

EQUIVALENCIA DE MARCAS (MÁQUINAS DE CAFÉ)

BRAND EQUIVALENCY (ESPRESSO MACHINES)

MARCA BRAND	MARCA EQUIVALENTE EQUIVALENT BRAND
ASTORIA	LEONE
	SAN MARINO
	IPANEMA
BIANCHI	GEM
	FUTUREMA
	NAPOLI
BRASILIA	VALETTA
	ITALBAR
CREM	RONDA
	EXPOBAR
	QUEEN
	MAKEXPRESS

MARCA BRAND	MARCA EQUIVALENTE EQUIVALENT BRAND
QUALITY ESPRESSO	FUTURMAT
	GAGGIA
	MAIRALI
	ITALCREM
	LUCCA
	VISACREM
ROCCCA EXPRESS	VERONA
SOLENRY	ALBA
VBM	MERCURY
	BERETA



MÁQUINAS DE CAFÉ CON FILTRO “AEROPRESS”

AEROPRESS™

CARACTERÍSTICAS

- Fabricada en copoliéster, polipropileno y elastómero termoplástico
- Tiempo de preparación de 30 segundos
- Incluye 350 filtros, cuchara de café, agitador de café y embudo para posos de café
- NO LAVAR EN LAVAVAJILLAS

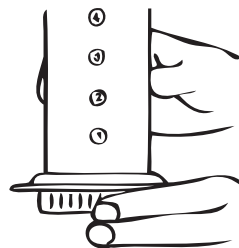
Referencia	Modelo	Capacidad	Ø	Alto
519080	AEROPRESS	1 a 4 tazas	140 mm	292 mm



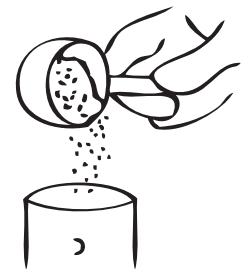
CÓMO USAR LA MÁQUINA DE FILTRO “AEROPRESS”



1. Coloque un filtro nuevo



2. Introduzca el portafiltro en el cuerpo y ciérrelo



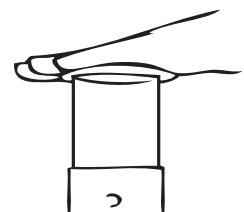
3. Colóquelo sobre la taza y añada el café



4. Añada agua caliente cuidadosamente



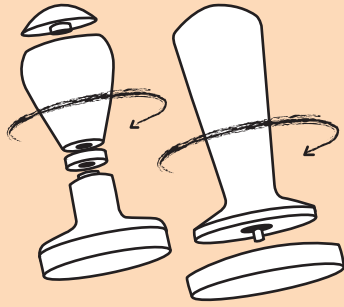
5. Remueva lentamente durante 10 segundos



6. Presione durante 20 segundos

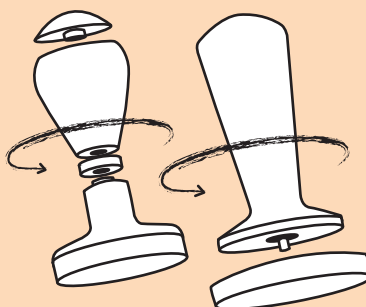
CÓMO CAMBIAR EL MANGO DE TU TAMPER

HOW TO CHANGE YOUR TAMPER HANDLE



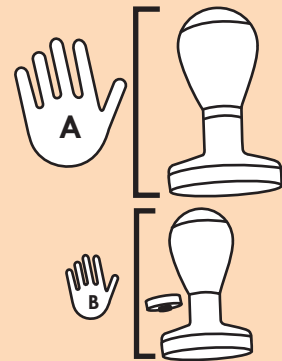
- 1. DESATORNILLAR EL MANGO**
Sentido contrario a las agujas del reloj.

UNSCREW THE HANDLE
Turn anticlockwise



- 2. ACOPLA EL NUEVO MANGO**
Sentido de las agujas del reloj.

ATTACH THE NEW HANDLE
Turn clockwise



- 3. MODIFICAR LA ALTURA**
Sacando la arandela extensora se reduce la altura del prensa café.

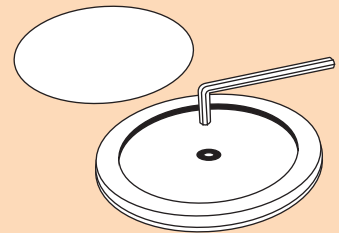
MODIFY ITS HEIGHT
Remove extension ring to lower the height

* Modelo Barista / Barista model

CÓMO FUNCIONA EL TAPETE CLICKMAT

HOW THE CLICKMAT TAMPING MAT WORKS

Cod. 95496

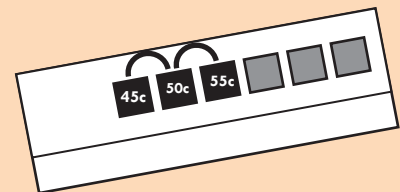
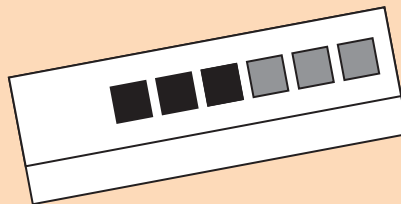
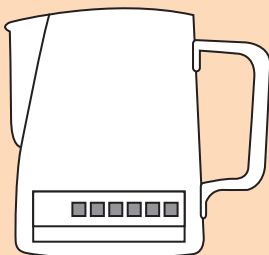


- El CLICKMAT se utiliza para calibrar la fuerza de tu prensado.
Use CLICKMAT to calibrate your tamping pressure.
- Coloca el portafiltro en el centro del CLICKMAT. Prensa el café hasta que se oiga "click".
Place the portafilter on the center of the CLICKMAT. Press with your tamper until it says click.
- Antes de usarlo por primera vez, ajusta la fuerza de prensado (entre 15-20 kg) con la llave Allen que incluye.
Before using for the first time, use the included allen key to adjust the "click" sensitivity (normally between 15-20 kg of pressure).

CÓMO FUNCIONA EL TERMÓMETRO ATTENTO

HOW THE ATTENTO THERMOMETER WORKS

Cod. 95489



- Engancha el termómetro en la parte inferior de tu jarra favorita. Asegurándote que quedará por debajo del nivel de la leche.
Attach thermometer onto your favorite pitcher. Place it low so that is below the "milk surface line".
- Una vez activado el vapor, observar como los cristales líquidos se vuelven de color negro a medida que aumenta la temperatura. La reacción es inmediata.
When steaming, watch the liquid crystal turning black as temperature increases.
- Parar de calentar la leche una vez se alcanza la temperatura deseada.
Stop at your desired temperature

COMO PEDIR TU TAMPER

HOW TO ORDER YOUR TAMPER

1

Elige tu prensa café preferido.

Todos los prensa cafés vienen con el mango de color negro.

Choose your favorite tamper.

All the tampers come with black handle.

Y si lo tuyo es el colorido, puedes personalizar los prensa cafés a tu estilo con los mangos adicionales para Luce y Barista.

* Requiere montaje.

* Otros colores - pedido mínimo 200 unidades

If you prefer a different color, you can customize the tamper with the extra handles for Luce and Barista.

* Assembly required.

* Other colors minimum order 200 units

3

Finalmente, incluye tu logo grabado a láser en la base (mod. Luce, Barista y Primo) o en la parte superior (mod. Barista), personalizando al máximo tu prensa café.

*Consultar pedido mínimo.

Finally, engrave your company logo on the base of any tamper model or in the top of the "Barista".

*Ask MOQ.



LUCE

BARISTA

PRIMO

Ø58 mm

95493

95491

95490

Ø57 mm

95519

95522

Ø53 mm

95520

95523

Ø50 mm

95521

95524



95511

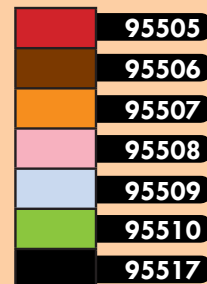
95512

95514

95515

95516

95518



95505

95506

95507

95508

95509

95510

95517



95494

95495

* Terciopelo rojo
* Red Velvet
* Madera de roble
* Oak Wood



TABLA Ø TAMPER
TAMPER SIZE CHART Ø

PROFESIONAL / PROFESSIONAL	
FABRICANTE / MANUFACTURER	Ø mm
ASTORIA	58
ASTRA	56
AURORA	56
AZKOYEN	58
BEZZERA	58
BRASILIA	58
BUNN	58
CARIMALI	58
CIMBALI	57
CONTI	58
DALLA CORTE	54
ECM	58
ELEKTRA	58
EXPOBAR	58
FAEMA	58
FIorenZATO	58
FUTURMAT	58
GAGGIA (VISACREM)	58
GAGGIA ITALIA	58
GRIMAC	58
IBERITAL	58
ISOMAC	58
ITALCREM	58
LA MARZOCCO	57-58
LA PAVONI	56
LA ROCCA	58
LA SCALA	58
MAGISTER	58
MAIRALI	58
MARCFI	56
NUOVA SIMONELLI	58
PASQUINI	58
RANCILIO	58
RENEKA	57
SAN MARCO	53-55
SAN REMO	58
SPAZIALE	53
SYNESSO	58
UNIC	56
VBM	58
VFA	58
WEGA	58

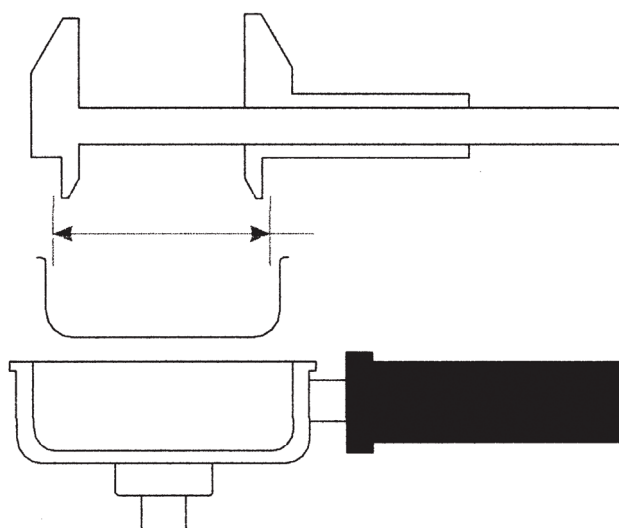
DOMÉSTICO / DOMESTIC	
FABRICANTE / MANUFACTURER	Ø mm
ASCASO	57
BODUM GRANOS	51
DALLA CORTE	54
DE'LONGHI BAR	51
ECM	58
ILLY FRANCIS!FRANCIS! (hasta 2002)	52
ILLY FRANCIS!FRANCIS! X1 (nueva)	56
INNOVA	57
KRUPS	49
LA PAVONI EUROPICCOLA	49
LA PAVONI LUSSO	53
LA PAVONI MILLENNIUM	51
RANCILIO	58
SAECO	52-53
SPAZIALE	53
STARBUCKS	53

¿QUÉ MEDIDA NECESITO?

No siempre es fácil conseguir el prensa café adecuado para su modelo de máquina. Esto es principalmente al hecho de que los fabricantes utilizan componentes diferentes para fabricar los distintos modelos.

Para comprobar el tamaño correcto de la cesta del filtro, utilice un pié de rey o similar. Mida la distancia interior de la cesta del filtro. Para dar cabida al prensa café, se debe tomar la distancia y quitarle 1 mm.

El caso de los filtros cónicos es más delicado. Algunos inician el cono cerca de la parte superior. Lo que significa que un filtro que se adapta a 58 mm en la parte superior en realidad podría necesitar 56 mm del prensa café para comprimir correctamente el café. Para evitar dicho problema, compruebe la distancia entre las paredes del filtro en el nivel deseado de compresión.



HOW TO CHECK THE TAMPER MEASURE

It is not always easy to get the right tamper for the model of your machine. This is basically due to the fact that manufacturers use different components to fabricate different models.

To check the correct size of the filter basket, use a caliper or similar, and measure its inner distance. To calculate enough room for the tamper, take 1 mm off the resultant distance.

Conical baskets are tricky. Some have the start of the cone close to the top. This means that a filter which fits 58 mm on the upper side might need a 56 mm tamper in order to compress the ESPRESSO properly. To avoid such a problem, once you reach the desired level of compression, check the distance between the walls of the filter.

EQUIVALENCIA DE MARCAS (MOLINOS DE CAFÉ)

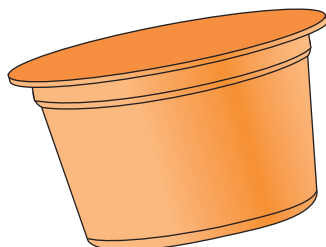
BRAND EQUIVALENCY (COFFEE GRINDERS)

MARCA BRAND	MARCA EQUIVALENTE EQUIVALENT BRAND
ASTORIA	MAZZER
AZKOYEN	COMPAK
	AZKOYEN
BEZZERA	OBEL BREGANT
BIANCHI	ELEKTRA
	CONTI
	EUREKA
CARIMALI	OBEL BREGANT
	MACAP
CONTI	MAZZER
	CUNILL
ELEKTRA	MACAP
	ELEKTRA
EXPOBAR	CUNILL
FRANCINO	CUNILL
	COMPAK
FUTURMAT	CUNILL
	FUTURMAT
IBERITAL	CUNILL
	MACAP
	IBERITAL

MARCA BRAND	MARCA EQUIVALENTE EQUIVALENT BRAND
MAGISTER	MAZZER
MAIRALI	CUNILL
	FUTURMAT
MARCFI	COMPAK
NUOVA SIMONELLI	EUREKA
	NUOVA SIMONELLI
LA PAVONI	OBEL BREGANT
QUALITY ESPRESSO	AZKOYEN
	CUNILL
	MAZZER
	QUALITY ESPRESSO
RENEKA	OBEL BREGANT
	SANTOS
SPAZIALE	ANFIM
	OBEL BREGANT
	MACAP
UNIC	MACAP
WEGA	COMPAK
	MAZZER

TIPOS DE CÁPSULAS DE CAFÉ

DENOMINACIÓN: CAFFITALY



El sistema de cápsulas *Caffitaly* fue diseñado por el fabricante de máquinas de café Gaggia.

- Son cápsulas de cuerpo de plástico frontal cilíndrico y de color.
- Las cápsulas se deben perforar superiormente e inferiormente.
- Las cápsulas *Caffitaly* utilizan un método de doble filtro interior que permite una presión más equilibrada del café molido.
- Al pasar por el segundo filtro, el café extraído tiene un cuerpo más denso y una crema más consistente.

- Las cápsulas *Caffitaly* contienen 8 gramos de café en grano molido (1 gramo más que la media de otras cápsulas).

TORREFACTORES CONOCIDOS

Cafento (Stracto)

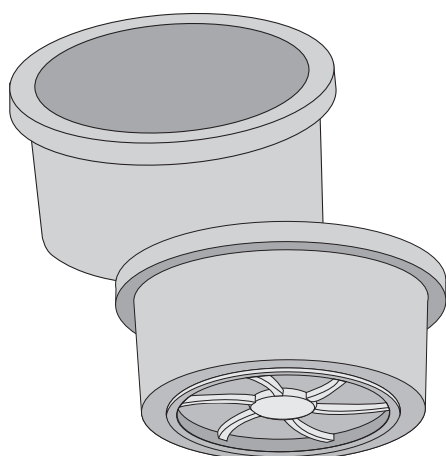
Fortaleza

Chicco d'Oro

Crem CAFFÉ

ÈCaffé

DENOMINACIÓN: ESPRESSO POINT / FAP



Cápsulas *Espresso point* denominadas por otros fabricantes como *FAP 39mm*.

- Son cápsulas de plástico de Ø39mm superior, Ø33mm inferior y una altura de 20 mm
- Biodegradables y envasadas en atmósfera inerte.
- Tienen perforaciones de entrada y salida
- La zona superior de la cápsula suele ser de papel.

- Las cápsulas contienen unos 7 gramos de café en grano molido.
- No pueden ser usadas en máquinas de café Nespresso, al tener un diámetro mayor.

TORREFACTORES CONOCIDOS

Lavazza

Silvestre

Illy

Cafés el Criollo

Café Saula

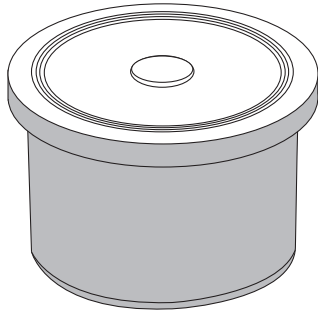
Tupinamba

Caffé Costadoro

Cafés Pont

TIPOS DE CÁPSULAS DE CAFÉ

DENOMINACIÓN: ARABO



Diseñadas para las máquinas Arabo.

- Son cápsulas de cuerpo de plástico con la parte superior e inferior con pequeños agujeros
- Las cápsulas contienen 7 gramos de café en grano molido

TORREFACTORES CONOCIDOS

Arabo

DENOMINACIÓN: ILLY IPERESPRESSO



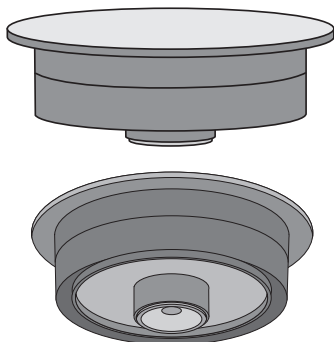
Sistema exclusivo de ILLY.

- Cápsula transparente de forma cilíndrica con cabezal en color
- Sistema de extracción en dos fases.

TORREFACTORES CONOCIDOS

Illy

DENOMINACIÓN: IS3 / SELECTUM ESPRESSO



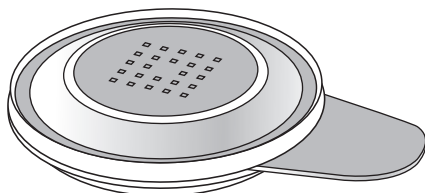
Cápsula de plástico de perfil bajo

TORREFACTORES CONOCIDOS

Cafés Candelas

TIPOS DE CÁPSULAS DE CAFÉ

DENOMINACIÓN: SFERIC / PERSONAL ESPRESSO



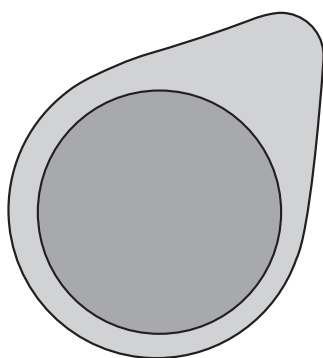
Diseño dirigido a la hostelería.

- Presentado en un envase monodosis de plástico.
- Las cápsulas contienen 6.5 gramos de café en grano molido

TORREFACTORES CONOCIDOS

Cafés Cornella
La Brasileña
Cafés Dromedario
Cafés Candelas

DENOMINACIÓN: E.S.E. (Easy Serving Espresso)



Envasadas en dosis exactas y con una presión óptima del molido.

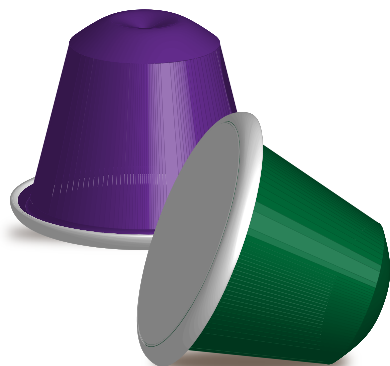
- Pastillas monodosis de mezcla prensada y envasada entre dos capas de papel filtro con un Ø44 mm.
- Sistema limpio, rápido, cómodo y sencillo.
- Máxima conservación
- Las cápsulas contienen 7 gramos de café en grano molido

TORREFACTORES CONOCIDOS

Illy
Cafés Bou
Café Saula
Caffé Costadoro
Marcilla Senseo
Cafés Pont
Cafés Novell
Cafés Castel
Cafés 3JP

TIPOS DE CÁPSULAS DE CAFÉ

DENOMINACIÓN: NESPRESSO®



Cápsulas de tipo monodosis fabricadas en aluminio, con un pequeño film plastificado que limita el contacto entre el café y el aluminio.

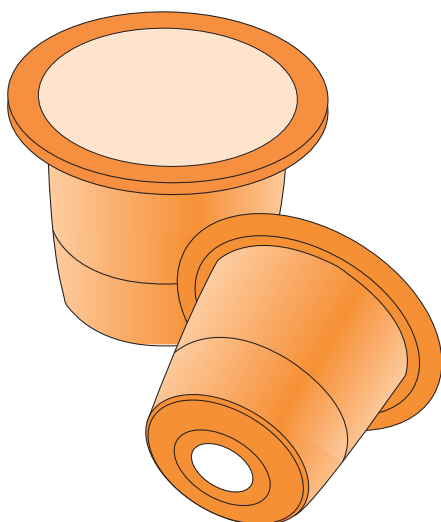
La base de la cápsula y los laterales están hechos con una cubierta de aluminio, mientras que la tapa tiene una fina hoja de aluminio.

- Las cápsulas contienen 7 gramos de café en grano molido

TORREFACTORES CONOCIDOS

Nespresso®

DENOMINACIÓN: TORRIÉ



Compatibles con las máquinas de café Nespresso®.

- Sistema de papel de aluminio (aunque existen otros formatos de plástico y combinados).

- Las cápsulas contienen 7 gramos de café en grano molido

TORREFACTORES CONOCIDOS

Marcilla L'Arôme

Torrié

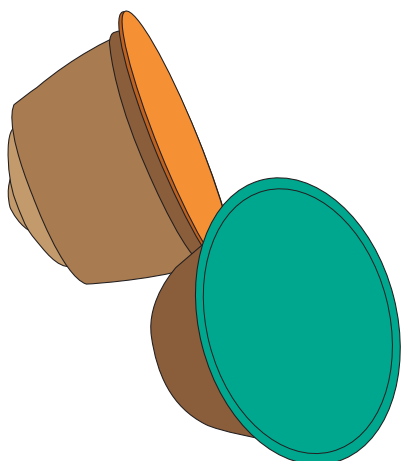
Toscaf

Cafés Candelas

Torrelsa cafés

Cafés Montaña

DENOMINACIÓN: NESCAFÉ DOLCE GUSTO



Cápsulas que sólo se utilizan en el sistema Nescafé DOLCE GUSTO.

- Están hechas de plástico con el frente de color.

- Las cápsulas contienen 7 gramos de café en grano molido

TORREFACTORES CONOCIDOS

Dolce Gusto®

FRESAS MOLINOS DE CAFÉ

ESPRESSO GRINDER MILLING BLADES



IZQUIERDA / LEFT



CÓNICA / CONICAL



DERECHA / RIGHT

Ref. / Code	Molino / Grinder	Giro / Turn	Ø Int. (mm)	Ø Ext. (mm)	Grosor / Thickness	Taladros / Holes
4762	ANFIM LUSO · SUPER LUSO	Izquierda / Left	37.5	64	9	3
4319	ANFIM LUSO · SUPER LUSO	Izquierda / Left	43	75	9	3
17102	ANFIM TITANIO	Izquierda / Left	43	75	9	3
4357	ARISTARCO	Derecha / Right	35	58	8	3
10002	AZKOYEN M01·M02 · QUALITY ESPRESSO Q9	Izquierda / Left	37	64	9	3
17030	AZKOYEN M01·M02 TITANIUM QUALITY ESPRESSO Q9	Izquierda / Left	38	64	8.5	3
4326	BRASILIA	Izquierda / Left	31	50	8.5	3
15155	BRASILIA	Izquierda / Left	38	63.5	9	3
16123	BRASILIA ROBOCAF	Derecha / Right	31/34	48	20	1/Chaveta 1/Cotter
24894	CAMALI	Izquierda / Left	30	65	9	3
17229	CARIMALI	Izquierda / Left	37	64	9	3
34686	CASADIO ISA	Izquierda / Left	30	53	9	3
4337	CASADIO ISA	Izquierda / Left	45	84	10.5	3
4382	CIMBALI DRM	Derecha / Right	32	54	9	3
17316	CIMBALI DRM	Derecha / Right	37	64	9	3
34687	CIMBALI	Derecha / Right	43	68	8	3
8569	COMPAK K7	Derecha / Right	43	75	10.5	3
8567	COMPAK K6	Derecha / Right	38	64	9	3
8568	COMPAK K5	Derecha / Right	36	60	8	3
8570	COMPAK K8	Derecha / Right	41	80	10	3
13939	COMPAK K8	Derecha / Right	49	83	9.5	3
24111	COMPAK K3	Derecha / Right	32	54	8.5	3
27444	COMPAK CONIC K10	Derecha / Right	49	69	24	1/4
27921	COMPAK K3 ELITE	Derecha / Right	33	58.5	8.5	3
28250	COMPAK TITANIUM K6	Derecha / Right	38	64	9	3
4466	CUNILL BRASIL · MARFIL · TRANQUILO	Izquierda / Left	30/33	59	9.5	3/sin taladro 3/no hole
7079	CUNILL 880 NOBEL · MOVIE	Izquierda / Left	35/30	65	8.5	3
31330	DOGE 63	Derecha / Right	38	63	9.5	3
31331	DOGE 83	Derecha / Right	45	63	10	3
4341	EROS CONICA	Derecha / Right	13/41	49.68	25	2/Chaveta 2/Cotter
17228	EUREKA	Derecha / Right	37.5	64	9	3
85196	EUREKA	Derecha / Right	37.5	74	9	3
84375	EXPOBAR C600	Derecha / Right	37	64	8.5	3
25259	FAEMA MD2000	Derecha / Right	43	75	9	3
30457	FAEMA MC99 CONICA	Derecha / Right	11/41	49/68	25	1/4
4327	FIorenZATO	Derecha / Right	38	63	9	3
17227	FIorenZATO T80	Izquierda / Left	38	63	9	3
4328	FIorenZATO T48	Derecha / Right	45	83	9.5	3
4389	FUTURMAT FP	Derecha / Right	31	54	8	3

FRESAS MOLINOS DE CAFÉ

ESPRESSO GRINDER MILLING BLADES



IZQUIERDA / LEFT



CÓNICA / CONICAL



DERECHA / RIGHT

Ref. / Code	Molino / Grinder	Giro / Turn	Ø Int. (mm)	Ø Ext. (mm)	Grosor / Thickness	Taladros / Holes
4390	FUTURMAT FM	Izquierda / Left	31	54	8	3
4391	FUTURMAT	Izquierda / Left	38	62	9	3
4464	GAGGIA	Izquierda / Left	35	59	9	3
4361	GAYC	Izquierda / Left	33	60	9.5	3
8636	JAVA	Derecha / Right	31	54	8	3
4658	MACAP MXA	Derecha / Right	38	65	8.5	3
4659	MACAP M7A · MC7	Derecha / Right	42	74	9	3
4378	MARCFI	Derecha / Right	30/33	59	8	3
89023	MARKIBAR KENYA	Izquierda / Left	37	64	8	3
4332	MAZZER JOLLY	Derecha / Right	37	64	8.5	3
4333	MAZZER MAJOR	Derecha / Right	49	83	9	3
30532	MAZZER RUBOR	Derecha / Right	49	71	25	Chaveta / Cotter
30533	MAZZER RUBOR	Derecha / Right	59	83	25	Chaveta / Cotter
4318	OBEL	Izquierda / Left	32	54	8	3
4334	OBEL BREGANT	Izquierda / Left	38	64	9	3
24502	OBEL BREGANT	Derecha / Right	30	50	7.5	3
7153	ORTEGA	Izquierda / Left	30/36	60	8	3
4365	PLANAS BOSCH	Derecha / Right	26/37	66.5	9	2
10088	PLANAS BOSCH	Derecha / Right	31/36	61	8	2
4344	QUICK MILL	Derecha / Right	30	54	8	3
25719	QUICK MILL	Izquierda / Left	35	66	9	3
4347	RANCILIO MD50	Izquierda / Left	38	64	9	3
9652	RANCILIO MD80	Izquierda / Left	43	75	10.5	3
4368	ROSSI	Izquierda / Left	38	63	9	3
5502	ROSSI CONICA	Derecha / Right	11/41	49.68	25	1/4
4350	SAN MARCO	Derecha / Right	46	84	9	3
4660	SAN MARCO	Derecha / Right	42	74	9.5	3
50228	SAN MARCO	Derecha / Right	11/41	49.68	25	1/4
4358	SANTOS	Izquierda / Left	38	64	9	3
28595	SANTOS	---	---	---	---	---
4367	SAN MARCO SM90 · SM95	Derecha / Right	38	64	8.5	3
17228	SIMONELLI	Derecha / Right	37.5	64	9	3
11137	V.F.A. EXPRES	Izquierda / Left	38	64	8	3
10690	V.F.A. EXPRES	Izquierda / Left	42	84	9	3

FRESAS MOLINOS DE CAFÉ USO DOMÉSTICO

DOMESTIC ESPRESSO GRINDER MILLING BLADES



IZQUIERDA / LEFT



DERECHA / RIGHT

Ref. / Code	Molino / Grinder	Giro / Turn	Ø Int. (mm)	Ø Ext. (mm)	Grosor / Thickness	Taladros / Holes
4326	BRASILIA	Izquierda / Left	31	50	8.5	3
4335	FAEMA FAMILY	Derecha / Right	30	49	7.5	3
558	IBERITAL	Derecha / Right	7/20	29/38	17	1 / sin taladro 1 / no hole
17304	MAZZER MINI	Derecha / Right	33	58	8.5	
4335	MINI-MOKA	Derecha / Right	30	49	7.5	
9940	OBEL BREGAT	Izquierda / Left	31	50	8	
4369	SAECO	Izquierda / Left	25	43	7	
558	SAECO CÓNICA	Derecha / Right	7/20	29/38	17	1 / sin taladro 1 / no hole
4377	SAECO ESTRO CÓNICA	Derecha / Right	10/20	34/48	20	3 / sin taladro 3 / no hole

FRESAS MOLINOS VENDING

VENDING MILLING BLADES

Ref. / Code	Molino / Grinder	Giro / Turn	Ø Int. (mm)	Ø Ext. (mm)	Grosor / Thickness	Taladros / Holes
4325	BIANCHI / FAEMA / ID	Izquierda / Left	31	54	8	3

FRESAS MOLINOS GRAN PRODUCCIÓN

GREAT PRODUCTION MILLING BLADES

Ref. / Code	Molino / Grinder	Giro / Turn	Ø Int. (mm)	Ø Ext. (mm)	Grosor / Thickness	Taladros / Holes
34317	MAHLKÖNIG	Izquierda / Left	32	70	9	3
24307	MAHLKÖNIG	Izquierda / Left	53	98	8.5	3
83611	MAHLKÖNIG	Izquierda / Left	60	120	9.4	3
85723	ROSSI SPARTACUS CÓNICA	Izquierda / Left	---	120	---	---

COMPRESORES - TABLA COMPARATIVA

COMPRESSORS - COMPARATIVE CHART

Referencia Code	ACC - Electrolux		Referencia Code	Aspera		Referencia Code	Danfoss		Referencia Code	L'Unité Hermetique	
	Mod.	HP		Mod.	HP		Mod.	HP		Mod.	HP
28541	L40TN	1/5	36612	NB6144E	1/5						
25858	L45TN	1/5	20891	NB6152E	1/5	11859	TL4D	1/6	14007	AEZ4425E	1/5
25859	L57TN	1/4	12681	NB6165E	1/4	20892	FR6D	1/4	14005	AEZ4430E	1/4
25861	L76TN	1/5	20894	NE6181E	1/3				14006	AEZ4440E	1/3
26024	L88TN	3/8	36616	NE6210E	3/8	11999	SC10D	1/3	20897	CAE4450E	1/3
26025	P12TN	1/2	36617	NE9213E	1/2				11667	CAE9460T	1/2
26037	GL45TB	1/6	36629	NB5132Z	1/6						
26038	GL60TB	1/4	21034	NB6144Z	1/5				11680	THB4419YFZ	1/5
28468	GL80TB	1/5	30793	NE6160Z	1/4	11852	FR7GH	1/5	20715	AEZ4425Y	1/5
25860	GL90TB	1/4	20716	NB6170Z	1/4	21101	FR10G	1/4	15255	AEZ4430Y	1/4
27037	GP12TB	3/8	20717	NE6187Z	1/3	11854	FR11G	3/8	11681	CAE4440Y	1/3
27038	GP14TB	3/8	21036	T6213Z	1/2	11856	SC15G	1/2	11682	CAE4448Y	3/8
28542	ML45TB	1/5	21070	NB6152GK	1/5				20753	AEZ4425Z	1/5
28543	ML60TB	1/4	36596	NB6165GK	1/4	20789	FR6DL	1/4			
28544	ML80TB	3/8	21074	NB6181GK	1/3				20404	AEZ4440Z	1/3
28545	ML90TB	3/8	20788	NE6210GK	3/8	21105	SC10DL	3/8	20757	CAE4450Z	3/7
28546	MP12TB	1/2	21075	NE9213GK	1/2				20759	CAE9460Z	1/2
28547	MP14TB	1/2	20762	T6217GK	5/8	20763	SC15DL	5/8	20761	CAJ9480Z	5/8
28548	MP12FB	3/8	20792	NE2134GK	3/8				20791	CAE2420Z	1/2
28549	MP14FB	1/2				21120	SC15CL	1/2	37250	CAJ2428Z	1/2
28550	MX18FB	5/8	20796	T2168GK	5/8	20767	SC18CL	1/2	20795	CAJ2432Z	3/4
28551	MX21FB	3/4	21086	T2178GK	3/4	21087	SC21CL	5/8			
28552	MS26FB	3/4	21082	NJ2192GK	3/4				20798	CAJ2446Z	1

IMPORTANTE:

- Los artículos comparados son similares.
- No son idénticos pero son adaptables.
- La compra y el uso están reservados para personal especializado solamente.

ATTENTION:

- The compared items are similar.
- No identical but adaptable.
- Purchase and use are reserved to specialized personnel only.

DONPER - TABLA COMPARATIVA

DONPER - COMPARATIVE CHART

Referencia Code	POTENCIA (HP)	DONPER	ACC-ELECTROLUX	ASPERA	DANFOSS	L'UNITE HERMETIQUE
49467	1/3	NE6188CZ	GP12TB	NE6187Z	FR11G	CAE4440Y
49465	1/4	NE5165CZ	GL90TB	NE6170Z	FR8.5G	--
49466	1/4 +	NE5170CZ	GL90TB	NE6187Z	FR8.5G	AEZ4430Y
49469	1/4 +	E1118CZA	GL90AA	NE2121Z	FR10G	AEZ1380Y
49464	1/8	S36CZ	GD36AA	BP1058Z	TL4G	THB1335Y
49468	3/8	NE6210CZ	GP14TB	T6213Z	SC15G	CAE4448Y
49470	3/8 +	E1130CZA	--	--	SC15G	CAE2412Y

(*) "+" Aumento de potencia.- Power uprate

TABLA DE CAPILARES PARA COMPRESORES

COMPRESSORS CAPILLARY CHART

COMPRESORES COMPRESSORS		CAPILAR/CAPILLARY 1 mm	CAPILAR/CAPILLARY 0,8 mm	CAPILAR/CAPILLARY 1,25 mm
		mts / capilar - mts / capillary	mts / capilar - mts / capillary	mts / capilar - mts / capillary
AF BP-1111-Z	AUXREF 8*3	3,05	1,95	4,76
AF B-1116-Z	AUXREF 8*3	2,75	1,76	4,29
AF B-1118-Z	AUXREF 8*3	3,6	2,3	5,62
AF B-2118-B	AUXREF 9*3	3,15	2,02	4,91
AF B-2118-Z	AUXREF 8*3	3,6	2,3	5,62
AF B-5132-Z	AUXREF 8*3	1,8	1,15	2,81
AF B-6144-E	AUXREF 9*4	2,7	1,73	4,21
AF B-6144-Z	AUXREF 8*4	2,4	1,54	3,74
AF B-6152-E	AUXREF 9*4	2,4	1,54	3,74
AF B-6152-GK	AUXREF 9*4	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹
AF B-6160-Z	AUXREF 8*4	2,2	1,41	3,43
AF B-6165-E	AUXREF 9*4	2,4	1,54	3,74
AF B-6165-GK	AUXREF 10*4	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹
AF B-6170-A	AUXREF 9*4	2,05	1,31	3,2
AF B-6181-E	AUXREF 10*4	1,75	1,12	2,73
AF B-6181-GK	AUXREF 10*4	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹
AF E-2121-A	AUXREF 14*4	1,1	0,7	1,72
AF E-2121-Z	AUXREF 8*4	3,4	2,18	5,3
AF E-2125-E	AUXREF 10*4	3,9	2,5	6,08
AF E-2125-GK	AUXREF 9*4	3,3	2,11	5,15
AF E-2130-B	AUXREF 10*4	2,25	1,44	3,51
AF E-2130-Z	AUXREF 8*4	2,23	1,43	3,48
AF E-2134-E	AUXREF 10*4	3,4	2,18	5,3
AF E-2134-GK	AUXREF 10*4	2,5	1,6	3,9
AF E-6170-Z	AUXREF 8*4	2,05	1,31	3,2
AF E-6187-A	AUXREF 10*4	1,76	1,13	2,75
AF E-6210-E	AUXREF 10*4	1,6	1,02	2,5
AF E-9213-E	AUXREF 12*4	1,2	0,77	1,87
AF E-9213-GK	AUXREF 12*4	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹
AF J-2152-A	AUXREF 12*4	1,4	0,9	2,18
AF J-2170-*A C/V	AUXREF 14*4	1,05	0,57	1,64
AF J-2178-E	AUXREF 12*4	2,1	1,34	3,28
AF J-2178-E C/V	AUXREF 12*4	2,1	1,34	3,28
AF J-2190-E C/V	AUXREF 12*4	1,75	1,12	2,73
AF J-2192-GK	AUXREF 14*5	1,8	1,15	2,81
AF J-2192-GK CSR	AUXREF 14*4	1,74	1,11	2,71
AF J-2192-GS III R-4	AUXREF 18*4	1,4	0,9	2,18
AF J-2192-K C/V	AUXREF 12*4	1,78	1,14	2,78
AF J-2212-GK	AUXREF 18*4	1,4	0,9	2,18
AF J-2212-GK C/V	AUXREF 18*4	1,4	0,9	2,18
AF J-2212-K C/V	AUXREF 12*4	1,4	0,9	2,18
AF J-6220-A C/V	AUXREF 14*4	1,05	0,67	1,64
AF J-6220-Z C/V	AUXREF 14*4	1,05	0,67	1,64
AF J-6226-Z C/V	AUXREF 14*5	1,1	0,7	1,72
AF J-7228-F C/V	A/A	0,55	0,35	0,86
AF J-7231-F CSR	A/A	0,5	0,32	0,78
AF J-7238-E	A/A	0,7	0,45	1,09
AF J-9226-GK	AUXREF 14*4	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹
AF J-9226-P III R-22	AUXREF 14*4	0,5	0,32	0,78
AF J-9232-E C/V	AUXREF 14*5	0,5	0,32	0,78
AF J-9232-GK	AUXREF 14*4	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹
AF J-9232-P III R-22	AUXREF 14*5	0,5	0,32	0,78
AF J-9238-E C/V	AUXREF 14*5	0,7	0,45	1,09
AF J-9238-GK	AUXREF 18*4	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹
AF J-9238-P III R-22	AUXREF 14*5	0,7	0,45	1,09
AF NB-6144-GK	AUXREF 9*3	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹
AF T-2134-A	AUXREF 9*4	2,05	1,31	3,2
AF T-2134-Z	AUXREF 9*4	2,05	1,31	3,2
AF T-2140-A	AUXREF 10*4	1,75	1,12	2,73
AF T-2140-E	AUXREF 12*4	3,15	2,02	4,91
AF T-2140-Z	AUXREF 9*4	1,75	1,12	2,73
AF T-2155-E	AUXREF 12*4	2,7	1,73	4,21
AF T-2155-GK	AUXREF 12*4	2,85	1,82	4,45

¹ válvula de expansión / expansion valve

TABLA DE CAPILARES PARA COMPRESORES

COMPRESSORS CAPILLARY CHART

COMPRESORES COMPRESSORS		CAPILAR/CAPILLARY 1 mm	CAPILAR/CAPILLARY 0,8 mm	CAPILAR/CAPILLARY 1,25 mm
		mts / capilar - mts / capillary	mts / capilar - mts / capillary	mts / capilar - mts / capillary
AF T-2168-E	AUXREF 12*4	2,3	1,47	3,59
AF T-2168-GK	AUXREF 12*4	2,4	1,54	3,74
AF T-2168-K	AUXREF 12*4	2,35	1,5	3,67
AF T-2178-GK	AUXREF 14*4	2,2	1,41	3,43
AF T-2178-K	AUXREF 12*4	2,15	1,38	3,35
AF T-6213-A	AUXREF 12*4	1,5	0,96	2,34
AF T-6213-Z	AUXREF 10*4	1,5	0,96	2,34
AF T-6215-A	AUXREF 12*4	1,3	0,83	2,03
AF T-6215-Z	AUXREF 12*4	1,3	0,83	2,03
AF T-6217-E	AUXREF 12*4	1	0,64	1,56
AF T-6217-GK	AUXREF 12*4	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹
AF T-6220-E	AUXREF 14*4	1,4	0,9	2,18
DANFOSS FR10B	AUXREF 9*4	1,25	0,8	1,95
DANFOSS FR10G	AUXREF 9*4	1,25	0,8	1,95
DANFOSS FR11B	AUXREF 10*4	1,35	0,86	2,11
DANFOSS FR6B	AUXREF 8*4	1,5	0,96	2,34
DANFOSS FR6CL 404A	AUXREF 10*4	3,8	2,43	5,93
DANFOSS FR6D	AUXREF 8*4	2,35	1,5	3,67
DANFOSS FR6DL R-404A	AUXREF 10*4	3,8	2,43	5,93
DANFOSS FR6G	AUXREF 8*4	1,5	0,96	2,34
DANFOSS FR7,5B	AUXREF 8*4	2,1	1,34	3,28
DANFOSS FR7,5D	AUXREF 8*4	1,85	1,18	2,89
DANFOSS FR7,5G	AUXREF 8*4	2,1	1,34	3,28
DANFOSS FR8,5G	AUXREF 8*4	1,5	0,96	2,34
DANFOSS FR8,5B	AUXREF 8*4	1,5	0,96	2,34
DANFOSS SC10B	AUXREF 9*4	1,25	0,8	1,95
DANFOSS SC10CL	AUXREF 10*4	1,5	0,96	2,34
DANFOSS SC10D	AUXREF 12*4	2	1,28	3,12
DANFOSS SC10DL	AUXREF 12*4	1,2	0,77	1,87
DANFOSS SC10G	AUXREF 9*4	1,25	0,8	1,95
DANFOSS SC12B	AUXREF 10*4	1,8	1,15	2,81
DANFOSS SC12C	AUXREF 10*4	1,4	0,9	2,18
DANFOSS SC12CL	AUXREF 10*4	1,5	0,96	2,34
DANFOSS SC12D	AUXREF 12*4	1,4	0,9	2,18
DANFOSS SC12DL	AUXREF 12*4	0,8	0,51	1,25
DANFOSS SC12G	AUXREF 10*4	1,8	1,15	2,81
DANFOSS SC15B	AUXREF 10*4	1,1	0,7	1,72
DANFOSS SC15D	AUXREF 10*4	0,9	0,58	1,4
DANFOSS SC15DL	AUXREF 10*4	1	0,64	1,56
DANFOSS SC15G	AUXREF 10*4	1,1	0,7	1,72
DANFOSS SC18B	AUXREF 12*4	0,8	0,51	1,25
DANFOSS SC18CL	AUXREF 12*4	1	0,64	1,56
DANFOSS SC18CM	AUXREF 12*4	0,8	0,51	1,25
DANFOSS SC18G	AUXREF 12*4	0,8	0,51	1,25
DANFOSS SC21B	AUXREF 12*4	0,55	0,35	0,86
DANFOSS SC21G	AUXREF 12*4	0,7	0,45	1,09
DANFOSS TL-3G	AUXREF 8*3	2,3	1,47	6,59
DANFOSS TL4B	AUXREF 8*4	4,05	2,59	6,32
DANFOSS TL4D	AUXREF 8*4	4,05	2,59	6,32
DANFOSS TL4G	AUXREF 8*4	4,05	2,59	6,32
DANFOSS TL5G	AUXREF 8*4	3,24	2,07	5,05
L'U.H. AE-1412-Y	AUXREF 8*4	2,23	1,43	3,48
L'U.H. AEZ-4425-E	AUXREF 9*4	2,7	1,73	4,21
L'U.H. AEZ-4425-Y	AUXREF 8*4	2,2	1,41	3,43
L'U.H. CAH4525A	A/A	---	0	0
L'U.H. CAJ-2428-L	AUXREF 12*4	2,85	1,82	4,45
L'U.H. CAJ-2464-L	AUXREF 14*4	1,74	1,11	2,71
L'U.H. CAJ-4517-Z	AUXREF 14*4	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹
L'U.H. CAJ-9480-T	AUXREF 12*4	1	0,64	1,58
L'U.H. CAJ-9510-T	AUXREF 14*4	1,4	0,9	2,18
L'U.H. CAJ-9513-Z	AUXREF 14*4	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹	válvula de expansión ¹

¹ válvula de expansión / expansion valve

EQUIVALENCIA CONDUCTOS CIRCULAR - RECTANGULAR

RECTANGULAR TO CIRCULAR DUCT CONVERTER

LADO CONDUCTO RECTO	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	42	44	46	48	50	52	56	60	64	68	72	76	80	84	88	LADO CONDUCTO RECTO
20	22																										20
22	23	24																									22
24	24	25	26																								24
26	25	26	27	28																							26
28	26	27	28	30	31																						28
30	27	28	29	31	32	33																					30
32	28	29	30	31	33	34	35																				32
34	28	30	31	32	34	35	36	37																			34
36	29	31	32	33	35	36	37	38	38																		36
38	30	31	33	34	36	37	38	39	40	42																	38
40	31	32	34	35	36	38	39	40	41	43	44																40
42	31	33	34	36	37	39	40	41	42	44	45	46															42
44	32	34	35	37	38	40	41	42	43	45	46	47	48														44
46	33	34	36	37	39	40	42	43	44	46	47	48	49	50													46
48	33	35	37	39	40	41	43	44	45	47	48	49	50	51	53												48
50	34	36	37	39	40	42	44	45	46	47	49	50	51	52	51	55											50
52	34	36	38	40	41	43	44	46	47	48	50	51	52	53	55	56	57										52
54	35	37	39	40	42	44	45	47	48	49	51	52	53	54	56	57	58										54
56	36	37	39	41	43	44	46	47	49	50	52	53	54	55	57	58	59	61									56
58	36	38	40	42	43	45	47	48	50	51	52	54	55	56	58	59	60	62									58
60	37	39	40	42	44	46	47	49	50	52	53	55	56	57	59	60	61	63	66								60
62	37	39	41	43	45	47	48	50	51	53	54	56	57	58	59	61	62	64	67								62
64	38	40	42	44	45	47	49	50	52	53	55	56	58	59	60	62	63	65	68	70							64
66	38	40	42	44	46	48	50	51	53	54	56	57	59	60	61	63	64	66	69	71							66
68	39	41	43	45	47	48	50	52	54	55	57	59	60	61	62	63	65	67	70	72	74						68
70	39	41	43	45	47	49	51	53	54	56	57	59	60	62	63	64	66	68	71	73	75						70
72	40	42	44	46	48	50	52	53	55	57	58	60	61	63	64	65	67	69	72	74	76	79					72
74	40	42	44	46	48	50	52	54	56	57	59	60	62	3	65	66	68	70	73	75	77	80					74
76	41	43	45	47	49	51	53	55	56	58	60	61	63	64	66	67	68	71	74	76	78	81	83				76
78	41	43	46	48	50	52	53	55	57	59	60	62	63	65	66	68	69	72	75	77	79	82	84				78
80	41	44	46	48	50	52	54	56	58	59	61	63	64	66	67	69	70	73	75	78	80	83	85	88			80
82	42	44	46	49	51	53	55	56	58	60	62	63	65	67	68	70	71	74	76	79	81	84	86	89			82
84	42	45	47	49	51	53	55	57	59	61	62	64	66	67	69	70	72	75	77	80	82	85	87	90	92		84
86	43	45	47	50	52	54	56	58	60	61	63	65	66	68	70	71	73	75	78	81	83	86	88	91	93		86
88	43	45	48	50	52	54	56	58	60	62	64	65	67	69	70	72	73	76	79	81	84	87	89	92	94	96	88
90	43	46	48	51	53	55	57	59	61	63	64	66	68	69	71	73	74	77	80	83	85	88	90	93	95	97	90
92	44	46	49	51	53	55	57	59	61	63	65	67	69	70	72	73	75	78	81	83	86	89	91	94	96	98	92
94	44	47	49	52	54	56	58	60	62	64	66	68	69	71	73	74	76	79	82	84	87	90	92	95	97	99	94
96	45	47	50	52	54	56	58	61	62	64	66	68	70	72	73	75	76	79	83	85	87	91	93	96	98	100	96

CUBETAS GASTRONORM

GASTRONORM CONTAINERS

 Recomendado

 Aceptable

 No recomendado

* Ambiente húmedo

	INOX 8/10	POLIPROPILENO	MELAMINA
PRESENTACIÓN	✓	■	✓
ROBUSTEZ	✓	■	✓
ALMACENAMIENTO	✓	■	■
BAÑO-MARÍA	✓	✗	■
TEMPERATURA MÁX.	✓	100°C	120°C*
HORNO	✓	✗	100°C
MICROONDAS	✗	✓	✗
COCCIÓN	■	✗	✗
INDUCCIÓN	✗	✗	✗
TRANSPORTE EN CALIENTE	✓	✗	120°C*
TAPA POLINORM	✓	✓	✗

CUBETAS GASTRONORM ACERO INOXIDABLE

STAINLESS STEEL GASTRONORM CONTAINERS



CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inoxidable 18/10
- Totalmente apilables
- Fáciles de limpiar
- Resistentes a impactos y caídas
- Cumplen con el estándar europeo EN631.1 de materiales y artículos en contacto con alimentos.

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
21507	2/1	650 mm 620 mm	530 mm 500 mm	200 mm	52 L
21508	2/1	650 mm 620 mm	530 mm 500 mm	150 mm	43.1 L
21509	2/1	650 mm 620 mm	530 mm 500 mm	100 mm	28.9 L
21510	2/1	650 mm 620 mm	530 mm 500 mm	65 mm	18.8 L
21511	2/1	650 mm 620 mm	530 mm 500 mm	40 mm	11.5 L
21512	2/1	650 mm 620 mm	530 mm 500 mm	20 mm	6.2 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
21527	1/3	325 mm 300 mm	176 mm 150 mm	200 mm	7.3 L
21528	1/3	325 mm 300 mm	176 mm 150 mm	150 mm	5.6 L
21529	1/3	325 mm 300 mm	176 mm 150 mm	100 mm	3.8 L
16852	1/3	325 mm 300 mm	176 mm 150 mm	65 mm	2.5 L
7887**	1/3	325 mm 300 mm	176 mm 150 mm	40 mm	1.5 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
21533	1/6	176 mm 153 mm	162 mm 140 mm	200 mm	2.9 L
21534	1/6	176 mm 153 mm	162 mm 140 mm	150 mm	2.2 L
21535	1/6	176 mm 153 mm	162 mm 140 mm	100 mm	1.6 L
21536	1/6	176 mm 153 mm	162 mm 140 mm	65 mm	1 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
21531	1/4	265 mm 238 mm	162 mm 136 mm	200 mm	5 L
16835	1/4	265 mm 238 mm	162 mm 136 mm	150 mm	4.1 L
21532	1/4	265 mm 238 mm	162 mm 136 mm	100 mm	2.8 L
21530	1/4	265 mm 238 mm	162 mm 136 mm	65 mm	1.7 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
21513	1/1	530 mm 500 mm	325 mm 300 mm	200 mm	26 L
21514	1/1	530 mm 500 mm	325 mm 300 mm	150 mm	20.2 L
21515	1/1	530 mm 500 mm	325 mm 300 mm	100 mm	14.2 L
21516	1/1	530 mm 500 mm	325 mm 300 mm	65 mm	8.3 L
21517	1/1	530 mm 500 mm	325 mm 300 mm	40 mm	5.1 L
21518	1/1	530 mm 500 mm	325 mm 300 mm	20 mm	2.8 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
32222	2/4	530 mm 500 mm	162 mm 153 mm	150 mm	9 L
32223	2/4	530 mm 500 mm	162 mm 153 mm	100 mm	6 L
32224	2/4	530 mm 500 mm	162 mm 153 mm	65 mm	4 L
32225	2/4	530 mm 500 mm	162 mm 153 mm	40 mm	2.4 L
32226	2/4	530 mm 500 mm	162 mm 153 mm	20 mm	1.1 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
21523	1/2	325 mm 300 mm	265 mm 238 mm	200 mm	12 L
21524	1/2	325 mm 300 mm	265 mm 238 mm	150 mm	9.1 L
21525	1/2	325 mm 300 mm	265 mm 238 mm	100 mm	6.1 L
21526	1/2	325 mm 300 mm	265 mm 238 mm	65 mm	4.1 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
21519	2/3	352 mm 329 mm	325 mm 300 mm	200 mm	18.3 L
21520	2/3	352 mm 329 mm	325 mm 300 mm	150 mm	13.2 L
21521	2/3	352 mm 329 mm	325 mm 300 mm	100 mm	8.8 L
21522	2/3	352 mm 329 mm	325 mm 300 mm	65 mm	5.6 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
21537	1/9	176 mm 151 mm	108 mm 83 mm	100 mm	0.8 L
21538	1/9	176 mm 151 mm	108 mm 83 mm	65 mm	0.6 L

* En VERDE medidas internas / * En NEGRO medidas externas
 ** Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack

TAPAS CUBETAS GASTRONORM ACERO INOXIDABLE

STAINLESS STEEL GASTRONORM CONTAINER LIDS



CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inoxidable 18/10
- Cumplen con el estándar europeo EN631.1 de materiales y artículos en contacto con alimentos.

Referencia	GN	Descripción
31403	2/1	TAPA DE ACERO INOXIDABLE para cubeta gastronorm
31404	1/1	TAPA DE ACERO INOXIDABLE para cubeta gastronorm
25406	1/3	TAPA DE ACERO INOXIDABLE para cubeta gastronorm
31407	2/4	TAPA DE ACERO INOXIDABLE para cubeta gastronorm
25962	1/6	TAPA DE ACERO INOXIDABLE para cubeta gastronorm
31406	1/2	TAPA DE ACERO INOXIDABLE para cubeta gastronorm
11561	1/4	TAPA DE ACERO INOXIDABLE para cubeta gastronorm
31405	2/3	TAPA DE ACERO INOXIDABLE para cubeta gastronorm
31409	1/9	TAPA DE ACERO INOXIDABLE para cubeta gastronorm

CUBETAS GASTRONORM DE MELAMINA

MELAMINE GASTRONORM CONTAINERS



CARACTERÍSTICAS:

- Resistentes al calor y la corrosión
- Material no tóxico, inodoro, ligero e indeformable
- Poco conductor de la calor
- Contacto con alimentos: certificado por SGS
- Condiciones de trabajo entre -20°C y 100°C

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
90640	1/1	530 mm 500 mm	325 mm 300 mm	65 mm	8.3 L
90641	1/1	530 mm 500 mm	325 mm 300 mm	40 mm	5.1 L
90642	1/1	530 mm 500 mm	325 mm 300 mm	20 mm	2.8 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
90647	1/3	325 mm 300 mm	176 mm 150 mm	100 mm	3.8 L
90648	1/3	325 mm 300 mm	176 mm 150 mm	65 mm	2.5 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
90644	2/4	530 mm 500 mm	162 mm 153 mm	65 mm	4 L

* En VERDE medidas internas / * En NEGRO medidas externas

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
90650	1/6	176 mm 153 mm	162 mm 140 mm	100 mm	1.6 L
90651	1/6	176 mm 153 mm	162 mm 140 mm	65 mm	1 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
90645	1/2	325 mm 300 mm	265 mm 238 mm	100 mm	6.1 L
90646	1/2	325 mm 300 mm	265 mm 238 mm	65 mm	4.1 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
90649	1/4	265 mm 238 mm	162 mm 136 mm	65 mm	1.7. L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
90643	2/3	352 mm 329 mm	325 mm 300 mm	65 mm	5.6 L

CUBETAS GASTRONORM DE POLIPROPILENO

POLYPROPYLENE GASTRONORM CONTAINERS



CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en polipropileno blanco de alta calidad
- Totalmente apilables
- Fáciles de limpiar
- Resistentes a impactos y caídas
- Resistentes a temperaturas entre -20°C y 100°C
- Parte inferior antideslizante

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
32230	1/1	530 mm 500 mm	325 mm 300 mm	200 mm	26 L
32231	1/1	530 mm 500 mm	325 mm 300 mm	150 mm	20.2 L
32232	1/1	530 mm 500 mm	325 mm 300 mm	100 mm	14.2 L
32233	1/1	530 mm 500 mm	325 mm 300 mm	65 mm	8.3 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
32248	1/6	176 mm 153 mm	162 mm 140 mm	200 mm	2.9 L
32249	1/6	176 mm 153 mm	162 mm 140 mm	150 mm	2.2 L
32250	1/6	176 mm 153 mm	162 mm 140 mm	100 mm	1.6 L
32251	1/6	176 mm 153 mm	162 mm 140 mm	65 mm	1 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
32244	1/4	265 mm 238 mm	162 mm 136 mm	200 mm	5 L
28189	1/4	265 mm 238 mm	162 mm 136 mm	150 mm	4.1 L
32246	1/4	265 mm 238 mm	162 mm 136 mm	100 mm	2.8 L
32247	1/4	265 mm 238 mm	162 mm 136 mm	65 mm	1.7 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
32240	1/3	325 mm 300 mm	176 mm 150 mm	200 mm	7.3 L
32241	1/3	325 mm 300 mm	176 mm 150 mm	150 mm	5.6 L
32242	1/3	325 mm 300 mm	176 mm 150 mm	100 mm	3.8 L
32243	1/3	325 mm 300 mm	176 mm 150 mm	65 mm	2.5 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
32236	1/2	325 mm 300 mm	265 mm 238 mm	200 mm	12 L
32237	1/2	325 mm 300 mm	265 mm 238 mm	150 mm	9.1 L
32238	1/2	325 mm 300 mm	265 mm 238 mm	100 mm	6.1 L
32239	1/2	325 mm 300 mm	265 mm 238 mm	60 mm	4.1 L

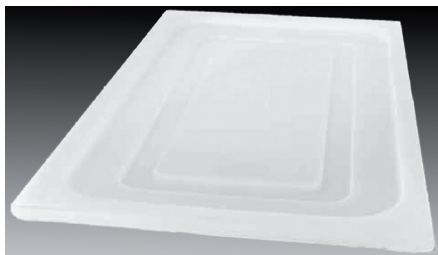
Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
32234	2/3	352 mm 329 mm	325 mm 300 mm	200 mm	18.3 L
32235	2/3	352 mm 329 mm	325 mm 300 mm	150 mm	13.2 L

Referencia	GN	Largo	Fondo	Profundidad	Capacidad
32252	1/9	176 mm 151 mm	108 mm 83 mm	100 mm	0.8 L
32253	1/9	176 mm 151 mm	108 mm 83 mm	65 mm	0.6 L

* En VERDE medidas internas / * En NEGRO medidas externas

TAPAS CUBETAS GASTRONORM DE POLIPROPILENO

POLYPROPYLENE GASTRONORM CONTAINER LIDS



CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en polipropileno

Referencia	GN	Descripción
32254	1/1	TAPA DE POLIPROPILENO para cubeta gastronorm
32257	1/3	TAPA DE POLIPROPILENO para cubeta gastronorm
27064	1/6	TAPA DE POLIPROPILENO para cubeta gastronorm
32256	1/2	TAPA DE POLIPROPILENO para cubeta gastronorm
28190	1/4	TAPA DE POLIPROPILENO para cubeta gastronorm
32255	2/3	TAPA DE POLIPROPILENO para cubeta gastronorm
32258	1/9	TAPA DE POLIPROPILENO para cubeta gastronorm

ACCESORIOS CUBETAS GASTRONORM

GASTRONORM CONTAINER ACCESSORIES



CARACTERÍSTICAS:

- Construido en acero inoxidable 18/10
- Adaptable a cubetas GN de policarbonato y polipropileno
- Permite sostener:
 - 6 cubetas GN 1/9
 - 4 cubetas GN 1/6
 - 2 cubetas GN 1/3

Referencia	Descripción	Largo	Fondo	Alto
88459	SOPORTE para cubetas GN	680 mm	150 mm	115 mm

CARACTERÍSTICAS:

- Soportes para bandejas GN
- Para 4 y 8 cubetas GN 1/3



Referencia	Descripción	Largo	Fondo	Alto
88461	SOPORTE para 4 cubetas GN 1/3	738 mm	310 mm	430 mm
88462	SOPORTE para 8 cubetas GN 1/3	738 mm	465 mm	600 mm



CARACTERÍSTICAS:

- Soporte para 6 tapas GN
- Apto para 6 tablas de corte
- Distancia entre varillas de 25 mm

Referencia	Descripción	Largo	Fondo	Alto
88460	SOPORTE PARA 6 TAPAS GN o para 6 tablas de corte	310 mm	270 mm	270 mm

CARACTERÍSTICAS:

- Pinzas para cubetas GN y fuentes de horno

Referencia	Descripción	Largo	Peso
88406	PINZAS PARA CUBETAS de acero inoxidable	190 mm	0.16 kg



CONVERSIÓN DE UNIDADES MÁS USUALES

COMMON UNITS CONVERSION

UNIDAD		CONVERSIÓN	UNIDAD
Centímetro	=	0,39	Pulgadas
Centímetro	=	0,03	Pies
Metro	=	1,09	Yardas
Kilómetro	=	0,62	Millas
Litro	=	0,26	Galones
Litro	=	0,04	Pies Cúbicos
Gramo	=	0,04	Onzas
Kilogramo	=	2,20	Libras
Kilowatio	=	1,34	HP
Kilowatio	=	1,35	CV
Kilowatio	=	0,86	Kilocalorías
Kilocaloría	=	3,96	BTU
Kcal./hora	=	1,58	HP
M³/hora	=	0,58	CFM
Litro	=	2,11	Pintas
Litro	=	33,81	Onza líquida

UNIT		CONVERSION	UNIT
Inch	=	2,54	Centimeters
Foot	=	30,48	Centimeters
Yard	=	0,91	Meters
Mile	=	1,60	Kilometers
Gallon	=	3,79	Liters
Cubic foot	=	28,32	Liters
Ounce	=	28,35	Grams
Pound	=	0,45	Kilograms
HP	=	0,74	Kilowatts
CV	=	0,73	Kilowatts
Kilocalories	=	1,16	Kilowatts
BTU	=	0,25	Kilocalorie
HP	=	0,63	Kcal./hour
CFM	=	1,69	M³/hour
Pint	=	0,47	Liters
Fluid ounces	=	0,03	Liters

HERRAMIENTA RÁPIDA PARA EL CÁLCULO DE FRIGORÍAS

B.T.U. CALCULATOR

Largo <i>Length</i>		metros <i>meters</i>	x	Ancho <i>Width</i>		metros <i>meters</i>	x	Alto <i>Height</i>		metros <i>meters</i>	x	<table><tr><td>Caluroso / <i>Hot</i></td><td>+/- 41°C</td></tr><tr><td>Muy Caluroso / <i>Very Hot</i></td><td>+/- 51°C</td></tr></table>	Caluroso / <i>Hot</i>	+/- 41°C	Muy Caluroso / <i>Very Hot</i>	+/- 51°C
Caluroso / <i>Hot</i>	+/- 41°C															
Muy Caluroso / <i>Very Hot</i>	+/- 51°C															

Algunos ejemplos / <i>Examples</i>						
metros / <i>meters</i>			m³	35°C	41°C	51°C
Largo <i>Length</i>	Ancho <i>Width</i>	Alto <i>Height</i>	Total <i>Total</i>	(*) Frigorías necesarias / <i>B.T.U.</i>		
3	2	2.4	14.4	504	590	734
5	1.5	2	15	525	615	765
3	3	2.5	22.5	788	923	1148
5	3	2.4	36	1260	1476	1836
7	3	2	42	1470	1722	2142
5	5	2.4	60	2100	2460	3060
10	5	2.7	135	4725	5535	6885
20	10	3	600	21000	24600	30600

(*) Datos orientativos dependiendo de la temperatura inicial, focos de calor interno y humedad ambiente.

(*) *Estimated data, depends on initial temperature, heat focus & humidity.*

CONVERSIÓN DE UNIDADES DE POTENCIA FRIGORÍFICA

COOLING CAPACITY CONVERTER

WAT	=	BTU	=	Ton	=	Kcal/hr
300	=	1024	=	0,09	=	258
400	=	1365	=	0,11	=	344
500	=	1706	=	0,14	=	430
600	=	2047	=	0,17	=	516
700	=	2388	=	0,20	=	602
800	=	2730	=	0,23	=	688
900	=	3071	=	0,26	=	774
1000	=	3412	=	0,28	=	860
1500	=	5118	=	0,43	=	1290
2000	=	6824	=	0,57	=	1720
2500	=	8530	=	0,71	=	2150
3000	=	10236	=	0,85	=	2580
3500	=	11942	=	1,00	=	3009
4000	=	13649	=	1,14	=	3439
4500	=	15355	=	1,28	=	3869
5000	=	17061	=	1,42	=	4299
5500	=	18767	=	1,56	=	4729
6000	=	20473	=	1,71	=	5159
6500	=	22179	=	1,85	=	5589
7000	=	23885	=	1,99	=	6019
7500	=	25591	=	2,13	=	6449
8000	=	27297	=	2,27	=	6879
8500	=	29003	=	2,42	=	7309
9000	=	30709	=	2,56	=	7739
9500	=	32415	=	2,70	=	8169
10000	=	34121	=	2,84	=	8598
15000	=	51182	=	4,27	=	12898
20000	=	68243	=	5,69	=	17197
25000	=	85304	=	7,11	=	21496
30000	=	102364	=	8,53	=	25795
35000	=	119425	=	9,95	=	30095
40000	=	136486	=	11,37	=	34394

BTU	=	WAT	=	Ton	=	Kcal/hr
1000	=	293	=	0,08	=	258
2000	=	586	=	0,17	=	344
3000	=	879	=	0,25	=	430
4000	=	1172	=	0,33	=	516
5000	=	1465	=	0,42	=	602
6000	=	1758	=	0,50	=	688
7000	=	2051	=	0,58	=	774
8000	=	2345	=	0,67	=	860
9000	=	2638	=	0,75	=	1290
10000	=	2931	=	0,83	=	1720
11000	=	3224	=	0,92	=	2150
12000	=	3517	=	1,00	=	2580
13000	=	3810	=	1,08	=	3009
14000	=	4103	=	1,17	=	3439
15000	=	4396	=	1,25	=	3869
16000	=	4689	=	1,33	=	4299
17000	=	4982	=	1,42	=	4729
18000	=	5275	=	1,50	=	5159
19000	=	5568	=	1,58	=	5589
20000	=	5861	=	1,67	=	6019
30000	=	8792	=	2,50	=	6449
40000	=	11723	=	3,33	=	6879
50000	=	14654	=	4,17	=	7309
60000	=	17584	=	5,00	=	7739
70000	=	20515	=	5,83	=	8169
80000	=	23446	=	6,67	=	8598
90000	=	26376	=	7,50	=	12898
100000	=	29307	=	8,33	=	17197
110000	=	32238	=	9,17	=	21496
120000	=	35169	=	10,00	=	25795
130000	=	38099	=	10,83	=	30095
140000	=	41030	=	11,67	=	34394

Kcal/hr	=	WAT	=	BTU	=	Ton
300	=	349	=	1190	=	0,10
400	=	465	=	1587	=	0,13
500	=	582	=	1984	=	0,17
600	=	698	=	2381	=	0,20
700	=	814	=	2778	=	0,23
800	=	930	=	3175	=	0,26
900	=	1047	=	3571	=	0,30
1000	=	1163	=	3968	=	0,33
1500	=	1745	=	5952	=	0,50
2000	=	2326	=	7937	=	0,66
2500	=	2908	=	9921	=	0,83
3000	=	3489	=	11905	=	0,99
3500	=	4071	=	13889	=	1,16
4000	=	4652	=	15873	=	1,32
4500	=	5234	=	17857	=	1,49
5000	=	5815	=	19842	=	1,65
5500	=	6397	=	21826	=	1,82
6000	=	6978	=	23810	=	1,98
6500	=	7560	=	25794	=	2,15
7000	=	8141	=	27778	=	2,31
7500	=	8723	=	29762	=	2,48
8000	=	9304	=	31747	=	2,65
8500	=	9886	=	33731	=	2,81
9000	=	10467	=	35715	=	2,98
9500	=	11049	=	37699	=	3,14
10000	=	11630	=	39683	=	3,31
15000	=	17445	=	59525	=	4,96
20000	=	23260	=	79366	=	6,61
25000	=	29075	=	99208	=	8,27
30000	=	34890	=	119050	=	9,92
35000	=	40705	=	138891	=	11,57
40000	=	46520	=	158733	=	13,23

GASES REFRIGERANTES - COMPATIBILIDAD -

REFRIGERANT GAS - COMPATIBILITY -

GASES REFRIGERANTES REFRIGERANT GAS	SUSTITUTOS SUBSTITUTES	GASES COMPATIBLES COMPATIBLE GAS
R-22	R-422D R-417A R-427A	FREON® R-22 ISCEON® MO59 R-417A
R-134a		SUVA® R-134a
R-404A		SUVA® R-404A
R-407C		SUVA® R-407C
DI-36	R-437A	
R-409A		
R-410A		SUVA® R-410A
R-507		SUVA® R-507

GASES REFRIGERANTES REFRIGERANT GAS	GASES COMPATIBLES COMPATIBLE GAS
R-12	SUVA® MP-39 R-401A R-406A
	DI-36
	R-409A
	ISCEON® MO49 R-413A
R-502	SUVA® HP-80 R-402A
	SUVA® HP-81 R-402B
	R-408A
	ISCEON® 69 R-403B
	ISCEON® MO79 R-422A
R-500	SUVA® MP-66 R-401B

GASES PROHIBIDOS / PROHIBITED GAS

TABLA ORIENTATIVA INYECTORES “Ø mm”

“Ø mm INJECTORS GUIDE

	GAS BUTANO BUTANE GAS	GAS CIUDAD SYNGAS
COCINA / RANGE		
ESPADIN	0,2	0,35
PILOTO	0,2	0,35
PILOTO	0,25	0,4
PILOTO	0,3	0,45 a 0,51
	0,95	1,2 a 1,5
	1	1,5
	1,05	1,5 a 1,7
	1,1	1,6 a 1,85
	1,2	1,9 a 2
	1,25	1,9
	1,3	1,9 a 2
	1,35	1,9 a 2,1
	1,4	1,9 a 2
	1,45	2,25
	1,5	2 a 2,25
	1,55	2,1 a 2,4
	1,65	2,5
	1,7	2,25 a 2,6
	1,8	2,8
	1,9	2,5
PLANCHA / HOT PLATE		
PILOTO	0,2	0,35
PILOTO	0,25	0,4
PILOTO	0,3	0,51
	0,85	1,3
	0,9	1,45
	0,95	1,5
	0,96	1,55
	1	1,55
	1,1	1,75
	1,2	1,9
	1,3	1,75 a 2
	1,35	1,95 a 2,15
	1,55	2,25
	1,6	2,5
	1,7	2,5 a 2,7
	1,75	2,7
FREIDORA / FRYER		
ESPADIN	0,2	0,35
PILOTO	0,22	0,29
PILOTO	0,25	0,4
	1,05	1,6
	1,1	1,6 a 1,7
	1,15	1,8
	1,2	1,6 a 2
	1,25	1,8 a 1,9
	1,4	1,9
	1,7	2,7
FRY-TOP		
PILOTO	0,25	0,4
PILOTO	0,3	0,3 a 0,51
	0,95	1,5
	1,05	1,7
	1,1	1,8 a 1,85
	1,25	1,9
	1,3	2 a 2,2
	1,4	2
	1,5	2,15 a 2,25
	1,55	2,25 a 2,45
	1,7	2,7 a 2,95
SARTÉN BASCULANTE / TILTING BRATT PAN		
PILOTO	0,25	0,4
	1	1,65
	1,3	1,9
	1,45	2,15

	GAS BUTANO BUTANE GAS	GAS CIUDAD SYNGAS
BARBACOA / BBQ		
PILOTO	0,25	0,4
PILOTO	0,3	0,51
	1,3	1,95
	1,35	1,9
	1,55	2,25
	1,65	2,65
	1,7	2,55
	1,8	2,7
CUECEPASTA / PASTA COOKER		
PILOTO	0,25	0,4
	0,3	0,51
	1,1	1,7
	1,4	2,55
	1,45	2,25
	1,5	2,3
	1,6	2,5
	1,8	3,2
BAÑO MARÍA / BAIN MARIE		
PILOTO	0,25	0,4
PILOTO	0,3	0,51
	0,8	1,2
	1,1	1,65 a 1,8
	1,2	1,8
	1,25	1,9
	1,35	2,1
	1,4	1,9
	1,45	2,15
HORNO / OVEN		
	0,2	0,35
PILOTO	0,25	0,4
PILOTO	0,3	0,3 a 0,51
	0,7	1,1
	0,8	1,2
	1	1,5
	1,05	1,6
	1,1	1,8
	1,15	1,7 a 1,9
	1,2	1,6 a 2
	1,25	1,9
	1,3	1,7
	1,35	2,05 a 2,1
	1,4	2
	1,45	2,2 a 2,25
	1,55	2,2
	1,6	2,4 a 2,5
	1,7	2,45 a 2,5
	1,8	2,8
	1,85	2,65
	1,9	2,9
	2	3,1
MARMITA / BOILING PAN		
PILOTO	0,25	0,4
	0,85	1,25
	1,5	2,05
	1,7	2,5
	2,05	3,05
	2,2	3,1
	2,45	3,65
	2,55	3,8
PARRILLA GAS / GAS GRILL		
	0,95	1,5
	1,1	1,85
PAELLERO / PAELLA BURNER		
PILOTO	0,25	0,4
	1	1,3
	1,1	1,5
	1,2	1,6
	1,3	1,75 a 1,9
	1,35	2,15
	1,4	1,9
	1,5	2
	1,6	2,25
	1,65	2,5
	1,7	2,5
	1,75	3

	GAS CIUDAD SYNGAS	GAS BUTANO BUTANE GAS
COCINA / RANGE		
ESPADIN	0,35	0,2
PILOTO	0,35	0,2
PILOTO	0,4	0,25
PILOTO	0,45	0,3
PILOTO	0,51	0,3
	1,2	0,95
	1,5	0,95 a 1,05
	1,6	1,1
	1,65	1,1
	1,7	1,05
	1,85	1,1
	1,9	1,2 a 1,4
	2	1,2 a 1,5
	2,1	1,35 a 1,55
	2,25	1,45 a 1,7
	2,35	1,55
	2,4	1,55
	2,5	1,65 a 1,9
	2,6	1,7
	2,8	1,8
PLANCHA / HOT PLATE		
PILOTO	0,35	0,2
PILOTO	0,4	0,25
PILOTO	0,51	0,3
	1,3	0,85
	1,45	0,9
	1,5	0,95
	1,55	0,96 a 1
	1,75	1,1 a 1,3
	1,9	1,2
	1,95	1,35
	2	1,3
	2,15	1,35
	2,25	1,55
	2,5	1,6 a 1,7
	2,7	1,7 a 1,75
FREIDORA / FRYER		
PILOTO	0,29	0,22
ESPADIN	0,35	0,2
PILOTO	0,4	0,25
	1,6	1,05 a 1,2
	1,7	1,1
	1,8	1,15 a 1,25
	1,85	1,25
	1,9	1,25 a 1,4
	2	1,2
	2,7	1,7
FRY-TOP		
PILOTO	0,3	0,3
PILOTO	0,4	0,25
PILOTO	0,51	0,3
	1,5	0,95
	1,7	1,05
	1,8	1,1
	1,85	1,1
	1,9	1,25
	2	1,3 a 1,4
	2,15	1,5
	2,2	1,3
	2,25	1,5 a 1,55
	2,45	1,55
	2,7	1,7
	2,95	1,7
SARTÉN BASCULANTE / TILTING BRATT PAN		
PILOTO	0,4	0,25
	1,65	1
	1,9	1,3
	2,15	1,45
	2,25	1,6
	2,5	1,65 a 1,7
	3	1,75

	GAS CIUDAD SYNGAS	GAS BUTANO BUTANE GAS
BARBACOA / BBQ		
PILOTO	0,4	0,25
PILOTO	0,51	0,3
	1,9	1,35
	1,95	1,3
	2,25	1,55
	2,55	1,7
	2,65	1,65
	2,7	1,8
CUECEPASTA / PASTA COOKER		
PILOTO	0,4	0,25
	0,51	0,3
	1,7	1,1
	2,25	1,45
	2,3	1,5
	2,5	1,6
	2,55	1,4
	3,2	1,8
BAÑO MARÍA / BAIN MARIE		
PILOTO	0,4	0,25
PILOTO	0,51	0,3
	1,2	0,8
	1,65	1,1
	1,8	1,1 a 1,2
	1,9	1,25 a 1,4
	2,1	1,35
	2,15	1,45
HORNO / OVEN		
PILOTO	0,3	0,3
	0,35	0,2
PILOTO	0,4	0,25
PILOTO	0,51	0,3
	1,1	0,7
	1,2	0,8
	1,5	1
	1,6	1,05 a 1,2
	1,7	1,15 a 1,3
	1,8	1,1
	1,9	1,15 a 1,25
	2	1,2 a 1,4
	2,05	1,35
	2,1	1,35
	2,2	1,45 a 1,55
	2,25	1,45
	2,4	1,6
	2,45	1,7
	2,5	1,6 a 1,7
	2,65	1,85
	2,8	1,8
	2,9	1,9
	3,1	2
MARMITA / BOILING PAN		
PILOTO	0,4	0,25
	1,25	0,85
	2,05	1,5
	2,5	1,7
	3,05	2,05
	3,1	2,2
	3,65	2,45
	3,8	2,55
PARRILLA GAS / GAS GRILL		
	1,5	0,95
	1,85	1,1
SARTÉN BASCULANTE / TILTING BRATT PAN		
PILOTO	0,4	0,25
	1,65	1
	1,9	1,3
	2,15	1,45
PAELLERO / PAELLA BURNER		
PILOTO	0,4	0,25
	1,3	1
	1,5	1,1
	1,6	1,2
	1,75	1,3
	1,9	1,3 a 1,4
	2	1,5
	2,15	1,35
	2,25	1,6
	2,5	1,65 a 1,7
	3	1,75

VÁLVULA MINISIT

MINISIT VALVE

FUNCIONAMIENTO

Encendido

Apretar el pulsador  y mantenerlo presionado a fondo.

El obturador principal "O" se cierra.

El obturador "E" del grupo de seguridad se abre.

El ancla "A" se apoya sobre las expansiones polares del magneto "C".

Se abre paso del gas al quemador del piloto.

Encender el quemador piloto y esperar algunos segundos.

(Si la válvula está provista de encendedor, el encendido se efectúa presionando el pulsador )

La termopareja calentada de la llama del piloto, genera en pocos segundos una corriente suficiente para mantener atraído el grupo magnético de seguridad.

Soltar el pulsador 

El obturador principal "O" se abre y el gas puede fluir también hasta el quemador principal.

Funcionamiento normal

Girar el mando "M" en correspondencia con el valor de temperatura deseado.

(El mando girado completamente en sentido contrario corresponde a la temperatura máxima).

El bulbo sensible "B" ordena el sople para la dilatación del líquido "F" que acciona los obturadores del mínimo "G" y del modulador "N" del termostato. Estos regulan el alcance del gas al quemador principal a fin de mantener el ambiente en la temperatura deseada.

Posición piloto

Girar el mando "M" completamente en sentido contrario (posición 0).

De esta forma el termostato se queda "fuera de servicio", independientemente de la temperatura del bulbo, los obturadores "G" y "N" permanecen cerrados y hay un paso de gas sólo al quemador piloto.

Apagado

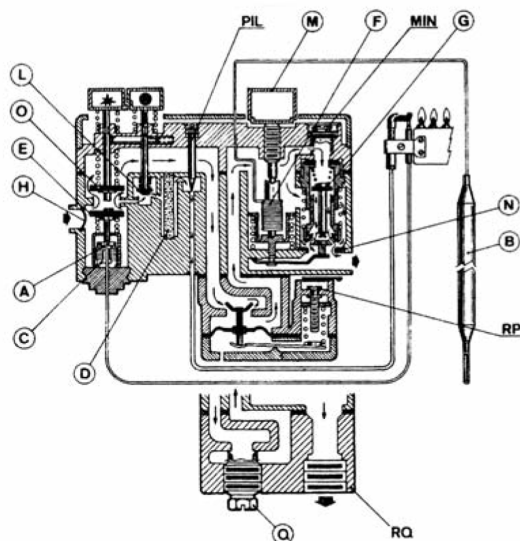
Apretar el pulsador  a fondo

Los obturadores "O" y "L" cierra el paso de gas al quemador principal y al quemador piloto.

Se engancha el dispositivo de bloqueo (INTERLOCK).

Soltar el pulsador 

Hasta que el grupo magnético de seguridad no se dispare en posición de cerrado, removiendo el dispositivo de bloqueo, los obturadores "O" y "L" interceptan el paso del gas haciendo imposible cualquier maniobra falsa.



OPERATION

Ignition

Press ignition button  and keep it depressed.

The main flow valve closes the gas flow and the magnet unit safety valve opens the pilot gas flow.

Light the pilot burner and wait a few seconds.

(If the valve is fitted with a piezo-electric igniter, press piezo-electric ignition button to light the pilot burner )

The thermocouple, heated by the pilot flame, generates sufficient current within a few seconds to keep the magnet unit energized.

Release ignition button and check that the pilot flame stays on, otherwise repeat the ignition procedure.

The main gas flow is opened and gas can flow to the main burner.

Normal operation

Set knob to the temperature required.

(The maximum temperature setting is obtained by turning the knob fully anti-clockwise).

The thermostat bulb controls the main gas flow by means of the snapping valve and the modulating valve of the thermostat. These adjust gas flow to the main burner so as to maintain the desired ambient temperature.

Pilot position

Turn knob fully clockwise.

Shut-down

Press the shut-down button right down 

Caution: the re-start interlock device presents the appliance from reigniting until the flame supervision device has interrupted the gas flow.

After this stage (i.e. when the magnet unit has closed) it is possible to re-ignite the appliance

www.eunasa.com

comercial@eunasa.com

EQUIVALENCIA DE MARCAS (LAVADO DE VAJILLA)

BRAND EQUIVALENCY (WAREWASHING)

MARCA BRAND	MARCA EQUIVALENTE EQUIVALENT BRAND
ADLER	CRYSTALINE
	SAVEMAH
ARISTARCO	FIAMMA
	INTECNO
	MACFRIN
COLGED	CRYSTALINE
	INFRICO
DIHR	CLAJOSA
	DIFRI
	GRANITA
	KRONO
	OLIS
	WEGA
ELETTOBAR	GRANITA
	ITALBAR
	MARCFI
	RANCILIO
ELFRAMO	CIMSA
	CRYSTALINE

MARCA BRAND	MARCA EQUIVALENTE EQUIVALENT BRAND
FAGOR	ASBER
	AZKOYEN
	CORECO
	EDESA
	FUTURMAT
	GAGGIA
	MAIRALI
	MOVILFRIT
HEMERSON	CIMBALI
HOBART	DIMASA
HOONVED	WEGA
LASA	OLIS
OMNIWASH	ITALBAR
	NUEVA SIMONELLI
	PROCOTEC
PROJECT SYSTEM	CASFRI
	MOVILFRIT
SAB ITALIA	CLAJOSA
SILANOS	ROMAGSA



COMPATIBILIDAD LAVAVAJILLAS

WAREWASHING COMPATIBILITY



MARCA BRAND	MODELO MODEL	MODELO FAGOR FAGOR MODEL
ASPES	LAB-1200 C	LVC-12
	LAB-1500 C	LVC-15
	LAB-2100 C	LVC-21
AZKOYEN	A-9	LVC-12
	A-15	LVC-15
	A-21	LVC-21
	A-21B	LVC-21B
	A-480	FI-48
	A-480B	FI-48B
	A-320	FI-30
	A-320B	FI-30B
CELIKAY	CBM-1000	FI-80
	CBM-500 D	FI-48D
	CBY-1200	LVC-12
CORECO	CFI-48	FI-48
	CFI-48-B	FI-48B
	CFI-80	FI-80
	CLV-12	LVC-12
	CLV-15	LVC-15
	CLV-21-C	LVC-21
	CLV-21-CD	LVC-21D
	CLV-48	FI-48
	CLV-48B	FI-48B
CULION	VDS-120	FI-100
	VGL 10	LVC-21B
	VVL 50	FI-64
DIVA	DBM-1000	FI-80
	DBY-1000	LVC-12
DOCRILUC	DLV-12	LVC-12
	DLV-15	LVC-15
	DLV-15D	LVC-15D
	DLV-21	LVC-21
	DLV-21-D	LVC-21D
	DLV-21-B	LVC-21B
EMPERO	EPM-1000	FI-80
FUTURMAT	FV-20C	LVC-15
	FV-20R	LVR-14
	FV-26C	LVC-21
	FV-26R	LVR-20
	FV-34C	FI-30
GAGGIA	GX-4C	LVC-15
	GX-4R	LVR-14
	GX-5C	LVC-21
	GX-5R	LVR-20
	GX-14C	FI-30

MARCA BRAND	MODELO MODEL	MODELO FAGOR FAGOR MODEL
ITALCREM	LV-800C	LVC-15
	LV-800C	LVR-14
	LV-1500C	LVC-21
	LV-1500R	LVR-20
	LP-300C	FI-30
MAIRALI	RT-800C	LVC-15
	RT-800R	LVR-14
	RT-1200C	LVC-21
	RT-1200R	LVR-20
	RP-14C	FI-30
MARKET FORGE	MF-48	FI-48
	MF-64	FI-64
	MF-120	FI-120
MOVILFRIT	MLC-120	FI-120
	MLC-80	FI-80
	MLV-35	LVC-12
	MLV-35-S	LVC-15
	MLV-35-D	LVC-15D
	MLV-40	LVC-21
	MLV-40-B	LVC-21B
	MLV-40-D	LVC-21D
	MLV-50-B	FI-48B
	MLV-50-D	FI-48D
	MLV-50-S	FI-48
	MLV-50-T	FI-64
	MLV-50-TB	FI-64B
	MLV-50-TD	FI-64D
RESTOMAT	KM-21	LVC-21
	KM-21B	LVC-21B
	KM-30	FI-30
	KM-48	FI-48
	KM-64	FI-64
SAN-SON	SS-80	FI-80
	SS-100	FI-100
	SS-120	FI-120
SHARPLINE	FI-48 B	FI-48B
WAVECLEAN	W4-A	FI-48

MARCA BRAND	MODELO MODEL	MODELO DIRH DIRH MODEL
GRANITA	ALFA 33	G35
	ALFA 40 SLV	GS37
	ALFA 41 P	GS37 LS
	ALFA 42 SLV	GS40
	ALFA 42 P	GS40LS
	ALFA 50	GS50
	ALFA 60	GS85
	ALFA 70	G600
	ALFA 800	HT11 ECO
	ALFA 1000	HT11
ZINCO	ALFA 1300	HT12
	AQUA 35	G35
	AQUA 37	GS37
	AQUA 37 LS	GS37 LS
	AQUA 40	GS40
	AQUA 40 LS	GS40LS
	AQUA 50	GS50
	AQUA 80	GS85
	K70	G600
	HOOD 800	HT11 ECO
	HOOD 110	HT11
	HOOD 130	HT12

COMPATIBILIDAD LAVAVAJILLAS

WAREWASHING COMPATIBILITY

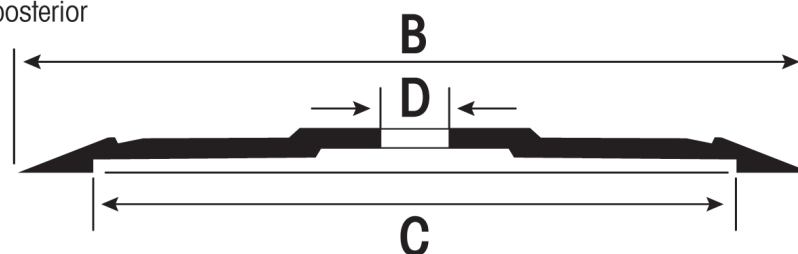
MARCA BRAND	MODELO MODEL	MODELO FAGOR FAGOR MODEL	MODELO DIRH DIRH MODEL
AZKOYEN	A-9	LVC-12	
	A-15	LVC-15	
	A-21	LVC-21	
	A-21B	LVC-21B	
	A-480	FI-48	
	A-480B	FI-48B	
	A-320	FI-30	
	A-320B	FI-30	
FUTURMAT	FV20-R	SERIES LVC-LVR	
	FV26-R		
	FV20-C		
	FV26-C		
	FV34-C	FI-30	
GAGGIA	GX4R	SERIES LVC-LVR	
	GX5R		
	GX4C		
	GX5C		
	GX14C	FI-30	
MAIRALI	RT800R	SERIES LVC-LVR	
	RT1200R		
	RT800C		
	RT1200C		
	RP14C	FI-30	
ITALCREM	LV800R	SERIES LVC-LVR	
	LV1500R		
	LV800C		
	LV1500C		
	LP300C	FI-30	
GRANITA	ALFA 33		G35
	ALFA 40 SLV		GS37
	ALFA 41 P		GS37 LS
	ALFA 42 SLV		GS40
	ALFA 42 P		GS40LS
	ALFA 50		GS50
	ALFA 60		GS85
	ALFA 70		G600
	ALFA 800		HT11 ECO
	ALFA 1000		HT11
	ALFA 1300		HT12
ZINCO	AQUA 35		G35
	AQUA 37		GS37
	AQUA 37 LS		GS37 LS
	AQUA 40		GS40
	AQUA 40 LS		GS40LS
	AQUA 50		GS50
	AQUA 80		GS85
	K70		G600
	HOOD 800		HT11 ECO
	HOOD 110		HT11
	HOOD 130		HT12

CUCHILLAS CORTADORAS MEAT SLICER BLADES



* 20617

ESQUEMA "A"
rebaje posterior



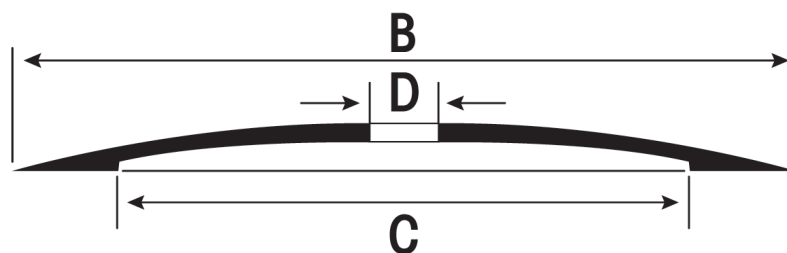
B: Ø EXTERIOR - C: Ø ENCAJE TAPA / LID FITTING - D: Ø AGUJERO CENTRAL / CENTRAL HOLE

Referencia Code	Marcas / Brands	Medidas (mm) Dimensions			Taladros Drill holes
		B	C	D	
20574	MOLCOR S-220	220	180	24	3
11953	MOBBA ATLAS - GESA - SAMA	250	200	30	3
20577	OMAS TN - BOSTON - NOAW	250	200	40	3
20578	MOBBA F-250 - BETULO - MOLCOR	250	200	40	3
20579	EUROCORT LASER	250	200	40	3
20594	BOSTON	275	220	40	3
20599	MOBBA - MOLCOR - RHENINGHAUS	280	230	40	3
17610	RHENINGHAUS MONDIAL 300	300	250	40	3
20610	EUROCORT LASER - OMAS TN	300	250	40	3
20611	MOBBA F-300	300	254	40	3
20617	OMAS	310	250	47	3
20630	RHENINGHAUS MONDIAL 330	330	274	57	4
20632	RHENINGHAUS MONDIAL 350 - BETA	350	285	57	4
97118	LUCCA	220	180	40	3
97119	LUCCA	300	250	40	3
97120	LUCCA	250	210	40	3
97121	LUCCA	275	220	40	3

CUCHILLAS CORTADORAS

MEAT SLICER BLADES

ESQUEMA "B"
cóncava



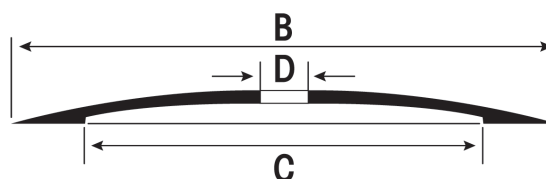
B: Ø EXTERIOR - C: Ø ENCAJE TAPA / LID FITTING - D: Ø AGUJERO CENTRAL / CENTRAL HOLE

Referencia Code	Marcas / Brands	Medidas (mm) Dimensions			Taladros Drill holes
		B	C	D	
20570	FAC	195	155	30	3
20571	OMAS - DAMPA	195	155	40	3
13266	ORTEGA - DEFOR	200	159	37	3
12687	ORTEGA	220	176	37	3
20575	ABO - KOLOSAL - OMAS IF-220 - VANDALL	220	180	25.4	4
9434	ABM - BOSTON - DAMPA - DOLLY - ESSEDUE EUROCORT - FAC - GENERAL MACHINES LEO - M.C - MISTRO - MOBBA - NOAW OMAS - OMEGA - OMS - RGV RHENINGHAUS - SAMMIC - SIRMAN STELLINA - VADALL	220	180	40	3
20576	ELEK	220	180	42	3
18006	BRAHER DS/1007IFFFACO-240	240	190	54	3
20581	BIZERBA VS 6	250	202	54	4
9401	ABM - ABO - BOSTON - DAMPA - DOLLY DUEGI - ESSEDUE - EUROCORT - FAC GENERAL MACHINES - M.C. - MISTRO MOBBA - NOAW - OMAS - OMEGA - OMS R.G.V. - RHENINGHAUS - SAMMIC - SIRMAN	250	210	40	3
20582	ELEK	250	210	42	3
20583	BERKEL 836	254	200	42	4
12692	DEGUI - ESSEDUE EUROCORT - FAC LEO M.C. - MISTRO - NOAW - OMS OMEGA - R.G.V. - RHENINGHAUS - SAMMIC	275	218	40	3
12693	ABM - ABO - ARSA - BOSTON - EUROCORT GENERAL MACHINES - KOLOSAL - LARIO LEO - NOAW - OMS - SIRMAN	275	218	40	4
20584	BERKEL 114	275	220	25.4	3
20585	ABO - OMAS	275	220	25.4	4
20586	MISTRO - OMAS - DAMPA	275	220	40	3
20596	BIZERBA	275	226	54	4
20597	ELEK	275	235	42	3
20598	MOBBA - MOLCOR	280	218	40	3
20600	GLOBE	291	240	76	6
20604	BERKEL 834 - YGARRA	296	420	58	4
20605	LAN ELEC	298	239	55	4
20606	HOBART	298	256	25.4	1

CUCHILLAS CORTADORAS

MEAT SLICER BLADES

ESQUEMA "B"
cóncava

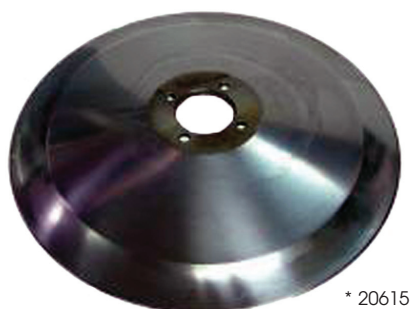


B: Ø EXTERIOR - C: Ø ENCAJE TAPA / LID FITTING - D: Ø AGUJERO CENTRAL / CENTRAL HOLE

Referencia Code	Marcas / Brands	Medidas (mm) Dimensions			Taladros Drill holes
		B	C	D	
20608	OMAS - DAMPA - ESSEDUE - MOBBA 7300 VAN DALL	300	245	40	3
20609	ITALIANA MACCHI - FAC - MISTRO ALT. 20mm	300	250	40	3
9420	ESEM - COMERSA - DETROIT - DOLLY - LEO R.G.V. - SIRMAN	300	250	40	3
20613	ABM - ARSA - EUROCORT	300	254	40	4
20612	BOSTON - DUEGUI - EUROCORT GERALA MACHINES - MOLCOR - NOAW REGINA - RHENINGHAUS	300	254	40	3
20616	SCHARFEN	300	254	55	4
20569	ABO - BIZERBA - BRAHER MATIC-300 BOSTON - DINA - ESEM - EUROCORT GENERAL MACHINES - ITALIANA MACCHI KOLOSSAL - LARIO - MAINCA - MASTER NOAW - OMAS - OMEGA - OMS - ORTEGA SIRMAN - YGARRA	300	254	57	4
20618	BERKEL 808 / 818 / 909	318	260	25.4	1
20621	BERKEL GF 40	318	280	25.4	1
20622	BERKEL 800 - LAPORTE - SPRINT 320	318	280	62	3
20625	LEO - MARK - FAC	330	270	40	3
20627	FAC - OBERWERK	330	270	40	4
20628	MOBBA F-300	330	270	57	4
12688	ABM - ABO - ARSA - BRAHER MATIC 350 BOSTON - DINA - EUROCORT - MAINCA GENERAL MACHINES - ITALIANA MACCHI MARWEL - MISTRO - MOBBA - OMAS OMEGA - ORTEGA - RHENINGHAUS SIRMAN - YGARRA	330	270	57	4
12695	ABM - ABO - ARSA - BRAHER MATIC 350 BOSTON - DINA - EUROCORT - KOLOSSAL GENERAL MACHINES - ITALIANA MACCHI LARIO - MAINCA - MASTER - MINERVA MISTRO - NOAW - OMAS - OMEGA ORTEGA - RHENINGHAUS - SIRMAN - STAR YGARRA	350	280	57	4
20631	BIZERBA	330	280	40	3
20634	KOLOSSAL 350 NUEVA GENERACIÓN - ABM MASTER - OMS - RHENINGHAUS	350	307	57	4
20635	SCHARFEN	350	310	55	4
20637	ABM - ABO - ARSA - BOSTON - EUROCORT GENERAL MACHINES - ITALIANA MACCHI MAINCA - MASTER - NOAW - OMAS OMEGA - RHENINGHAUS	370	300	57	4
20636	BERKEL AUTOMÁTICA 115	370		25.4	1

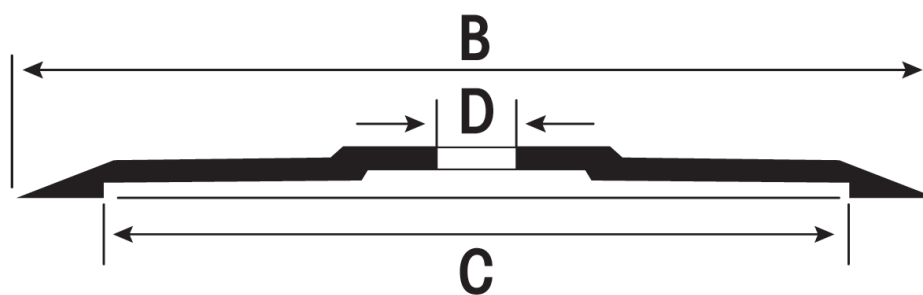
CUCHILLAS CORTADORAS

MEAT SLICER BLADES



* 20615

ESQUEMA "C"
plana

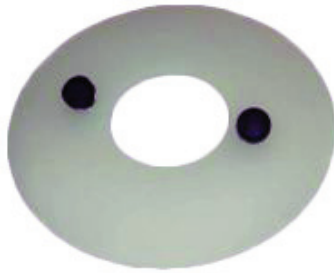


B: Ø EXTERIOR - C: Ø ENCAJE TAPA / LID FITTING - D: Ø AGUJERO CENTRAL / CENTRAL HOLE

Referencia Code	Marcas / Brands	Medidas (mm) Dimensions			Taladros Drill holes
		B	C	D	
12689	ORTEGA	250	200	40	3
17693	BRAHER IFFACO 250 - USA 250	250	200	42	3
20580	SAFIG - DEFOR	250	200	46	3
12691	ORTEGA	275	220	40	3
20568	BRAHER IFFACO 280 - USA 280 - DS28	275	220	42	3
20595	SAFIG - DEFOR	275	200	46	3
20602	BRAHER USA-300	292	242	42	4
20603	BRAHER MAT-292	292	242	57	3
20607	SAFIG - DEFOR	300	240	50	4
20614	BRAHER IFFACO 300	300	254	42	3
20615	DEFOR - SAFIG	300	254	50	4
20623	BRAHER USA-320	320	270	42	4
20624	BRAHER MAT-320	320	270	57	3
20633	BRAHER MAT-350	350	300	57	3

ACCESORIOS CUCHILLAS CORTADORAS

MEAT SLICER BLADE ACCESSORIES



Referencia Code	Descripción / Description	Ø Cuchillas Blades Ø
87685	EXTRACTOR DE CUCHILLA CORTADORA MEAT SLICER BLADES REMOVE	250 mm
87686	EXTRACTOR DE CUCHILLA CORTADORA MEAT SLICER BLADES REMOVE	275 - 300 mm
87687	EXTRACTOR DE CUCHILLA CORTADORA MEAT SLICER BLADES REMOVE	330 mm
87688	EXTRACTOR DE CUCHILLA CORTADORA MEAT SLICER BLADES REMOVE	350 mm



Referencia Code	Descripción / Description	Capacidad Capacity
87689	BOTE PARA ACEITE LUBRICANTE de cortadora MINERAL OIL JAR for meat slicer	125 ml



Referencia Code	Descripción / Description	Contenido Content
87691	BOTELLA CON ACEITE LUBRICANTE para cortadora MINERAL OIL for meat slicers	1 L



Referencia Code	Descripción / Description
87693	BOTE DE PLÁSTICO para aceite de cortadora SMALL PLASTIC JAR for meat slicer oil



Referencia Code	Descripción / Description	Capacidad Capacity
87690	BOTE PARA ACEITE LUBRICANTE de cortadora MINERAL OIL JAR for meat slicer	250 ml



Referencia Code	Descripción / Description	Contenido Content
87692	LATA CON ACEITE LUBRICANTE para cortadora MINERAL OIL for meat slicers	5 L

PLACAS PICADORAS MEAT MINCER BLADES



Referencia Code	Ø Taladro (mm) Drill holes Ø (mm)	Ø Placa (mm) Plate Ø (mm)	Número Number
12595	3	63.5	8
12596	3	69.85	12
12597	3	82.55	22
12598	3	98.42	32
12599	3.5	63.5	8
12600	3.5	69.85	12
12601	3.5	82.55	22
12602	3.5	98.42	32
12603	4	63.5	8
12604	4	69.85	12
12606	4	82.55	22
12607	4	98.42	32
12608	4.5	63.5	8
12609	4.5	69.85	12
12610	4.5	82.55	22
12611	4.5	98.42	32
12612	5	63.5	8
12613	5	69.85	12
12614	5	82.55	22
12615	5	98.42	32
12616	6	63.5	8
12617	6	69.85	12
12618	6	82.55	22
12619	6	98.42	32
12620	7	63.5	8
12621	7	69.85	12
12622	7	82.55	22
12623	7	98.42	32

Referencia Code	Ø Taladro (mm) Drill holes Ø (mm)	Ø Placa (mm) Plate Ø (mm)	Número Number
12624	8	63.5	8
12625	8	69.85	12
12626	8	85.55	22
12627	8	98.42	32
12628	10	63.5	8
12629	10	69.85	12
12630	10	82.55	22
12631	10	98.42	32
12632	12	63.5	8
12633	12	69.85	12
12634	12	82.55	22
12635	12	98.42	32
12636	14	63.5	8
12637	14	69.85	12
12638	14	82.55	22
12639	14	98.42	32
12640	16	63.5	8
12641	16	69.85	12
12642	16	82.55	22
12643	16	98.42	32
12644	18	69.85	12
12645	18	82.55	22
12667	18	98.42	32
12668	20	82.55	22
20821	8		H-82
20822	12		H-82
27949	20		N-114

PLACAS PICADORA CON PIVOTE MEAT MINCER PLATES WITH PIVOT



Referencia Code	Ø Taladro (mm) Drill hole Ø	Num.
86109	6	22
20446	8	12
26700	12	12

PLACAS PICADORA 3 OJOS 3 HOLES MEAT MINCER PLATES



Referencia Code	Num.
12669	22
12670	32

CUCHILLAS PICADORA MEAT MINCER BLADES

3 ASPAS/BLADES



Referencia Code	Num.
24536	22
24610	32

4 ASPAS/BLADES



Referencia Code	Ø Placa (mm) Plate Ø (mm)	Número Number
12580	33	8
12581	61	12
12582	72	22
12583	90	32
20820	72	H-82
89839		42

EMBUDOS PICADORA CARNE MEAT MINCER FUNNELS



Referencia Code	Descripción / Description	Cantidad Quantity	Medidas / Measures
34128	EMBUDO MANUAL para picadora de carne MANUAL FUNNEL for meat mincer	3 un	Ø 13 mm Ø 17 mm Ø 19 mm

SIERRAS SAW



CARNE / MEAT

Referencia Code	Medidas Dimensions
20567	1525 mm
20647	1600 mm
20648	1620 mm
20649	1736 mm
20650	1750 mm
20651	1820 mm
20652	1836 mm
22570	1840 mm
20653	1975 mm
20659	2038 mm
20660	2200 mm
20661	2330 mm
20663	2400 mm
20662	2430 mm
20664	2500 mm
20665	2810 mm
20667	3150 mm
20668	3370 mm
20669	3600 mm



CONGELADO / FROZEN

Referencia Code	Medidas Dimensions
20688	1525 mm
20689	1600 mm
20690	1620 mm
20691	1736 mm
20692	1750 mm
1451	1820 mm
1452	1836 mm
20693	1975 mm
1453	2040 mm
1454	2200 mm
20694	2330 mm
20695	2400 mm
20696	2430 mm
20697	2500 mm
20698	2810 mm
20699	2920 mm
20700	3150 mm
20701	3370 mm



HUESOS / BONES

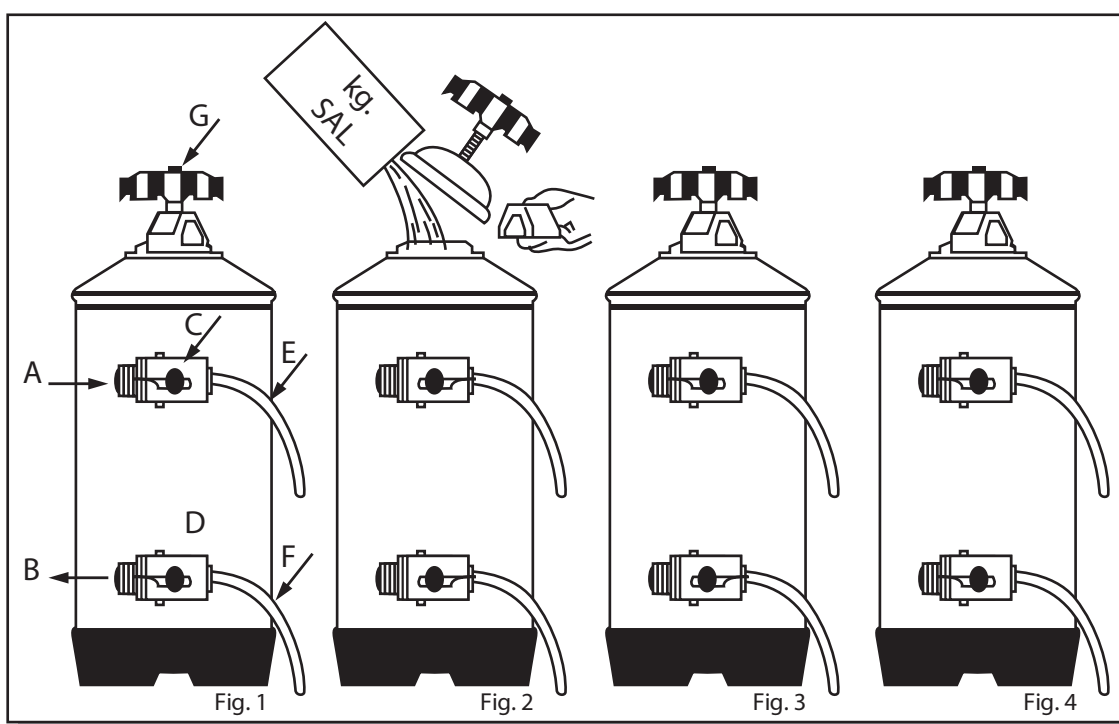
Referencia Code	Medidas Dimensions
18149	1525 mm
20670	1600 mm
20671	1620 mm
20672	1736 mm
20673	1750 mm
20674	1820 mm
20675	1836 mm
22571	1840 mm
20676	1975 mm
20677	2038 mm
20678	2200 mm
20679	2330 mm
20680	2400 mm
20681	2430 mm
20682	2500 mm
20683	2810 mm
20684	2920 mm
20685	3150 mm
20686	3370 mm
20687	3600 mm

CÓMO AÑADIR LA SAL AL DESCALCIFICADOR

HOW TO ADD THE SALT TO THE WATER SOFTENER

- 1.- Meter un recipiente en la salida del tubo "E" con una capacidad aproximada de 2 litros.
- 2.- Girar las manetas "C" y "D" (figura 2) a la derecha, levantar el tapón "G" e introducir 1 kg de sal gorda. (Para descalcificador de 8 litros).
- 3.- Cerrar el tapón "G" y volver la maneta "C" a su posición de origen, es decir, a la izquierda (figura 3).
- 4.- Dejar que salga agua por el tubo "F", con poco caudal, hasta que salga dulce (figura 3).
- 5.- Devolver la maneta "D" a su posición inicial, a la izquierda (figura 4).

- 1.- Place a 2 liters capacity vessel in the pipe "E" outflow.
- 2.- Turn right the handles "C" and "D" (figure 2), lift the "G" cap and introduce 1 kg of coarse salt (measure recommended for an 8 liters water softener).
- 3.- Close the "G" cap and turn handle "C" back to its original position, that is to say left (figure 3).
- 4.- Let the water out through pipe "F" with a flow until it becomes sweeter (figure 3).
- 5.- Return handle "D" to its original position, that is to say left (figure 4).



RAZONES POR LAS QUE USAR UN DEPURADOR

REASONS TO USE A WATER SOFTENER

Utilizar un descalcificador de 8 litros es conveniente para máquinas de café, lavavasos y lavavajillas industriales con el fin de prolongar la vida de estas máquinas considerablemente, así como para obtener un mejor rendimiento y resultado final en nuestra vajilla o en el sabor de nuestro café. La frecuencia para realizar la descalcificación dependerá del grado de cal en el agua de la zona. Normalmente será una descalcificación por semana.

The use of an 8 liter water softener is convenient for industrial ESPRESSO machines, glasswashers and dishwashers in order to considerably extend the life of these machines and also to obtain a better performance and final result of our crockery or in the taste of our ESPRESSO. The frequency of the decalcification depends on the water hardness level of the area. On a regular basis it should be done once a week.

EQUIVALENCIA DE MARCAS (FABRICACIÓN DE HIELO)

BRAND EQUIVALENCY (ICE MACHINES)

MARCA BRAND	MARCA EQUIVALENTE EQUIVALENT BRAND
BREMA	ASBER
	AZKOYEN
	COMERSA
	DIFRI
	FAGOR
	INFRICO
	RANCILIO
	SAVEMAH
CERVEMATICA	NORSON
FLONASA	FUTURMAT
	GAGGIA
	ITALCREM
ITV	ASBER
	FAGOR
	WEGA
SCOTSMAN	GRANITA
	ICEMATIC
	WEGA
SIMAG	MARCFI
	WEGA

