

Dosilet[®]
by InterCook
SOLUTIONS

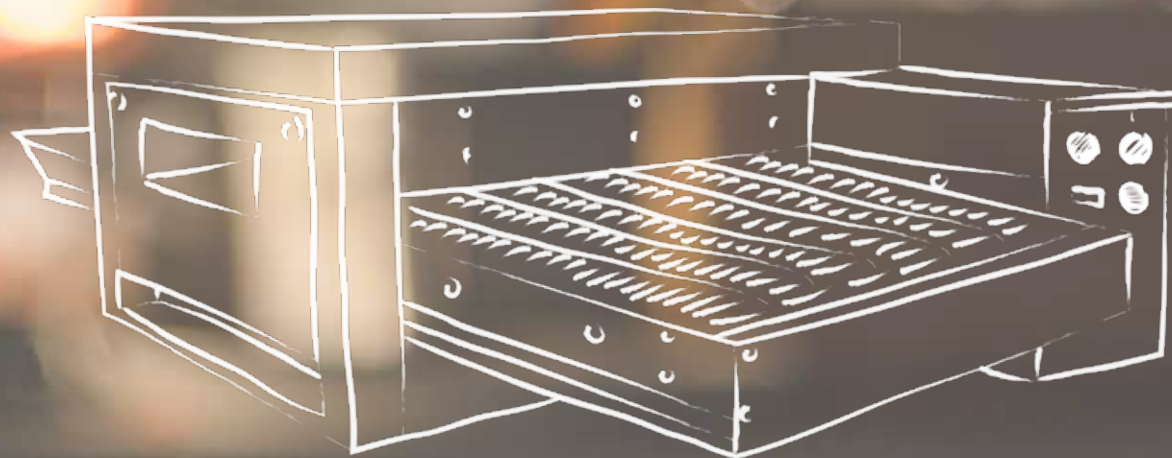
CATÁLOGO

2022_02

www.dosilet.com

comercial@dosilet.com

+34 93 477 18 24 / 639 70 32 13



Índice

01	Hornos Pizza y Tostadores	6
	Pizza Ovens and Toasters / Fours et Tosteurs	
02	Línea de Cocción Modular 600	23
	Cooking Line 600 / Ligne de Cuisson 600	
03	Línea de Cocción Modular 700	33
	Cooking Line 700 / Ligne de Cuisson 700	
04	Baños María	44
	Bain Marie Heaters / Bains - Marie	
05	Barbacoas	46
	Barbacues and Grills / Barbacues et Grilles	
06	Cocinas	50
	Cooking Range and Tops / Gamme de Cuisson	
07	Freidoras	52
	Fryers / Friteuses	
08	Fry Tops	56
	Griddles / Plaques à Snacker	

09	Hornos Pizza Pizza Ovens / Fours Pizza	58
10	Palas de Quemar Caramelizers / Fer à Brûler	60
11	Planchas Griddles / Plaques à Snacker et Planchas	62
12	Salamandras Salamanders / Salamandres	66
13	Termos Thermos / Thermos	68
14	Tostadores Toasters / Tosteurs	70
15	Condiciones de Venta Sales Conditions / Conditions Vente	71



**SOMOS FABRICANTES EN
BARCELONA DESDE 1960**

Hornos pizza y tostadores

Pizza Ovens and Toasters /
Fours à pizza et Tosteurs

01



De Cinta* Radiantes (con Resistencias al Rojo Vivo)

*Radiant Conveyor with Red Hot Heat Elements /
Convoyeur Radiant avec Résistances au Rouge Vif:*

Gamas TT, TT Modular, TT Pizza y TT Smart ^{new}

pág. 7



De Descarga Vertical

Vertical Discharge / Dèchargement Verticale:

Gama BUFFET

pág. 21



De Parrilla y Salamandras

*Griddle Type and Salamanders / Type Grille et
Salamandres:*

Gamas GG y SEA

pág. 22

*Cinta, cadena, banda o túnel son denominaciones sinónimas

HORNOS PIZZA Y TOSTADORES

Pizza Ovens and Toasters / Fours à pizza et Tosteurs

De Cinta Radiantes (con Resistencias al Rojo Vivo)

*Radiant Conveyor with Red Hot Heat Elements /
Convoyeur Radiant avec Résistances au Rouge Vif*

Gamas TT y TT Modular

01

SEGÚN NORMATIVA CE



TT3000



TT3001



TT8000 ML1400



TT4400 ML855 /
TT4500 ML855

Características:

- Acero inoxidable
- Banda (cadena/cinta) con guías de 2 mm
- Descarga horizontal
- Resistencias blindadas
- Selector de resistencias (TT3001)
- Reguladores de energía (potencia) para cada resistencia (excepto TT3001)
- Regulador de la velocidad de la cinta para tiempos de cocción entre 40 seg y 6 min
- Bandeja de salida de serie
- Bandeja de entrada de serie (excepto TT3000/3001)
- Ventana abatible de serie en los modelos TT8000
- Ventilador de refrigeración en la caja de mandos (excepto TT3000/TT3001)
- Doble cajón recogedor de migas
- Pies Regulables en altura

Features:

- Stainless steel
- Conveyor guides 2 mm thick
- Horizontal discharge
- Shielded heating elements
- Heating elements selector switch (TT3001)
- Energy (power) regulator for each heating element (except TT3001)
- Conveyor speed regulator for cooking times from 40 sec to 6 min
- Support tray at end of run
- Support tray at entrance (except TT3000/3001)
- Inside view folding window in TT8000 models
- Cooling vent in the cabinet (except TT3000/TT3001)
- Double crumbs tray
- Feet adjustable in height

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Guides du convoyeur de 2 mm
- Déchargement horizontale
- Résistances blindées
- Selecteur de résistances (TT3001)
- Régulateurs de puissance (énergie) pour chaque résistance (sauf TT3001)
- Régulateurs de vitesse du convoyeur pour temps de cuisson de 40 s à 6 min
- Plateau de sortie
- Plateau d'entrée (sauf TT3000/3001)
- Fenêtre vue intérieure sur les modèles TT8000
- Ventilateur de refroidissement au tableau de commandes (sauf TT3000/TT3001)
- Double tiroir récepteur à miettes
- Pieds réglables en hauteur



**TT3000 ML1000
con Extras**



**TT6000 ML1000/
TT6000 XL1000**



**TT4500 ML1000
con extras**



**TT6000 ML1000 + TT6000 ML1300
con Extras**



**TT3000 ML755 + TT4400 ML1000 +
TT6000 ML1300 con Extras**

Opciones de personalización:

- Potencias: de 3kW a 8kW
- Voltajes: 110V, 230V, 400V,
- Ancho de banda: desde 220 hasta 540 mm
- Largo de banda: desde 755 hasta 1.400 mm
- Rangos de potencias y tiempos
- Apilables (hasta 3 máquinas de la misma gama)

Personalization options:

- Powers: from 3kW to 8kW
- Voltages: 110V, 230V, 400 V
- Conveyor width: from 220 to 540 mm
- Conveyor length: from 755 to 1.400 mm
- Time and powers ranges
- Stackable (up to 3 machines of the same range)

Options de personnalisation:

- Puissance: Des 3kW jusqu'à 8kW
- Voltages: 110V, 230V, 400V
- Largeur du convoyeur: Des 220 jusqu'à 540 mm
- Longueur de convoyeur : Des 755 a 1.400 mm
- Rangs de temps et puissances
- Superposition (jusqu'à trois machines de la même gamme)

HORNOS PIZZA Y TOSTADORES

Pizza Ovens and Toasters / Fours à pizza et Tosteurs

De Cinta Radiantes (con Resistencias al Rojo Vivo)

*Radiant Conveyor with Red Hot Heat Elements /
Convoyeur Radiant avec Résistances au Rouge Vif*

Gamas TT y TT Modular

01

SEGÚN NORMATIVA CE



Ventana abatible



Luz interior



Bandeja superior calienta platos



Paracalores multiposición



Bandeja de entrada a medida



Bandeja salida a medida



Kit superposición



Bases con ruedas



Bandeja perforada rectangular

Extras:

- Ventana abatible (de serie en el modelo TT8000)
- Luz interior
- Bandeja superior calienta-plateos
- Paracalores multiposición (para variar altura boca de entrada)
- Bandeja de entrada a medida
- Bandeja de salida a medida
- Kit de superposición (de serie en los modelos TT8000)
- Base con ruedas (de 30 o 60cm de altura)
- Bandejas perforadas redondas (Ø: 25, 30, 35 y 40cm) y rectangulares (176 x 325 x 200mm, 353 x 325 x 200mm y 530 x 325 x 200mm)

Extras:

- Inside view folding window (standard on TT8000 model)
- Inside light
- Heating dish tray
- Adjustable shutters
- Custom-made tray at start of run
- Custom-made tray at end of run
- Stack Kit (standard for models TT8000)
- Bases with wheels (30 and 60cm height)
- Perforated trays: circular (Ø: 25, 30, 35 y 40cm) and rectangular (176 x 325 x 200mm, 353 x 325 x 200mm and 530 x 325 x 200mm)

Extras:

- Fenêtre vue intérieur (de série sur le model TT8000)
- Lumière intérieur
- Plateau chauffe assiettes
- Règlement de bouche de charge
- Plateau d'entrée sur mesure
- Plateau de sortie sur mesure
- Kit de superposition. De série sur les modèles TT8000
- Base tables avec roues
- Plateaux perfores rondes (Ø: 25, 30, 35 y 40 cm) et rectangulaires (176 x 325 x 200mm, 353 x 325 x 200 mm et 530 x 325 x 200mm)



Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléc/ Gas	mm	Ancho Banda	Largo Banda	h Boca Entrada	m3 aprox.	kg	kW	V*	Hz	PVP	Observaciones
TT3002	E	755x310x320	220	755	100	0,07	20	3	230/1N	50-60	1.124 €	Selector de Resistencias Termoplástico. Enchufe Schuko
TT3001	E	755x310x320	220	755	100	0,07	20	3	230/1N	50-60	1.386 €	Selector de Resistencias Cerámico. Enchufe Schuko
TT3000	E	755x310x320	220	755	100	0,07	20	3	230/1N, 400/2N	50-60	1.502 €	Reguladores energía. Enchufe Schuko.
TT3000 ML855	E	855x310x320	220	855	100	0,08	21	3	230/1N, 400/2N	50-60	1.589 €	Reguladores energía. Enchufe Schuko.
TT3000 ML1000	E	1000x310x320	220	1000	100	0,10	22	3	230/1N, 400/2N	50-60	1.617 €	Reguladores energía. Enchufe Schuko.
TT4400 ML755 *	E	755x375x320	285	755	100	0,10	25	4,5	230/1N, 400/3N	50-60	2.195 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija.
TT4400 ML855 Std *	E	855x375x320	285	855	100	0,11	26	4,5	230/1N, 400/3N	50-60	2.195 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija.
TT4400 ML1000 *	E	1000x375x320	285	1000	100	0,13	27	4,5	230/1N, 400/3N	50-60	2.310 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija.
TT4500 ML755	E	755x410x320	320	755	100	0,10	25	4,5	230/1N, 400/3N	50-60	2.295 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija.
TT4500 ML855 Std	E	855x410x320	320	855	100	0,11	26	4,5	230/1N, 400/3N	50-60	2.295 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija.
TT4500 ML1000	E	1000x410x320	320	1000	100	0,13	27	4,5	230/1N, 400/3N	50-60	2.425 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija.
TT6000 XL855	E	855x510x320	420	855	100	0,14	31	6	230/1N, 400/3N	50-60	3.295 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija.
TT6000 XL1000 Std	E	1000x510x320	420	1000	100	0,16	32	6	230/1N, 400/3N	50-60	3.295 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija.
TT6000 XL1300	E	1300x510x320	420	1300	100	0,21	33	6	230/1N, 400/3N	50-60	3.470 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija.
TT8000 ML1400	E	1400x760x350	540	1400	100	0,37	50	8	400/3N	50-60	4.914 €	Reguladores energía. Manguera sin clavija.

* Hasta fin de existencias

Producción de Pizzas por hora

Pizzas production per hour / Production de Pizzas par heure

Referencia	Φ = 250 mm	Φ = 300 mm	Φ = 350 mm	Φ = 400 mm	100x100 mm
	precocinada	precocinada	precocinada	precocinada	tostadas
TT4500 ML1000	60	50	-	-	900
TT6000 XL 1300	60	50	42	37	1200
TT8000 ML1400	144	100	58	47	1800

¿Por qué elegir un Dosilet? 5 Buenas Razones

1. **Fiabilidad:** funcionan sin dar problemas años y años.
2. **Seguridad:** cumplen la **normativa CE de Seguridad.** Los únicos a nivel nacional!
3. **Versatilidad:** en medidas, potencias y extras. Para pan, pizzas, bocadillos, etc.
4. **Garantía:** de fabricación, servicio post-venta y recambios.
5. **Calidad:** porque la calidad, siempre sale a cuenta.

HORNOS PIZZA Y TOSTADORES

Pizza Ovens and Toasters / Fours à pizza et Tosteurs

De Cinta Radiantes (con Resistencias al Rojo Vivo)

Radiant Conveyor with Red Hot Heat Elements /
Convoyeur Radiant avec Résistances au Rouge Vif

Gamas TT y TT Modular

01

SEGÚN NORMATIVA CE

Extras*

Extras / Options

Extras*/Extras/Options	Referencia	PVP					
		TT3001	TT3000	TT4400	TT4500	TT6000XL	TT8000
Ventana Abatible y Luz (en el lado de los mandos)	TTVL1	-	195 €	195 €	195 €	195 €	-
	TTVL3	-	-	-	-	-	serie
Bandeja Superior Calientaplatos	TTBC1	-	125 €	-	-	-	-
	TTBC2	-	-	150 €	consultar	-	-
	TTBC3	-	-	-	-	consultar	-
Bandeja de Salida Estándar	TTBS1	De serie	De serie	-	-	-	-
	TTBS2	-	-	De serie	De serie	-	-
	TTBS3	-	-	-	-	De serie	-
	TTBS4	-	-	-	-	-	De serie
Bandeja de Salida a Medida	TTBSX...	Consultar	Consultar	Consultar	consultar	consultar	Consultar
Bandeja de Entrada Estándar	TTBE1	-	45 €	-	-	-	-
	TTBE2	-	-	De serie	De serie	-	-
	TTBE3	-	-	-	-	De serie	-
Bandeja de Entrada a Medida	TTBEX...	Consultar	Consultar	Consultar	consultar	consultar	Consultar
Paracalores Multiposición (el par)	TTPM1	-	50 €	-	-	-	-
	TTPM2	-	-	De serie	De serie	-	-
	TTPM3	-	-	-	-	De serie	-
	TTPM4	-	-	-	-	-	De serie
Kit de Superposición	TTKS1	-	Consultar	-	-	-	De Serie
	TTKS2	-	-	300 €	300 €	-	
	TTKS3	-	-	-	-	350 €	
Base con Ruedas 500x500x600 mm	TTBR7	-	-	-	-	520 €	-
Base con Ruedas 1000x750x600 mm	TTBR4	-	-	-	-	-	826 €
Bandeja Perforada Redonda (Φ= 25, 30, 35 y 40 cm)	TTBPR25	-	-	10 €	10 €	10 €	10 €
	TTBPR30	-	-	-	12 €	12 €	12 €
	TTBPR35	-	-	-	-	14 €	14 €
	TTBPR40	-	-	-	-	16 €	16 €
Bandeja Perforada Rectangular (176x325x20 mm, 353x325x20 mm y 530x325x20 mm)	TTBPC176	35	35	35	35	35	35
	TTBCP353	-	-	-	-	40 €	40 €
	TTBCP530	-	-	-	-	50 €	50 €

* Otras opciones y extras pbles, PVP a consultar



Gamas TT, TT Modular, TT Pizza y TT Pizza Smart

Ancho	TT y TT modular	TT Pizza y TT Smart	
220			
285			
320			
420			
540			
750			
850			
420			
420			

HORNOS PIZZA Y TOSTADORES

Pizza Ovens and Toasters / Fours à pizza et Tosteurs

De Cinta Radiantes (con Resistencias al Rojo Vivo)

Radiant Conveyor with Red Hot Heat Elements /
Convoyeur Radiant avec Résistances au Rouge Vif

Gama TT Pizza

01

SEGÚN NORMATIVA CE



TT13500 PL1800



TT21600 PDL1900

Características:

- Acero inoxidable
- Banda con guías de 2 mm
- Banda doble con reguladores independientes de velocidad (TT21600 PDL1900)
- Descarga horizontal
- Regulador de tiempo y velocidad
- Radiación de abajo a arriba, específica para pizza, con 6 niveles de potencia en ambas zonas
- Detección automática de carga de producto mediante fotocélula en modo ECO para reducir el consumo eléctrico hasta en un 50%
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción
- Luz interior, ventana abatible, bandeja de salida, paracalores multiposición y apilable de serie (hasta 3 máquinas de esta gama)
- Ventilador de refrigeración en la caja de mandos
- Un cajón central recogedor de migas y dos laterales
- Pies Regulables en altura

Features:

- Stainless steel
- Belt conveyor guides 2 mm thick
- Double belt conveyor with independent speed regulators (TT21600 PDL1900)
- Horizontal discharge
- Time and speed regulator
- Radiation from below to above, specific for pizza, with 6 levels of power each zone
- Automatic detection of product load by a photocell in Mode ECO to save up to 50% of the electrical consumption
- Thermal insulation of the cooking chamber
- Inside light, view folding window, support tray at end of run, adjustable shutters and stacking kit included (up to three machines from de same range)
- Cooling vent in the cabinet
- One central and two lateral crumbs trays
- Feet adjustable in height

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Guides du ruband transporteuse de 2 mm
- Ruband double avec regulateurs indépendants (TT21600 PDL1900)
- Dechargement horizontale
- Régulateurs de temps et vitesse
- Cuisson de bas en haut, spécifique pour pizza, avec 6 niveaux de puissance pour chaque zone
- Détection automatique de la charge du produit moyennant une photocellule dans le Mode ECO pour réduire la consommation énergétique jusqu'à 50%
- Isolation thermique de la chambre de cuisson
- Lumière intérieur, fenêtre vue interieur, plateaux d'entrée et sortie, règlement de bouche de charge et kit de superposition inclus
- Ventilateur de refroidissement au tableau de commandes
- Un tiroir récepteur à miettes central et deux lateral
- Pieds réglables en hauteur

Opciones de personalización:

- Potencias: desde 6.6 kW hasta 21,6 kW
- Voltajes: 230 V (opción sólo para TT6600 Pizza) y 400 V
- Ancho de banda: desde 420 mm hasta 850 mm
- Largo de banda: desde 1.400 mm hasta 1.800 mm
- Sentido de giro de la banda transportadora
- Rangos de potencias y tiempos

Customization Options:

- Powers: from 6,6 kW to 21,6 kW
- Voltages: 230v (TT6600 Pizza) and 400 v
- Conveyor width: from 420 mm to 850 mm
- Conveyor length: from 1.400 mm to 1.800 mm
- Direction of run
- Power and time ranges

Options de personnalisation:

- Puissances: Des 6,6 kW jusqu'à 21,6 kW
- Voltages: 230v (TT6000 Pizza), 400v
- Largeur de convoyeur: Des 420 mm jusqu'à 850 mm
- Longueur de convoyeur : Des 1.400 mm a 1.800
- Sens de tourné du convoyeur
- Rangs de puissances et temps

Extras:

- Bandeja de entrada/salida a medida
- Base con ruedas (de 30 cm ó 60 cm de altura)
- Bandejas perforadas redondas (Ø: 25, 30, 35 y 40 cm) y rectangulares (176 x 325 x 20 mm, 353 x 325 x 20 mm y 530 x 325 x 20 mm)

Extras:

- Custom-made tray at start/end of run
- Bases with wheels (30 cm and 60 height)
- Perforated trays: circular (Ø: 25, 30, 35 y 40 cm) and rectangular (176 x 325 x 20 mm, 353 x 325 x 20 mm and 530 x 325 x 20 mm)

Extras:

- Plateau d'entrée et sortie sur mesure
- Base tables avec roues
- Plateaux perfores rondes (Ø: 25, 30, 35 y 40 cm) et rectangulaires (176 x 325 x 20 mm, 353 x 325 x 20 mm et 530 x 325 x 20 mm)



Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	mm	Ancho Banda	Largo Banda	h Boca Entrada	m3 aprox	kg	kW	V*	Hz	PVP	Observaciones
Banda Simple												
TT6600 PL1400	E	1400x640x350	420	1400	100	0,31	40	6,6 (2,6 + 4)	230/1N, 400/3N	50-60	4.587 €	Se entregan con manguera, sin clavija y con el sentido de giro de la cinta previamente indicado en el pedido.
TT9000 PL1400	E	1400x760x350	540	1400	100	0,37	50	9 (4+5)	400/3N	50-60	5.625 €	
TT11000 PL1400	E	1400x1050x400	750	1400	100	0,59	60,9	11,6 (5,2+6,4)	400/3N	50-60	6.775 €	
TT13500 PL1800	E	1800x760x400	540	1800	100	0,55	56,8	13,5 (6+7,5)	400/3N	50-60	9.818 €	
TT17400 PL1800	E	1800x1050x400	750	1800	100	0,76	78,4	17,4 (6,9+10,5)	400/3N	50-60	10.900 €	
TT21600 PL1800	E	1800x1150x400	850	1800	100	0,83	85,7	21,6 (9,6+12)	400/3N	50-60	12.762 €	
Banda Doble												
TT21600 PDL1900	E	1900x1150x400	2 x 420	1900	100	0,83	100	21,6 (9,6+12)	400/3N	50-60	13.285 €	Se entregan con manguera sin clavija

Extras

Extras / Extras

Extras	Referencia	PVP					
		TT6600	TT9000	TT11000	TT13500	TT17400	TT21600
Fotocélula	Foto	999 €	999 €	999 €	999 €	999 €	999 €
Bandeja de Salida a Medida	TTBSX...	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
Bandeja de Entrada a Medida	TTBEX...	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
Base con Ruedas 600x600x300 mm	TTBR1	520 €	-	-	-	-	-
Base con Ruedas 600x600x600 mm	TTBR2	520 €	-	-	-	-	-
Base con Ruedas 1000x760x300 mm	TTBR3	-	826 €	-	826 €	-	-
Base con Ruedas 1000x760x600 mm	TTBR4	-	826 €	-	826 €	-	-
Base con Ruedas 1000x1000x300 mm	TTBR5	-	-	999 €	-	999 €	999 €
Base con Ruedas 1000x1000x600 mm	TTBR6	-	-	999 €	-	999 €	999 €
Bandeja Perforada Redonda (Φ= 25, 30, 35 y 40 cm)	TTBPR25	10 €	10 €	10 €	10 €	10 €	10 €
	TTBPR30	12 €	12 €	12 €	12 €	12 €	12 €
	TTBPR35	14 €	14 €	14 €	14 €	14 €	14 €
	TTBPR40	-	16 €	16 €	16 €	16 €	16 €
Bandeja Perforada Rectangular (176x325x20 mm, 353x325x20 mm y 530x325x20 mm)	TTBPC176	35 €	35 €	35 €	35 €	35 €	35 €
	TTBCP353	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €
	TTBCP530	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €

* Otras opciones y extras posibles. PVP a consultar.

Producción de Pizzas por hora

Pizzas production per hour / Production de Pizzas par heure

Referencia	Φ = 250 mm		Φ = 300 mm		Φ = 350 mm		Φ = 400 mm		Φ = 450 mm		Φ = 500 mm	
	Masa		Masa		Masa		Masa		Masa		Masa	
	Precocinada	Fresca	Precocinada	Fresca	Precocinada	Fresca	Precocinada	Fresca	Precocinada	Fresca	Precocinada	Fresca
TT6600 PL1400	71	53	52	39	44	33	38	28	-	-	-	-
TT9000 PL1400	144	108	100	75	58	43	47	35	41	27	36	24
TT11000 PL1400	216	144	144	96	105	70	90	60	54	36	39	26
TT13500 PL1800	240	180	167	125	97	73	78	58	68	45	60	40
TT17400 PL1800	320	240	240	160	180	120	150	100	89	60	65	44
TT21600 PL1800	360	270	300	225	180	135	150	112	133	89	70	46

*Tiempo de cocción/cooking time / temps cuisson estimado para una pizza napolitana margarita con masa precocinada = 2 min

*Tiempo de cocción/cooking time / temps cuisson estimado para una pizza napolitana margarita con masa fresca = 3 mins

HORNOS PIZZA Y TOSTADORES

Pizza Ovens and Toasters / Fours à pizza et Tosteurs

De Cinta Radiantes (con Resistencias al Rojo Vivo)

*Radiant Conveyor with Red Hot Heat Elements /
Convoyeur Radiant avec Résistances au Rouge Vif*

Gama TT Pizza

01

SEGÚN NORMATIVA CE

¿QUÉ ES LA COCCIÓN AL ROJO VIVO SIN FUEGO?

Más pizzas auténticamente artesanales con menos personal, tiempo e inversión

Los pizzeros con experiencia saben que **la masa es determinante** para elaborar una pizza de calidad.

También saben que **la cocción propia de una auténtica pizza artesanal** es:

- Intensa (más de 400°C)
- Rápida
- Por radiación

como en un **horno de leña tradicional**.



En Dosilet hemos estudiado qué hace única la cocción de un horno de leña tradicional.

Llegamos a la conclusión de que la temperatura superior a 400 ° C no lo explica todo, que la base de piedra refractaria está mitificada y que **lo que realmente caracteriza la cocción de un horno de leña tradicional es la radiación infrarroja de su llama de fuego**. Se trata pues de un **horno radiante**.

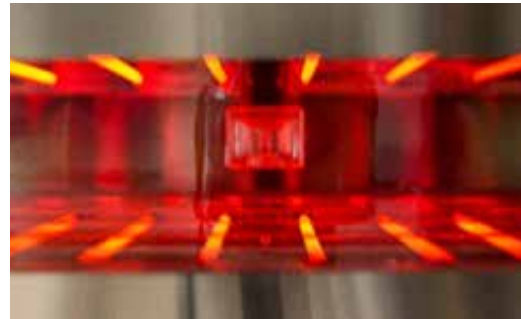
Como expertos en la técnica de la radiación desde hace 40 años, en Dosilet nos propusimos un reto:

Conseguir con un horno de cinta la cocción propia de un horno de leña.



Para nosotros fue sencillo dar con dos de las claves:

1. Utilizar, en lugar de la llama de fuego, otra fuente emisora de energía radiante muy similar: una resistencia eléctrica al rojo vivo que, igual que aquella, sella rápidamente la masa por fuera preservando su hidratación interior
2. Situar estas resistencias eléctricas de manera visible en el **techo y la base de la cámara de un horno de cinta Dosilet** para que su radiación alcance directa y simultáneamente ambas caras de la pizza



Y así nació la **GAMA DOSILET TT PIZZA** de hornos de cinta radiantes y su **coCCIÓN al rojo vivo sin fuego propia de un horno de leña tradicional**: todas las **ventajas de un horno de leña tradicional** con todas las **ventajas de un horno de cinta**.



VENTAJAS HORNO DE LEÑA

- COCCIÓN INTENSA A 420 °C
- RÁPIDA
- POR RADIACIÓN

+

VENTAJAS HORNO DE CINTA

- FÁCIL
- ÁGIL
- HOMOGÉNEA

=

COCCIÓN AL ROJO VIVO SIN FUEGO DE UN HORNO RADIANTE DE CINTA DOSILET

HORNOS PIZZA Y TOSTADORES

Pizza Ovens and Toasters / Fours à pizza et Tosteurs

De Cinta Radiantes (con Resistencias al Rojo Vivo)

*Radiant Conveyor with Red Hot Heat Elements /
Convoyeur Radiant avec Résistances au Rouge Vif*

Gama TT Pizza

01

SEGÚN NORMATIVA CE

¿SON IGUALES TODOS LOS HORNOS DE CINTA?

Qué hace únicos a los hornos de cinta radiantes Dosilet

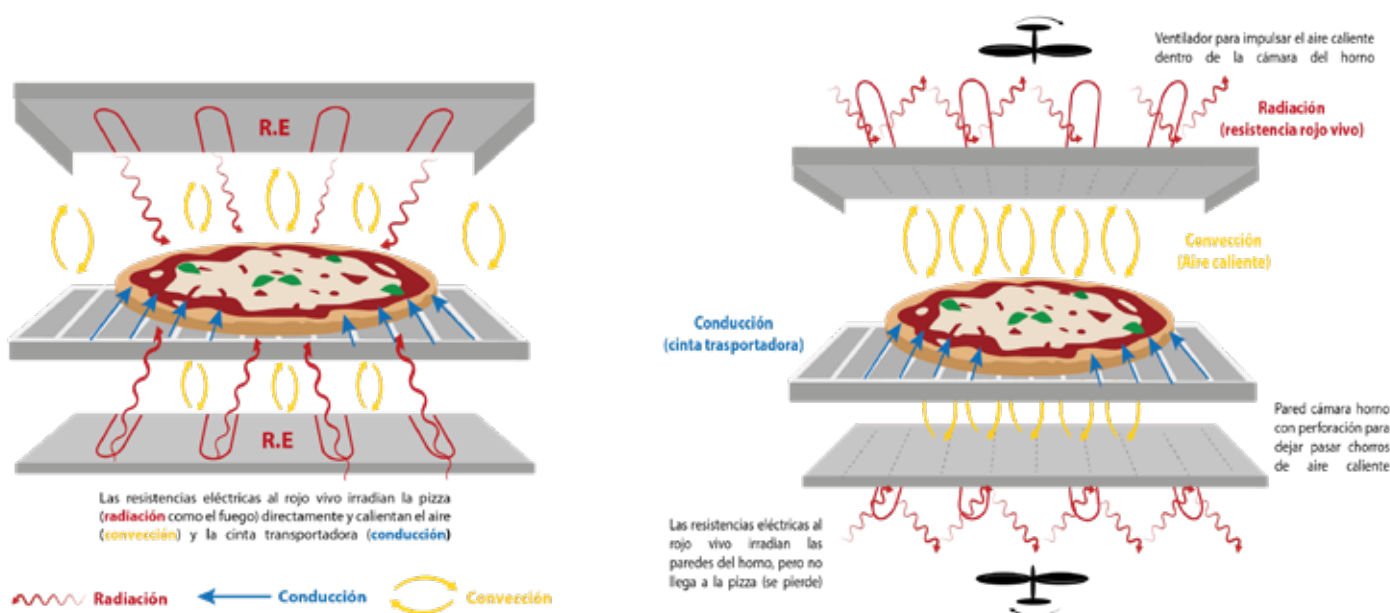
Por fuera, todos los hornos de cinta son bastante parecidos pero, por dentro, hay diferencias en función el tipo de cocción que predomina en cada uno: **convección, conducción o radiación.**

La convección y la conducción se producen en todos ellos en mayor o menor medida.

La radiación, en cambio, sólo tiene lugar si dentro de la cámara de cocción se sitúa una fuente emisora de energía radiante, es decir, una **llama de fuego** o una **resistencia eléctrica al rojo vivo** como sería el caso en un **horno de leña** o de los **hornos de cinta radiantes** Dosilet.

Esto los diferencia de otras marcas de hornos de cinta que no incorporan resistencias eléctricas al rojo vivo dentro de sus cámaras de cocción sino fuera de ellas. Por esta razón, su radiación infrarroja se desaprovecha pues es lumínica y no puede atravesar una pared opaca. El calor que generan es propulsado al interior de la cámara a través de las paredes perforadas de esta mediante inyectores de aire para una cocción principalmente por convección y algo por conducción.

El siguiente esquema muestra la cocción por radiación de un horno radiante de cinta Dosilet y sus ventajas frente a la cocción de los hornos de cinta ventilados:





HORNOS PIZZEROS PROFESIONALES: Ventajas e Inconvenientes

Criterios para elegir el horno pizzeria profesional más adecuado

La siguiente tabla a modo de resumen, muestra en verde las ventajas y en rojo los inconvenientes de cada tipo de horno pizzeria profesional en base a las variables principales que deben tenerse en cuenta para una elección adecuada:

Variables	Horno de leña	De puerta	De cinta ventilados	De cinta radiantes
Tipo de cocción	Radiación, Conducción y Convección	Conducción y Convección	Conducción y Convección	Radiación, Conducción y Convección
Tiempo de cocción *	1,5 min	5 min	5 min	2 min
Temperatura de cocción	500 °C	400 °C	300 °C	500 °C
Producción	Muy Elevada	Baja	Elevada	Muy elevada
Instalación	Compleja	Sencilla si son eléctricos Media si son de gas	Sencilla si son eléctricos Media si son de gas	Sencilla, porque son eléctricos
Salida de humos	Obligatoria	No obligatoria si son eléctricos < 20 kW Obligatoria si son de gas	No obligatoria si son eléctricos < 20 kW Obligatoria si son de gas	No obligatoria si son eléctricos < 20 kW
Pre calentamiento	Sí, de 60 minutos	Sí, de 30 minutos	Sí, de 30 minutos	Sí, de 15 minutos
Personal cualificado	Sí	Sí	No	No
Espacio	Mucho	Poco	Medio	Medio
Inversión	Elevada	Baja	Media	Media baja
Consumo energético	Bajo	Medio - Alto	Elevado	Medio
Emisiones CO2	Sí	No, si son eléctricos Sí, si son de gas	No, si son eléctricos Sí, si son de gas	No, porque son eléctricos

* Tiempo de cocción estimado para una pizza napolitana margarita

Como se deduce de un vistazo rápido a la misma, **los hornos de cinta radiantes presentan más ventajas que el resto**. Por eso, **son la mejor opción para aunar calidad y rentabilidad** pues, al tiempo que igualan la cocción propia de un horno de leña de una manera fácil y ágil, permiten aumentar la producción de una pizzería con el mismo (o menos) personal, tiempo e inversión:

HORNOS PIZZA Y TOSTADORES

Pizza Ovens and Toasters / Fours à pizza et Tosteurs

De Cinta Radiantes (con Resistencias al Rojo Vivo)

*Radiant Conveyor with Red Hot Heat Elements /
Convoyeur Radiant avec Résistances au Rouge Vif*

Gama TT Pizza Smart

01

SEGÚN NORMATIVA CE



TT9000 SL1400

Características:

- Acero inoxidable
- Banda transportadora con guías de 2mm
- Descarga horizontal
- Gestión electrónica mediante pantalla táctil capacitiva:
 - Doble sentido de giro de la banda
 - 3 modos de funcionamiento
 - Control preciso de potencia superior e inferior y del tiempo de cocción
 - Detección automática de carga de producto mediante fotocélula en modo EE para reducir el consumo eléctrico hasta en un 50%
 - Memoria para almacenar 10 modos de funcionamiento personalizados
 - Sistema de autodiagnos
- Luz interior, bandeja de salida y paracalores multiposición de serie
- Apilable de serie (Hasta 3 máquinas misma gama)
- Un cajón central recogedor de migas y dos laterales
- Pies Regulables en altura

Con Tecnologías Industria 4.0 (IoT) para:

- Monitorización remota del rendimiento
- Mantenimiento técnico predictivo

Extras:

- Bandeja de entrada y de salida a medida
- Bases con ruedas (de 30 cm ó 60cm de altura)
- Bandejas perforadas redondas (Ø: 25, 30, 35 y 40cm) y rectangulares (325 x 176 x 20mm, 353 x 325 x 200mm y 530 x 325 x 20mm)

Features:

- Stainless steel
- Conveyor guides 2 mm thick
- Horizontal discharge
- Electronic control by a capacitive touch screen:
 - Two-way run conveyor
 - 3 running modes
 - Accurate control of the superior and inferior power and the cooking time
 - Automatic detection of product load by a photocell in Mode EE to save up to 50% of the electrical consumption
 - Memory to save 10 personalized running modes
 - Auto-diagnosis system
- Inside light, support tray at end of run and head room devices
- Stackable (up to 3 machines same range)
- One central and two lateral crumbs trays
- Feet adjustable in height

With 4.0 Industry Technologies (IoT) for:

- Online monitoring of the oven performance
- Predictive technical maintenance

Extras:

- Custom-made tray at start/end of run
- Base tables with wheels (30 cm and 60 cm height)
- Perforated trays: circular (Ø: 25, 30, 35 and 40cm) and rectangular (325 x 176 x 200mm, 353 x 325 x 200mm and 530 x 325 x 200mm)

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Guides du convoyeur de 2 mm
- Maniement électronique moyennant un écran tactile capacitif:
 - Double sens de tourné du convoyeur
 - 3 modes de fonctionnement
 - Contrôle précis du puissance supérieur et inférieur et temps de cuisson
 - Détection automatique de la charge du produit moyennant une photocellule dans le Mode EE pour réduire la consommation énergétique jusqu'à 50%
 - Mémoire pour enregistrer 10 modes de fonctionnement personnalisés
 - Système d'autodiagnose
- Lumière intérieur, plateau de sortie et réglément de bouche de charge
- Superposition jusqu'à 3 machines de la même gamme
- Un tiroir récepteur à miettes central et deux lateral
- Pieds réglables en hauteur

Avec les technologies Industrie 4.0 (IoT) pour:

- Surveillance des performances à distance
- Maintenance technique prédictive"

Extras:

- Plateaux d'entrée et sortie sur mesure
- Base tables avec roues
- Plateaux perforés ronds (Ø: 25, 30, 35 y 40 cm) et rectangulaires (325 x 176 x 200mm, 353 x 325 x 200mm et 530 x 325 x 200mm)



Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	mm	Ancho Banda	Largo Banda	h Boca Entrada	m3 aprox	kg	kW	V	Hz	PVP	Observaciones
Banda Simple												
TT6600 SL1400	E	1400x640x350	420	1400	100	0,31	40	6,6 (2,6+4)	230/1N, 400/3N	50-60	5.600 €	Control electrónico, pantalla táctil e IoT para monitorización remota del rendimiento del horno y su mantenimiento técnico predictivo. Se entregan con manguera sin clavija
TT9000 SL1400	E	1400x760x350	540	1400	100	0,37	50	9 (4+5)	400/3N	50-60	6.625 €	
TT11000 SL1400	E	1400x1050x400	750	1400	100	0,59	60,9	11,6 (5,2+6,4)	400/3N	50-60	7.775 €	
TT13500 SL1800	E	1800x760x400	540	1800	100	0,55	56,8	13,5 (6+7,5)	400/3N	50-60	10.820 €	
TT17400 SL1800	E	1800x1050x400	750	1800	100	0,76	78,4	17,4 (6,9+10,5)	400/3N	50-60	11.900 €	
TT21600 SL1800	E	1800x1150x400	850	1800	100	0,83	85,7	21,6 (9,6+12)	400/3N	50-60	13.775 €	

Extras*

Extras / Options

Extras	Referencia	PVP					
		TT6600	TT9000	TT11000	TT13500	TT17400	TT21600
Fotocélula	Foto	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie	Serie
Bandeja de Salida a Medida	TTBSX...	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
Bandeja de Entrada a Medida	TTBEX...	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
Base con Ruedas 600x600x300 mm	TTBR1	520 €	-	-	-	-	-
Base con Ruedas 600x600x600 mm	TTBR2	520 €	-	-	-	-	-
Base con Ruedas 1000x760x300 mm	TTBR3	-	826 €	-	826 €	-	-
Base con Ruedas 1000x760x600 mm	TTBR4	-	826 €	-	826 €	-	-
Base con Ruedas 1000x1000x300 mm	TTBR5	-	-	999 €	-	999 €	999 €
Base con Ruedas 1000x1000x600 mm	TTBR6	-	-	999 €	-	999 €	999 €
Bandeja Perforada Redonda (Φ= 25, 30, 35 y 40 cm)	TTBPR25	10 €	10 €	10 €	10 €	10 €	10 €
	TTBPR30	12 €	12 €	12 €	12 €	12 €	12 €
	TTBPR35	14 €	14 €	14 €	14 €	14 €	14 €
	TTBPR40	-	16 €	16 €	16 €	16 €	16 €
Bandeja Perforada Rectangular (176x325x20 mm, 353x325x20 mm y 530x325x20 mm)	TTBPC176	35 €	35 €	35 €	35 €	35 €	35 €
	TTBCP353	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €
	TTBCP530	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €

* Otras opciones y extras posibles. PVP a consultar.

Producción de Pizzas por hora

Pizzas production per hour / Production de Pizzas par heure

Referencia	Φ = 250 mm		Φ = 300 mm		Φ = 350 mm		Φ = 400 mm		Φ = 450 mm		Φ = 500 mm	
	Masa		Masa		Masa		Masa		Masa		Masa	
	Precocinada	Fresca	Precocinada	Fresca	Precocinada	Fresca	Precocinada	Fresca	Precocinada	Fresca	Precocinada	Fresca
TT6600 SL1400	71	53	52	39	44	33	38	28	-	-	-	-
TT9000 SL1400	144	108	100	75	58	43	47	35	41	27	36	24
TT11000 SL1400	216	144	144	96	105	70	90	60	54	36	39	26
TT13500 SL1800	240	180	167	125	97	73	78	58	68	45	60	40
TT17400 SL1800	320	240	240	160	180	120	150	100	89	60	65	44
TT21600 SL1800	360	270	300	225	180	135	150	112	133	89	70	46

*Tiempo de cocción/cooking time / temps cuisson estimado para una pizza napolitana margarita con masa precocinada = 2 min

*Tiempo de cocción/cooking time / temps cuisson estimado para una pizza napolitana margarita con masa fresca = 3 mins

HORNOS PIZZA Y TOSTADORES

Pizza Ovens and Toasters / Fours à pizza et Tosteurs

De Descarga Vertical

Vertical Discharge / Dèchargement Verticale

Gama BUFFET

01

SEGÚN NORMATIVA CE



BUFFET 2200

BUFFET 3000

BUFFET 4000 XL

Características:

- Acero inoxidable
- Banda (cadena/cinta) transportadora
- Descarga inferior
- Selector de resistencias
- Regulador de tiempo/velocidad
- Cajón recogedor de migas
- Pies regulables en altura

Features:

- Stainless steel
- Conveyor
- Vertical discharge
- Shielded heating elements
- Heating elements selector
- Speed and time regulator
- Crumbs tray
- Feet adjustable in height

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Convoyeur
- Déchargement verticale
- Résistances blindées
- Selecteur des résistances
- Régulateur de temps et de vitesse
- Tiroir à miettes
- Pieds réglables en hauteur

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	mm	Ancho Banda	h Boca Entrada	m3	kg	kW	V	Hz	PVP	tostadas/hora	Observaciones
Buffet 2201	E	362x505x384	220	65	0,07	16	2,2	230/1N	50-60	1.049 €	300	Selector de Resistencias con Faston
Buffet 2200	E	362x505x384	220	65	0,07	16	2,2	230/1N	50-60	1.095 €	300	Selector de Resistencias con Faston
Buffet 2800 *	E	427x505x384	280	65	0,08	18	2,8	230/1N	50-60	1.350 €	360	Selector de Resistencias con Faston
Buffet 2800 *	E	427x505x384	280	65	0,08	18	2,8	400/2N	50-60	1.430 €	360	Selector de Resistencias con Faston
Buffet 3000	E	467x615x384	320	65	0,11	20	3	230/1N	50-60	1.400 €	650	Selector de Resistencias con Faston
Buffet 3000	E	467x615x384	320	65	0,11	20	3	400/2N	50-60	1.500 €	650	Selector de Resistencias con Faston
Buffet 4000 XL	E	563x615x384	420	65	0,13	25	4	230/1N	50-60	1.595 €	850	Selector de Resistencias con Faston
Buffet 4000 XL	E	563x615x384	420	65	0,13	25	4	400/2N	50-60	1.700 €	850	Selector de Resistencias con Faston

*Hasta fin de existencias

HORNOS PIZZA Y TOSTADORES

Pizza Ovens and Toasters / Fours à pizza et Tosteurs

De Parrilla y Salamandras

Griddle Type and Salamanders / Type Grille et Salamandres

Gamas GG y SEA

01



GG4000



SEA600

Características:

- Acero inoxidable
- Resistencias blindadas
- Regulador de energía para cada resistencia
- Parrilla regulable en altura (GG)
- Bandeja recogedora de migas
- Techo móvil (SEA)

Features:

- Stainless steel
- Shielded heating elements
- Energy regulator for each heating element
- Grill adjustable in height (GG)
- Crumbs tray
- Movable top (SEA)

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Résistances blindées
- Régulateur d'énergie pour chaque résistance
- Grille réglable en hauteur (GG)
- Tiroir à miettes
- Toit mobile (SEA)

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./Gas	mm	h Boca Entrada	m3	kg	kW	V	Hz	PVP	Observaciones
GG3000	E	630x370x370	120	0,09	16	3	230/1N	50-60	850 €	Sólo resistencia superior
GG4000	E	630x370x370	120	0,09	17	4	230/1N, 400/2N	50-60	985 €	Resistencia superior e inferior
SEA400	E	400x450x500	-	0,08	38	2	230/1N	50-60	1.735 €	Sólo resistencia superior
SEA600	E	600x450x500	-	10	64	4	230/1N, 400/2N	50-60	1.975 €	Sólo resistencia superior

Línea de Cocción modular 600

Cooking Line 600 /
Ligne de Cuisson 600



Fry Tops 600

Griddles 600 / Plaques à Snacker 600

pág.25



Cocinas 600

Cooking Range and Tops 600 / Gamme de Cuisson 600

pág.27



Freidoras 600

Fryers / Friteuses 600

pág.29

02



Barbacoes 600

Barbacues 600 / Barbacues 600

pág.30



Baños María 600

Bain Marie Heaters 600 / Bains Marie 600

pág.31



Bases Soporte y Elementos Neutros 600

*Base Tables and Neutral Elements 600 /
Base Tableset Meubles Neutres 600*

pág.32

LÍNEA DE COCCIÓN MODULAR 600

Cooking Line 600 / Ligne de Cuisson 600

Fry Tops 600

Griddles 600 / Plaques à Snacker 600

02



L6FCE40



L6FHG60



L6FCE90



L6FCG120



L6FCG60BS

Características:

- Acero inoxidable
- Encimera de 20 mm
- Superficie de cocción en hierro satinado o cromo duro pulido de 90 micras
- Peto anti-salpicaduras
- Soldadura superior continua
- Cajón recogedor de grasas frontal extraíble
- Frontal desmontable para reparaciones
- Quemadores tubulares de acero inoxidable
- Termostatos de temperatura (modelos eléctricos y modelos de gas con encimera de cromo duro) o válvula MAX/min (modelos de gas con encimera de acero rectificado)
- Termostato de seguridad (modelos eléctricos)
- Piloto de temperatura (modelos eléctricos)
- Llama piloto (cromo-gas)
- Pies ajustables en altura

Features:

- Stainless steel
- Counter top 20 mm thick
- Cooking top in satin finish iron or shining finish hard chrome 90 microns thick
- Splash guard
- Upper continuous welding
- Removable frontal fat gathering tank
- Removable frontal cover for easy repairs
- Tubular burnings entirely in stainless steel
- Temperature thermostats (electric models and gas chrome models) or MAX/min valve (gas iron models)
- Safety thermostat (electric models)
- Temperature pilot light (electric models)
- Pilot flame (chrome gas)
- Feet adjustable in height

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Plaque de cuisson de 20 mm d'épaisseur en acier rectifié ou chrome dur poli de 90 microns
- Protection anti-éclaboussures
- Bac de récupération de graisses extractible au frontale
- Panneau avant amovible pour réparations
- Brûleurs tubulaires entièrement en acier inoxydable
- Thermostat de température (modèles électriques et modèles à gaz avec plaque de chrome) ou MAX/min valve (modèles à gaz avec acier rectifié)
- Thermostat de sécurité (modèles électriques)
- Voyeuse de température (modèles électriques)
- Flamme voyeuse (chrome à gaz)
- Pieds réglables en hauteur



Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	mm	m3	kg	kW	V*	Hz	PVP
Eléctricos SIN Base (Sobremostrador)								
Cromo Duro								
L6FCE40	E	400x600x360	0,08	35	4	400/2N	50-60	1.825€
L6FCE60	E	600x600x360	0,12	55	6	400/3N	50-60	2.345€
L6FCE90	E	900x600x360	0,18	75	9	400/3N	50-60	2.965 €
L6FCE120	E	1200x600x360	0,24	90	12	400/3N	50-60	3.785 €
Acero Rectificado								
L6FHE40	E	400x600x360	0,08	35	4	400/2N	50-60	1.500 €
L6FHE60	E	600x600x360	0,12	55	6	400/3N	50-60	1.925 €
L6FHE90	E	900x600x360	0,18	75	9	400/3N	50-60	2.535 €
L6FHE120	E	1200x600x360	0,24	90	12	400/3N	50-60	3.215 €
Eléctricos CON Base Abierta								
Cromo Duro								
L6FCE60BS	E	600x600x930	0,32	69	6	400/3N	50-60	2.745 €
L6FCE90BS	E	900x600x930	0,49	92	9	400/3N	50-60	3.405 €
L6FCE120BS	E	1200x600x930	0,65	110	12	400/3N	50-60	4.330 €
Acero Rectificado								
L6FHE60BS	E	600x600x930	0,32	69	6	400/3N	50-60	2.330 €
L6FHE90BS	E	900x600x930	0,49	92	9	400/3N	50-60	2.975 €
L6FHE120BS	E	1200x600x930	0,65	110	12	400/3N	50-60	3.755 €
Gas SIN Base (Sobremostrador)								
Cromo Duro								
L6FCG60	G	600x600x360	0,12	60	10	-	-	2.465€
L6FCG90	G	900x600x360	0,18	80	15	-	-	3.312 €
L6FCG120	G	1200x600x360	0,24	99	20,4	-	-	3.985 €
Acero Rectificado								
L6FHG40	G	400x600x360	0,08	55	6,8	-	-	1.655 €
L6FHG60	G	600x600x360	0,12	59	10	-	-	1.915 €
L6FHG90	G	900x600x360	0,18	78	15	-	-	2.480 €
L6FHG120	G	1200x600x360	0,24	97	20,4	-	-	3.190 €
Gas CON Base Abierta								
Cromo Duro								
L6FCG60BS	G	600x600x930	0,32	74	10	-	-	2.925 €
L6FCG90BS	G	900x600x930	0,49	97	15	-	-	3.755 €
L6FCG120BS	G	1200x600x930	0,65	119	20,4	-	-	4.645 €
Acero Rectificado								
L6FHG60BS	G	600x600x930	0,32	73	10	-	-	2.320 €
L6FHG90BS	G	900x600x930	0,49	95	15	-	-	2.920 €
L6FHG120BS	G	1200x600x930	0,65	117	20,4	-	-	3.730 €

* Otros voltajes posibles

LÍNEA DE COCCIÓN MODULAR 600

Cooking Line 600 / Ligne de Cuisson 600

Cocinas 600

Cooking Range and Tops 600 / Gamme de Cuisson 600

02



L6CE30



L6CG30



L6CG60



L6CE60



L6CG60V2BS



L6 Modular



Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	mm	m3	kg	kW	V	Hz	PVP	Observaciones
Eléctricas SIN Base (Sobrecostrador)									
L6CE30	E	300x600x340	0,06	10	4	230/1N, 400/3N	50-60	640 €	Placas 2 kW
L6CE60	E	600x600x340	0,12	20	8	230/1N, 400/3N	50-60	1.100 €	Placas 2 kW
Eléctricas CON Base Abierta									
L6CE60BS	E	600x600x910	0,33	24	8	230/1N, 400/3N	50-60	1.450 €	Placas 2 kW
Gas SIN Base (Sobrecostrador)									
L6CG30	G	300x600x340	0,06	17	3,6	-	-	715€	1 fuego, parrilla hierro fundido
L6CG60	G	600x600x340	0,12	22	7,2	-	-	1.010 €	2 fuegos, parrillas hierro fundido
L6CG30V2	G	300x600x270	0,06	18	9	-	-	890 €	2 fuegos (uno de 3,5kW y otro de 5,5kW)*, parrillas inox
L6CG60V2	G	600x600x270	0,09	24	18	-	-	1.305 €	4 fuegos (dos de 3,5kW y dos de 5,5kW)*, parrillas inox
Gas CON Base Abierta									
L6CG60BS	G	600x600x910	0,33	36	7,2	-	-	1.355 €	2 fuegos, parrillas hierro fundido
L6CG60V2BS	G	600x600x860	0,31	38	18	-	-	1.650 €	4 fuegos (dos de 3,5kW y dos de 5,5 kW)*, parrillas inox

Características:

- Acero inoxidable
- Eléctricas o gas
- Grifos con dispositivo de seguridad (gas)
- Quemadores estancos de acero inoxidable y latón
- Parrilla de hierro fundido o acero inoxidable (según modelos)
- Pies ajustables en altura

Features:

- Stainless steel
- Electric or gas
- Gas valves with safety device
- High efficiency sealed stainless and brass burners
- Jointless AZ grill
- Adjustable feet level

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Robinet avec sécurité (gaz)
- Four à gaz avec grilleur (optionnel)
- Brûleurs étanches de grand rendement en acier inoxydable et laiton
- Grille AZ sans joints
- Pieds réglables en hauteur

LÍNEA DE COCCIÓN MODULAR 600

Cooking Line 600 / Ligne de Cuisson 600

Freidoras 600

Fryers 600 / Friteuses 600

02



L6FE30

Características:

- Acero inoxidable
- Una cuba
- Grifo de vaciado
- Termostatos de temperatura y de seguridad
- Pilotos de conexión y de temperatura
- Soporte para la cesta
- Cesta de acero inoxidable con empuñadura en abs.
- Pies regulables en altura
- Opcional dos cestas en una cuba

Features:

- Stainless steel
- One tank
- Draining valve
- Temperature and safety thermostats
- Connection and temperatura light pilots
- Support to hang up baskets
- Stain steel baskets with abs handles
- Feet adjustable in height
- Optional with two baskets in one tank

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Une cuve
- Robinet d'évacuation
- Thermostat de température et de sécurité
- Voyeusses de connection et de température
- Support pour panier
- Panier en acier inoxydable et poignée en abs.
- Pieds réglables en hauteur
- Optionnel deux paniers dans une cuve.

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	mm	m3	kg	kW	V*	Hz	PVP
L6FE30	E	300x600x340	0,08	20	3,3	230/1N	50-60	985 €

* Otros voltajes posibles

LÍNEA DE COCCIÓN MODULAR 600

Cooking Line 600 / Ligne de Cuisson 600

Barbacoas 600

Barbecues 600 / Barbécues 600

02



L6PG60



L6PG60BS

Características:

- Acero inoxidable
- Peto anti-salpicaduras desmontable
- Quemadores tubulares de acero inoxidable con diseño especial para evitar obstrucciones
- Parrilla de acero inoxidable regulable en altura
- Cajón recogedor de grasas extraíble
- Pies ajustables en altura

Features:

- Stainless steel
- Dissasemble splash guard
- Stainless steel tubular burners with special design to avoid clogging
- Stainless steel grill adjustable in height
- Removable fat gathering tank
- Feet adjustable in height

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Protection anti-éclaboussures démontable
- Brûleurs tubulaires en acier inoxydable conçus spécialement pour éviter obstructions
- Grille en acier inoxydable réglable en hauteur
- Bac de récupération des graisses extractible
- Pieds réglables en hauteur

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	mm	m3	kg	kW	PVP	Observaciones
SIN Base (Sobremostrador)							
L6PG60	G	600x600x340	0,12	48	13,6	1.905 €	
L6PG90	G	900x600x340	0,18	68	20,4	2.255 €	
CON Base Abierta							
L6PG60BS	G	600x600x910	0,32	62	13,6	2.255 €	
L6PG90BS	G	900x600x910	0,49	85	20,4	2.675 €	
915-01	-	-	-	4	-	*	Piedra Volcánica
915-02	-	-	-	2	-	*	Briquetas cerámicas (60 uds.)

* PVP a consultar

LÍNEA DE COCCIÓN MODULAR 600

Cooking Line 600 / Ligne de Cuisson 600

Baños María 600

Bain Marie Heaters 600 / Bains - Marie 600

02



L6BM45

Características:

- Acero inoxidable
- Termostato de regulación
- Pilotos de conexión y de temperatura
- Grifo de vaciado
- Pies regulables en altura

Features:

- Stainless steel
- Regulation thermostat
- Connection and temperature pilot lights
- Draining valve
- Feet adjustable in height

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Thermostat de régulation
- Voyeuses de connection et température
- Robinet d'évacuation
- Pieds réglables en hauteur

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	mm	m3	kg	kW	V*	Hz	PVP
L6BM45	E	450x600x340	0,12	12	1,4	230/1N	50-60	665 €

* Otros voltajes posibles

LÍNEA DE COCCIÓN MODULAR 600

Cooking Line 600 / Ligne de Cuisson 600

Bases Soportes y Elementos Neutros 600

*Bases Tables and Neutral Elements 600/
Bases Tables et Meubles Neutres 600*

02



L6EN60



L6BS120

Características:

- Acero inoxidable
- Pies ajustables en altura

Features:

- Stainless steel
- Feet adjustable in height

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Pieds réglables en hauteur

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	mm	m3	kg	PVP	Obs.
L6BS60	600x520x570	0,18	14	350 €	Base Soporte
L6BS90	900x520x570	0,27	17	420€	Base Soporte
L6BS120	1200x520x570	0,36	20	475 €	Base Soporte
L6EN60	600x600x340	0,12	19	345 €	Elemento Neutro

Línea de Cocción modular 700

Cooking Line 700 /
Ligne de Cuisson 700



Fry Tops 700

Griddles 700 / Plaques à Snacker 700

pág.35



Cocinas 700

Cooking Range and Tops 700 / Gamme de Cuisson 7

pág.37



Freidoras 700

Fryers / Friteuses 700

pág.39

03



Barbacoas 700

Barbecues 700 / Barbécues 700

pág.40



Bases Soporte y Elementos Neutros 700

*Base Tables and Neutral Elements 700 /
Bases Tables et Meubles Neutre 700*

pág.41

LÍNEA DE COCCIÓN MODULAR 700

Cooking Line 700 / Ligne de Cuisson 700

Fry Tops 700

Griddles 700 / Plaques à Snacker 700

03



L7FHG40BS



L7FHE60BS



L7FCG120



L7FCG80

Características:

- Acero inoxidable de alta dureza resistente a impactos
- Encimera de 20 mm
- Superficie de cocción en hierro satinado o cromo duro pulido de 90 micras
- Peto anti-salpicaduras
- Soldadura superior continua
- Cajón recogedor de grasas frontal extraíble
- Frontal desmontable para reparaciones
- Quemadores tubulares de acero inoxidable
- Termostatos de temperatura (modelos eléctricos y modelos de gas con encimera de cromo duro) o válvula MAX/min (modelos de gas con encimera de acero rectificad)
- Termostato de seguridad (modelos eléctricos)
- Piloto de temperatura (modelos eléctricos)
- Llama piloto (modelos gas)
- Pies ajustables en altura

Features:

- High hardness scratch resistant stainless steel
- Counter top 20 mm thick
- Cooking top in satin finish iron or shining finish hard chrome 90 microns thick
- Splash guard
- Upper continuous welding
- Removable frontal fat gathering tank
- Removable frontal cover for easy repairs
- Tubular burnings entirely in stainless steel
- Temperature thermostats (electric models and gas chrome models) or MAX/min valve (gas iron models)
- Safety thermostat (electric models)
- Temperature pilot light (electric models)
- Pilot flame (gas models)
- Feet adjustable in height

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Plaque de cuisson de 20 mm d'épaisseur en acier rectifié ou chrome dur poli de 90 microns
- Protection anti-éclaboussures
- Soudage supérieure continue
- Bac de récupération de graisses extractible au frontale
- Panneau avant amovible pour réparations
- Brûleurs tubulaires entièrement en acier inoxydable
- Thermostat de température (modèles électriques et modèles à gaz avec plaque de chrome) ou MAX/min valve (modèles à gaz avec acier rectifié)
- Thermostat de sécurité (modèles électriques)
- Voyeuse de température (modèles électriques)
- Flamme voyeuse (modèles à gaz)
- Pieds réglables en hauteur



Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	mm	m3	kg	kW	V	Hz	PVP
Eléctricos SIN Base (Sobremostrador)								
Cromo Duro								
L7FCE40	E	400x700x340	0,10	40	5	400/3N	50-60	2.050 €
L7FCE60	E	600x700x340	0,14	60	7,5	400/3N	50-60	2.580 €
L7FCE80	E	800x700x340	0,19	80	10	400/3N	50-60	3.400 €
L7FCE120	E	1200x700x340	0,29	110	15	400/3N	50-60	4.165 €
Acero Rectificado								
L7FHE40	E	400x700x340	0,10	40	5	400/3N	50-60	1.780 €
L7FHE60	E	600x700x340	0,14	60	7,5	400/3N	50-60	2.120 €
L7FHE80	E	800x700x340	0,19	80	10	400/3N	50-60	2.585 €
L7FHE120	E	1200x700x340	0,29	110	15	400/3N	50-60	3.535 €
Eléctricos CON Base Abierta								
Cromo Duro								
L7FCE40BS	E	400x700x910	0,25	51	5	400/3N	50-60	2.430 €
L7FCE60BS	E	600x700x910	0,38	75	7,5	400/3N	50-60	3.000 €
L7FCE80BS	E	800x700x910	0,51	96	10	400/3N	50-60	3.860 €
L7FCE120BS	E	1200x700x910	0,76	131	15	400/3N	50-60	4.735 €
Acero Rectificado								
L7FHE40BS	E	400x700x910	0,25	51	5	400/3N	50-60	2.160 €
L7FHE60BS	E	600x700x910	0,38	75	7,5	400/3N	50-60	2.540 €
L7FHE80BS	E	800x700x910	0,51	96	10	400/3N	50-60	3.045 €
L7FHE120BS	E	1200x700x910	0,76	131	15	400/3N	50-60	4.110 €
Gas SIN Base (Sobremostrador)								
Cromo Duro								
L7FCG40	G	400x700x340	0,10	42	8,5	-	-	2.140 €
L7FCG60	G	600x700x340	0,14	62	10	-	-	2.470 €
L7FCG80	G	800x700x340	0,19	83	17	-	-	3.370 €
L7FCG120	G	1200x700x340	0,29	113	25	-	-	4.385 €
Acero Rectificado								
L7FHG40	G	400x700x340	0,10	41	8,5	-	-	1.715 €
L7FHG60	G	600x700x340	0,14	61	10	-	-	2.105 €
L7FHG80	G	800x700x340	0,19	81	17	-	-	2.775 €
L7FHG120	G	1200x700x340	0,29	111	25	-	-	3.510 €
Gas CON Base Abierta								
Cromo Duro								
L7FCG40BS	G	400x700x910	0,25	53	8,5	-	-	2.520 €
L7FCG60BS	G	600x700x910	0,38	77	10	-	-	2.895 €
L7FCG80BS	G	800x700x910	0,51	99	17	-	-	3.835 €
L7FCG120BS	G	1200x700x910	0,76	134	25	-	-	4.955 €
Acero Rectificado								
L7FHG40BS	G	400x700x910	0,25	52	8,5	-	-	2.095 €
L7FHG60BS	G	600x700x910	0,38	76	10	-	-	2.530 €
L7FHG80BS	G	800x700x910	0,51	97	17	-	-	3.240 €
L7FHG120BS	G	1200x700x910	0,76	132	25	-	-	4.080 €

LÍNEA DE COCCIÓN MODULAR 700

Cooking Line 700 / Ligne de Cuisson 700

Cocinas 700

Cooking Range and Tops 700 / Gamme de Cuisson 700

03



L7CG40/1



L7CG40BS1



L7CG80/1



L7CG80BS1



L7CG80HG1



L7CG80BS1 + L7CG40BS1



Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	mm	m3	kg	kW	PVP	Observaciones
Gas SIN Base (Sobremostrador)							
L7CG40/1	G	400x700x280	0,08	24	11	1.195€	2 Fuegos de 5,5 kW, parrillas hierro fundido
L7CG80/1	G	800x700x280	0,15	54	22	1.845 €	4 Fuegos de 5,5 kW, parrillas hierro fundido
Gas CON Base Abierta							
L7CG40BS1	G	400x700x850	0,23	35	11	1.540 €	2 Fuegos de 5,5 kW, parrillas hierro fundido
L7CG80BS1	G	800x700x850	0,47	70	22	2.265 €	4 Fuegos de 5,5 kW, parrillas hierro fundido
Gas CON Horno de Gas							
L7CG80HG1	G	800x700x850	0,47	112	26	3.295 €	4 Fuegos de 5,5 kW, parrillas hierro fundido

Características:

- Acero inoxidable
- Grifos con dispositivo de seguridad (gas)
- Quemadores estancos de alta rendimiento en acero inox. y latón
- Horno de gas
- Pies ajustables en altura

Features:

- Stainless steel
- Gas valves with safety device
- High efficiency sealed stainless and brass burners
- Gas oven
- Adjustable feet level

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Robinets avec sécurité
- Brûleurs étanches de grand rendement en acier inoxydable et laiton
- Four à gaz
- Pieds réglables en hauteur

Opciones de personalización:

- 2 potencias a elegir (3,5 kW-5,5 kW). De serie todos los quemadores son de 5,5 kW.

Personalization options:

- 2 powers to choose (3,5 kW - 5,5 kW). Default burners are all of 5,5 kW.

Options de personnalisation

- 2 puissances à choisir (3,5 kW . 5,5 kW). Livraison usine est tous les bruleurs de 5,5 kW.

LÍNEA DE COCCIÓN MODULAR 700

Cooking Line 700 / Ligne de Cuisson 700

Freidoras 700

Fryers 700 / Friteuses 700

03



L7FG410

Características:

- Acero inoxidable
- Una o dos cubas
- Grifo de vaciado
- Termostatos de temperatura y de seguridad (eléctrico)
- Válvula termostática con encendido (gas)
- Soporte para la cesta
- Cesta de acero inoxidable con empuñadura en ABS
- Resistencias elevables para limpieza.
- Pies regulables en altura

Features:

- Stainless steel
- One or two tanks
- Draining valve
- Temperature and safety thermostats (electric)
- Thermostat valve with ignition (gas)
- Support to hang up baskets
- Stain steel baskets with abs handles
- Lift up heating elements for cleaning
- Feet adjustable in height

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Une ou deux cuves
- Robinet d'évacuation
- Thermostat de température et de sécurité (électrique)
- Thermostat et allumage (gaz)
- Support pour panier
- Panier en acier inoxydable et poignée en abs
- Résistances relevables pour nettoyage
- Pieds réglables en hauteur

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./Gas	mm	m3	kg	kW	V+	Hz	PVP	Observaciones
Sobremostrador									
L7FE410	Eléctrico	400x700x460	0,13	25	10	400/3N	50-60	1.590 €	10 litros
L7FE810	Eléctrico	800x700x460	0,26	43	20	400/3N	50-60	3.145 €	10 + 10 litros
L7FG410	Gas	400x700x460	0,13	26	7	-	-	2.175 €	10 litros
L7FG810	Gas	800x700x460	0,26	38	14	-	-	4.065 €	10 + 10 litros
Con Base Abierta y una o dos puertas									
L7FE410BS	Eléctrico	400x700x1030	0,29	35	10	400/3N	50-60	2.555 €	10 litros
L7FE810BS	Eléctrico	800x700x1030	0,58	54	20	400/3N	50-60	4.245 €	10 + 10 litros
L7FG410BS	Gas	400x700x1030	0,29	36	10	-	-	3.140 €	10 litros
L7FG810BS	Gas	800x700x1030	0,58	49	20	-	-	5.165 €	10 + 10 litros

* Otros voltajes posibles

LÍNEA DE COCCIÓN MODULAR 700

Cooking Line 700 / Ligne de Cuisson 700

Barbacoas de Agua 700

700 Water Barbecues and Grills /
Barbecues Grilles à Eau 700

03



L7PE90

Características:

- Acero inoxidable
- Peto anti-salpicaduras desmontable (gas)
- Parrillas con varillas de acero inoxidable (gas)
- Resistencias ovaladas y elevables (eléctricas)
- Encendido piezo-eléctrico con piloto (gas)
- Bandeja contenedora de agua
- Pies ajustables en altura

Features:

- Stainless steel
- Removable splash guard (gas)
- Stainless steel rods grills (gas)
- Lift up and oval heating elements (electric)
- Piezo electric igniter with pilot light (gas)
- Water container tray
- Feet adjustable in height

Features:

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Protection anti-éclaboussures démontable (gaz)
- Grilles avec tiges d'acier inoxydable (gaz)
- Résistances ovalés et relevables (électrique)
- Dispositif piézo-électrique avec pilote (gaz)
- Plateau pour l'eau
- Pieds réglables en hauteur

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./Gas	mm	m3	kg	kW	V	Hz	PVP	Observaciones
Sobremostrador									
L7PE35	E	350X700X460	0,11	27	3,8	400/3N	50-60	2.290 €	
L7PE65	E	650x700x460	0,21	42	7,7	400/3N	50-60	3.890 €	
L7PE90	E	900x700x460	0,29	48	11,5	400/3N	50-60	5.310 €	
L7PW40	G	405X700X460	0,14	37	11	-	-	2.045 €	
L7PW80	G	765X700X460	0,25	47	22	-	-	3.085 €	
L7PW120	G	1130x700x460	0,36	69	33	-	-	4.230 €	
Con Base Abierta y una o dos puertas									
L7PE35BS	E	350X700X1030	0,25	37	3,8	400/3N	50-60	3.255 €	Base con 1 puerta
L7PE65BS	E	650x700x1030	0,47	53	7,7	400/3N	50-60	4.990 €	Base con 2 puertas
L7PE90BS	E	900x700x1030	0,65	61	11,5	400/3N	50-60	6.505 €	Base con 3 puertas
L7PW40BS	G	405X700X1030	0,29	47	11	-	-	3.010 €	Base con 1 puerta
L7PW80BS	G	765X700X1030	0,55	58	22	-	-	4.185 €	Base con 2 puertas
L7PW120BS	G	1130x700x1030	0,81	82	33	-	-	5.425 €	Base con 3 puertas

LÍNEA DE COCCIÓN MODULAR 700

Cooking Line 700 / Ligne de Cuisson 700

Barbacoas De Piedra Volcánica 700

Lavastone Barbecues and Grills 700 /
Barbecues et Grilles Pierre Lavique 700

03



L7PG60

Características:

- Acero inoxidable
- Peto anti-salpicaduras desmontable
- Quemadores tubulares de acero inoxidable con diseño especial para evitar obstrucciones
- Parrilla de acero inoxidable regulable en altura
- Cajón recogedor de grasas extraíble
- Pies ajustables en altura

Features:

- Stainless steel
- Dissassemble splash guard
- Stainless steel tubular burners with special design to avoid clogging
- Stainless steel grill adjustable in height
- Removable fat gathering tank
- Feet adjustable in height

L7PG60BS

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Protection anti-éclaboussures démontable
- Brûleurs tubulaires en acier inoxydable conçus spécialement pour éviter obstructions
- Grille en acier inoxydable réglable en hauteur
- Bac de récupération des graisses extractible
- Pieds réglables en hauteur

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	mm	m3	kg	kW	PVP	Observaciones
SIN Base (Sobremostrador)							
L7PG40	G	400x700x280	0,08	30	7	1.540 €	
L7PG60	G	600x700x280	0,12	50	14	2.140 €	
L7PG80	G	800x700x280	0,16	65	20	2.800 €	
CON Base Abierta							
L7PG40BS	G	400x700x850	0,24	41	7	1.885 €	
L7PG60BS	G	600x700x850	0,35	65	13,6	2.525 €	
L7PG80BS	G	800x700x850	0,48	81	20	3.220 €	
915-01	-	-	-	4	-	*	Piedra Volcánica
915-02	-	-	-	2	-	*	Briquetas cerámicas (60 udes.)

* PVP a consultar

LÍNEA DE COCCIÓN MODULAR 700

Cooking Line 700 / Ligne de Cuisson 700

Bases Soporte y Elementos Neutros 700

Base Tables and Neutral Elements 700 /
Base Tables et Meubles Neutres 700

03



L7EN40 + L7BS40



L7BS40 y L7BS120

Características:

- Acero inoxidable
- Pies ajustables en altura

Features:

- Stainless steel
- Feet adjustable in height

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Pieds réglables en hauteur

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./Gas	mm	m ³	kg	PVP	Observaciones
L7BS40	-	400x600x570	0,16	11	345 €	Base Soporte
L7BS60	-	600x600x570	0,24	15	385 €	Base Soporte
L7BS80	-	800x600x570	0,32	16	420 €	Base Soporte
L7BS120	-	1200x600x570	0,48	21	520 €	Base Soporte
L7EN40	-	400x700x280	0,08	15	755 €	Elemento Neutro
L7EN80	-	800x700x280	0,15	28	1.020 €	Elemento Neutro



PRODUCTOS LOCALES

FABRICACIÓN 100% PROPIA

Baños María

04

Bain Marie Heaters / Bains - Marie



Baños María 600

Bain Marie Heaters / Bains Marie

pág. 31



FACILIDAD DE **USO** Y **MANTENIMIENTO**

Barbacoas

05

Barbecues and Grills /
Barbecues et Grilles



Gama BR

BR Range / Gamme BR

pág. 47



De Agua

Water Grills / Grille à Eau

pág. 48



Barbacoas 600

Barbecues 600 / Barbecues 600

pág. 30



Barbacoas 700

Barbecues 700 / Barbecues 700

pág. 41

BARBACOAS

Barbecues and Grills / Barbecues et Grilles

Gama BR

BR Range / Gamme BR

05



BR350



BR600

Características:

- Acero inoxidable
- Peto anti-salpicaduras
- Quemadores tubulares de acero inoxidable con diseño especial anti-obstrucciones
- Parrilla regulable en altura
- Cajón recogedor de grasas extraíble
- Pies ajustables en altura

Features:

- Stainless steel
- Splash guard
- Stainless steel tubular burners with a special design to avoid clogging
- Removable grill. Meat or fish. Adjustable in height
- Removable container tray
- Feet adjustable in height

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Protection anti-éclaboussures
- Brûleurs tubulaires de grand rendement conçus spécialement pour éviter obstructions
- Grille démontable. Viandes u poissons. Réglable en hauteur
- Plateau démontable
- Pieds réglables en hauteur

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	mm	m3	kg	kW	PVP	Observaciones
BR350*	G	355x550x340	0,07	25	6,8	840 €	
BR600*	G	645x550x340	0,12	48	13,6	1.270 €	
915-01	-	-	-	4	-	**	Piedra Volcánica
915-02	-	-	-	2	-	**	Briquetas ceramicas (60 udes.)

* Hasta fin de existencias

* PVP a consultar

BARBACOAS

Barbecues and Grills / Barbecues et Grilles

De Agua

Water Grills / Grille à Eau

05



T20



V10



T30

Características:

- Acero inoxidable
- Peto anti-salpicaduras desmontable
- Parrillas con varillas de acero inoxidable
- Encendido piezo-eléctrico con piloto (gas) o resistencias eléctricas de sección ovalada y elevables (eléctricas)
- Bandeja contenedora de agua
- Pies ajustables en altura

Features:

- Stainless steel
- Removable splash guard
- Stainless steel rods grills
- Piezo electric igniter with pilot light (gas) or lift up oval heating elements
- Water container tray
- Feet adjustable in height

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Protection anti-éclaboussures démontable
- Grilles avec tiges d'acier inoxydable
- Dispositif piézo-électrique avec pilote (gaz) ou résistances ovales et relevbles
- Plateau pour l'eau
- Pieds réglables en hauteur

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./Gas	mm	m3	kg	kW	V	Hz	PVP	Observaciones
Sobremostrador línea 500									
V10	G	520x510x430	0,11	32	9	-	-	1.840 €	
V20	G	1000x510x430	0,22	35	18	-	-	2.605 €	
Sobremostrador línea 600									
L6PE60	E	600x600x300	0,11	43	7,7	400/3N	50-60	3.890 €	
T10	G	410x630x430	0,11	32	9	-	-	1.770 €	
T20	G	770x630x430	0,2	36	18	-	-	2.470 €	
T30	G	1130x630x430	0,3	42	27	-	-	3.415 €	
Sobremostrador línea 700									
L7PE35	E	350X700X460	0,11	27	3,8	400/3N	50-60	2.290 €	
L7PE65	E	650x700x460	0,21	42	7,7	400/3N	50-60	3.890 €	
L7PE90	E	900x700x460	0,29	48	11,5	400/3N	50-60	5.310 €	
L7PW40	G	405X700X460	0,14	37	11	-	-	2.045 €	
L7PW80	G	765X700X460	0,25	47	22	-	-	3.085 €	
L7PW120	G	1130x700x460	0,36	69	33	-	-	4.230 €	



**SOMOS FABRICANTES EN
BARCELONA DESDE 1960**

Cocinas

06

Cooking Range and Tops /
Gamme de Cuisson



Cocinas 600

*Cooking Range and Tops 600 /
Gamme de Cuisson 600*

pág. 27



Cocinas 700

*Cooking Range and Tops 700 /
Gamme de Cuisson 700*

pág. 37



CALIDAD

EXPERIENCIA

INNOVACIÓN

Freidoras

07

Fryers / Friteuses



Gama FE

FE Range / Gamme FE

pág. 53



Freidoras 600

Fryers 600 / Friteuses 600

pág. 33



Freidoras 700

Fryers 700 / Friteuses 700

pág. 39

FREIDORAS

Fryers / Friteuses

Gama FE

FE Range / Gamme FE

07



FE0008

Características:

- Acero inoxidable
- Una o dos cubas
- Grifo de vaciado (excepto FE0008SG)
- Termostatos de temperatura y de seguridad
- Pilotos de conexión y de temperatura
- Soporte para la cesta
- Cesta de malla estirada y estañada con empuñadura en plástico
- Pies

Features:

- Stainless steel
- One or two tanks
- Draining valve (except FE0008SG)
- Temperature and safety thermostats
- Connection and temperature light pilots
- Support to hang up baskets
- Stain steel baskets with abs handles
- Feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Une ou deux bassins
- Robinet d'évacuation (sauf FE0008SG)
- Thermostat de température et de sécurité
- Voyeusses de connexion et de température
- Support pour panier
- Panier en fer étamé avec poignée en plastique
- Pieds

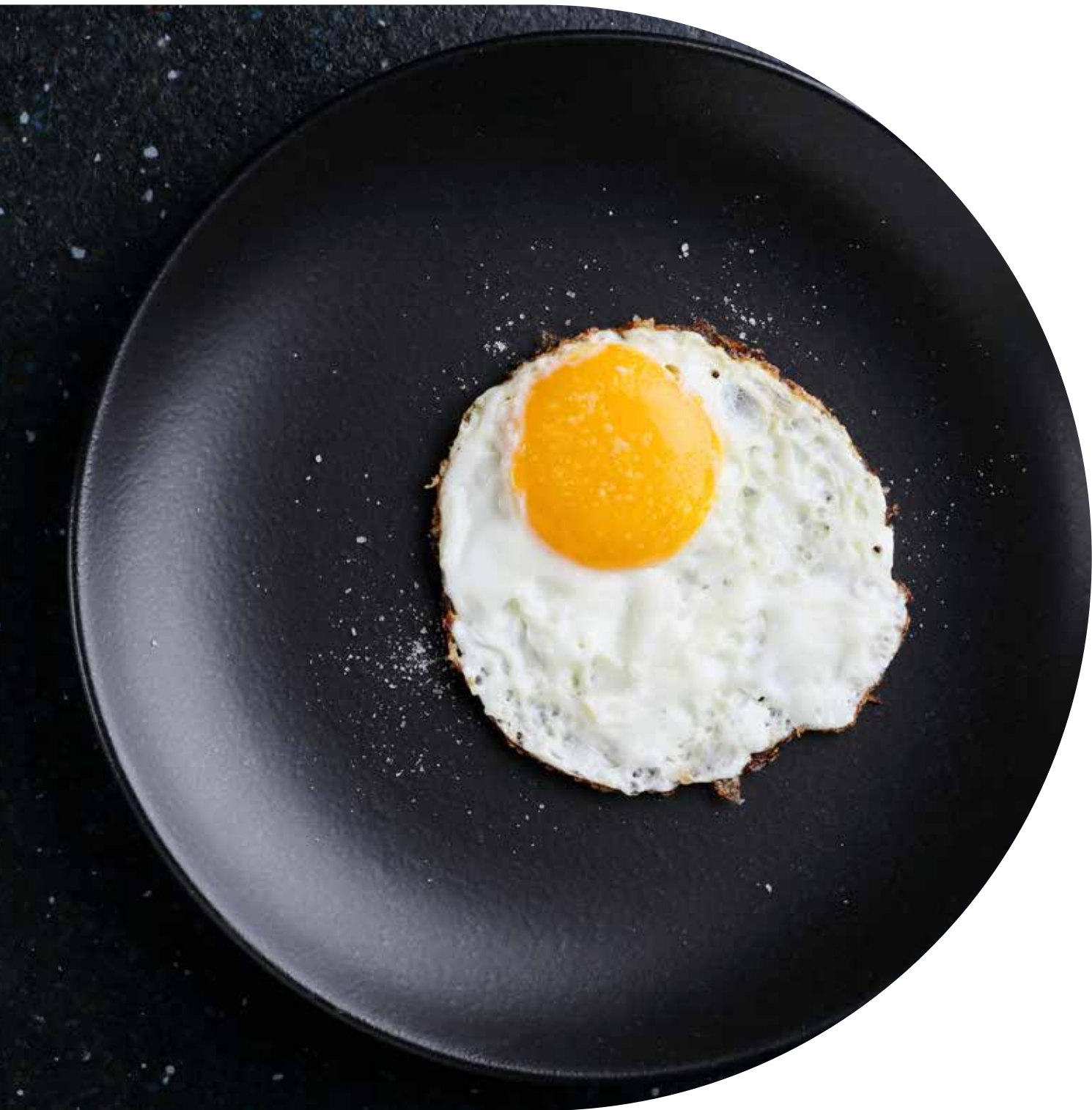
Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./ Gas	mm	Cesta	m3	kg	kW	V*	Hz	PVP	Observaciones
FE0008SG	E	260x410x355	220x240x105	0,03	9	3,5	230/1N	50-60	425 €	8 Litros sin Grifo
FE0008	E	260x410x355	220x240x105	0,03	9	3,5	230/1N	50-60	475 €	8 Litros/Grifo
FE0010	E	260x450x355	220x280x105	0,04	10	4,5	230/1N	50-60	560 €	10 Litros/Grifo
FE0088	E	525x410x355	220x240x105	0,07	16	7	230/1N	50-60	880 €	8+8 Litros/Grifo
FE1010	E	525x450x355	220x280x105	0,08	18	9	230/1N	50-60	960 €	10+10 Litros/Grifo



**SOMOS FABRICANTES EN
BARCELONA DESDE 1960**



PRODUCTOS LOCALES

FABRICACIÓN 100% PROPIA

Fry Tops

08

Griddles / Plaques à Snacker



Fry Tops 600

Griddles 600 / Plaques à Snacker 600

pág. 25



Fry Tops 700

Griddles 700 / Plaques à Snacker 700

pág. 35



MÁS PIZZAS AUTÉNTICAMENTE ARTESANALES
MENOS PERSONAL, TIEMPO E INVERSIÓN

Hornos Pizza

09

Pizza Ovens / Fours Pizza



De Cinta* con Resistencias

Radiant Conveyor / À Convoyeur avec Résistances

Gamas TT, TT Modular, TT Pizza y TT Smart ^{new}

pág. 7

*Cinta, cadena, banda o túnel son denominaciones sinónimas



FACILIDAD DE **USO** Y **MANTENIMIENTO**

Palas de Quemar

Caramelizers / Fer à Brûler

10



PCI090 y PCI0110

Características:

- Acero inoxidable
- Resistencias blindadas
- Empuñadura de ABS

Features:

- Stainless steel
- Shielded heating elements
- ABS handles

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Résistances blindées
- Poignées ABS

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./Gas	mm	m3	kg	kW	V*	Hz	PVP	Observaciones
PCI 090	E	90x400x60	0,002	1,3	0,6	230/1N	50-60	140 €	Acero Inoxidable
PCI 0110	E	110x400x60	0,003	1,8	1	230/1N	50-60	165 €	Acero Inoxidable

* Otros voltajes posibles



**SOMOS FABRICANTES EN
BARCELONA DESDE 1960**

Planchas

11

Griddles / Plaques à Snacker et
Planchas



Gama PREMIUM

PREMIUM Range / Gamme PREMIUM

pág. 63



Fry Tops 600

Griddles 600 / Plaques à Snacker 600

pág. 25



Fry Tops 700

Griddles 700 / Plaques à Snacker 700

pág. 35

PLANCHAS

Griddles / Plaques à Snacker et Planchas

Gama PREMIUM

PREMIUM Range / Gamme PREMIUM

11

PREMIUM 605



PREMIUM 615



PREMIUM 808



PREMIUM 1008



Características:

- Acero inoxidable
- Petos antisalpicaduras
- Superficie de cocción en hierro laminado o cromo duro pulido
- Soldadura superior continua
- Cajón recogedor de grasas frontal extraíble
- Encimera de 15 mm en modelos de Cromo DurO
- Frontal desmontable para reparaciones
- Quemadores tubulares de acero inoxidable
- Termostatos de temperatura y de seguridad (modelos eléctricos)
- Piloto de temperatura (modelos eléctricos)
- Válvula MAX/min (modelos gas)
- Pies ajustables en altura

Features:

- Stainless steel
- Splash guard
- Cooking top in satin finish iron or shining finish hard chrome
- Upper continuous welding
- Removable frontal fat gathering tank
- 15 mm thick cooking top on chrome models
- Removable frontal cover for easy repairs
- Tubular burnings entirely in stainless steel
- Temperature and safety thermostats (electric models)
- Temperature pilot (electric models)
- Temperature pilot light (electric models)
- MAX/min valve (gas models)
- Feet adjustable in height

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Protection anti-éclaboussures
- Plaque de cuisson en acier rectifié ou chrome dur poli
- Soudage supérieure continue
- Bac de récupération de graisses extractible au frontale
- Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur dans les modèles en chrome dur
- Panneau avant amovible pour réparations
- Brûleurs tubulaires entièrement en acier inoxydable
- Thermostat de température et sécurité (modelos eléctricos)
- Voyeuse de température (modelos eléctricos)
- MAX/min valve (modelos à gaz)
- Pieds réglables en hauteur

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./Gas	mm	m3	kg	kW	V*	Hz	PVP	Observaciones
Premium 405E	E	400x485x220	0,04	17	2,5	230/1N	50-60	450 €	Acero Laminado 05
Premium 608E	E	600x485x250	0,07	32	3	230/1N	50-60	710 €	Acero Laminado 08
Premium 615E	E	600x485x250	0,07	41	3	230/1N	50-60	1.300 €	Cromo Duro
Premium 808E	E	800x485x250	0,09	35	4,5	230/1N	50-60	750 €	Acero Laminado 08
Premium 815E	E	800x485x250	0,09	45	4,5	230/1N	50-60	1.500 €	Cromo Duro

Referencia	Eléct./Gas	mm	m3	kg	kW	V*	Hz	PVP	Observaciones
Premium 605*	G	600x485x210	0,06	19	5,6	-	-	495 €	Acero Laminado 05
Premium 805*	G	800x485x210	0,08	22	8,4	-	-	605 €	Acero Laminado 05
Premium 808*	G	800x485x250	0,09	35	11,2	-	-	750 €	Acero Laminado 08
Premium 1008*	G	1000x485x250	0,12	38	14	-	-	1.235 €	Acero Laminado 08
Premium 615*	G	600x485x250	0,07	41	8,4	-	-	1.370 €	Cromo Duro
Premium 815*	G	800x485x250	0,09	45	11,2	-	-	1.565 €	Cromo Duro

* Hasta fin de existencias



PRODUCTOS LOCALES **FABRICACIÓN 100% PROPIA**



FACILIDAD DE **USO** Y **MANTENIMIENTO**

Salamandras

12

Salamanders /
Salamandres



Gamas GG y SEA

GG and SEA Ranges / Gamme GG et SEA

pág. 22



CALIDAD

EXPERIENCIA

INNOVACIÓN

Termos

Thermos / Thermos

Gamas TLC

TLC RangeS / Gamme TLC

13



TLC006



TLC020

Características:

- Acero inoxidable
- Termostato hasta 90°C
- Interruptor on/off
- Deposito interior en AISI304 y desmontable
- Grifo desmontable para limpieza
- Pies

Features:

- Stainless steel
- Thermostat up to 90°C
- On/off device
- Disassemblable Interior tank made in AISI 304
- Disassemblable valve for cleaning
- Feet

Caractéristiques:

- Acier inoxydable
- Thermostat jusqu'à 90°C
- Dispositif on/off
- Réservoir intérieur démontable
- Robinet démontable pour nettoyage
- Pieds

Características Técnicas y PVP

Technical Features and Retail Prices / Caractéristiques Techniques and Prix PPC

Referencia	Eléct./Gas	mm	m3	kg	kW	V*	Hz	PVP	Observaciones
TLC006	Eléctrico	265x265x525	0,02	10	1,5	230/1N	50-60	608 €	6 Litros
TLC066	Eléctrico	525x265x525	0,06	15	3	230/1N	50-60	1.150 €	6+6 Litros
TLC020	Eléctrico	380x380x600	0,10	15	3	230/1N	50-60	1.250 €	20 Litros

* Otros voltajes posibles



**SOMOS FABRICANTES EN
BARCELONA DESDE 1960**

Tostadores

14

Toasters / Tosteurs



De Cinta* con Resistencias

Radiant Conveyor / À Convoyeur avec Résistances:

new

Gamas TT, TT Modular, TT Pizza y TT Smart

pág. 7



De Descarga Vertical

Vertical Discharge / Dèchargement Verticale:

Gama BUFFET

pág. 21



De Parrilla y Salamandras

Salamanders / Salamandres

Gamas GG y SEA

pág. 22

*Cinta, cadena, banda o túnel son denominaciones sinónimas

Condiciones de Venta

En España

15

PRECIOS

Las precios de esta tarifa son PVP, válidos salvo error tipográfico, están en euros y no incluyen impuestos.

IMPUESTOS

IVA/IGIC no incluidos.

PEDIDOS

Todos los pedidos se efectuarán por escrito empleando las referencias, denominaciones y PVP del catálogo en vigor. Serán válidos una vez confirmados por el fabricante.

PRECIOS NETOS

Se aplicarán las condiciones previamente pactadas con cada cliente de manera individual.

FORMAS DE PAGO

Contado anticipado: en las primeras operaciones y en el caso de pedidos personalizados, impagos previos o cuando haya transcurrido un año o más desde el último pedido.

Opciones de financiación: Se ofrecerán de manera individual a clientes que efectúen pedidos con regularidad.

PORTES

Los pedidos superiores a 750 euros se entregarán a porte pagado en península y Baleares. El resto, a porte debido o con cargo en factura.

RIESGO DE TRANSPORTE

La mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador quien debe efectuar la comprobación de estado al recepcionarla y anotar en el albarán de entrega cualquier desperfecto observado.

De no ser posible la comprobación al momento, anotar en el albarán de entrega "conforme salvo examen" y efectuarla en las horas siguientes.

En ambos casos, si se aprecia alguna deficiencia, realizar la reclamación correspondiente a la agencia de transporte en un plazo máximo de 24h.

EMBALAJE

Normalizado, de cartón o madera según modelos de máquina. Sin cargo.

REPUESTOS Y ACCESORIOS

Se pagan al contado mediante transferencia anticipada o contra reembolso.

Se envían a portes debidos o con cargo en factura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características y PVP de las máquinas que aparecen en este catálogo.

GARANTÍA

Todos los fabricados DOSILET tienen una garantía de 12 meses desde la fecha de salida de fábrica de la máquina.

La garantía cubre exclusivamente los defectos de fabricación.

No aplica en caso de uso indebido de las máquinas o manipulación por personal ajeno a la empresa y/o a su red de distribuidores, instaladores o servicios de asistencia técnica.

No cubre los componentes eléctricos o de vidrio, la mano de obra ni los desplazamientos de la reparación.

Los demás componentes en garantía se facturarán inicialmente. Una vez recibidos los defectuosos, se procederá a su abono si se confirma que, efectivamente, lo son.

DEVOLUCIONES

Sólo se admitirán si han sido expresamente autorizadas por escrito para máquinas no usadas y en su embalaje original.

Los portes y otros posibles gastos serán por cuenta del cliente.

RESERVA DE DOMINIO

La mercancía suministrada será propiedad del fabricante hasta su pago total, teniendo el fabricante hasta ese momento la reserva de dominio.

JURISDICCIÓN

En caso de litigio serán competentes únicamente los Tribunales de Barcelona.



CALIDAD

EXPERIENCIA

INNOVACIÓN



Dosilet[®]
by InterCook
SOLUTIONS

www.dosilet.com

comercial@dosilet.com

+34 93 477 18 24
639 70 32 13