

**-45%**

Visite  
[muebleshosteleria.es](http://muebleshosteleria.es)



**P R E M I U M**®

**A M A S A D O R A S**

**-45%**

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. [www.suministrosrober.es](http://www.suministrosrober.es) (+34) 961318557 (+34) 615610803 [rober@suministrosrober.es](mailto:rober@suministrosrober.es)  
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.



SUMINISTROS ROBER

Juan de la Cierva, 10 - Parque Tecnológico - 46980 - Paterna (Valencia)  
Tel. 961318557 - 615610803  
CIF. B96108014

## Amasadoras Planetarias

Amasadora Batidora Mezcladora Planetaria

**PREMIUM**  
high quality



B7L

- La amasadora compacta es un excelente asistente multifunción particularmente potente y robusto. La máquina amasa, mezcla y bate distintos tipo de ingredientes pudiendo procesar consistentes masas de pasta madre o pasta normal, así como suaves mezclas para postres, montado de claras o de nata.
- Esta amasadora batidora es un pequeño portento y puede procesar incluso los ingredientes más difíciles y hasta 3 Kg. de harina en muy poco tiempo. Entre otras cosas, esto queda garantizado por la velocidad de trabajo de 0 a 1.200 rpm y gracias a su movimiento planetario mezclando todos los ingredientes de manera efectiva en el centro del bol sin que se adhieran al borde creando así una masa homogénea.
- Gracias a su sólida y robusta construcción, y a sus materiales de excepcional dureza y alta calidad, este todoterreno es particularmente duradero y adecuado para un uso prolongado. El bol, las varillas, el batidor y el gancho para masa están hechos de acero inoxidable y la carcasa de plástico resistente. El intuitivo mecanismo de enganche facilita la extracción fácil del contenedor y los accesorios para su limpieza o reemplazo.
- La velocidad se puede seleccionar individualmente para cada receta y la máquina se puede encender o apagar con un botón.
- Una abertura adicional en la tapa permite agregar ingredientes de forma sencilla y limpia.
- ACCESORIOS INCLUIDOS
- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.
- Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.
- Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Dim. Caldero	Velocidades	Tensión (V)	Potencia	Peso Kg	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
B7L	7	220 x 205 mm	Variador 0-1200 rpm	230	500	20	235 x 380 x 405 mm	<b>615 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

## Amasadoras Espirales

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba y Cabezal Fijo con Variador de Velocidad

**PREMIUM**  
high quality



HS-5L

- Amasadora profesional de gancho espiral con potente motor y variador de velocidad. Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Tanto el gancho amasador como la cuba de mezcla giran para garantizar que todos los ingredientes se mezclen bien y estén listos para hornear. La particular forma del gancho espiral permite minimizar los tiempos de preparación sin sobrecalentar la masa.
- Con una capacidad de la cuba de 10 litros, puede convertir fácilmente 4,5 Kg de ingredientes en una masa suave. La cantidad máxima de harina es de 2,5 Kg y la cantidad máxima de masa es de 4,5Kg. También puede amasar cantidades más pequeñas de masa, siempre que no sean inferiores a 1,5 Kg.
- Equipada con interruptor y rejilla de seguridad elevable que cierra la cuba. Si la rejilla no está completamente cerrada, la máquina simplemente no funcionará.
- Esta amasadora profesional está fabricada en su estructura y carcasa en acero con revestimiento epoxi duradero de color negro.
- La cuba, gancho espiral, divisor de masa y rejilla de seguridad está fabricado en acero inoxidable.
- Muy fácil de limpiar. Todo lo que necesita es un paño húmedo y detergente suave. La cuba no es extraíble, pero es lo suficientemente grande como para facilitar su limpieza. •Dimensióncaldero: 26x17 cm.(diámetroxaltura)

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Velocidad	Velocidad Bol	Tensión (V)	Potencia	Peso Kg	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
HS-5L	10	110/285 rpm	11/24 rpm	230	550	47	278 x 528 x 496 mm	<b>995 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

## Amasadoras Planetarias

Amasadora Batidora Mezcladora Planetaria

**PREMIUM**  
high quality



B40B

### CARACTERÍSTICAS:

- Amasadora batidora mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (como pasteles, bizcocho, etc.), claras (tipo soufflé, merengue...), salsas (como mayonesa, etc.) Sirve también para mezclar líquidos.
  - Esta amasadora viene equipada de serie con un caldero inoxidable y tres accesorios diferentes que permiten mezclar distintos tipos de masas.
  - Acabado profesional, fácil manejo y alta eficiencia.
  - Todos los componentes separables del equipo son de acero inoxidable y están preparados para entrar en contacto con alimentos.
  - Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero.
  - Parrilla protectora de seguridad.
  - Subida y bajada del caldero mediante palanca o volante.
  - Caldero extraíble inoxidable con asas de fácil manejo.
  - Motor con microinterruptor de seguridad.
  - Equipados con 3 velocidades.
  - Sistema planetario de doble giro. Un giro rotatorio y orbital evitando que la masa quede pegada a las paredes del caldero.
  - Rejilla protectora por donde se pueden añadir más ingredientes durante el proceso de mezcla sin tener que apagar la máquina.
- ACCESORIOS INCLUIDOS
- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.
  - Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.
  - Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Dim. Caldero (Ø X)	Velocidades (rpm)	Tensión (V)	Potencia (W)	Peso Kg	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
B10B	10	245 x 255 mm	90/160/300	230	370	47	340 x 440 x 650 mm	<b>937 €</b>
B20B	20	315 x 290 mm	105/180/425	230	1100	68	470 x 580 x 880 mm	<b>1.126 €</b>
B30B	30	340 x 345 mm	105/180/425	230	1500	77	520 x 590 x 930 mm	<b>1.322 €</b>
B40B	40	370 x 370 mm	65/105/296	230	2000	145	580 x 660 x 1040 mm	<b>2.311 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

## Amasadoras Planetarias

Amasadora Batidora Mezcladora Planetaria

**PREMIUM**  
high quality



IBT22-33

- Máquinas para uso totalmente profesional con motores potentes. Es ideal para obtener mezclas perfectas con niveles óptimos de velocidad.
- Las amasadoras planetarias de la serie IBT proporcionan una mezcla muy intensa, rápida, homogénea y sin puntos muertos.
- Proporciona todas las funciones básicas de la batidora, amasado de todo tipo de pastas, mezcla de productos semilíquidos, emulsiones y salsas diversas.
- Diseñadas para cumplir con las directivas de seguridad de UE y están totalmente aprobados por la CE.
- Disponible en versiones trifásicas con 3 velocidades y monofásicas con variador de velocidad (10% más de eficiencia).
- Panel de control ergonómico e impermeable con temporizador de 60 minutos.
- Cuerpo pintado al horno con pintura electrostática resistente a la corrosión.
- Cuba y rejilla de protección de acero inoxidable AISI-304. La cubierta de seguridad permite agregar productos durante el trabajo lo que garantiza la seguridad del operador. El dispositivo de seguridad detendrá automáticamente la máquina cuando se abra la cubierta.
- La protección del recipiente de acero inoxidable evita el funcionamiento cuando la parte delantera de la protección está fuera de posición. Las piezas que entran en contacto con los alimentos están hechas de acero inoxidable para la higiene y la salud.
- Motor asíncrono con alto par de arranque.
- Sistema planetario protegido contra el agua (controles eléctricos IP 54, máquina general IP 32).
- Movimiento basado en un sistema planetario sin aceite impulsado por correa.
- Los cojinetes del eje son de tipo cerrado y están engrasados de por vida, lo que significa que ya no tendrá que prestar atención al engrase (aceite CODEX alimentario).

### ACCESORIOS INCLUIDOS

- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.
- Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.
- Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Dim. Caldero (Ø X)	Velocidades (rpm)	Tensión (V)	Potencia (W)	Peso Kg	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
IBT22-33	20	320 x 300 mm	3	400	0,5/0,7/0,9	140	560 x 700 x 1100	<b>3.542 €</b>
IBT32-33	30	360 x 360 mm	3	400	0,5/0,7/0,9	185	580 x 750 x 1210	<b>3.829 €</b>
IBT42-33	40	400 x 430 mm	3	400	1/1,5/1,85	250	620 x 900 x 1280	<b>4.882 €</b>
BT64-33	60	430 x 460 mm	3	400	1/1,5/1,85	250	620 x 900 x 1280	<b>5.361 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**



## Amasadoras Planetarias

Amasadora Batidora Mezcladora Planetaria

**PREMIUM**  
high quality



IBT22-VE

- Máquinas para uso totalmente profesional con motores potentes. Es ideal para obtener mezclas perfectas con niveles óptimos de velocidad.
- Las amasadoras planetarias de la serie IBT proporcionan una mezcla muy intensa, rápida, homogénea y sin puntos muertos.
- Proporciona todas las funciones básicas de la batidora, amasado de todo tipo de pastas, mezcla de productos semilíquidos, emulsiones y salsas diversas.
- Diseñadas para cumplir con las directivas de seguridad de UE y están totalmente aprobados por la CE.
- Disponible en versiones trifásicas con 3 velocidades y monofásicas con variador de velocidad (10% más de eficiencia).
- Panel de control ergonómico e impermeable con temporizador de 60 minutos.
- Cuerpo pintado al horno con pintura electrostática resistente a la corrosión.
- Cuba y rejilla de protección de acero inoxidable AISI-304. La cubierta de seguridad permite agregar productos durante el trabajo lo que garantiza la seguridad del operador. El dispositivo de seguridad detendrá automáticamente la máquina cuando se abra la cubierta.
- La protección del recipiente de acero inoxidable evita el funcionamiento cuando la parte delantera de la protección está fuera de posición. Las piezas que entran en contacto con los alimentos están hechas de acero inoxidable para la higiene y la salud.
- Motor asíncrono con alto par de arranque.
- Sistema planetario protegido contra el agua (controles eléctricos IP 54, máquina general IP 32).
- Movimiento basado en un sistema planetario sin aceite impulsado por correa.
- Los cojinetes del eje son de tipo cerrado y están engrasados de por vida, lo que significa que ya no tendrá que prestar atención al engrase (aceite CODEX alimentario).

### ACCESORIOS INCLUIDOS

- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.
- Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.
- Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Dim. Caldero (Ø X)	Velocidades (rpm)	Tensión (V)	Potencia (W)	Peso Kg	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
IBT22-VE	20	320 x 300 mm	Variable	230	1,5	140	560 x 700 x 1100	<b>3.733 €</b>
IBT32-VE	30	360 x 360 mm	Variable	230	1,5	185	580 x 750 x 1210	<b>4.020 €</b>
IBT42-VE	40	400 x 430 mm	Variable	230	3	250	620 x 900 x 1280	<b>5.265 €</b>
BT64-VE	60	430 x 460 mm	Variable	230	3	250	620 x 900 x 1280	<b>5.552 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**





## Amasadoras Espirales

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba y Cabezal Fijo con 2 Velocidades

**PREMIUM**  
high quality



HS-40

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Chasis construido con chapa entre 5 y 8 mm. de grosor.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
- Equipos dotados de 2 velocidades.
- Temporizador en dotación estándar.
- Cuba y cabezal fijo.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Velocidad Gancho	Velocidades (rpm)	Tensión (V)	Potencia	Peso Kg	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
HS-20	21	150/200 rpm	15/20	230	1,50	90	390 x 730 x 900	<b>1.254 €</b>
HS-30	35	150/200 rpm	15/20	230	1,50	100	435 x 750 x 900	<b>1.391 €</b>
HS-40	45	150/200 rpm	15/20	230	3,00	115	480 x 800 x 970	<b>1.817 €</b>
HS-50	54	150/200 rpm	15/20	230	3,00	125	510 x 850 x 970	<b>2.025 €</b>
HS-60	64	150/200 rpm	15/20	230	3,00	130	510 x 850 x 970	<b>2.232 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**



## Amasadoras Espirales

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba y Cabezal Fijo con 1 Velocidad

**PREMIUM**  
high quality



IM32

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
- Temporizador en dotación estándar en modelo IM22.
- Cuba y cabezal fijo.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.
- Equipos disponible en trifásico 400V bajo pedido.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Velocidades	Tensión (V)	Potencia (KW)	Dim. BOL (Ø x H)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
IM10	10	1	230	375	260 x 200 mm	270 x 540 x 560 mm	<b>1.253 €</b>
IM22	22	1	230	900	350 x 200 mm	400 x 690 x 630 mm	<b>1.629 €</b>
IM32	32	1	230	1500	450 x 260 mm	440 x 690 x 720 mm	<b>1.823 €</b>
IM42	42	1	230	1500	450 x 260 mm	470 x 850 x 720 mm	<b>2.246 €</b>
IM53	53	1	400	1500	500 x 260 mm	530 x 860 x 720 mm	<b>2.457 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**



## Amasadoras Espirales

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba y Cabezal Fijo con 2 Velocidades

**PREMIUM**  
high quality



IM32 2V

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
- Temporizador en dotación estándar en modelo IM22.
- Cuba y cabezal fijo.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.
- Equipos disponible en trifásico 400V bajo pedido.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Velocidades	Tensión (V)	Potencia (KW)	Dim. BOL (Ø x H)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
IM22 2V	22	2	400	900	350 x 200 mm	400 x 690 x 630 mm	<b>1.774 €</b>
IM32 2V	32	2	400	1500	450 x 260 mm	440 x 690 x 720 mm	<b>2.149 €</b>
IM42 2V	42	2	400	1500	450 x 260 mm	470 x 850 x 720 mm	<b>2.571 €</b>
IM53 2V	53	2	400	1500	500 x 260 mm	530 x 860 x 720 mm	<b>2.784 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**



## Amasadoras Espirales

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba Extraíble y Cabezal Elevable con 1 Velocidad

**PREMIUM**  
high quality



IMR22

### CARACTERÍSTICAS:

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
- Equipos dotados de 1 o 2 velocidades según modelo.
- Temporizador en dotación estándar.
- Cuba extraíble y cabezal elevable mediante sistema neumático.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.
- Equipos disponible en trifásico 400V bajo pedido.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Velocidades	Tensión (V)	Potencia (W)	Dim. BOL (Ø x H)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
IMR22	22	1	230	750	350 x 200 mm	420 x 720 x 640 mm	<b>2.218 €</b>
IMR32	33	1	230	1500	400 x 260 mm	460 x 840 x 730 mm	<b>2.491 €</b>
IMR42	42	1	230	1500	400 x 260 mm	490 x 860 x 730 mm	<b>2.767 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

## Amasadoras Espirales

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba Extraíble y Cabezal Elevable con 2 Velocidades

**PREMIUM**  
high quality



IMR22 2V

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
  - Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
  - Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
  - Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
  - Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite.
  - Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
  - Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
  - Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
  - Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
  - Equipos dotados de 1 o 2 velocidades según modelo.
  - Temporizador en dotación estándar.
  - Cuba extraíble y cabezal elevable mediante sistema neumático.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.  
Equipos disponible en trifásico 400V bajo pedido.

Modelo	Capacidad Caldero (L)	Velocidades	Tensión (V)	Potencia (W)	Dim. BOL (Ø x H)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
IMR22 2V	22	2	400	750	350 x 200 mm	420 x 720 x 640 mm	<b>2.393 €</b>
IMR32 2V	33	2	400	1500	400 x 260 mm	460 x 840 x 730 mm	<b>2.815 €</b>
IMR42 2V	42	2	400	1500	400 x 260 mm	490 x 860 x 730 mm	<b>3.012 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**



## Amasadoras de Gancho de Espiral

**PREMIUM**  
high quality



ISM25-32

- Las amasadoras en espiral de la serie ISM proporcionan una mezcla muy intensa, rápida, homogénea y sin puntos muertos.
- Permite una preparación muy rápida sin calentar ni cansar productos como masa, carne picada, etc. La masa suave, bien aireada y fácil de extraer.
- El giro de la cuba de acero inoxidable AISI-304 junto al movimiento del gancho en espiral y la barra de ruptura proporcionan una mezcla excelente, ideal para masas muy pesadas como pan, pizza, churros, porras y pasta fresca.
- Están diseñadas con componentes de alta calidad aptas para un uso prolongado en condiciones de trabajo pesado.
- Panel de control ergonómico e impermeable con temporizador de 60 minutos.
- Sistema que permite trabajar con la cuba al 5% de su capacidad.
- Cuerpo pintado al horno con pintura electrostática resistente a la corrosión.
- Las piezas que entran en contacto con los alimentos están hechas de acero inoxidable para la higiene y la salud.
- Disponible en versión trifásica con 2 velocidades y monofásicas con variador de velocidad (10% más de eficiencia).
- Sistema de movimiento mediante rodamientos y cadena.
- Motor asíncrono de alta potencia con funcionamiento silenciosos y sin vibraciones.
- Cubierta fabricada en acero inoxidable AISI-304 con dispositivo de seguridad que detendrá el funcionamiento de la máquina cuando se abra la cubierta.
- Sistema en espiral protegido contra el agua (controles eléctricos IP 54, máquina general IP 32).
- Diseñados para cumplir con las directivas de seguridad de la UE y cuentan con certificado de conformidad de la CE.
- Equipado con pies niveladores.

Modelo	Capacidad Caldero	Dim. Caldero (Ø x H)	Velocidades	Tensión	Potencia	Peso Kg	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
ISM25-32	25	360 x 200 mm	2	400	0,6/0,9	120	400 x 800 x 950 mm	<b>2.872 €</b>
ISM25-VE	25	360 x 200 mm	Variable	230	1,5	120	400 x 800 x 950 mm	<b>3.446 €</b>
ISM35-32	35	430 x 260 mm	2	400	0,6/0,9	140	480 x 950 x 1000 mm	<b>3.255 €</b>
ISM35-VE	35	430 x 260 mm	Variable	230	1,5	140	480 x 950 x 1000 mm	<b>3.944 €</b>
ISM50-32	50	500 x 310 mm	2	400	0,75/1,1	160	540 x 1000 x 1100 mm	<b>38.29 €</b>
ISM50-VE	50	500 x 310 mm	Variable	230	2,2	160	540 x 1000 x 1100 mm	<b>4.403 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**



INFINITHI®

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. [www.suministrosrober.es](http://www.suministrosrober.es) (+34) 961318557 (+34) 615610803 [rober@suministrosrober.es](mailto:rober@suministrosrober.es)  
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.