentes

Freidora 1800 controles inteligentes

Freidora 2400 controles inteligentes



RAZONES POR LAS QUE ELEGIR BROASTER®

Fritermia

- Los tres modelos de freidoras de presión Broaster® ofrecen distintas capacidades de cocción, además de comodidad y seguridad para mejorar la rentabilidad de su restaurante.
- **CUBA:** Provistas con una cuba de cocción redondeada diseñada para distribuir el calor uniformemente y asegurar una mayor durabilidad y eficiencia, a diferencia de las rectangulares que tienden a tener puntos calientes o frios, especialmente en las esquinas.
- **AUTOCOMPENSACION:** Función única que acelera ó ralentiza automáticamente el tiempo de cocción en función de la cantidad de producto introducido.
- **TAPA:** Proporciona una acción de apertura/cierre con una sola mano y rápida para garantizar la máxima seguridad del operador y facilidad de uso.
- **BLOQUEO DE SEGURIDAD:** Asegura que el cocinado del producto a presión no comience hasta que la tapa esté bien cerrada.
- **MANGO DE LA CESTA:** Mejora y facilita el alzado y depósito de los alimentos.
- **FILTRO INTEGRADO:** Opera y se almacena debajo de la unidad para ahorro de espacio. Simplemente girar la válvula y comienza el proceso, que dura menos de 10 minutos.

FREIDORAS A PRESIÓN

¡Elige tu panel de control!

Temperatura y tiempo (T&T)

- Control de temperatura y tiempo
- Hasta 10 diferentes ciclos de cocinado
- Autoajusta tiempo en función de carga

Controles inteligentes Touch Screen (TS)

- Librería completa de productos (con fotos)
- Indica nº de ciclos desde último filtrado
- Apagado automático para ahorro de energia
- Pantalla 16x9cm. Indica información del servicio técnico por pantalla

FREIDORAS ELÉCTRICAS

Modelo	Descripción	Controles	Volumen de aceite	Producción pollo fresco (kg/h)	Capacidad por ciclo (kg)	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt	Potencia
85814	Freidora 1600 (230/400V trifásica)	Tiempo y temperatura (T&T)	9.5 litros	18	3	406 x 737 x 1092	6 kw
86091	Freidora 1600 (230/400V trifásica)	Inteligentes (TS)	9.5 litros	18,1	3	406 x 737 x 1092	6 kw
85813	Freidora 1800 (230/400V trifásica)	Tiempo y temperatura (T&T)	20 litros	36	6,4	457 x 889 x 1143	9.9 kw
86039	Freidora 1800 (230/400V trifásica)	Inteligentes (TS)	20 litros	36	6,4	457 x 1485 x 1143	9.9 kw
85894	Freidora 2400 (230/400V trifásica)	Tiempo y temperatura (T&T)	28.5 litros	50	10	610 x 1016 x 1200	15 kw

FREIDORAS GAS

Modelo	Descripción	Controles	Volumen de aceite	Producción pollo fresco (kg/h)	Capacidad por ciclo (kg)	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt	Especificaciones
85816	Freidora 1800 GAS NATURAL (230 monofásica)	Tiempo y temperatura (T&T)	20 litros	36	6,4	457 x 889 x 1143	65.000 BTU 220V Monof
85817	Freidora 1800 GAS PROPANO (230 monofásica)	Tiempo y temperatura (T&T)	20 litros	36	6,4	457 x 889 x 1143	65.000 BTU 220V Monof
86122	Freidora 1800 GAS NATURAL (230 monofásica)	Inteligentes (TS)	20 litros	36	6,4	457 x 889 x 1143	65.000 BTU 220V Monof
86123	Freidora 1800 GAS PROPANO (230 monofásica)	Inteligentes (TS)	20 litros	36	6,4	457 x 889 x 1143	65.000 BTU 220V Monof
85880	Freidora 2400 GAS NATURAL (220-240v monofasica)	Tiempo y temperatura (T&T)	28.5 litros	50	10	610 x 1016 x 1200	100.000 BTU 220V Monof
85881	Freidora 2400 GAS PROPANO (220-240v monofasica)	Tiempo y temperatura (T&T)	28.5 litros	50	10	610 x 1016 x 1200	100.000 BTU 220V Monof
86116	Freidora 2400 GAS NATURAL (220-240v monofasica)	Inteligentes (TS)	28.5 litros	50	10	610 x 1016 x 1200	100.000 BTU 220V Monof
86117	Freidora 2400 GAS PROPANO (220-240v monofasica)	Inteligentes (TS)	28.5 litros	50	10	610 x 1016 x 1200	100.000 BTU 220V Monof

ESTACIONES DE REBOZADO

Fritermia

Estación de rebozado Auto Breader **VI005AB**

- Separa la harina limpia de los grumos formados en el proceso de rebozado. Tamiza y elimina dichos grumos
- Sistema de tamizado controlado por tiempo
- Simplifica el trabajo y mejora el producto
- Para rebozar una gran variedad de productos (alitas, filetes pollo, patatas gajo,...)

VI005AB con carro de carga accesorio

Mega estación de rebozado **VI005MAB**

- Separa la harina limpia de los grumos formados en el proceso de rebozado
- Modelo más grande de la gama, especial para grandes volúmenes
- La bandeja extra grande de la zona de rebozado asegura un proceso eficiente y maximiza el confort del operador
- Construcción eficiente para fácil montaje y desmontaje para su limpieza

ESTACIONES DE REBOZADO

Modelo	Descripción	Capacidad GN1/1 150 (mm)	Capacidad GN 2/4 150 (mm)	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt	Especificaciones eléctricas
VI005AB	Estación de rebozado Autobreader	2	3	710 x 590 x 1050	230V 0.1kw 0.4 Amp
VI005MAB	Mega estación de rebozado	2	0	1038 x 586 x 1047	230V 0.1kw 0.4 Amp
Accesorios					
VITR01	Carro de carga accesorio				

MARINADORAS AUTOMÁTICAS

Mini marinadora VI30LBVTM

- Giro bidireccional con control de velocidad
- Control digital programable
- Indicador digital de vacío
- Patas autonivelables
- Sistema motor directo
- Botón de parada de emergencia
- Construcción acero inox premium

MARINADORAS AUTOMÁTICAS

Modelo	Descripción	Capacidad kg	Dimensiones (mm) Anch x Prof x Alt	Especificaciones eléctricas
VI30LBVTM	Mini marinadora	14	600 x 550 x 560	230V 0.3kw 5 Amp
VI50LBVTM	Marinadora gran capacidad	22.5	945 x 810 x 1320	230V 3 kw 13 Amp

Marinadora gran capacidad VI50LBVTM

- Su gran capacidad de carga (22.5 kg) permite marinar un gran volumen de producto de una sola vez
- Cuba extraíble para fácil limpieza entre ciclos
- Diseño ergonómico con elevación asistida
- Vacío que aumenta la absorción del marinado para un producto mejorado (el equipo hace el vacío a 1.5 bar)

MANTENIMIENTO EN CALIENTE

Fritermia

Fritermia ofrece distintos equipos para mantener el producto a temperatura de servicio. El tiempo habitual de mantenimiento es de unos 45 minutos, pero ofrecemos también cabinas mantenedoras que por medio de la convección y un ambiente humidificado, pueden mantener el producto en condiciones óptimas durante 2-3 horas aprox.

Equipos abiertos por infrarrojos

Series GRFHS de Hatco

Series GRFHS de Hatco

Buffets calientes Hatco series GRBW

Equipos con humidificación

Vitrinas Hatco series FDWD

Cajones térmicos Hatco series HDW

Vitrinas Hatco series GRHDH

Vitrinas Hatco series GRCDH

Mantenedor cortina aire FS2HAC-4PT

Vitrinas Hatco series FSHC

MARINADOS, REBOZADOS Y SAZONADORES

Broaster® ofrece una completa gama de marinados, rebozados y sazonadores para poder ofrecer deliciosos sabores en sus procutos frescos.

MARINADOS

- **Chickite:** Marinado patentado para uso con pollo y otros productos. Utilizado junto al rebozado Slo Bro para hacer el archifamoso Pollo Genuino Broaster.
- **Broasterie:** Mezcla especial de marinado. Junto al sazonador Broasterie Supreme y la freidora de presión Broaster conseguimos un producto final como si el pollo hubiese sido asado, pero habiendo sido frito en nuestra freidora de presión.
- **Picante:** Marinado altamente especiado para hacer pollo estilo cajún.

REBOZADOS

- **Slo Bro:** Rebozado patentado para uso con pollo y otros productos. Utilizado junto al marinado Chickite y la freidora de presión Broaster para hacer el Pollo Genuino Broaster.
- **Extracrujiente Slo Bro:** Para dar un toque extra crujiente a sus productos frescos
- **Crispy Cajun:** Añade un toque picante a su rebozado crujiente.
- **Spicy Country:** Rebozado ligeramente más pesado para productos no marinados. Diseñado para extender el tiempo de mantenimiento en caliente de los productos previamente fritos. Ligeramente picante.
- **Coat & Fry:** Rebozado ligeramente más pesado para productos no marinados. Diseñado para extender el tiempo de mantenimiento en caliente de los productos previamente fritos.
- **Rebozado picante.**

SAZONADORES Y MEZCLAS ESPECIALES PARA REBOZAR

- **Mezcla rebozado especial para Fish & Chips:** Rebozado ligeramente condimentado especial para pescado, marisco y otros productos
- **Mezcla rebozado especial All Purpose:** Rebozado ligeramente especiado especial para aros de cebolla, champiñones, patatas y otros productos
- **Sazonador Broasterie Supreme:** Mezcla de aderezos seleccionados que realzan el sabor del pollo y otros alimentos. Para pollo Broasterie, utilizarlo junto al marinado Broasterie

MARINADOS, REBOZADOS Y SAZONADORES

Fritermia

Marinados, rebozados, sazonadores y mezclas		
Modelo	**Descripción**	**Caja kg**
MARINADOS		
96636	Marinado Chickite	13,6 kg
95059	Marinado Broasterie	13,6 kg
95041	Marinado picante	13,6 kg
REBOZADOS		
96635	Rebozado Slo Bro	18 kg
95012	Rebozado extra crujiente Slo Bro	18 kg
95013	Rebozado Crispy Cajun	18 kg
96579	Rebozado Spicy Country	18 kg
96543	Rebozado Coat & Fry	18 kg
96541	Rebozado picante	18 kg
SAZONADORES Y MEZCLAS		
96501	Mezcla rebozado Fish & Chips	18 kg
96509	Mezcla rebozado All Purpose	9 kg
95057	Sazonador Broasterie Supreme	6,8 kg
96510	Sazonador Prep	3,6 kg

FREIDORAS A PRESION ACCESORIOS

Kit accesorios básicos

Incluye cubo drenaje, pinzas, raspador, junta tapa, esponja limpiadora, limpiador interior, cepillo limipiador de la resistencia, limpiador de desagüe

Kit accesorios completo

Incluye kit básico de accesorios, más cubo drenaje 11 litros, colador patatas, tabla corte 30x45, cubo almacenaje patatas con tapa 20 litros, temporizador digital, termómetro, guantes de calor, guantes polivalentes, escurridor, jarra medidora, cepillo juntas, pala, botella mezclas y tijeras

Carrito para transporte de aceite

Encaja perfectamente debajo de cualquier freidora Broaster ®
Fácil transporte y drenaje del aceite degradado

ACCESORIOS	
Modelo	**Descripción**
07877	Kit accesorios básico 1600
14527	Kit accesorios completo 1600
93313	Carrito para transporte de aceite
10790	Pack 100 filtros para freidora 1600
96564	Compuesto filtrante Bro Clean (11.3 kg)
96589	Compuesto filtrante XL (10 kg)
09900	Kit accesorios básico 1800
14528	Kit accesorios completo 1800
09888	Pack 100 filtros para freidora 1800
16282	Kit accesorios básico 2400
15719	Kit accesorios completo 2400
15495	Pack 65 filtros para freidora 2400
85211	Carro carga y almacenamiento bandejas
85212	Carro descarga y almacenamiento bandejas
85647	Filtrador portátil de aceite Broaster
93187	Recipiente para marinar 20.8 litros (caja 6 ud)
93171	Recipiente para marinar 106 litros

Filtrador portátil 85647

Carro carga 85211

Carro descarga 85212

Recipiente marinar 20.8 lt 93187

Recipiente marinar 106 lt 93171

¿ Qué es Magnesol XL?

Es un compuesto seguro, blanco y puro que cumple las especificaciones de grado alimenticio de la FDA, NSF y el comité de la Junta de Especialistas en Activos Alimenticios de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Magnesol XL remueve las impurezas sólidas y los compuestos polares disueltos en el aceite usado (polímeros, cetonas, aldehidos,…). El aceite se mantiene fresco, claro y extremadamente límpio para obtener los productos fritos más livianos, crujientes y dorados.

¿Cómo funciona Magnesol XL?

Las grasas y aceites son no polares y se descomponen durante la fritura formando compuestos polares con carga positiva (+) ó negativa (-). La concentración de materiales polares aumenta hasta que el aceite ya no está apto para su uso, ya que disminuyen la vida útil del aceite. Magnesol XL es adsorbente (un imán pequeño!!!) y atrae los compuestos polares en la superficie del aceite y los retiene para su eliminación. La filtración estándar solo elimina las partículas sólidas del aceite usado, pero con la filtración adsorbente (Magnesol) también se eliminan las impurezas solubles

¿ PORQUE ELEGIR MAGNESOL?

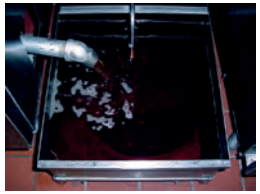
MODO DE EMPLEO: Cuatro simples pasos

1- Verter Magnesol sobre el papel del filtro ó sobre el filtro de tela metálica

2- Vaciar el aceite de la freidora dentro del recipiente para filtrar

3- Recircular el aceite durante 5 a 7 minutos y enjuagar los laterales internos de la cuba de la freidora con el aceite reciclado

4- Verter de nuevo el aceite fresco y limpio dentro de la cuba de la freidora



VENTAJAS DEL USO DE MAGNESOL

- Prolongación de la vida útil del aceite
- Productos fritos superiores en sabor, apariencia y periodo de conservación
- Frituras crujientes y deliciosamente doradas
- Aceite para freír fresco, claro y extremadamente limpio
- Ahorro de costes energéticos
- Reducción de costes de limpieza
- Reducción en el uso de aceite
- Reducción en el descarte de aceite
- Mayores ganancias

Magnesol caja 10 kg (ref. 772162)

Magnesol bolsas 180 gr (ref. 700342)

Aceite filtrado con Magnesol XL

Aceite filtrado con un sistema de filtración tradicional

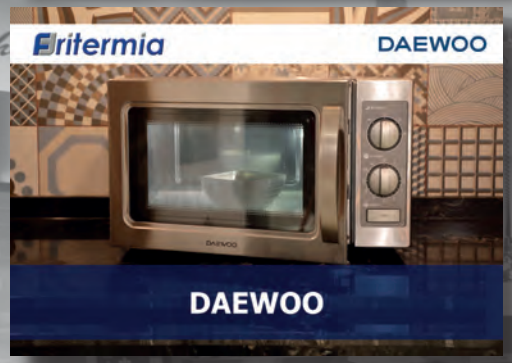
MAGNESOL	
Modelo	**Descripción**
772162	Magnesol 10 kg (22 lb) 72 ud por palet (pedido mínimo)*
700342	Magnesol caja 30 paquetes de 180 gr (6.4 oz) 78 ud por palet (pedido mínimo)*

** Consultar para pedidos de cajas individuales*

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.

NOTAS



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