

# INFINITHI<sup>®</sup>

FREIDORAS

**-45%**



Banco Santander  
Pague en 12 meses



**SUMINISTROS ROBER**

Juan de la Cierva, 10 - Parque Tecnológico. 46980 - Paterna (Valencia)  
T. 961318557 - 615610803 - [rober@suministrosrober.es](mailto:rober@suministrosrober.es)  
CIF. B96108014



**-45% [muebleshosteleria.es](https://muebleshosteleria.es)**





**INFINITHI**®

A LA VANGUARDIA DE LA HOSTELERIA

MADE IN SPAIN

---

# Indice

INFINITHI

SERIE VIP	06
SERIE 450	17
SERIE 600	24
SERIE 750	33
SERIE 900	42

MADE IN SPAIN

---

# INFINITHI<sup>®</sup>

SERIE VIP

**-45%**



Banco Santander  
Pague en 12 meses

# Serie VIP

Eléctricas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F5	180 x 495 x 325	1	5	220	2,2	<b>190 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie VIP

Eléctricas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Freidoras equipadas con contactor (excepto modelos de 5 litros).
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores. (Excepto en freidoras de 5 litros).

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F10	265 x 495 x 325	1	10	220	3,5	<b>292 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**



# Serie VIP

Eléctricas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Freidoras equipadas con contactor (excepto modelos de 5 litros).
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores. (Excepto en freidoras de 5 litros).

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F12	355 x 495 x 325	1	12	220	4,5	<b>389 €</b>
F12 TR	355 x 495 x 325	1	12	<b>380</b>	7,5	<b>431 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie VIP

Eléctricas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Freidoras equipadas con contactor (excepto modelos de 5 litros).
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores. (Excepto en freidoras de 5 litros).

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F55	355 x 495 x 325	1	5 + 5	220	2,2 + 2,2	<b>354 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie VIP

Eléctricas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Freidoras equipadas con contactor (excepto modelos de 5 litros).
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores. (Excepto en freidoras de 5 litros).

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F1010	530 x 495 x 325	2	10 + 10	220	3,5 + 3,5	<b>568 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie VIP

Eléctricas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Freidoras equipadas con contactor (excepto modelos de 5 litros).
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores. (Excepto en freidoras de 5 litros).

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F1212	695 x 495 x 325	2	12 + 12	220	4,5 + 4,5	<b>740 €</b>
F1212 TR	695 x 495 x 325	2	12 + 12	<b>380</b>	7,5 + 7,5	<b>836 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie VIP

Eléctricas - Con Grifo

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Equipado con grifo de vaciado de aceite.
- Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- Freidoras equipadas con contactor.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F10G	265 x 495 x 325	1	10	220	3,5	<b>365 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie VIP

Eléctricas - Con Grifo

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Equipado con grifo de vaciado de aceite.
- Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- Freidoras equipadas con contactor.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F12G	355 x 495 x 325	1	12	220	4,5	<b>512 €</b>
F12G TR	355 x 495 x 325	1	12	<b>380</b>	7,5	<b>536 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie VIP

Eléctricas - Con Grifo

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Equipado con grifo de vaciado de aceite.
- Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- Freidoras equipadas con contactor.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F1010G	530 x 495 x 325	2	10 + 10	220	3,5 + 3,5	<b>697 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie VIP

Eléctricas - Con Grifo

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Equipado con grifo de vaciado de aceite.
- Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- Freidoras equipadas con contactor.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F1212G	695 x 495 x 325	2	12 + 12	220	4,5 + 4,5	<b>993 €</b>
F1212G TR	695 x 495 x 325	2	12 + 12	380	7,5 + 7,5	<b>1.038 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**



# INFINITHI<sup>®</sup>

SERIE 450

**-40%**



Banco Santander  
Pague en 12 meses

# Serie 450

Eléctricas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero inoxidable
- Pies regulables
- Termostato regulador hasta 200° C
- Termostato de seguridad hasta 230° C
- 1 Resistencia de 2,2 kw
- Piloto indicador de calentamiento
- 1 Cabezal extraíble para facilitar la limpieza
- Mandos en la parte frontal para evitar quemaduras accidentales.
- Cuba desmontable para limpiar en el lavavajillas
- La tapa también sirve como protección antisalpicaduras y para sostener la cesta sobre la cuba.
- Cable de conexión de 3 metros

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Potencia (Kw)	Precio
4205	200 x 450 x 240	1	5	2,2 Kw - 230/1V	<b>500 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 450

Eléctricas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero inoxidable
- Pies regulables
- Termostato regulador hasta 200° C
- Termostato de seguridad hasta 230° C
- 1 Resistencia de 3 kw
- Piloto indicador de calentamiento
- 1 Cabezal extraíble para facilitar la limpieza
- Mandos en la parte frontal para evitar quemaduras accidentales.
- Cuba desmontable para limpiar en el lavavajillas
- La tapa también sirve como protección antisalpicaduras y para sostener la cesta sobre la cuba.
- Cable de conexión de 3 metros

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Potencia (Kw)	Precio
4208	300 x 450 x 240	1	8	3 Kw - 230/1V	<b>580 €</b>

[maquinaria-hosteleria.net](http://maquinaria-hosteleria.net) 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 450

Eléctricas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero inoxidable
- Pies regulables
- Termostato regulador hasta 200° C
- Termostato de seguridad hasta 230° C
- 1 Resistencia de 4,4 kw
- Piloto indicador de calentamiento
- 1 Cabezal extraíble para facilitar la limpieza
- Mandos en la parte frontal para evitar quemaduras accidentales.
- Cuba desmontable para limpiar en el lavavajillas
- La tapa también sirve como protección antisalpicaduras y para sostener la cesta sobre la cuba.
- Cable de conexión de 3 metros

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Potencia (Kw)	Precio
4212	400 x 450 x 240	1	12	4,4 Kw - 230/1V	<b>650 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 450

Eléctricas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero inoxidable
- Pies regulables
- Termostatos reguladores hasta 200° C
- Termostatos de seguridad hasta 230° C
- 2 Resistencias de 2,2 kw
- Pilotos indicadores de calentamiento
- 1 Cabezales extraíbles para facilitar la limpieza
- Mandos en la parte frontal para evitar quemaduras accidentales.
- Cubas desmontables para limpiar en el lavavajillas
- Las tapas también sirven como protección antisalpicaduras y para sostener las cestas sobre las cubas.
- Cables de conexión de 3 metros

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Potencia (Kw)	Precio
4255	400 x 450 x 240	2	5 + 5	4,4 Kw - 230/1V	<b>820 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 450

Eléctricas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero inoxidable
- Pies regulables
- Termostatos reguladores hasta 200° C
- Termostatos de seguridad hasta 230° C
- 2 Resistencias de 3 kw
- Pilotos indicadores de calentamiento
- 1 Cabezales extraíbles para facilitar la limpieza
- Mandos en la parte frontal para evitar quemaduras accidentales.
- Cubas desmontables para limpiar en el lavavajillas
- Las tapas también sirven como protección antisalpicaduras y para sostener las cestas sobre las cubas.
- Cables de conexión de 3 metros

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Potencia (Kw)	Precio
4288	600 x 450 x 240	2	8 + 8	6 Kw - 230/1V	<b>920 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

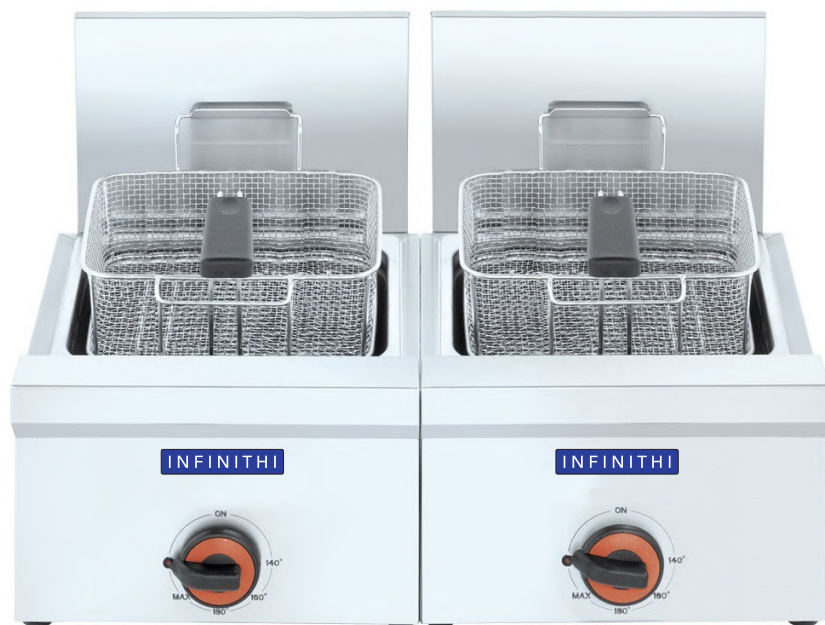


A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 450

Eléctricas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero inoxidable
- Pies regulables
- Termostatos reguladores hasta 200° C
- Termostatos de seguridad hasta 230° C
- 2 Resistencias de 4,4 kw
- Pilotos indicadores de calentamiento
- 1 Cabezales extraíbles para facilitar la limpieza
- Mandos en la parte frontal para evitar quemaduras accidentales.
- Cubas desmontables para limpiar en el lavavajillas
- Las tapas también sirven como protección antisalpicaduras y para sostener las cestas sobre las cubas.
- Cables de conexión de 3 metros

Modelo	Medidas (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Potencia (Kw)	Precio
4224	800 x 450 x 240	2	12 + 12	8,8 Kw - 230/1V	<b>1.050 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# INFINITHI<sup>®</sup>

SERIE 600

**-40%**



Banco Santander  
Pague en 12 meses



# Serie 600

Freidoras de sobremesa  
Gas

INFINITHI  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm..
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3611	8	400 x 600 x 490	Si	6,5 Kw	1.510 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 600

Freidoras de sobremesa  
Gas

INFINITHI  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm..
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3612	8 + 8	800 x 600 x 490	Si	13 Kw	2.491 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 600

Freidoras con soporte  
Gas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm..
- Grifo de vaciado..
- Filtro de recuperación de aceite.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3613	8	400 x 600 x 1022	Si	6,5 Kw	<b>1.864 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 600

Freidoras con soporte  
Gas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm..
- Grifo de vaciado..
- Filtro de recuperación de aceite.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3614	8 + 8	800 x 600 x 1022	Si	13 Kw	<b>2.993 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 600

Freidoras de sobremesa  
**Eléctricas**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3651	10	400 x 600 x 510	Si	<b>Monofásica.</b> 230 V	6 KW	<b>1.292 €</b>
3652	10	400 x 600 x 510	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	6 KW	<b>1.352 €</b>
3653	10	400 x 600 x 510	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	9 KW	<b>1.472 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

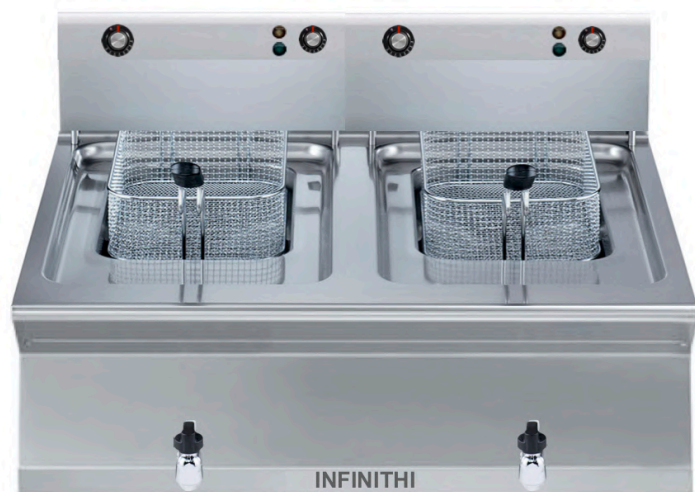


A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 600

Freidoras de sobremesa  
**Eléctricas**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3654	10 + 10	800 x 600 x 510	Si	<b>Monofásica.</b> 230 V	6 + 6 KW	<b>2.160 €</b>
3655	10 + 10	800 x 600 x 510	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	6 + 6 KW	<b>2.284 €</b>
3656	10 + 10	800 x 600 x 510	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	9 + 9 KW	<b>2.502 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 600

Freidoras con soporte  
**Eléctricas**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Incorporan filtro de recuperación de aceite.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3657	10	400 x 600 x 1042	Si	<b>Monofásica.</b> 230 V	6 KW	<b>1.674 €</b>
3658	10	400 x 600 x 1042	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	6 KW	<b>1.717 €</b>
3659	10	400 x 600 x 1042	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	9 KW	<b>1.788 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 600

Freidoras con soporte

**Eléctricas**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Incorporan filtro de recuperación de aceite.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
36510	10 + 10	800 x 600 x 1042	Si	<b>Monofásica.</b> 230 V	6 + 6 KW	<b>2.693 €</b>
36511	10 + 10	800 x 600 x 1042	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	6 + 6 KW	<b>2.840 €</b>
36512	10 + 10	800 x 600 x 1042	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	9 + 9 KW	<b>2.933 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**



# INFINITHI<sup>®</sup>

SERIE 750

**-40%**



Banco Santander  
Pague en 12 meses

# Serie 750

Freidoras de sobremesa  
Gas

INFINITHI  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3711	12	400 x 750 x 490	Si	9 Kw	1.630 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 750

Freidoras de sobremesa  
Gas

INFINITHI  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3712	12 + 12	800 x 750 x 490	Si	18 Kw	2.747 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 750

Freidoras con soporte  
Gas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Incorporan filtro de recuperación de aceite.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye puertas de serie.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3713	12	400 x 750 x 1025	Si	9 Kw	<b>1.995 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 750

Freidoras con soporte  
Gas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- incorporan filtro de recuperación de aceite.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye puertas de serie.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3714	12 + 12	800 x 750 x 1025	Si	18 Kw	<b>3.205 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 750

Freidoras de sobremesa  
**Eléctricas**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX- MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3751	15	400 x 750 x 510	Si	<b>Monofásica.</b> 230 V	6 KW	<b>1.439 €</b>
3752	15	400 x 750 x 510	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	6 KW	<b>1.494 €</b>
3753	15	400 x 750 x 510	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	9 KW	<b>1.668 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 750

Freidoras de sobremesa  
**Eléctricas**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Lineas rectas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX- MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3754	15 + 15	800 x 750 x 510	Si	<b>Monofásica.</b> 230 V	6 + 6 KW	<b>2.388 €</b>
3755	15 + 15	800 x 750 x 510	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	6 + 6 KW	<b>2.453 €</b>
3756	15 + 15	800 x 750 x 510	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	9 + 9 KW	<b>2.769 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 750

Freidoras con soporte  
**Eléctricas**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Lineas rectas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX- MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- incorporan filtro de recuperación de aceite.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3757	15	400 x 750 x 1042	Si	<b>Monofásica.</b> 230 V	6 KW	<b>1.794 €</b>
3758	15	400 x 750 x 1042	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	6 KW	<b>1.843 €</b>
3759	15	400 x 750 x 1042	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	9 KW	<b>1.973 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**



# Serie 750

Freidoras con soporte  
**Eléctricas**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX- MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- incorporan filtro de recuperación de aceite.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
37510	15 + 15	800 x 750 x 1042	Si	<b>Monofásica.</b> 230 V	6 + 6 KW	<b>2.965 €</b>
37511	15 + 15	800 x 750 x 1042	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	6 + 6 KW	<b>3.063 €</b>
37512	15 + 15	800 x 750 x 1042	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 +N	9 + 9 KW	<b>3.221 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# INFINITHI<sup>®</sup>

SERIE 900

**-40%**



Banco Santander  
Pague en 12 meses

# Serie 900

Freidoras con soporte  
**Gas**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con amplia zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Grifo de vaciado.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3911	20	400 x 930 x 1025	Si	15 Kw	<b>2.720 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 900

Freidoras con soporte  
Gas

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con amplia zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Grifo de vaciado.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3912	20 + 20	800 x 930 x 1025	Si	30 Kw	<b>4.829 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 900

Freidoras con soporte  
**Eléctricas**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195o C de 20A.
- Incluyen microrruptor y termostato de seguridad rearmable 230° C 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo, piloto verde indicador de buena conexión.
- Panel frontal para controlar la temperatura. Incluyen doble contactor 50A.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3951	22	400 x 930 x 880	Si	<b>Trifásica.</b> 380 V 3 + N	18 KW	<b>2.453 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

# Serie 900

Freidoras con soporte  
**Eléctricas**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



## Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195o C de 20A.
- Incluyen microrruptor y termostato de seguridad rearmable 230° C 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo, piloto verde indicador de buena conexión.
- Panel frontal para controlar la temperatura. Incluyen doble contactor 50A.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.

Modelo	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3952	22 + 22	800 x 930 x 880	Si	Trifásica.	380 V 3 + N	18 + 18 KW

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

**INFINITHI<sup>®</sup>**

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. [www.suministrosrober.es](http://www.suministrosrober.es) (+34) 961 318 557 \* (+34) 615 610 803 rober@suministrosrober.es

Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.