

-45%

Visite
muebleshosteleria.es



P R E M I U M [®]

MAQUINARIA AUXILIAR

-45%

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 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



TS1T

- Fabricado en Europa con materiales de alta calidad.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Diseño elegante.
- Resistencias en tubos de cuarzo con terminales reforzados en los extremos.
- Equipado con temporizador de 15 minutos
- Interruptores luminosos para funcionamiento de resistencias por niveles. Así se consigue un ahorro importante de consumo.
- Parrillas extraíbles sobre guías.
- Cajón recogemigas.

Modelo	Temporizador	Niveles	Medidas Parrilla	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Tensión	Precio €
TS1T	SI	1	370 * 200 mm	530 * 290 * 250 mm	2 Kw	220 V	219 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



TD2T

- Fabricado en Europa con materiales de alta calidad.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Diseño elegante.
- Resistencias en tubos de cuarzo con terminales reforzados en los extremos.
- Equipado con temporizador de 15 minutos
- Interruptores luminosos para funcionamiento de resistencias por niveles. Así se consigue un ahorro importante de consumo.
- Parrillas extraíbles sobre guías.
- Cajón recogemigas.

Modelo	Temporizador	Niveles	Medidas Parrilla	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Tensión	Precio €
TD2T	SI	2	370 * 200 mm	530 * 290 * 370 mm	3 Kw	220 V	257 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Tostadores de Túnel

PREMIUM
high quality



MET-300

- Ideal para la preparación de tostadas para el desayuno o autoservicio, tanto en restaurantes como en cafés, hoteles, albergues y panaderías.
- La cubierta está fabricada en acero inoxidable, el interior en aluminio.
- Cinta transportadora en acero inoxidable con velocidad de avance regulable.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable en parte superior e inferior con conexión independiente.
- Cuatro pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Para facilitar la limpieza, este modelo tiene un compartimento extrapole. Éste recibe las migas durante el funcionamiento, puede extraerse fácilmente y ser limpiado tras el uso.
- El pan puede ser expulsado a elección, bien por una salida en la parte delantera del dispositivo, bien por una bandeja auxiliar posterior.

Modelo	Producción	Tipo Descarga	Medidas Cocción	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Tensión	Precio €
MET-300	600 Tostadas / Hora	Horizontal - Vertical	260 * 350 * 80 mm	370 * 420 * 390 mm	2,25 Kw	230 V	716 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Tostadores de Túnel

PREMIUM
high quality



TCH210

- Especialmente diseñado y fabricado para grandes producciones, como Buffets y Hoteles.
- Fabricado en Europa con materiales de alta calidad.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Diseño elegante.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Equipados con regulador de velocidad.
- Control independiente de nivel de resistencias.
- Cinta de transporte en acero inoxidable.
- Boca de entrada de 21 cm. de ancho por 7,5 cm. de alto.
- Bandeja superior de acero inoxidable.

Modelo	Tipo	Producción	Medidas Cocción	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Tensión	Precio €
TCH210	Horizontal	650 Tostadas / Hora	210 * 500 * 70 mm	750 * 440 * 250 mm	3 Kw	220 V	1.312 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



TV375



TV210

- Especialmente diseñado y fabricado para grandes producciones, como Buffets y Hoteles.
- Fabricado en Europa con materiales de alta calidad.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Diseño elegante.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Equipados con regulador de velocidad.
- Control independiente de nivel de resistencias.
- Cinta de transporte en acero inoxidable.
- Boca de entrada de 21 cm. de ancho en modelo TV210 y 37,5 cm. en modelo TV375.
- Bandeja superior de acero inoxidable.

Modelo	Tipo	Tensión (V)	Potencia (KW)	Medidas Cocción	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
TV210	Vertical	230	2,20	210 x 500 x 75 mm	430 x 570 x 435 mm	1.157 €
TV375	Vertical	230	4,00	375 x 500 x 75 mm	595 x 570 x 435 mm	1.440 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Salamandra Eléctricas

PREMIUM
high quality



S4535-I



S6535 I

- Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.
- Construidos en acero inoxidable.
- Resistencia Blindada en acero inoxidable.
- Piloto testigo de funcionamiento.
- Rejilla desmontable y regulable a 2 niveles de cocción.
- Cajón recogemigas.
- Regulador de potencia.

Modelo	Resistencia Superior	Resistencia Inferior	Medidas Cestas	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Tensión	Precio €
S4535-I	SI	SI	450 * 350 * 240 mm	600 * 360 * 360 mm	3.500 W	220 V	412 €
S6535-I	SI	SI	650 * 350 * 240 mm	800 * 360 * 360 mm	4.500 W	220 V	489 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



ES-600L

- Ideal para tostar, gratinar, caramelizar y mucho más.
- Facilita el trabajo en grandes cocinas, en el sector de la gastronomía y hostelería. Sobre la rejilla de la salamandra podrás colocar, platos, platillos de postre o cazuelas de barro, y exponerlos así a los elementos calefactores superiores. De esta forma no solamente podrás elaborar y perfeccionar tus platos, sino también mantenerlos calientes a la temperatura perfecta.
- Está fabricada en acero inoxidable de alta calidad. Los componentes del control, como el asidero o el regulador de temperatura, son de plástico robusto, lo que se reduce considerablemente la transmisión del calor durante el funcionamiento.
- La rejilla de grill de la salamandra está rodeada por una amplia bandeja colectora para grasa o migas. De esta forma podrás preparar carne o pan directamente sobre la rejilla. La limpieza posterior se efectúa de manera especialmente simple y rápida, retirando los elementos extraíbles.
- Dispone de dos indicadores luminosos, que se encuentran en la parte frontal, junto al regulador de temperatura. Estos indicadores muestran si el dispositivo está encendido o apagado, así como si ha alcanzado la temperatura deseada. Con el regulador de temperatura puede seleccionarse la temperatura de las resistencias superiores. Dependiendo de la altura existen distintos rangos de temperatura.
- Los pies de goma procuran al aparato la estabilidad y la seguridad necesarias.

Modelo	Anchura Rejilla	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Tensión	Precio €
ES-600L	590 * 320 mm	600 * 510 * 520 mm	4 Kw	230 V	806 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Exprimidores

Automático

PREMIUM
high quality



MF-2000E-1

- Máquina exprimidora ideal para su uso en cualquier tipo de instalación de restauración.
- Cuerpo del exprimidor fabricado en acero inoxidable.
- Cubierta mecanismos en policarbonato transparente (mod. MF-2000E-1) o en acero inoxidable (mod. 2000E-3).
- Bandeja antigoteo, cubetas recoge cortezas y filtro en acero inoxidable.
- Mecanismo de exprimir fabricado en policarbonato de calidad alimentaria de gran resistencia y durabilidad.
- Admite frutas de 40 a 90 mm. de diámetro.
- Rampa de alimentación de frutas que facilita la recarga.
- Sensor automático de protección que evita el funcionamiento durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- Rápida y fácil limpieza. Se suministra kit de limpieza.

Modelo	Cubierta	Producción Frutas/Minuto	Diámetro Max Fruta	Tensión (V)	Potencia (W)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
MF-2000E-1	Transparente	20	90	230	120	400 x 300 x 780 mm	1.497 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Exprimidores

Exprimidor Automático Compacto 12 Frutas/min

PREMIUM
high quality



FCOMPACT

CARACTERÍSTICAS:

- FRUCUSOL FCompact es una exprimidora de naranjas automática compacta, versátil y funcional. Con esta exprimidora su establecimiento podrá ofrecer un zumo de calidad y de forma totalmente higiénica.
- Su sistema de exprimido por presión controlada exprime sin entrar en contacto con la corteza evitando sus aceites y acidez,
- Su sencillez de uso le permitirá obtener el mejor zumo recién exprimido en unos segundos, simplemente cargando su rampa de alimentación y pulsando el botón de ON.
- Ofrece máximo rendimiento y prestaciones en el mínimo espacio.
- Su eficiente diseño la convierte en la exprimidora de naranjas más fácil de usar y limpiar. Su sencillo diseño de su desmontaje y su limpieza una tarea fácil. Simplificando de este modo su trabajo dentro del establecimiento.
- Recomendada para pequeños establecimientos con baja producción de zumos y locales con poco espacio.

Modelo	Capacidad Alimentador	Producción Frutas/Minuto	Diametro Max	Tensión (V)	Potencia (W)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
FCOMPACT	3	12	70	230	125	290 x 260 x 725 mm	2.360 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Exprimidores

Exprimidor Automático Compacto 25 Frutas/min

PREMIUM
high quality



F50

- FRUCUSOL F50 es una máquina exprimidora de naranjas automática de alimentación manual. Su atractivo sistema de exprimido a la vista del consumidor la convierten en un reclamo dentro de su establecimiento.
- Destaca su fabricación en acero inoxidable que la hacen resistente y funcional, características muy apreciadas en el sector de la hostelería.
- Muy intuitiva, fácil de usar y limpiar.
- La máquina exprimidora de naranjas F50 es ideal para ofrecer a sus clientes zumo recién exprimido. Su sistema de exprimido por presión controlada exprime sin entrar en contacto con la corteza evitando sus aceites y acidez produciendo así un zumo dulce y con un sabor natural.
- Es perfecta y recomendada para restaurantes, cafeterías, coffee shops, zumerías, hoteles, fast-food, bares, panaderías, etc, que ofrezcan más de 30 zumos diarios.

Modelo	Capacidad Alimentador	Producción Frutas/Minuto	Diametro Max	Tensión (V)	Potencia (W)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
F50	7	25	85	230	300	470 x 370 x 735 mm	3.006 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



PG-811

- El grill eléctrico de contacto ha sido concebido para su uso profesional. Para preparar carne, bocadillos, paninis y verduras
 - Acabado de alta gama y por su diseño compacto que permite ubicarlo en cualquier lugar.
 - Cubierta exterior está hecha de acero inoxidable, por lo que se limpia muy fácilmente. Además, cuenta con dos placas de contacto acanaladas que dan un aspecto rústico a los alimentos.
 - Asa recubierta de plástico termoaislante, garantiza un manejo seguro y sin riesgo de quemaduras.
 - Alcanza una temperatura de trabajo de aproximadamente 205°C en tan solo 6 minutos y una temperatura máxima de casi 300°C.
 - Mediante el control del termostato totalmente automático, la temperatura se puede regular de forma precisa y mantenerse constante.
 - Pies de goma incorporados en la parte inferior que garantizan una posición segura y estable sobre cualquier superficie.
 - Potente resistencias que hacen que el grill alcance la temperatura de servicio en un corto periodo de tiempo, por lo que es perfecto para preparar platos.
- Equipado con una bandeja recogegrasa extraíble de acero inoxidable: la grasa sobrante fluye por un dispositivo de vaciado hasta depositarse en dicha bandeja sin llegar a contaminar, por tanto, los alimentos que aún se están cocinando. Se puede sacar fácilmente y limpiar por separado.

Modelo	Placa	Medidas Placa Inferior	Medidas Placa Superior	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Tensión	Precio €
PG-811	Ranurada	240 * 240 mm	204 * 214 mm	305 * 365 * 210 mm	1,8 Kw	230 V	238 €





PG-812

- El grill eléctrico de contacto ha sido concebido para su uso profesional. Para preparar carne, bocadillos, paninis y verduras
 - Acabado de alta gama y por su diseño compacto que permite ubicarlo en cualquier lugar.
 - Cubierta exterior está hecha de acero inoxidable, por lo que se limpia muy fácilmente. Además, cuenta con dos placas de contacto acanaladas que dan un aspecto rústico a los alimentos.
 - Asa recubierta de plástico termoaislante, garantiza un manejo seguro y sin riesgo de quemaduras.
 - Alcanza una temperatura de trabajo de aproximadamente 205°C en tan solo 6 minutos y una temperatura máxima de casi 300°C.
 - Mediante el control del termostato totalmente automático, la temperatura se puede regular de forma precisa y mantenerse constante.
 - Pies de goma incorporados en la parte inferior que garantizan una posición segura y estable sobre cualquier superficie.
 - Potente resistencias que hacen que el grill alcance la temperatura de servicio en un corto periodo de tiempo, por lo que es perfecto para preparar platos.
- Equipado con una bandeja recogegrasa extraíble de acero inoxidable: la grasa sobrante fluye por un dispositivo de vaciado hasta depositarse en dicha bandeja sin llegar a contaminar, por tanto, los alimentos que aún se están cocinando. Se puede sacar fácilmente y limpiar por separado.

Modelo	Tipo Placa	Medidas Placa Inferior	Medidas Placa Superior	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Tensión	Precio €
PG-812	Ranuradas	360 * 240 mm	338 * 218 mm	430 * 365 * 210 mm	2,2 Kw	230 V	306 €





PG-813

- El grill eléctrico de contacto ha sido concebido para su uso profesional. Para preparar carne, bocadillos, paninis y verduras
 - Acabado de alta gama y por su diseño compacto que permite ubicarlo en cualquier lugar.
 - Cubierta exterior está hecha de acero inoxidable, por lo que se limpia muy fácilmente. Además, cuenta con dos placas de contacto acanaladas que dan un aspecto rústico a los alimentos.
 - Asa recubierta de plástico termoaislante, garantiza un manejo seguro y sin riesgo de quemaduras.
 - Alcanza una temperatura de trabajo de aproximadamente 205°C en tan solo 6 minutos y una temperatura máxima de casi 300°C.
 - Mediante el control del termostato totalmente automático, la temperatura se puede regular de forma precisa y mantenerse constante.
 - Pies de goma incorporados en la parte inferior que garantizan una posición segura y estable sobre cualquier superficie.
 - Potente resistencias que hacen que el grill alcance la temperatura de servicio en un corto periodo de tiempo, por lo que es perfecto para preparar platos.
- Equipado con una bandeja recogegrasa extraíble de acero inoxidable: la grasa sobrante fluye por un dispositivo de vaciado hasta depositarse en dicha bandeja sin llegar a contaminar, por tanto, los alimentos que aún se están cocinando. Se puede sacar fácilmente y limpiar por separado.

Modelo	Tipo Placa	Medidas Placa Inferior	Medidas Placa Superior	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Tensión	Precio €
PG-813	Ranuradas	500 * 240 mm	2 * (204 * 215 mm)	565 * 365 * 210 mm	2,2 Kw	230 V	468 €





WF-2210

- Máquina para hacer gofres que está preparada para satisfacer las necesidades de los profesionales del sector de la hostelería, gofrerías, feriantes, restaurantes, bares...
- Carcasa del aparato está fabricada en acero inoxidable robusto y resistente.
- Placa de cocción hecha de hierro fundido esmaltada para mayor durabilidad que se calienta mediante resistencias eléctricas.
- Interruptor de encendido e indicadores luminosos de funcionamiento.
- Control de temperatura de la placa mediante termostato graduable de 50 a 300°C.
- Temporizador hasta un máximo de 5 minutos.
- Extracción sencilla del gofre gracias a su capa antiadherente.
- Mangos con revestimiento termoaislante que garantiza un manejo sencillo de la máquina.
- Pies de goma antideslizante que procuran la mayor estabilidad sobre la superficie de trabajo, protegiendo esta contra arañazos y marcas.
- Voltaje: 220-240V

Modelo	Capacidad Gofres	Medida Gofre	Temperatura °C	Potencia	Medidas Trabajo	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
WF-2210	2	100 * 165 mm	50 / 300	1,5 Kw	250 * 250 mm	300 * 380 * 270 mm	251 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





WF-2210-2

- Máquina para hacer gofres que está preparada para satisfacer las necesidades de los profesionales del sector de la hostelería, gofrerías, feriantes, restaurantes, bares...
- Carcasa del aparato está fabricada en acero inoxidable robusto y resistente.
- Placa de cocción hecha de hierro fundido esmaltada para mayor durabilidad que se calienta mediante resistencias eléctricas.
- Interruptor de encendido e indicadores luminosos de funcionamiento.
- Control de temperatura de la placa mediante termostato graduable de 50 a 300°C.
- Temporizador hasta un máximo de 5 minutos.
- Extracción sencilla del gofre gracias a su capa antiadherente.
- Mangos con revestimiento termoaislante que garantiza un manejo sencillo de la máquina.
- Pies de goma antideslizante que procuran la mayor estabilidad sobre la superficie de trabajo, protegiendo esta contra arañazos y marcas.
- Voltaje: 220-240V

Modelo	Capacidad Gofres	Medida Gofre	Temperatura °C	Potencia	Medidas Trabajo	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
WF-2210-2	4	100 * 165 mm	50 / 300	1,5 + 1,5 Kw	2 * (250 * 250) mm	630 * 380 * 270 mm	479 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





EC-1

- Crepera profesional ideal para todo tipo de locales de restauración, le permitirá preparar exquisitos crepes en un abrir y cerrar de ojos.
- Placa de cocción de 40 cm de diámetro fabricada en hierro fundido con recubrimiento de esmalte, lo que aporta la robustez necesaria para un uso intensivo.
- Moderno y compacto diseño con una estructura muy resistente y fácil de limpiar, gracias al uso de acero inoxidable en su fabricación.
- Control de temperatura de la placa mediante termostato graduable de 50 a 300°C.
- Dispone de una bandeja recoge grasas y de un indicador de encendido y otro de calentamiento.
- Pies de goma antideslizante que procuran la mayor estabilidad sobre la superficie de trabajo, protegiendo esta contra arañazos y marcas.
- El aislante interno dirige todo el calor a la plancha de cocción, manteniendo baja la temperatura de la carcasa.
- Incluye una espátula que permitirá distribuir la masa de forma uniforme.
- Voltaje: 220-240V.

Modelo	Temperatura °C	Potencia	Placa Cocción (Ø) mm	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
EC-1	50 / 300	3 Kw	400	450 * 480 * 230 mm	263 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



EC-2

- Crepera profesional ideal para todo tipo de locales de restauración, le permitirá preparar exquisitos crepes en un abrir y cerrar de ojos.
- Placa de cocción de 40 cm de diámetro fabricada en hierro fundido con recubrimiento de esmalte, lo que aporta la robustez necesaria para un uso intensivo.
- Moderno y compacto diseño con una estructura muy resistente y fácil de limpiar, gracias al uso de acero inoxidable en su fabricación.
- Control de temperatura de la placa mediante termostato graduable de 50 a 300°C.
- Dispone de una bandeja recoge grasas y de un indicador de encendido y otro de calentamiento.
- Pies de goma antideslizante que procuran la mayor estabilidad sobre la superficie de trabajo, protegiendo esta contra arañazos y marcas.
- El aislante interno dirige todo el calor a la plancha de cocción, manteniendo baja la temperatura de la carcasa.
- Incluye una espátula que permitirá distribuir la masa de forma uniforme.
- Voltaje: 220-240V.

Modelo	Temperatura °C	Potencia	Placa Cocción (Ø) mm	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
EC-2	50 / 300	3 + 3 Kw	400 + 400	900 * 480 * 230 mm	523 €





IC-50A

- Placa de inducción de sobremesa, ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cocciones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- La placa de inducción Profesional tiene una carcasa de acero inoxidable y, gracias a su reconocimiento automático de sartenes y ollas, es apta para utensilios con un diámetro de base de hasta 32 cm.
- Fácil de manejar con panel táctil, pantalla LCD y temporizador.
- Equipada con una placa vitrocerámica de 4 mm de espesor de muy alta resistencia y gran calidad.
- La placa tiene una bobina de cobre de 22 cm y es adecuada para sartenes y ollas de 12-26 cm aptas para inducción.
- Indicadores de funcionamiento y alimentación.
- Fácil de limpiar y mantener la superficie lisa.
- Equipada con un mecanismo para evitar el sobrecalentamiento. Y, gracias al bloqueo de seguridad, podrá utilizar y guardar el aparato de forma segura.

Modelo	Niveles de Potencia	Temperatura °C	Temporizador (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
IC-50A	10	60 - 240	0 - 120	5000	230	400 * 515 * 195 mm	306 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



HCM5L



HCM10L

- Chocolatera que se caracteriza sobre todo por su gran capacidad, practicidad y versatilidad.
- Ideal para mezclar y calentar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc...) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfecta.
- Fabricada en policarbonato de alta gama y dispone de un reposa tazas extraíble y de un contenedor desmontable transparente de 10 litros de capacidad.
- Dispensador de chocolate es extremadamente estable y muy fácil de limpiar gracias a los excelentes materiales empleados en su manufactura.
- Funcionamiento silencioso y permite regular la temperatura de forma progresiva hasta 90°C.
- Presentación atractiva del chocolate con sistema especial para impedir el quemado del chocolate.
- Largo ciclo de trabajo de 8 - 12 h, ideal para gastronomía.
- 4 pies de goma garantizan la estabilidad.

Modelo	Capacidad (Kg)	Temperatura °C	Tensión (V)	Potencia (W)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
HCM5L	5	30-85	230	1000	280 x 410 x 465 mm	728 €
HCM10L	10	30-85	230	1000	280 x 410 x 580 mm	785 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



BM-1/3



BM-1/4

- Concebido para mantener comida caliente de manera profesional y a la temperatura óptima.
- Contiene cubetas Gastronorm de 150 mm de profundidad y las tapas correspondientes. Se puede utilizar de manera versátil, ya que permite tener los distintos componentes de un plato por separado, por ejemplo, carne, patatas y salsa.
- Es un aparato eléctrico que calienta un baño de agua en el que se introducen las bandejas GN con los alimentos. El agua se emplea pues como trasmisor del calor y se mantiene por debajo del punto de ebullición a una temperatura máxima constante de 95°C, de manera que los alimentos conserven su textura y sabor.
- La temperatura seleccionada se alcanza rápidamente mediante potentes resistencias que posibilita un mantenimiento eficiente y constante entre 50°C y 95°C, gracias a su termostato automático.
- Construcción robusta con un diseño atemporal. También sobresale por su manejo intuitivo y sencillo.
- Está fabricado en acero inoxidable de alta calidad, lo que posibilita una limpieza rápida y cómoda, otorgando además una larga vida útil al conjunto. Asimismo, el seno se rellena y vacía de manera muy sencilla gracias a su grifo de vaciado.

Modelo	Cubetas GN	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Tensión	Precio €
BM-1/3	3 UDS. GN 1/3 -150	340 * 570 * 260 mm	1 Kw	230 V	231 €
BM-1/4	4 UDS. GN 1/4 - 150	340 * 570 * 260 mm	1 Kw	230 V	263 €



Laminadoras Formadora de Pizza

Semiatumática

PREMIUM
high quality



S42

- Formadora laminadora concebida y realizada para la preparación de pizza, pan, bollos, etc.
- Gran versatilidad que permite hacer pizzas redondas, cuadradas o rectangulares, con ayuda de acciones manuales.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Construidas en acero inoxidable.
- Compuesta por dos secciones de rodillos de resina alimentaria con un protector de seguridad (excepto S42MR que solo tiene un rodillo).
- Espesor de la mesa regulable de 0 a 5 mm.
- Trabajo completamente en frío que no altera las características de la masa.
- Equipadas con pedal de accionamiento en dotación estándar.
- Patas antideslizantes.

Modelo	Diámetro Pizza (mm)	Capacidad Masa (kg)	Rodillos	Tensión (V)	Potencia (W)	Peso (Kg)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
S32	140-310	80-210	2	230	370	27	440 x 340 x 640 mm	1.343 €
S42	260-400	210-600	2	230	370	33	540 x 390 x 740 mm	1.435 €
S42RP	260-400	210-600	2	230	370	34	540 x 390 x 720 mm	1.503 €
S42ME	260-400	210-600	1	230	370	31	540 x 340 x 370 mm	952

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Termos de Leche

PREMIUM
high quality



T3L



T6L

- Ideales para leche, chocolate, consomé, té, café, agua, etc.
- Fabricante nacional con más de 50 años de experiencia en el mercado.
- Nuestros termos se caracterizan por su rapidez en el servicio, temperatura óptima, higiene y salud en el producto lácteo, presencia y calidad.
- Totalmente construido en acero inoxidable.
- Regulación automática de temperatura.
- Depósito desmontable mediante rosca.
- Calefacción eléctrica mediante resistencia.
- Grifo regulable de 2 posiciones.
- Facilidad de limpieza.

Modelo	Capacidad	Depósitos	Peso	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Tensión	Precio €
T3L	3 Litros	1	7 KG	232 * 232 * 430 mm	1000 W	220 V	659 €
T6L	6 Litros	1	10 KG	265 * 265 * 525 mm	1500 W	220 V	684 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



T12L



T20L

- Ideales para leche, chocolate, consomé, té, café, agua, etc.
- Fabricante nacional con más de 50 años de experiencia en el mercado.
- Nuestros termos se caracterizan por su rapidez en el servicio, temperatura óptima, higiene y salud en el producto lácteo, presencia y calidad.
- Totalmente construido en acero inoxidable.
- Regulación automática de temperatura.
- Depósito desmontable mediante rosca.
- Calefacción eléctrica mediante resistencia.
- Grifo regulable de 2 posiciones.
- Facilidad de limpieza.

Modelo	Capacidad	Depósitos	Peso	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Tensión	Precio €
T12L	6 + 6 Litros	2	20 KG	525 * 265 * 525 mm	1500 + 1500 W	220 V	1.256 €
T20L	20 Litros	1	15 KG	380 * 380 * 600 mm	3000 W	220 V	1.218 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Bloque Motor Triturador y Batidor

PREMIUM
high quality



IB350CV



IB500LV

- Modelo robusto y fiable, que permite trabajar en recipientes de hasta 100 litros.
- Forma ergonómica para trabajar con la máxima comodidad y ángulo de inclinación idóneo.
- Brazo triturador y batidor totalmente desmontable y separable del grupo motor.
- Equipado con variador de velocidad.
- Brazo triturador, eje de transmisión y cuchilla fabricados en acero inoxidable.
- Doble encendido de seguridad.

Modelo	Variador de Velocidad	Velocidad	Diámetro	Longitud	Potencia	Tensión	Precio €
IB350CV	SI	4000 - 16000 rpm	91 mm	359 mm	350 Kw	220V	152 €
IB500LV	SI	4000 - 16000 rpm	91 mm	359 mm	500 Kw	220 V	235

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Brazo Triturados y Batidor Desmontable

PREMIUM
high quality



BLD200.



BLD250



BLD300



BLD400



BLD500



WIK250

Modelo	Tipo	Peso	Diámetro	Longitud	Precio €
BLD200	Brazo Triturador	0,69 Kg	35 mm	200 mm	134 €
BLD250	Brazo Triturador	0,82 Kg	35 mm	250 mm	137 €
BLD300	Brazo Triturador	1,02 Kg	35 mm	300 mm	153 €
BLD400	Brazo Triturador	1,28 Kg	35 mm	400 mm	170 €
BLD500	Brazo Triturador	1,56 Kg	35 mm	500 mm	188 €
WIK250	Brazo Batidor	0,86 Kg	35 mm	250 mm	201 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Batidora Helados y Bebidas

PREMIUM
high quality



MS-1



MS-2

- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad.
- Elegante diseño.
- Motor resistente de gran calidad.
- Funcionamiento silencioso y alto rendimiento.
- Velocidades: 2 Niveles (7500-12500 rpm y 12500-18000 rpm).
- Ideal para todo tipo de bebidas, helados, cocktails y batidos.
- Incluye vaso en acero inoxidable.

Modelo	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto	Potencia	Tensión	Precio €
MS-1	1 Litro	190 * 160 * 530 mm	80 W	230 V	140 €
MS-2	1 + 1 Litro	230 * 230 * 530 mm	80 + 80 W	230 V	277 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Licuada Batidora de Vaso

PREMIUM
high quality



BL-767

- Motor con gran potencia de 1,2 Kw para un uso eficiente.
- Cuchilla de acero inoxidable.
- Variador de velocidad: 23000 - 28000 rpm.
- Sistema de seguridad con paro automático al quitar el vaso.

- FUNCIONES:

1. Preparación en seco: Hierbas secas, granos de café, terrones de azúcar, etc.
2. Preparación húmeda: Frutas, verduras, batidos, purés, smoothies, mahonesas, etc.
- 3. Preparación en hielo: Granizados, etc.

Modelo	Capacidad (L)	Velocidad (rpm)	Tensión (V)	Potencia (W)	Peso Kg	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
BL-767	2	23000 - 28000	230	1200	4,03	205x220x510	166 €
VASBL			Vaso adicional para Batidora BL-767				72 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Picadoras de Carne

PREMIUM
high quality



TC-22

- El cuerpo de la trituradora de carne está fabricada en acero inoxidable de alta calidad, para garantizar la máxima protección contra la corrosión, una limpieza sencilla y una adaptación a las normas generales de higiene.
- Destaca frente a otras picadoras del mercado en que todas las piezas que entran en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable de la mejor calidad. Esto no solo permite una limpieza muy sencilla, sino también contribuye a que la picadora de carne tenga una larga vida.
- Elevada potencia para un corte rápido y eficaz que alarga la vida útil de la cortadora.
- Panel de mandos analógico.
- Se suministran discos con agujeros de 6 mm. y 8 mm., que permiten preparar carne picada de diferente grosor. Estos discos son muy fáciles de intercambiar y permiten una limpieza sencilla, ya que los restos apenas quedan incrustados.
- Se incluye un mortero de plástico para trabajar sin excesivo esfuerzo y con la máxima seguridad.
- Elevada potencia y bajo nivel de ruido. Esto es posible gracias a un baño de aceite y a un avanzado engranaje especialmente desarrollados para el aparato.
- Pies de goma que aseguran su estabilidad y la protección antideslizamientos, incluso en condiciones de humedad.

Modelo	Diámetro Boca (")	Producción Kg/Hora	Tensión (V)	Potencia (W)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
TC-12	12	160	230	550	210 x 240 x 315 mm	593 €
TC-22	22	220	230	900	250 x 300 x 365 mm	761 €
TK-32	32	250	230	1500	350 x 540 x 560 mm	1.199 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Peladora de Patatas

PREMIUM
high quality



PP-20

- Máquina industrial de gran calidad y alta producción.
- El proceso de pelado se produce gracias a la fricción del producto sobre las paredes abrasivas de la cuba debido al centrifugado del mismo.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad y aleación de aluminio.
- Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Micro de seguridad tanto en tapa como en puerta.
- Material abrasivo en toda la cuba, incluso el plato, de fácil extracción para su sustitución.
- Dispone de cajón inferior para la recogida de las peladuras.
- Dotado de grifo tanto de carga como de descarga de líquidos.
- Temporizador de 0 a 5 minutos.
- Botón de parada.

Modelo	Capacidad (Kg)	Producción Kg/	Tensión (V)	Potencia (W)	Peso Kg	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
PP-15	15	165-300	230	750	76	415 x 586 x 1090 mm	1.577 €
PP-20	20	190	230	900	85	465 x 615 x 1120 mm	1.762 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Granizadoras

Compacta B-CUBE con Depósitos de 2,8 Litros

PREMIUM
high quality



B-CUBE1



B-CUBE2



B-CUBE3

- Producto único en el mercado, de nueva concepción. Es la granizadora profesional más pequeña del mundo, ideal para locales en los que se dispone de poco espacio o con un bajo nivel de consumo de granizados, sorbete y preparación de cremas frías.
- Es una verdadera "máquina boutique" con un estilo elegante y compacto, diseñada para exponer su producto de la forma más atractiva.
- El cuerpo está fabricado en acero lacado y la cuba en copoliéster libre de BPA con una capacidad de 6 litros.
- Compresor hermético con condensador enfriado por aire.
- Control electrónico muy intuitivo de fácil uso.
- Sistema ECOAT de la cuba, que consiste en una doble pared que evita la condensación y consigue un importante ahorro energético.
- Equipado con protector térmico del motor.
- Disponibles los modelos con 1, 2 y 3 depósitos.
- Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas, lo cual permite una limpieza rápida y una higiene completa.
- Recoge-gotas extraíble con boya indicadora de llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Gas refrigerante ecológico R-134a (1 y 2 cubas) y R452a (3 cubas).

Modelo	Cubas	Capacidad (L)	Tensión (V)	Potencia (W)	Peso (Kg)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
B-CUBE1	1	2,8	230	460	20	180 x 440 x 449 mm	1.372 €
B-CUBE2	2	2 x 2,8	230	1100	36	370 x 440 x 449 mm	2.757 €
B-CUBE3	3	3 x 2,8	230	1300	52	550 x 440 x 449 mm	3.446 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Granizadoras

B-FROZEN con Depósitos de 6 Litros

PREMIUM
high quality



- Granizadora multifunción dedicada a la elaboración de granizados, sorbetes, yogures, cócteles, cremas frías y bebidas.
- Diseño elegante, extremadamente compactas, de gran fiabilidad y máxima simplicidad que facilita su uso.
- El cuerpo está fabricado en acero lacado y la cuba en copoliéster libre de BPA con una capacidad de 6 litros.
- Depósito inclinado para facilitar su vaciado.
- Compresor hermético con condensador enfriado por aire.
- Control electromecánico de fácil uso.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnética.
- Sistema de recogida total del agua de condensación.
- Sistema ECOAT de la cuba, que consiste en una doble pared que evita la condensación y consigue un importante ahorro energético (OPCIONAL).
- Equipado con protector térmico del motor.
- Disponibles los modelos con 1, 2 y 3 depósitos.
- Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas, lo cual permite una limpieza rápida y una higiene completa.
- Recoge-gotas extraíble con boya indicadora de llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Gas refrigerante ecológico R-134a (1 y 2 cubas) y R452a (3 cubas).

Modelo	Cubas	Capacidad (L)	Tensión (V)	Potencia (W)	Peso (Kg)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
B-FROZEN6-1	1	6	230	420	26	200 x 480 x 620 mm	1.840 €
B-FROZEN6-2	2	2 x 6	230	700	44	400 x 480 x 620 mm	3.196 €
B-FROZEN6-3	3	3 x 6	230	896	56	600 x 480 x 620 mm	4.396 €
ECOAT-6	Sistema anticondensación y ahorro energético (Precio por depósito)						87 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Granizadoras

B-FROZEN con Depósitos de 10 Litros

PREMIUM
high quality



- Granizadora multifunción dedicada a la elaboración de granizados, sorbetes, yogures, cócteles, cremas frías y bebidas.
- Diseño elegante, extremadamente compactas, de gran fiabilidad y máxima simplicidad que facilita su uso.
- El cuerpo está fabricado en acero lacado y la cuba en copoliéster libre de BPA con una capacidad de 6 litros.
- Depósito inclinado para facilitar su vaciado.
- Sistema de iluminación de producto en la tapa.
- Compresor hermético con condensador enfriado por aire.
- Control electromecánico de fácil uso.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnética.
- Sistema de recogida total del agua de condensación.
- Sistema ECOAT de la cuba, que consiste en una doble pared que evita la condensación y consigue un importante ahorro energético (OPCIONAL).
- Equipado con protector térmico del motor.
- Disponibles los modelos con 1, 2 y 3 depósitos.
- Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas, lo cual permite una limpieza rápida y una higiene completa.
- Recoge-gotas extraíble con boya indicadora de llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Gas refrigerante ecológico R-134a (1 y 2 cubas) y R452a (3 cubas).

Modelo	Cubas	Capacidad (L)	Tensión (V)	Potencia (W)	Peso (Kg)	Ancho x Fondo x Alto	Precio €
B-FROZEN10-1	1	10	230	510	28	200 x 500 x 700 mm	2.090 €
B-FROZEN10-2	2	2 x 10	230	740	45	400 x 500 x 700 mm	3.586 €
B-FROZEN10-3	3	3 x 10	230	1450	59	600 x 500 x 700 mm	4.926 €
ECOAT-10	Sistema anticondensación y ahorro energético (Precio por depósito)						87 €

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 (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.