Av Cornisa, 1 - 2ª Planta
08690 Santa Coloma Cervelló
Barcelona (Spain)
Tel (+34) 936 301 453
WhatsApp (+34) 634 975 873
Fax (+34) 932 201 768
movilfrit@movilfrit.com
www.movilfrit.com

SÍGUENOS EN:

Movilfrit
COOKING&COOLING FOR YOU

Movilfrit

CATALOGUE 2017

Movilfrit
COOKING&COOLING FOR YOU

CATALOGUE 2017

Movilfrit

COOKING&COOLING FOR YOU

CATALOGUE 2017

“To win customers of the restaurant, nowadays you must bet on quality products, creativity and kitchen equipment that can withstand a fast pace of work. I have been working with Movilfrit for over 10 years, I have seen them evolve during this time and I know certainly that their manufactured equipment is a great choice, especially range of charcoal ovens. Versatile, with reduced dimensions, very low consumption … They are an ally for every professional kitchen that needs to offer a modern, tasty and healthy cuisine”.

FLOREN DOMEZÁIN

Born in Tudela (Navarra, Spain), Floren Domezáin, also known as “The King of Vegetables”, is a renowned Chef who among other achievements, has created the world’s largest urban vegetable garden on the roof of a hotel. Throughout his extensive career in the field of professional cuisine, he has represented Spain in various culinary competitions and has also been awarded numerous times for his skill to the stove. Adviser of the television program of gastronomy “Un país para comérselo”, has recently published the book “Del huerto al puchero”.

“Pour gagner les clients d’un restaurant actuellement, il faut opter sur les produits de qualité, la créativité et l’équipement de cuisine qui peut résister à un rythme rapide de travail. Je travaille avec Movilfrit depuis plus de 10 ans, je les ai vu évoluer pendant ce temps et je sais certainement que leur équipement est un excellent choix, en particulier la gamme de fours à charbon. Versatiles, de dimensions réduites, de très faible consommation … Ils sont un allié pour chaque cuisine professionnelle qui doit offrir une cuisine moderne, savoureuse et saine”.

FLOREN DOMEZÁIN

Née à Tudela (Navarre), Floren Domezáin, connu également sous le nom de “Le Roi des légumes”, est un Chef réputé qui, entre autres réalisations, a créé le plus grand jardin potager urbain sur le toit d’un hôtel. Tout au long de sa longue carrière dans le domaine de la cuisine professionnelle, il a représenté l’Espagne dans diverses compétitions culinaires et a également été décerné de nombreuses fois pour ses compétences à la cuisine. Conseiller du programme de télévision de la gastronomie “Un pays para comérselo”, récemment il a publié le livre “Del huerto al puchero”.

© dansanphoto

COMPANY

DESIGN, MANUFACTURE AND COMMERCIALISATION OF CATERING EQUIPMENT

Since 1962 Movilfrit designs, manufactures and commercializes products to meet needs of professionals of hospitality and catering sectors.

A good material selection, along with a carefully-studied design and developed by great professionals, ensure success in the kitchen. We work with the best materials and take care of production to offer best solutions to our customers. Our development and assembly centers comply with required regulations of environmental protection. Know-how of our experienced team of industrial designers, quality finishes and guarantees of success related to our products, make more and more companies linked to the hospitality industry decide to trust in Movilfrit.

For over 50 years Movilfrit has been offering solutions for integral equipment of professional kitchens. Step by step our company was developing and extending our product range. Our business has grown steadily which has led us to be considered a benchmark in the catering sector. At present Movilfrit relies on a strong distribution network to offer individual approach to every customer's request, ensure good after-sales service and build a long-term relationship.

We are present in main national and international trade fairs to present our newest developments and products and to know the latest trends and needs of hospitality and catering sector.

Movilfrit helps you to achieve success by providing best solutions for your professional kitchen.

ENTREPRISE

CONCEPTION, FABRICATION ET COMMERCIALISATION DES ÉQUIPEMENTS POUR L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

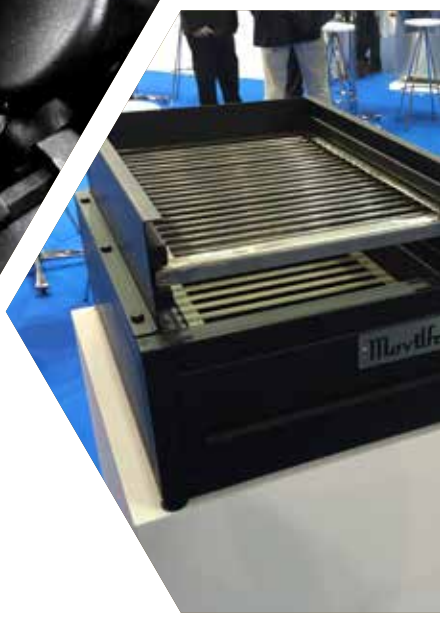
Depuis 1962 Movilfrit conçoit, fabrique et commercialise des produits pour répondre aux besoins des professionnels de secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Un bon choix des matériaux, avec une conception soigneusement étudiée et mise au point par de grands professionnels, assure le succès dans la cuisine. Nous travaillons avec les meilleurs matériaux et on prendre soin de la production pour offrir les meilleures solutions à nos clients. Nos centres de développement et d'assemblage sont conformes à la réglementation exigée de protection de l'environnement. Le savoir-faire de notre équipe expérimentée de designers industriels, les finitions et les garanties de succès liés à nos produits de qualité, fait de plus en plus d'entreprises liées à l'industrie de restauration décider de faire confiance à Movilfrit.

Pour plus de 50 ans Movilfrit offre des solutions pour l'équipement de cuisines professionnelles. Etape par étape notre société a développée et l'étendu de notre gamme de produits au fil des années. Notre entreprise n'a cessé de croitre de forme constante et nous a conduit à être considéré comme une référence dans le secteur de la restauration. Actuellement Movilfrit compte sur un solide réseau de distribution pour offrir une approche individuelle à la demande de chaque client, d'assurer un bon service après-vente et de construire une relation à long terme.

Nous sommes présents dans les principaux salons nationaux et internationaux pour présenter nos nouveaux produits et développements, et aussi de connaître les dernières tendances et les besoins de l'hôtellerie et la restauration.

Movilfrit vous aide à atteindre le succès en fournissant les meilleures solutions pour votre cuisine professionnelle.



Cooking & Cooling aroun

d the world

Movilfrit
COOKING&COOLING FOR YOU

INDEX

CHARCOAL OVENS AND BARBECUES / FOURS ET BARBECUES À BRAISE 10
- CHARCOAL OVEN / FOUR À BRAISE BR45 12
- CHARCOAL OVEN / FOUR À BRAISE BR48 14
- CHARCOAL OVEN / FOUR À BRAISE BR50 16
- CHARCOAL OVEN / FOUR À BRAISE BR130 18
- CHARCOAL OVEN / FOUR À BRAISE BR170 20
- BARBECUES SNACK 22
- CHARCOAL BARBECUE / BARBECUE À BRAISE 24
- COOKWARE / USTENSILES 26

DISPLAY CASES / VITRINES 30
- ONIX 32
- ONIX 2 FLOORS / ÉTAGES 34
- ONIX COLD PLATE / PLAQUE FROIDE 36
- ONIX SUSHI 38
- ONIX SUSHI COLD PLATE / PLAQUE FROIDE 40
- ONIX HOT 42
- CUB 44
- JADE 46
- TOP 48
- EUROPA 50
- NEUTRAL 52
- COLD PLATE / PLAQUE FROIDE 54

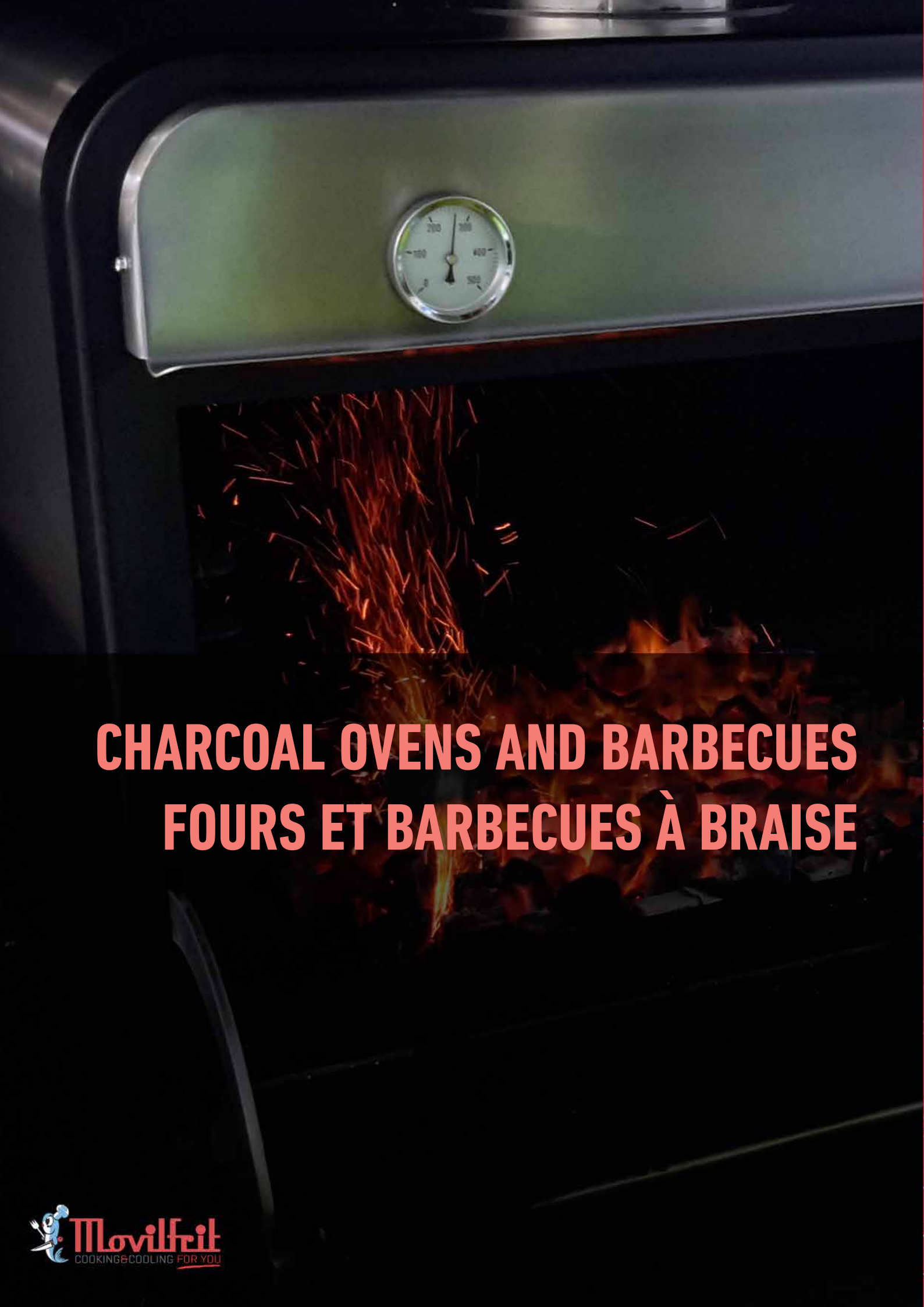
FRYERS / FRITEUSES 56

ELECTRIC / ELÉCTRIQUE
- LUX 5 (Water&Oil / Eau&Huile) 58
- FA 60
- FAP 62
- FH (Water&Oil / Eau&Huile) 64
- FAH 66

GAS / GAZ
- FG 68

GRIDDLES AND BARBECUES / PLAQUES ET BARBECUES 70
ECO 72
CROMO 74
GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ 76
ELECTRIC GRIDDLE / PLAQUE ELÉCTRIQUE 78
GAS BARBECUES / BARBECUES À GAZ 80

SMALL APLIANCES / PETIT APPAREILS 82
VACUUM PACKERS / MACHINE D'EMBALLAGE SOUS-VIDE 84
SLICERS / TRANCHEURS 86
MICROWAVES / FOURS À MICRO-ONE 88
THERMOS 90
TOASTERS / TOASTEURS 92



CHARCOAL OVENS AND BARBECUES
FOURS ET BARBECUES À BRAISE

Movilfrit
COOKING&COOLING FOR YOU

INDEX

Charcoal Oven / Four à braise BR45 12
Charcoal Oven / Four à braise BR48 14
Charcoal Oven / Four à braise BR50 16
Charcoal Oven / Four à braise BR130 18
Charcoal Oven / Four à braise BR170 20
Barbecues Snack 22
Charcoal Barbecue / Barbecue à braise 24
Cookware / Ustensiles 26

Charcoal Oven / Four à braise BR45

CHARACTERISTICS

- 70 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Robust and lightweight door fitted with Neoceram glass resistant up to 750º C
- Designed with excellent visibility to control cooking chamber without need of opening the door
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Front ash drawer for easy cleaning
- Built-in fire breaker inside the oven
- Fitted with thermometer
- Smoke outlet of 15 cm diameter
- Adjustable non skid feet
- Supplied with 1 standard grate in stainless steel, meat tongs and poker

CARACTÉRISTIQUES

- 70 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Porte vitrée Neoceram résistant jusqu'à 750º. Robuste et léger, facile à utiliser
- Permet une excellente visibilité de l'intérieur de la chambre de cuisson sans être ouverte
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Tiroir à cendres pour faciliter le nettoyage
- Pare-feu intégré à l'intérieur du four
- Équipée avec thermomètre intégré
- Sortie des fumées de 15 cm de diamètre
- Pieds réglables, antidérapants
- Livré avec 1 grille standard en acier inoxydable, une pince et tisonnier pour charbon

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions	Production Production	Power Equivalence Puissance Équivalente	Temperature Température	Consumption Consommation	Performance Autonomie	Charcoal Load Charge de Charbon	Net Weight Poids Net	Price Prix
		L x P x H (mm)	Kg/h	KW	°C	Kg/dia	H	KG	kg	€
203023	BR45 CLASSIC	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	**4.008**
203027	BR45 INOX	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	**4.501**
202100	BR45 BLACK	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	**4.008**

***Consult us price for the models with blind door (without glass) / Nous consulter prix pour les modèles avec porte aveugle (sans verre)**

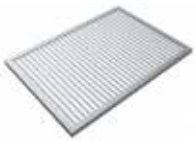
Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

BR45 INOX

BR45 BLACK

BR45 CLASSIC

ACCESSORIES / ACCESSOIRES

Ref. 905681 HAT / CHAPEAU Dimensions: Ø245x170 **price / prix: 234€**	**Ref. 905677** AIR FLOW REGULATOR / RÉGULATEUR DU TIRAGE Dimensions: Ø158x170 **price / prix: 289€**	**Ref. 203194** STANDARD TABLE / TABLE STANDARD Dimensions: 675x555x825 **price / prix: 718€**
Ref. 905680 EXTERNAL CUTTER FLAME/ PARE-FEU EXTÉRIEUR Dimensions: Ø255x215 **price / prix: 389€**	 **Ref. 913592** STANDARD GRATE / GRILLE STANDARD Dimensions: 585x435 **price / prix: 214€**	**Ref. 203197** STAINLESS STEEL TABLE / TABLE INOX Dimensions: 675x555x825 **price / prix: 1.584€**

Charcoal Oven / Four à braise BR48

CHARACTERISTICS

- 90 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Robust and lightweight door fitted with Neoceram glass resistant up to 750º C
- Designed with excellent visibility to control cooking chamber without need of opening the door
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Front ash drawer for easy cleaning
- Removable front grease drawer
- Built-in fire breaker inside the oven
- Fitted with thermometer
- Smoke outlet of 15 cm diameter
- Adjustable non skid feet
- Supplied with 1 standard grate and 1 ribbed grate (both in stainless steel), meat tongs and poker

CARACTÉRISTIQUES

- 90 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Porte vitrée Neoceram résistant jusqu'à 750º. Robuste et léger, facile à utiliser
- Permet une excellente visibilité de l'intérieur de la chambre de cuisson sans être ouverte
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Récupérateur de graisses frontal amovible
- Tiroir à cendres pour faciliter le nettoyage
- Pare-feu intégré à l'intérieur du four
- Équipée avec thermomètre intégré
- Sortie des fumées de 15 cm de diamètre
- Pieds réglables, antidérapants
- Livré avec 1 grille standard et 1 grille cannelée (en acier inoxydable les deux), une pince et tisonnier pour charbon

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions	Production Production	Power Equivalence Puissance Équivalente	Temperature Température	Consumption Consommation	Performance Autonomie	Charcoal Load Charge de Charbon	Net Weight Poids Net	Price Prix
		L x P x H (mm)	Kg/h	KW	°C	Kg/dia	H	KG	kg	€
203010	BR48 CLASSIC	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	148	**5.043**
202103	BR48 INOX	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	148	**5.382**
202101	BR48 BLACK	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	148	**5.043**

***Consult us price for the models with blind door (without glass) / Nous consulter prix pour les modèles avec porte aveugle (sans verre)**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

NEW

BR48 BLACK

NEW

BR48 CLASSIC

NEW

BR48 INOX

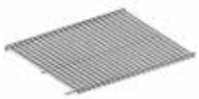
ACCESSORIES / ACCESSOIRES

Ref. 905681
HAT / CHAPEAU

Dimensions:
Ø245x170
price / prix: 234€

Ref. 203194
STANDARD GRATE / GRILLE STANDARD

Dimensions:
675x555x825
price / prix: 718€



Ref. 913512
RIBBED GRATE / GRILLE CANNELÉE

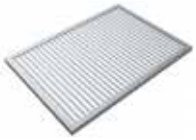
Dimensions:
585x435
price / prix: 475€

Ref. 905680
EXTERNAL CUTTER FLAME/ PARE-FEU EXTÉRIEUR

Dimensions:
Ø255x215
price / prix: 389€

Ref. 203197
STAINLESS STEEL TABLE / TABLE INOX

Dimensions:
675x555x825
price / prix: 1.584€



Ref. 913592
STANDARD TABLE / TABLE STANDARD

Dimensions:
585x435
price / prix: 214€

Ref. 905677
AIR FLOW REGULATOR / RÉGULATEUR DU TIRAGE

Dimensions:
Ø158x170
price / prix: 289€

Charcoal Oven / Four à braise BR50

CHARACTERISTICS

- 100 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Robust and lightweight door fitted with Neoceram glass resistant up to 750º C
- Designed with excellent visibility to control cooking chamber without need of opening the door
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Front ash drawer for easy cleaning
- Removable front grease drawer
- Built-in fire breaker inside the oven
- Fitted with thermometer
- Smoke outlet of 15 cm diameter
- Adjustable non skid feet
- Supplied with 1 standard grate and 1 ribbed grate (both in stainless steel), meat tongs and poker

CARACTÉRISTIQUES

- 100 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Porte vitrée Neoceram résistant jusqu'à 750º. Robuste et léger, facile à utiliser
- Permet une excellente visibilité de l'intérieur de la chambre de cuisson sans être ouverte
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Récupérateur de graisses frontal amovible
- Tiroir à cendres pour faciliter le nettoyage
- Pare-feu intégré à l'intérieur du four
- Équipée avec thermomètre intégré
- Sortie des fumées de 15 cm de diamètre
- Pieds réglables, antidérapants
- Livré avec 1 grille standard et 1 grille cannelée (en acier inoxydable les deux), une pince et tisonnier pour charbon

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions	Production Production	Power Equivalence Puissance Équivalente	Temperature Température	Consumption Consommation	Performance Autonomie	Charcoal Load Charge de Charbon	Net Weight Poids Net	Price Prix
		L x P x H (mm)	Kg/h	KW	°C	Kg/dia	H	KG	kg	€
203011	BR50 CLASSIC	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 -16	9	4	244	**5.619**
203040	BR50 INOX	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	244	**6.211**
202102	BR50 BLACK	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	244	**5.619**

***Consult us price for the models with blind door (without glass) / Nous consulter prix pour les modèles avec porte aveugle (sans verre)**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

BR50 CLASSIC

BR50 INOX

BR50 BLACK

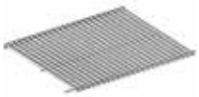
ACCESSORIES / ACCESSOIRES

Ref. 905681
HAT / CHAPEAU

Dimensions:
Ø245x170
price / prix: 234€

Ref. 203192
STANDARD GRATE / GRILLE STANDARD

Dimensions:
880x730x700
price / prix: 718€



Ref. 913510
RIBBED GRATE / GRILLE CANNELÉE

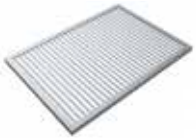
Dimensions:
680X545
price / prix: 535€

Ref. 905680
EXTERNAL CUTTER FLAME/ PARE-FEU EXTÉRIEUR

Dimensions:
Ø255x215
price / prix: 389€

Ref. 203198
STAINLESS STEEL TABLE / TABLE INOX

Dimensions:
880x730x700
price / prix: 1.662€



Ref. 913473
STANDARD TABLE / TABLE STANDARD

Dimensions: 775x545
price / prix: 273€

Ref. 905677
AIR FLOW REGULATOR / RÉGULATEUR DU TIRAGE

Dimensions:
Ø158x170
price / prix: 289€

Charcoal Oven / Four à braise BR130

CHARACTERISTICS

- 100 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Robust and lightweight door fitted with Neoceram glass resistant up to 750º C
- Designed with excellent visibility to control cooking chamber without need of opening the door
- With elevation system of the charcoal platform, which permits the control of the intensity of cooking
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Front ash drawer for easy cleaning
- Removable front grease drawer
- Built-in fire breaker inside the oven
- Fitted with thermometer
- Smoke outlet of 15 cm diameter
- Nylon wheels
- Supplied with 1 standard grate and 1 ribbed grate (both in stainless steel), meat tongs and poker

CARACTÉRISTIQUES

- 100 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Porte vitrée Neoceram résistant jusqu'à 750º. Robuste et léger, facile à utiliser
- Permet une excellente visibilité de l'intérieur de la chambre de cuisson sans être ouverte
- Dispose d'un système de levage de la trémie du charbon pour contrôler l'intensité de la cuisson souhaitée
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Récupérateur de graisses frontal amovible
- Tiroir à cendres pour faciliter le nettoyage
- Pare-feu intégré à l'intérieur du four
- Équipée avec thermomètre intégré
- Sortie des fumées de 15 cm de diamètre
- Roues en nylon
- Livré avec 1 grille standard et 1 grille cannelée (en acier inoxydable les deux), une pince et tisonnier pour charbon

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions	Production Production	Power Equivalence Puissance Équivalente	Temperature Température	Consumption Consommation	Performance Autonomie	Charcoal Load Charge de Charbon	Net Weight Poids Net	Price Prix
		L x P x H (mm)	Kg/h	KW	°C	Kg/dia	H	KG	kg	€
203012	BR130 CLASSIC	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 -16	9	4	324	**6.690**
203041	BR130 INOX	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	324	**7.356**
202104	BR130 BLACK	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	324	**6.690**

***Consult us price for the models with blind door (without glass) / Nous consulter prix pour les modèles avec porte aveugle (sans verre)**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

BR130 BLACK

BR130 INOX

BR130 CLASSIC

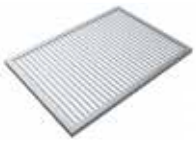
ACCESSORIES / ACCESSOIRES

Ref. 905681
HAT / CHAPEAU

Dimensions:
Ø245x170
price / prix: 234€

Ref. 905677
AIR FLOW REGULATOR / RÉGULATEUR DU TIRAGE

Dimensions:
Ø158x170
price / prix: 289€



Ref. 913473
STANDARD TABLE / TABLE STANDARD

Dimensions: 775x545
price / prix: 273€

Ref. 905680
EXTERNAL CUTTER FLAME/ PARE-FEU EXTÉRIEUR

Dimensions:
Ø255x215
price / prix: 389€

Ref. 913510
RIBBED GRATE / GRILLE CANNELÉE

Dimensions:
680X545
price / prix: 535€

Charcoal Oven / Four à braise BR170

CHARACTERISTICS

- 150 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Robust and lightweight door fitted with Neoceram glass resistant up to 750º C
- Designed with excellent visibility to control cooking chamber without need of opening the door
- With elevation system of the charcoal platform, which permits the control of the intensity of cooking
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Front ash drawer for easy cleaning
- Removable front grease drawer
- Built-in fire breaker inside the oven
- Fitted with thermometer
- Smoke outlet of 15 cm diameter
- Nylon wheels
- Supplied with 1 standard grate and 1 ribbed grate (both in stainless steel), meat tongs and poker

CARACTÉRISTIQUES

- 150 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Porte vitrée Neoceram résistant jusqu'à 750º C. Robuste et léger, facile à utiliser
- Permet une excellente visibilité de l'intérieur de la chambre de cuisson sans être ouverte
- Dispose d'un système de levage de la trémie du charbon pour contrôler l'intensité de la cuisson souhaitée
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Récupérateur de graisses frontal amovible
- Tiroir à cendres pour faciliter le nettoyage
- Pare-feu intégré à l'intérieur du four
- Équipée avec thermomètre intégré
- Sortie des fumées de 15 cm de diamètre
- Roues en nylon
- Livré avec 1 grille standard et 1 grille cannelée (en acier inoxydable les deux), une pince et tisonnier pour charbon

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions	Production Production	Power Equivalence Puissance Équivalente	Temperature Température	Consumption Consommation	Performance Autonomie	Charcoal Load Charge de Charbon	Net Weight Poids Net	Price Prix
		L x P x H (mm)	Kg/h	KW	°C	Kg/dia	H	KG	kg	€
203013	BR170 CLASSIC	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	**8.732**
203042	BR170 INOX	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	**9.682**
202105	BR170 BLACK	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	**8.732**

***Consult us price for the models with blind door (without glass) / Nous consulter prix pour les modèles avec porte aveugle (sans verre)**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

BR170 CLASSIC

BR170 BLACK

BR170 INOX

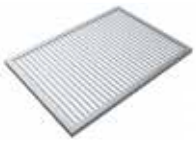
ACCESSORIES / ACCESSOIRES

Ref. 905681
HAT / CHAPEAU

Dimensions:
Ø245x170
price / prix: 234€

Ref. 905677
AIR FLOW REGULATOR / RÉGULATEUR DU TIRAGE

Dimensions:
Ø158x170
price / prix: 289€



Ref. 913473
STANDARD TABLE / TABLE STANDARD

Dimensions: 775x545
price / prix: 273€

Ref. 905680
EXTERNAL CUTTER FLAME/ PARE-FEU EXTÉRIEUR

Dimensions:
Ø255x215
price / prix: 389€

Ref. 913510
RIBBED GRATE / GRILLE CANNELÉE

Dimensions:
680X545
price / prix: 535€

Barbecues Snack

CHARACTERISTICS

TINDAYA

- 4 diners approx.
- Made in steel painted with glaze anticaloric-component, except cooking grate
- Designed to facilitate heat emission to the outside
- Removable cooking grate for easy cleaning
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Supplied with standard cooking grate

M45

- 40 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- Removable cooking grate for easy cleaning
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Removable ash drawer at the bottom
- Supplied with standard grate in stainless steel, meat tongs and poker

CARACTÉRISTIQUES

TINDAYA

- 4 couverts aprox.
- Fabriqué en acier peint avec émail anti calorique composants, sauf la grille de cuisson
- Conçu pour faciliter l'émission de chaleur vers l'extérieur
- Grille de cuisson amovible pour faciliter le nettoyage
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Livré avec grille standard

M45

- 40 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Grille de cuisson amovible pour faciliter le nettoyage
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Tiroir à cendres amovible
- Livré avec une grille standard en acier inoxydable, une pince et tisonnier pour charbon

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Production Production Kg/h	Power Equivalence Puissance Équivalente KW	Temperature Température °C	Consumption Consommation Kg/dia	Performance Autonomie H	Charcoal Load Charge de Charbon KG	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
203061	TINDAYA	420x420x150	25	1,5	250 - 350	4 - 5	2	1	4	**224**
203020	M45	450x600x330	50	3	250 - 350	8 - 10	4	2	38	**2.395**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

TINDAYA

M45

ACCESSORIES / ACCESSOIRES

Ref. 913504
STANDARD GRATE / GRILLE STANDARD TINDAYA

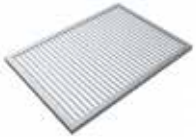
Dimensions: 340x240
price / prix: 61€

Ref. 913505
MIXED GRATE / GRILLE MIXTE TINDAYA

Dimensions: 340x240
price / prix: 56€

Ref. 913506
SMOOTH GRATE / GRILLE LISSE TINDAYA

Dimensions: 340x240
price / prix: 53€



Ref. 913507
STANDARD GRATE / GRILLE STANDARD M45

Dimensions: 400x530
price / prix: 191€

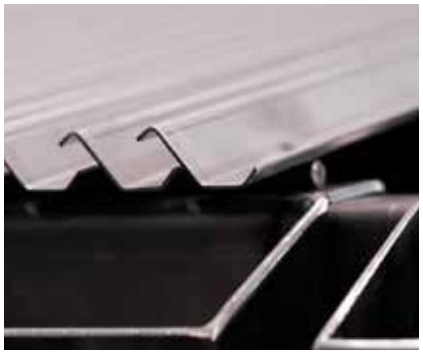
Charcoal Barbecue / Barbecue à braise M80 - M140

CHARACTERISTICS

- 100 diners approx.
- Cast iron steel interior
- Fully insulated to save energy and prevent heat loss
- The grates are hinged and removable for easy cleaning
- With elevation system of the charcoal platform, which permits the control of the intensity of cooking
- Suitable for any type of charcoal
- We recommend our coconut shell charcoal for its high performance and long lasting
- Front ash drawer for easy cleaning
- Removable front grease drawer
- Nylon wheels
- Supplied with 2 ribbed grates in stainless steel, meat tongs and poker

CARACTÉRISTIQUES

- 100 couverts aprox.
- Intérieur construit en fonte d'acier
- Entièrement isolée pour économiser l'énergie et pour éviter la déperdition de chaleur
- Les grilles sont articulées et extractibles
- Dispose d'un système de levage de la trémie du charbon pour contrôler l'intensité de la cuisson souhaitée
- Peut travailler avec tous les types de charbon
- Nous recommandons notre charbon de noix de coco pour sa haute performance et de longue durée
- Récupérateur de graisses frontal amovible
- Tiroir à cendres pour faciliter le nettoyage
- Roues en nylon
- Livré avec 2 grilles cannelée en acier inoxydable, une pince et tisonnier pour charbon



TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Production Production Kg/h	Power Equivalence Puissance Équivalente KW	Temperature Température °C	Consumption Consommation Kg/dia	Performance Autonomie H	Charcoal Load Charge de Charbon KG	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
203022	M80	800x820x930	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	240	**4.981**
203021	M140	1455x820x930	180	11	250 - 350	24 -32	9	8	410	**5.937**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

M80

M140

ACCESSORIES / ACCESSOIRES

Ref. 913502
RIBBED GRATE / GRILLE CANNELÉE
Dimensions: 650x650
price / prix: 613€

Cookware / Ustensiles

CASSEROLE DISH WITH GLASS LID

- Made of cast aluminium with high quality non-stick coating, without PFOA
- With robust handles
- Supplied with tempered glad lid and bakelite handle
- Ideal for stews, cooked meals, rice, seafood, eggs, vegetables etc.
- Perfect for serving directly at the table along with our wooden and cast iron plates

CASSEROLE AVEC COUVERCLE EN CRISTAL

- Fabriqué en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif de haute qualité, sans PFOA
- Avec poignées robustes
- Livré avec couvercle de verre trempé et poignée de bakélite
- Idéal pour les ragoûts, les repas cuits, le riz, les fruits de mer, les œufs, les légumes etc.
- Parfait pour présenter directement à table avec nos plaques en bois et en fonte

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions cm	Price Prix €
913579	CASSEROLE Ø16	Ø16x8,5	**35**
913580	CASSEROLE Ø20	Ø20x8,5	**38**
913581	CASSEROLE Ø24	Ø24x7,5	**46**

FISH GRILLER

- Made of stainless steel AISI 304 (18/10)
- With foldable handle for easy handling and cleaning
- Ideal for grilling all types of fish without damaging

FISH GRILLER

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Avec poignée rabattable pour poser facilement le poisson et faciliter le nettoyage
- Idéal pour griller tous les types de poissons entiers sans les endommager

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions cm	Price Prix €
913584	FISH GRILLER INOX	54x20	**83**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

TONGS WITH SILICONE

- Made of stainless steel AISI 304, robust and lightweight
- The end of tongs is covered with silicone to avoid any risk of slipping and ensure a good hold of your dishes
- Designed for easy handling all types of trays and casseroles

PINCE AVEC SILICONE

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304, robuste et léger
- L'extrémité est couverte de silicone afin d'éviter tout risque de glissade et d'assurer une bonne prise de vos plats
- Conçu pour manipulez aisément les bacs ou plats sortant du fou

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Price Prix €
913433	TONGS / PINCE	**17**

OVEN TONGS

- Made of stainless steel AISI 304, great quality and robustness
- Designed for easy oven handling
- Allows to slide grills racks inside the oven and handle food with ease and safety

PINCES FOUR

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304, grande qualité et robustesse
- Conçues pour la manipulation facile du four
- Permet de déplacer les grilles dans le four et manipuler les aliments avec facilité et sécurité

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Price Prix €
913435	TONGS / PINCE	**36**

Cookware / Ustensiles

GASTRONORM TRAYS

- Made of cast iron with turning base
- Ideal for preparing all kind of food like seafood, vegetables, vacuum packed food, rice dishes, etc

GASTRONORM BACS

- Construit en fonte de fer tournant avec fond tourné
- Idéal pour préparez toutes les types d'aliments comme fruits de mer, légumes, aliments emballés sous vide, plats de riz, etc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions cm	Price Prix €
913573	GASTRONORM TRAYS / BACS GN1/2	37,5x26,5x6,5	**65**
913574	GASTRONORM TRAYS / BACS GN1/1	58x32,5x6,5	**110**
913575	GASTRONORM TRAYS / BACS	50x30x6,5	**82**

CAST IRON PLATE WITH A WOODEN SUPPORT

- Plate made in cast iron with a bamboo wooden base
- Fixed inside of the wooden support to avoid falls
- Ideal to use as support to serve dishes with our casseroles, or to place meat, fish or grilled vegetables for presentation on the table

PLAQUE EN FONTE AVEC SUPPORT EN BOIS

- Plaque en fonte avec base en bambou
- Fixation à l'intérieur du support en bois pour éviter les chutes
- Idéal comme support pour servir des plats avec nos casseroles, et aussi pour a présentation au table de la viande, du poisson ou des légumes grillés

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions cm	Price Prix €
913576	PL24	24x16	**36**
913577	PL34	34x20	**50**
913578	PL38	38x28	**62**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

COCONUT CHARCOAL (10Kg)

- 100% natural coconut shell charcoal without any chemical additives
- High calorific value and long duration of use
- It does not produce any type of flame if grilled products release oils or fats
- Supplied in rectangular briquettes of the same size, composition and quality

CHARBON DE NOIX DE COCO (10Kg)

- Charbon de noix de coco 100% naturel, sans aucun additif chimique
- Haute valeur calorifique et longue durée d'utilisation
- Il ne produit aucun type de flamme si les produits grillés libèrent des huiles ou des graisses
- Fourni en briquettes rectangulaires de même taille, composition et qualité

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions cm	Price Prix €
913590	COCO (10Kg)	38,6x29,2x13,5	**19**

NET PRICE

CHARCOAL (10Kg)

- Charcoal composed of 90% natural oak and 10% marabou
- Gives a special flavor when grilling and has a long durability in comparison to other soft and semi-hard woods
- Has great calorific value, does not produce sparks

CHARBON VÉGÉTAL (10Kg)

- Charbon composé de 90% de chêne naturel et 10% de marabú
- Donne une saveur spéciale lors de la cuisson et a une longue durabilité en comparaison à d'autres bois mous et semi-durs
- Haute valeur calorifique, ne produit pas d'étincelles

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions cm	Price Prix €
913589	VEGETAL (10Kg)	36x10x80	**12,6**

NET PRICE

DISPLAY CASES
VITRINES

Movilfrit
COOKING&COOLING FOR YOU

INDEX

Onix	32
Onix 2 Floors / Étages	34
Onix Cold Plate / Plaque Froide	36
Onix Sushi	38
Onix Sushi Cold Plate / Plaque Froide	40
Onix Hot	42
Cub	44
Jade	46
Top	48
Europa	50
Neutral	52
Cold plate / Plaque froide	54

Onix

CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m3
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 13 cm on top to keep serving plates
- Remote control model "R": without refrigerant gas R134a at the engine

CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur estampé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m3
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes coulissantes de haute résistance
- Compresseur hermétique avec condenseur tropicalisé
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm pour poser les assiettes
- Modèle de contrôle à distance "R": sans gaz réfrigérant R134a sur le moteur

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consomation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
306900	4 BLACK / NOIR	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	4 x GN1/3x40	24	**1.072**
306901	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	4 x GN1/3x40	24	**1.072**
306902	4 RED / ROUGE	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	4 x GN1/3x40	24	**1.072**
306903	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	34	**1.233**
306904	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	34	**1.233**
306905	6 RED / ROUGE	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	34	**1.233**
306906	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	40	**1.338**
306907	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	40	**1.338**
306908	8 RED / ROUGE	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	40	**1.338**
306909	R6	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	32	**1.351**
306910	R8	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	35	**1.415**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

6 BLACK / NOIR

6 WHITE / BLANCHE

R6

Onix 2 Floors / Étages

CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m3
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 13 cm on top to keep serving plates
- Second floor not refrigerated
- Remote control model "R": without refrigerant gas R134a at the engine

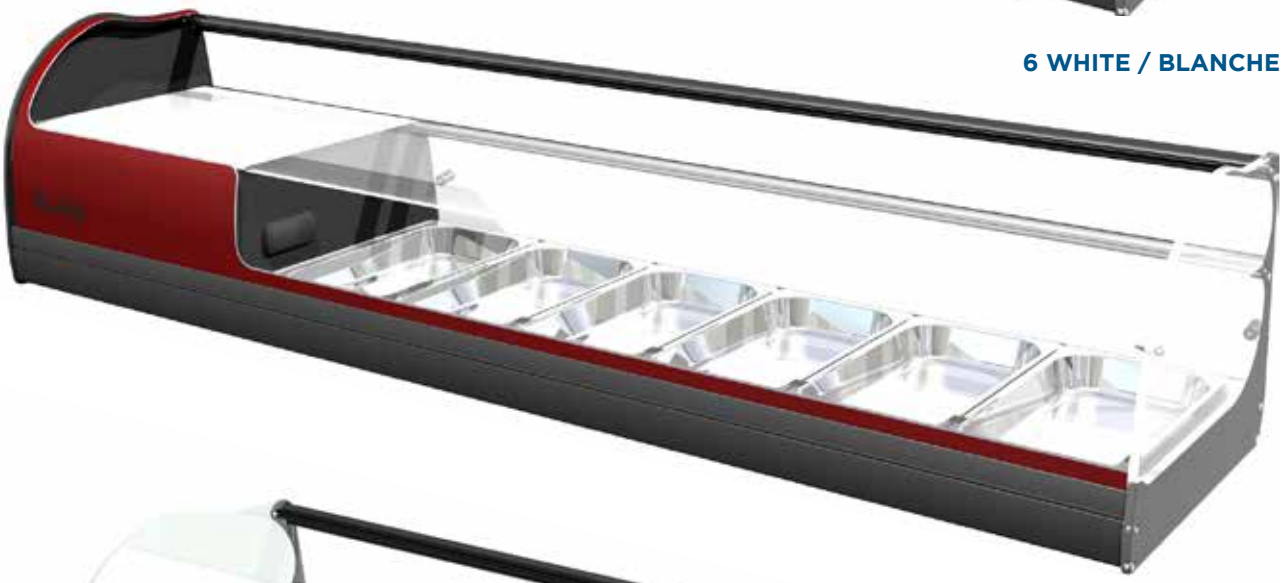
CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur estampé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m3
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes coulissantes de haute résistance
- Compresseur hermétique avec condenseur tropicalisé
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm pour poser les assiettes
- Deuxième étage n'est pas réfrigéré
- Modèle de contrôle à distance "R": sans gaz réfrigérant R134a sur le moteur

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consomation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
306920	6 BLACK / NOIR	1487x390x330	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	43	**1.448**
306921	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x330	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	43	**1.448**
306922	6 RED / ROUGE	1487x390x330	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	43	**1.448**
306923	8 BLACK / NOIR	1826x390x330	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	51	**1.642**
306924	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x330	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	51	**1.642**
306925	8 RED / ROUGE	1826x390x330	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	51	**1.642**
306926	R6	1146x390x330	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	38	**1.486**
306927	R8	1487x390x330	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	45	**1.685**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)



6 WHITE / BLANCHE

6 RED / ROUGE

R6

Onix Cold Plate / Plaque Froide

CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m3
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 13 cm on top to keep serving plates
- Remote control model "R": without refrigerant gas R134a at the engine

CARACTÉRISTIQUES

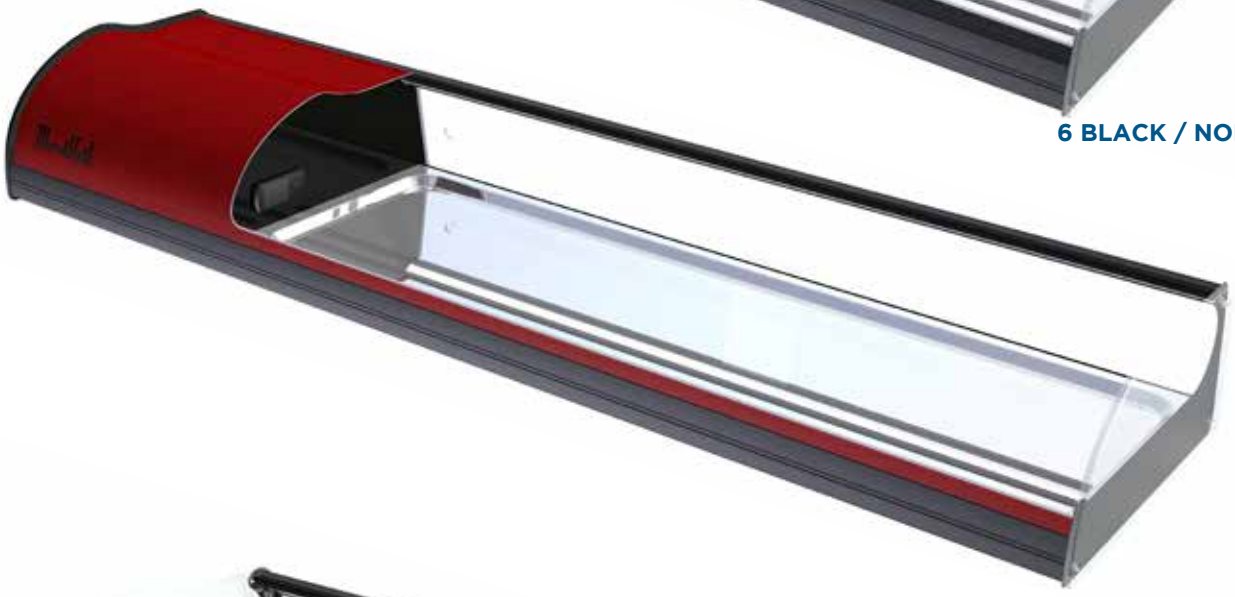
- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur estampé en acier inoxydable AISI 304, sans angles
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m3
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes coulissantes de haute résistance
- Compresseur hermétique avec condenseur tropicalisé
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm pour poser les assiettes
- Modèle de contrôle à distance "R": sans gaz réfrigérant R134a sur le moteur

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consomation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
306937	4 BLACK / NOIR	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	24	**1.184**
306938	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	24	**1.184**
306939	4 RED / ROUGE	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	24	**1.184**
306911	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	34	**1.344**
306912	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	34	**1.344**
306913	6 RED / ROUGE	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	34	**1.344**
306914	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	40	**1.501**
306915	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	40	**1.501**
306916	8 RED / ROUGE	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	40	**1.501**
306918	R6	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	32	**1.382**
306919	R8	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	35	**1.540**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

6 BLACK / NOIR



6 RED / ROUGE

R6

Onix Sushi

CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m3
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Static upper evaporator with automatic water collection tray
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 13 cm on top to keep serving plates

CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur estampé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m3
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes coulissantes de haute résistance
- Compresseur hermétique avec condenseur tropicalisé
- Évaporateur supérieure statique avec bac de récupération d'eau automatique
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm pour poser les assiettes

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions	Power Puissance	Consumption Consomation	Temperature Température	Voltage Tension	Capacity Capacité	Net weight Poids net	Price Prix
		L x P x H (mm)	W	W	°C	V		kg	€
306964	4 BLACK / NOIR	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	3 x GN1/3x40	24	**1.267**
306965	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	4 x GN1/3x40	24	**1.267**
306966	4 RED / ROUGE	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	5 x GN1/3x40	24	**1.267**
306928	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	36	**1.403**
306929	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	36	**1.403**
306930	6 RED / ROUGE	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	36	**1.403**
396931	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	42	**1.587**
306932	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	42	**1.587**
306933	8 RED / ROUGE	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	42	**1.587**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

6 BLACK / NOIR SUSHI

6 WHITE / BLANCHE SUSHI

6 RED / ROUGE SUSHI

Onix Sushi Cold Plate / Plaque Froide

CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m3
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Static upper evaporator with automatic water collection tray
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 13 cm on top to keep serving plates

CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur estampé en acier inoxydable AISI 304, sans angles
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m3
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes coulissantes de haute résistance
- Compresseur hermétique avec condenseur tropicalisé
- Évaporateur supérieure statique avec bac de récupération d'eau automatique
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm pour poser les assiettes

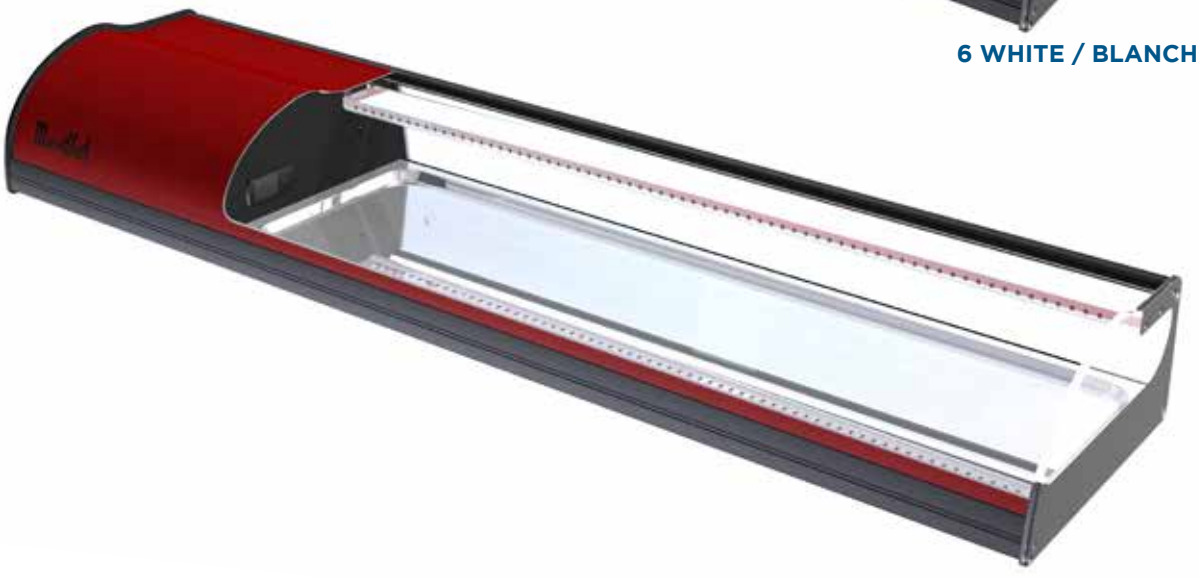
TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions	Power Puissance	Consumption Consomation	Temperature Température	Voltage Tension	Capacity Capacité	Net weight Poids net	Price Prix
		L x P x H (mm)	W	W	°C	V		kg	€
306958	4 BLACK / NOIR	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	20	**1.267**
306959	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	20	**1.267**
306960	4 RED / ROUGE	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	20	**1.267**
306952	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	30	**1.442**
306953	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	30	**1.442**
306954	6 RED / ROUGE	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	30	**1.442**
306955	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	36	**1.665**
306956	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	36	**1.665**
306957	8 RED / ROUGE	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	without trays / sans bacs	36	**1.655**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

6 BLACK / NOIR

6 WHITE / BLANCHE



6 RED / ROUGE

Onix Hot

CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m3
- Temperature regulation by adjustable manual thermostat
- High strength sliding doors
- With drain tap for easy cleaning
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 13 cm on top to keep serving plates

CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur estampé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m3
- Régulation de la température par thermostat manuel réglable
- Portes coulissantes de haute résistance
- Avec robinet de vidange pour un nettoyage facile
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 13 cm pour poser les assiettes

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consomation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
306917	4 HOT	807x390x224	260	412	+30ºC / +90ºC	230	4 x GN1/3x40	20	**802**
306934	6 HOT	1146x390x224	340	538	+30ºC / +90ºC	230	6 x GN1/3x40	28	**866**
306935	8 HOT	1487x390x224	460	728	+30ºC / +90ºC	230	8 x GN1/3x40	35	**936**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

4 HOT

6 HOT

8 HOT

Cub

CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Flat glass allows maximum product visibility
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m3
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 34 cm on top to keep serving plates

CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Verre plat avec une visibilité maximale du produit
- Bac intérieur estampé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m3
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes coulissantes de haute résistance
- Compresseur hermétique avec condenseur tropicalisé
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 34 cm pour poser les assiettes

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consomation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
307000	4 CUB	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	4 x GN1/3x40	24	**1.223**
307001	6 CUB	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	34	**1.328**
307002	8 CUB	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	40	**1.468**
307023	4 CUB HOT	807x390x224	260	412	+30ºC / +90ºC	230	4 x GN1/3x40	20	**924**
307024	6 CUB HOT	1146x390x224	340	538	+30ºC / +90ºC	230	6 x GN1/3x40	28	**976**
307025	8 CUB HOT	1487x390x224	460	728	+30ºC / +90ºC	230	8 x GN1/3x40	35	**1.010**
307026	4 CUB NEUTRA	757x390x224					without trays / sans bacs	15	**704**
307027	6 CUB NEUTRA	1096x390x224					without trays / sans bacs	23	**771**
307028	8 CUB NEUTRA	1437x390x224					without trays / sans bacs	30	**826**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

6 CUB

8 CUB HOT

8 CUB NEUTRA

Jade

CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m3
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 20 cm on top to keep serving plates

CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Avec verre trempé et rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur estampé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m3
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes coulissantes de haute résistance
- Compresseur hermétique avec condenseur tropicalisé
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 20 cm pour poser les assiettes

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions	Power Puissance	Consumption Consomation	Temperature Température	Voltage Tension	Capacity Capacité	Net weight Poids net	Price Prix
		L x P x H (mm)	W	W	°C	V		kg	€
306619	4 WHITE / BLANCHE	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	4 x GN1/3x40	24	**920**
306625	4 BLACK / NOIR	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	4 x GN1/3x40	24	**920**
306623	6 WHITE / BLANCHE	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	34	**1.057**
306626	6 BLACK / NOIR	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	34	**1.057**
306624	8 WHITE / BLANCHE	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	40	**1.149**
306627	8 BLACK / NOIR	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	40	**1.149**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

JADE 4 WHITE / BLANCHE

JADE 6 BLACK / NOIR

JADE 8 WHITE / BLANCHE

Top

CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m3
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 23 cm on top to keep serving plates

CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur estampé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m3
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes coulissantes de haute résistance
- Compresseur hermétique avec condenseur tropicalisé
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 23 cm pour poser les assiettes

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions	Power Puissance	Consumption Consomation	Temperature Température	Voltage Tension	Capacity Capacité	Net weight Poids net	Price Prix
		L x P x H (mm)	W	W	°C	V		kg	€
307015	4 TOP	1146x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	4 x GN1/3x40	24	**986**
307016	6 TOP	1487x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	34	**1.126**
307017	8 TOP	1826x390x224	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	40	**1.237**
307018	4 TOP 2 FLOORS / ÉTAGES	1146x390x330	160	322	+2ºC / +6ºC	230	4 x GN1/3x40	30	**1.272**
307019	6 TOP 2 FLOORS / ÉTAGES	1487x390x330	160	322	+2ºC / +6ºC	230	6 x GN1/3x40	43	**1.375**
307020	8 TOP 2 FLOORS / ÉTAGES	1826x390x330	160	322	+2ºC / +6ºC	230	8 x GN1/3x40	51	**1.430**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

NEW

6 TOP

NEW

6 TOP 2 FLOORS / ÉTAGES

Europa

CHARACTERISTICS

- Exterior finish in black anodized aluminum
- Elegant curved glass allows maximum product visibility
- Hinged, tempered front glass for easy cleaning
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, designed for trays GN1/3 height 40 mm
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m3
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- High strength sliding doors
- Hermetic compressor with tropicalized ventilated condenser
- Illuminated by LED strip
- Flat surface of 23 cm on top to keep serving plates

CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en aluminium anodisé noir
- Élégant verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Verre trempé, rabattable pour faciliter le nettoyage
- Bac intérieur estampé en acier inoxydable AISI 304, sans angles, conçu pour les plateaux GN1/3 de hauteur 40 mm
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m3
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Portes coulissantes de haute résistance
- Compresseur hermétique avec condenseur tropicalisé
- Illuminé par bande de LED
- La surface plate en haut de 23 cm pour poser les assiettes

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consomation W	Temperature Température °C	Voltage Tension V	Capacity Capacité	Net weight Poids net kg	Price Prix €
306990	EUROPA	1320x600x470	160	322	+2°C / +6°C	230	3 x GN1/1	43	**1.889**
306991	EUROPA HOT	1150x600x470	460	728	+30°C / +90°C	230	3 x GN1/1	45	**1.065**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

NEW

EUROPA

NEW

EUROPA HOT

Neutral

CHARACTERISTICS

- Exterior finish in stainless steel AISI 304 18/10
- Curved glass allows maximum product visibility
- Tempered, removable glass for easy cleaning
- High strength sliding doors
- Flat surface of 20 cm on top to keep serving plates

CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure acier inoxydable AISI 304 18/10
- Verre incurvé avec une visibilité maximale du produit
- Avec verre trempé et amovible pour un nettoyage facile
- Portes coulissantes de haute résistance
- La surface plate en haut de 20 cm pour poser les assiettes

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
306550	NEUTRAL 1P CURV	1010x300x200	6	**279**
306551	NEUTRAL 1P	1010x300x300	6	**233**
306552	NEUTRAL 2P CURV	1010x300x200	7	**326**
306553	NEUTRAL 2P	1010x300x300	7	**289**
306554	MINIMAL	988x270x300	5	**162**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

NEW

NEUTRAL 1P

NEW

NEUTRAL 2P CURV

Cold plate / Plaque froide

CHARACTERISTICS

- External finish in perimeter tube of 30 mm high in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Injected polyurethane insulation of 30 mm thick, CFC's free, density of 40kg / m3
- Temperature regulation by adjustable digital thermostat
- Optional: request protected refrigerated unit for each mode

CARACTÉRISTIQUES

- Finition extérieure en tube périmétrique de 30 mm de hauteur en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Régulation de la température par thermostat à affichage digital
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression de 30 mm, sans CFC, densité 40 Kg/m3
- Optionnel: demandez une unité réfrigérée protégée pour chaque modèle

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
306561	ENCIMERA 1000	1010x300x200	5	**1.400**
306562	ENCIMERA 1500	1010x300x300	7	**1.543**
306563	ENCIMERA 2000	1010x300x200	9	**1.750**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

NEW

ENCIMERA 1000

NEW

ENCIMERA 1500

FRYERS
FRITEUSES

Movilfrit
COOKING&COOLING FOR YOU

INDEX

ELECTRIC / ELÉCTRIQUE

LUX 5 (Water&Oil / Eau&Huile) 58

FA 60

FAP 62

FH (Water&Oil / Eau&Huile) 64

FAH 66

GAS / GAZ

FG 68

LUX 5 (Water&Oil / Eau&Huile)

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, with indications of oil level MAX-MIN
- **With innovative Water & Oil system:** allows to work with different products without mixing their flavors and oil lasts longer
- Removable power head for easy cleaning
- Adjustable thermostat up to 200°C
- Safety thermostat with manual resetting up to 230°C
- Stainless steel armoured heating elements
- Heating elements with lift system, designed to heat only necessary oil volume for frying
- Basket reinforced with mesh and rod in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Built-in tap to drain the oil
- Available with residual basket
- Non skid feet

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Cuve estampé en AISI 304, sans angles, avec les indications de niveau de l'huile MAX-MIN
- **Avec système innovant de l'Eau & Huile:** permet travailler avec produits différents sans mélanger les saveurs, moindre consommation d'huile
- Tête de chauffe amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat réglable jusqu'à 200° C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel à 230°C
- Résistances blindées en acier inox, avec système d'élevage conçu pour chauffer volume d'huile nécessaire pour la friture
- Panier renforcée avec maille et tige d'acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Avec robinet intégré pour la vidange de l'huile
- Disponible avec panier résiduelle
- Pieds antidérapants

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions	Power Puissance	Voltage Tension	Capacity Capacité			Basket Dimensions Dimensions Panier	Production Production	Net Weight Poids Net	Price Prix
		L x P x H (mm)	kw	V	Water / Eau	Oil / Huile	Total	L x P x H (mm)	200g	kg	€
117054	LUX5	Ø258x310	2	230	1	4	5	Ø200x80	25	5,5	**317**
117055	LUX5 With residual basket / Avec panier résiduel	Ø258x310	2	230	1	4	5	Ø200x80	25	5,5	**364**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

LUX 5

Innovative Water & Oil system / Système innovant de l'Eau & Huile

- Oil lasts longer / Huile dure plus longtemps
- Energy saving / Économie d'énergie
- Allows frying with different products without mixing flavors / Permet la friture des produits différents sans mélanger les saveurs

FA

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, with indications of oil level MAX-MIN
- Removable power head for easy cleaning
- Adjustable thermostat up to 200°C / 20 A
- Safety thermostat with manual resetting up to 230°C
- Stainless steel armoured heating elements
- Power head with fixed system to drain oil from the basket
- Basket reinforced with mesh and rod in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Non skid feet
- Model FA10: with tap to drain the oil

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Cuve estampé en AISI 304, sans angles, avec les indications de niveau de l'huile MAX-MIN
- Tête de chauffe amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat réglable jusqu'à 200° C / 20 A
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel à 230°C
- Résistances blindées en acier inox
- Tête de chauffe avec le système fixe pour drainage de l'huile
- Panier renforcée avec maille et tige d'acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Pieds antidérapants
- Modèle FA10: avec robinet pour vidanger de l'huile

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance kw	Voltage Tension V	Capacity Capacité L	Basket Dimensions Dimensions Panier L x P x H (mm)	Production Production 200g	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
157399	FA4	180x425x180	2	230	4	120x240x85	20	4	**277**
157400	FA6	265x425x225	3	230	6	210x235x95	30	6,5	**286**
157401	FA6+6	530x425x225	3+3	230	6+6	210x235x95	60	12	**530**
157410	FA8	265x425x225	4	230	8	210x235x110	45	7	**342**
157411	FA8+8	530x425x225	4+4	230	8+8	210x235x110	90	12	**638**
157412	FA10	265x425x225	4	230	10	210x235x110	50	7,5	**380**
157413	FA10+10	530x425x225	4+4	230	10+10	210x235x110	100	13	**708**
157414	FA10 MAX 230	265x425x225	6	230	10	210x235x110	75	10	**850**
157415	FA10+10 MAX 230	530x425x225	6+6	230	10+10	210x235x110	150	20	**1.578**
157416	FA10 MAX 400	265x425x225	6	400	10	210x235x110	75	10	**898**
157417	FA10+10 MAX 400	530x425x225	6+6	400	10+10	210x235x110	150	20	**1.709**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

FA6

FA10

FA10+10

FAP

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, with indications of oil level MAX-MIN
- Removable power head for easy cleaning
- Adjustable thermostat up to 200°C / 20 A
- Safety thermostat with manual resetting up to 230°C
- Stainless steel armoured heating elements
- Power head with fixed system to drain oil from the basket
- Basket reinforced with mesh and rod in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Non skid feet

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Cuve estampé en AISI 304, sans angles, avec les indications de niveau de l'huile MAX-MIN
- Tête de chauffe amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat réglable jusqu'à 200°C / 20 A
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel à 230°C
- Résistances blindées en acier inox
- Tête de chauffe avec le système fixe pour drainage de l'huile
- Panier renforcée avec maille et tige d'acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Pieds antidérapants

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance kw	Voltage Tension V	Capacity Capacité L	Basket Dimensions Dimensions Panier L x P x H (mm)	Production Production 200g	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
157407	FAP10	325x440x360	4	230	10	185x245x110	55	14	**678**
157409	FAP10+10	650x440x360	4+4	230	10+10	185x245x110	110	27	**1.299**
157424	FAP10 MAX 230	325x525x360	6	230	10	185x245x110	91	18	**1.167**
157425	FAP10+10 MAX 230	650x525x360	6+6	230	10+10	185x245x110	182	34	**2.301**
157426	FAP10 MAX 400	325x525x360	6	400	10	185x245x110	91	18	**1.218**
157427	FAP10+10 MAX 400	650x525x360	6+6	400	10+10	185x245x110	182	34	**2.438**
157418	FAP17 MONO.	360x560x850	6	230	17	205x285x120	110	28	**1.436**
157419	FAP17+17 MONO.	724x560x850	6+6	230	17+17	205x285x120	220	51	**2.741**
157420	FAP17 TRIF.	360x560x850	7	400	17	205x285x120	110	28	**1.514**
157423	FAP17+17 TRIF.	724x560x850	7+7	400	17+17	205x285x120	220	51	**2.864**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

FAP10

FAP17+17 400

FH (Water&Oil / Eau&Huile)

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, with indications of oil level MAX-MIN
- **With innovative Water & Oil system:** allows to work with different products without mixing their flavors and oil lasts longer
- Removable power head for easy cleaning
- Adjustable thermostat up to 200°C / 20 A
- Safety thermostat with manual resetting up to 230°C
- Stainless steel armoured heating elements
- Built-in tap to drain the oil
- Heating elements with lift system, designed to heat only necessary oil volume for frying
- Basket reinforced with mesh and rod in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Adjustable non skid feet

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Cuve estampé en AISI 304, sans angles, avec les indications de niveau de l'huile MAX-MIN
- **Avec système innovant de l'Eau & Huile:** permet travailler avec produits différents sans mélanger les saveurs, moindre consommation d'huile
- Tête de chauffe amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat réglable jusqu'à 200°C / 20 A
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel à 230°C
- Résistances blindées en acier inox
- Robinet intégré pour la vidange de l'huile
- Avec système d'élevage conçu pour chauffer volume d'huile nécessaire pour la friture
- Panier renforcée avec maille et tige d'acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Pieds réglable, antidérapants

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions	Power Puissance	Voltage Tension	Capacity Capacité			Basket Dimensions Dimensions Panier	Production Production	Net Weight Poids Net	Price Prix
		L x P x H (mm)	kw	V	Water/Eau	Oil/Huile	Total	L x P x H (mm)	200g	kg	€
107066	F10	325x440x360	4	230	3,5	10	13,5	185x245x110	55	14	**805**
107067	F10+10	650x440x360	4+4	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	110	27	**1.607**
107306	FH10 230	325x525x360	6	230	3,5	10	13,5	185x245x110	91	18	**1.205**
107308	FH10+10 230	650x525x360	6+6	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	182	34	**2.411**
107307	FH10 400	325x525x360	6	400	3,5	10	13,5	185x245x110	91	18	**1.255**
107309	FH10+10 400	650x525x360	6+6	400	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	182	34	**2.532**
107310	FH17 230	360x560x850	6	230	4,5	15	19,5	205x285x120	110	28	**1.496**
107312	FH17+17 230	724x560x850	6+6	230	4,5+4,5	15+15	19,5+19,5	205x285x120	220	51	**2.846**
107311	FH17 400	360x560x850	7	400	4,5	15	19,5	205x285x120	110	28	**1.587**
107313	FH17+17 400	724x560x850	7+7	400	4,5+4,5	15+15	19,5+19,5	205x285x120	220	51	**2.949**
107315	FH25	410x645x850	15	400	8	23	31	235x325x140	260	38	**2.179**
107317	FH25+25	824x645x850	15+15	400	8+8	23+23	31+31	235x325x140	520	71	**4.213**
107318	FH35	531x645x850	15	400	14	30	44	350x325x150	275	44	**2.343**
107320	FH35+35	1065x645x850	15+15	400	14+14	30+30	44+44	350x325x150	550	86	**4.657**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

F10

FH25

FH10+10

FAH

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, with indications of oil level MAX-MIN
- Removable power head for easy cleaning
- Adjustable thermostat up to 200°C / 20 A
- Safety thermostat with manual resetting up to 230°C
- Stainless steel armoured heating elements
- Built-in tap to drain the oil
- Heating elements with lift system, designed to heat only necessary oil volume for frying
- Basket reinforced with mesh and rod in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Adjustable non skid feet
- Model FAR: high performance fryer

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Cuve estampé en AISI 304, sans angles, avec les indications de niveau de l'huile MAX-MIN
- Tête de chauffe amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat réglable jusqu'à 200° C / 20 A
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel à 230° C
- Résistances blindées en acier inox
- Robinet intégré pour la vidange de l'huile
- Avec système d'élevage conçu pour chauffer volume d'huile nécessaire pour la friture
- Panier renforcée avec maille et tige d'acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Pieds réglable, antidérapants
- Modèle FAR: friteuse haut rendement

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Voltage Tension V	Capacity Capacité L	Basket Dimensions Dimensions Panier L x P x H (mm)	Production Production 200g	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
157356	FAH10 230	325x525x360	6	230	10	185x245x110	91	18	**1.174**
157358	FAH10+10 230	650x525x360	6+6	230	10+10	185x245x110	182	34	**2.300**
157357	FAH10 400	325x525x360	6	400	10	185x245x110	91	18	**1.235**
157359	FAH10+10 400	650x525x360	6+6	400	10+10	185x245x110	182	34	**2.414**
157360	FAH17 230	360x560x850	6	230	17	205x285x120	110	28	**1.449**
157362	FAH17+17 230	724x560x850	6+6	230	17+17	205x285x120	220	51	**2.774**
157361	FAH17 400	360x560x850	7	400	17	205x285x120	110	28	**1.528**
157363	FAH17+17 400	724x560x850	7+7	400	17+17	205x285x120	220	51	**2.895**
157365	FAH25	410x645x850	15	400	25	235x325x140	260	38	**2.082**
157367	FAH25+25	824x645x850	15+15	400	25+25	235x325x140	520	71	**3.942**
157368	FAH35	531x645x850	15	400	35	350x325x150	275	44	**2.343**
157370	FAH35+35	1065x645x850	15+15	400	35+35	350x325x150	550	86	**4.239**
157321	FAR17	360x560x850	17	400	17	205x285x120	267	27	**2.196**
157324	FAR25	410x645x850	25	400	25	235x325x140	434	37	**2.773**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

FAH10 230

FAH17 400

FAH35+35

FG (Gas / Gaz)

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Stamped interior tank in AISI 304, without angles, with indications of oil level MAX-MIN
- Stainless steel tubular integrated burners
- Safety system with thermocouple and safety thermostat with manual resetting
- Piezoelectric ignition
- Temperature adjustment with 7 positions from 110° to 190° C
- Prepared for natural gas, injectors for butane / propane gas are included
- Basket reinforced with mesh and rod in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Large wide cold zone to collect food residue
- Adjustable feet

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Cuve estampé en AISI 304, sans angles, avec les indications de niveau de l'huile MAX-MIN
- Brûleurs tubulaires intégrés en acier inoxydable
- Vanne à thermocouple et thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Allumage piézoélectrique
- Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C
- Préparé pour le gaz naturel, les injecteurs de gaz butane / propane sont inclus
- Panier renforcée avec maille et tige d'acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments
- Pieds réglables

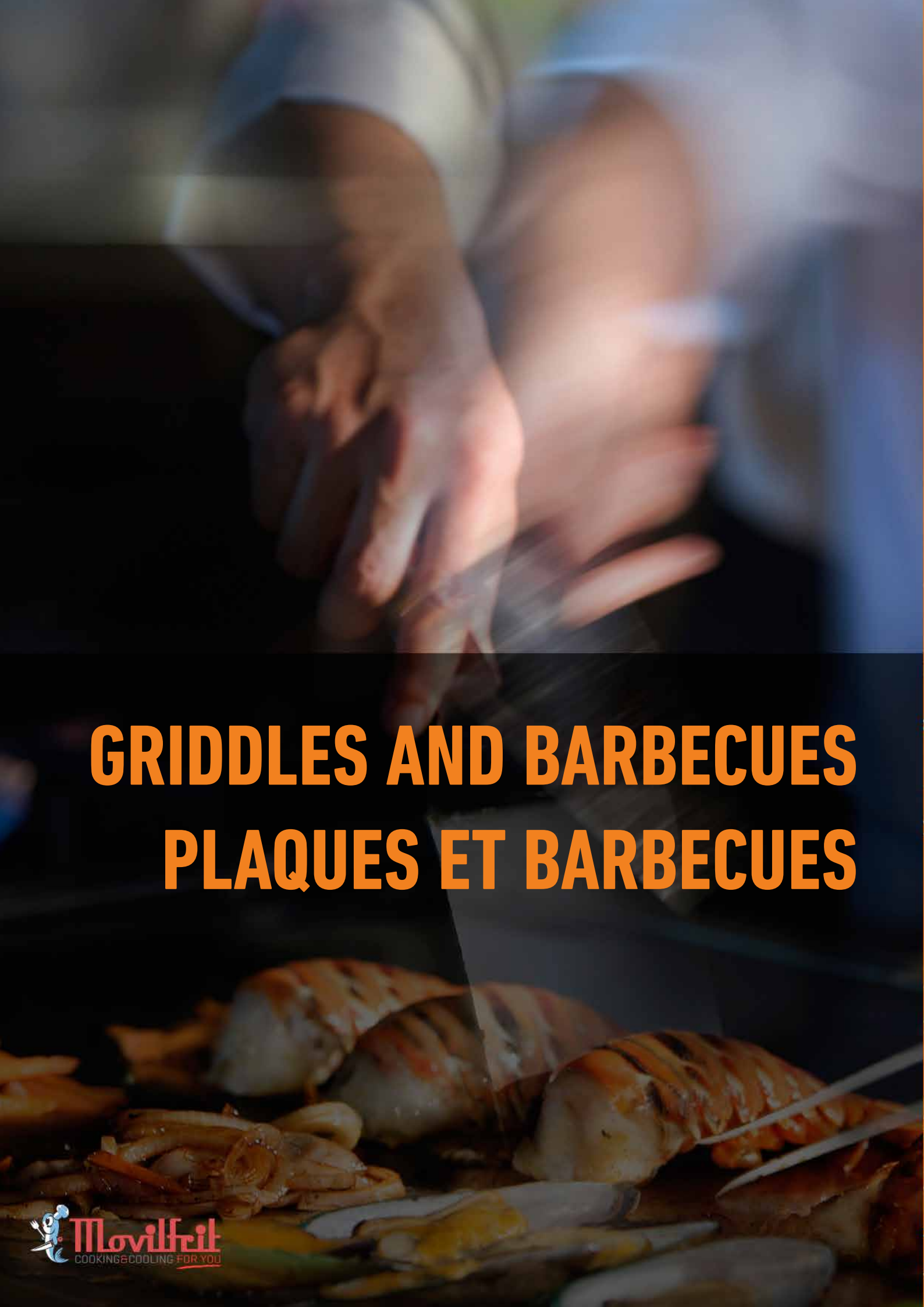
TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions	Power Puissance		Capacity Capacité	Basket Dimensions Dimensions Panier	Production Production	Net Weight Poids Net	Price Prix
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h	L	L x P x H (mm)	200g	kg	€
107212	FG15	400x700x900	12,7	10.922	15	270x280x115	90	55	**2.950**
107213	FG15+15	800x700x900	25,4	21.844	15+15	270x280x115	160	96	**5.178**
107214	FG20	400x700x900	16,5	14.190	20	265x345x150	125	57	**3.059**
107215	FG20+20	800x700x900	33	28.300	20+20	265x345x150	250	98	**5.383**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

FG15

FG15+15



GRIDDLES AND BARBECUES
PLAQUES ET BARBECUES

Movilfrit
COOKING&COOLING FOR YOU

INDEX

ECO 72

CROMO 74

Gas Cookers / Fourneaux à Gaz 76

Electric Griddle / Plaque Eléctrique 78

Gas Barbecues / Barbecues à Gaz 80

ECO

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Bluing rolled steel surface of 6 mm thickness
- Completely welded integrated splash guard of 36 mm thick
- Removable frontal grease drawer for easy cleaning
- High performance burners
- FOG models: high power burner 6Kw
- Thermostatic safety valves with thermocouple
- Piezoelectric ignition
- Removable front panel for easy maintenance
- Prepared for butane gas, natural gas injectors are included
- Gas outlets prepared on both sides
- Height adjustable feet

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Plaque de cuisson en acier laminé (traitement bleuissage) de 6 mm d'épaisseur
- Avec rebords de 36 mm entièrement soudé pour éviter les éclaboussures de graisses
- Tiroir à graisse en façade amovible pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs de haute rendement
- Modèles FOG: équipée avec un feu de grande puissance 6Kw
- Vannes thermostatiques avec thermocouple
- Allumage piézoélectrique
- Panneau frontal amovible pour un entretien facile
- Préparé pour le gaz butane, les injecteurs de gaz naturel sont inclus
- Sorties de gaz préparés sur les deux côtés
- Pieds réglables en hauteur

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance Kw	 Kcal/h	Cooker Feux Vifs Kw	Valve Valve	Burners Brûleurs	Cooking Area Zone de Cuisson L x P (mm)	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
203086	PG 400E	410x457x210	3,2	2.838	-	1	1	400x400	15	**348**
203087	PG 600E	610x457x210	6,4	5.676	-	2	2	600x400	22	**435**
203088	PG 800E	810x457x210	9,6	8.514	-	2	3	700x400	29	**544**
203095	PG 1000E	1010x457x210	9,6	8.514	-	3	3	1000x400	36	**636**
203072	PG 1200E	1210x457x210	12,8	11.352	-	3	4	1200x400	43	**781**
203073	PG 400FOG	810x457x210	9,2	8.160	6	2	1	400x400	25	**701**
203074	PG 600FOG	1010x457x210	12,4	10.998	6	3	2	600x400	32	**837**
203075	PG 800FOG	1210x457x210	15,6	13.836	6	3	3	700x400	39	**974**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

NEW

PG 400E

PG 600 FOG

PG 800E

CROMO

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Hard chromium surface of 50 microns and 8 mm thickness
- Completely welded integrated splash guard of 36 mm thick
- Removable frontal grease drawer for easy cleaning
- High performance burners
- FOG models: high power burner 6Kw
- Thermostatic safety valves with thermocouple
- Piezoelectric ignition
- Removable front panel for easy maintenance
- Prepared for butane gas, natural gas injectors are included
- Gas outlets prepared on both sides
- Height adjustable feet

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Surface de chrome dur de 50 microns et 8 mm d'épaisseur
- Avec rebords de 36 mm entièrement soudé pour éviter les éclaboussures de graisses
- Tiroir à graisse en façade amovible pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs de haute rendement
- Modèles FOG: équipée avec un feu de grande puissance 6Kw
- Vannes thermostatiques avec thermocouple
- Allumage piézoélectrique
- Panneau frontal amovible pour un entretien facile
- Préparé pour le gaz butane, les injecteurs de gaz naturel sont inclus
- Sorties de gaz préparés sur les deux côtés
- Pieds réglables en hauteur

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance Kw	 Kcal/h	Cooker Feux Vifs Kw	Valve Valve	Burners Brûleurs	Cooking Area Zone de Cuisson L x P (mm)	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
203092	PG 600CR	610x457x235	6,4	5.676	-	1	2	600x430	35	**1.017**
203093	PG 800CR	810x457x235	9,6	8.514	-	2	3	800x430	45	**1.299**
203076	PG 600CR FOG	1010x457x235	12,4	10.998	6	2	2	600x430	49	**1.426**
203077	PG 800CR FOG	1210x457x235	15,6	13.836	6	3	3	800x430	59	**1.798**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

PG 600 CR

NEW

PG 600CR FOG

Gas Cookers / Fourneaux à Gaz

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- High power burner 6 kW
- Removable stove for easy cleaning and maintenance
- Robust removable steel grill
- Thermostatic safety valves with thermocouple
- Piezoelectric ignition
- Removable front panel for easy maintenance
- Prepared for butane gas, natural gas injectors are included
- Gas outlets prepared on both sides
- Height adjustable feet

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Équipée avec un feu de grande puissance 6Kw
- Brûleurs amovibles pour faciliter nettoyage et l'entretien
- Grill en acier, robuste et amovible
- Vannes thermostatiques avec thermocouple
- Allumage piézoélectrique
- Panneau frontal amovible pour un entretien facile
- Préparé pour le gaz butane, les injecteurs de gaz naturel sont inclus
- Sorties de gaz préparés sur les deux côtés
- Pieds réglables en hauteur

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance Kw	 Kcal/h	Valve Valve	Cooker Feux Vifs	Cooking Area Zone de Cuisson L x P (mm)	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
350036	COCINA FOG1	410x457x210	6	2.838	1	1	40x40	9	**489**
350037	COCINA FOG2	610x457x210	12	5.676	2	2	(40x40)x2	14	**848**
350038	COCINA FOG3	810x457x210	18	8.514	3	3	(40x40)x3	20	**1.254**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

NEW

COCINA FOG1

NEW

COCINA FOG2

NEW

COCINA FOG3

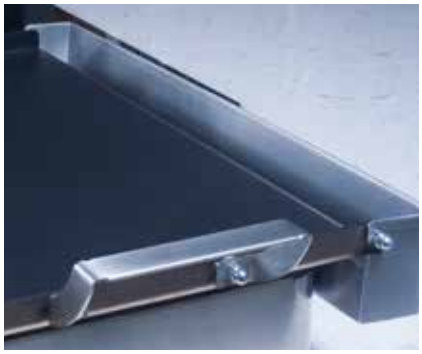
Electric Griddle / Plaque Eléctrique

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Rolled steel cooking surface of 5 mm thick
- Completely welded integrated splash guard of 36 mm thick
- 500LUX Model: very resistant treatment with non stick surface
- Removable grease drawer for easy cleaning
- Armoured heating elements
- With thermostatic control up to 300°C
- Height adjustable feet
- Removable handles for easy manage

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Surface de cuisson en acier laminé de 5 mm d'épaisseur
- Avec rebords de 36 mm entièrement soudé pour éviter les éclaboussures de graisses
- Model 500LUX: traitement très résistant avec une surface antiadhésive
- Tiroir à graisse amovible pour faciliter le nettoyage
- Résistances blindées
- Régulation de température par thermostat jusqu'au 300°C
- Pieds réglables en hauteur
- Poignées amovibles pour faciliter l'utilisation



TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance Kw	Voltage Tension Kcal/h	Cooking Area Zone de Cuisson L x P (mm)	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
203030	PE 500LUX	460x370x130	2,5	230	442x277	11	**380**
203031	PE 400	415x435x210	3	230	395x395	15	**387**
203032	PE 600	630x435x210	3	230	585x395	22	**461**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

PE 500 LUX

NEW

PE 600

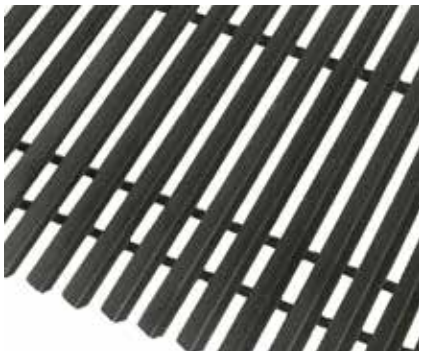
Gas Barbecues / Barbecues à Gaz

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Rolled steel grate, adjustable to 3 types of height, with bakelite knobs
- Removable frontal grease drawer for easy cleaning
- Stainless steel tubular burners
- Thermostatic safety valves with thermocouple
- Prepared for butane gas, natural gas injectors are included
- Gas outlets prepared on both sides
- Height adjustable feet
- Supplied with volcanic rock (1 load of 4 kg for each cooking zone)

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Grille en acier laminé cannelée, réglable 3 hauteurs, avec buttons en bakélite
- Tiroir à graisse en façade amovible pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs tubulaires en inox
- Vannes thermostatiques avec thermocouple
- Préparé pour le gaz butane, les injecteurs de gaz naturel sont inclus
- Sorties de gaz préparés sur les deux côtés
- Pieds réglables en hauteur
- Fourni avec roche volcanique (1 charge de 4 kg pour chaque zone de cuisson)



TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance Kw	 Kcal/h	Valve Valve	Burners Brûleurs	Grate Dimensions Dimensions Grille L x P (mm)	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
370000	B5	370x600x260	7,2	5.676	1	2	280x500	28	**936**
370001	B10	600x600x260	14,4	11.352	2	4	530x500	45	**1.472**
370002	B15	900x600x260	21,6	17.028	3	6	830x500	62	**1.866**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

B5

B10

B15

SMALL APLIANCES
PETIT APPAREILS

Movilfrit
COOKING&COOLING FOR YOU

INDEX

Vacuum Packers / Machine d'emballage sous-vide 84
Slicers / Trancheurs 86
Microwaves / Fours à Micro-One 88
Thermos 90
Toasters / Toasteurs 92

Vacuum Packers / Machine d'emballage sous-vide

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Digital control panel
- Ideal for packaging solid, soft, powdered foods, pharmaceuticals etc.
- Packaging cycle starts automatically when the lid is lowered
- Adjustable vacuum percentage
- Sealing time and temperature adjustable for different sizes of bags
- Emergency stop button
- Non skid feet

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Le panneau de commandes de type digital
- Idéal pour l'emballage solide, doux aliments, poudre, produits pharmaceutiques, etc
- Le cycle d'emballage démarre automatiquement lorsque le couvercle est abaissé
- Pourcentage de vide réglable
- Température et temps de soudure réglables pour s'adapter à tout type de sacs
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Pieds antidérapants

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Voltage Tension V	Chamber dimensions Dimensions caméra L x P x H (mm)	Welding Lenght Longueur Soudure mm	Pump capacity Capacité Pompe m³	Inert Gas Gaz Inerte	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
440100	K260	330x480x360	370	230	280x385x90	260x8	8	-	36	**1.309**
440101	K350	425x560x460	900	230	370x450x220	350x8	20	-	62	**1.785**
440102	K350G	425x560x460	900	230	370x450x220	350x8	20	X	62	**2.087**
440103	K450	520x560x460	900	230	460x450x220	440x8	20	-	75	**1.936**
440104	K450G	520x560x460	900	230	460x450x220	440x8	20	X	75	**2.238**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

NEW

K260

NEW

K450

Slicers / Trancheurs

CHARACTERISTICS

- Built in anodized aluminium
- Fan cooled motor, with belt driven transmission
- Safety devise incorporated
- Removable blade sharpener for easy cleaning
- Blade in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Plexiglass safety hand guard incorporated
- Carriage moves smoothly on ball bearings allowing effortless cutting
- Blade protection ring
- Non skid feet

CARACTÉRISTIQUES

- Construit entièrement en aluminium anodisé
- Moteur avec ventilateur de refroidissement, transmission par courroie
- Couvre-couteau avec dispositif de sécurité
- Affûteur de lame amovible pour un nettoyage facile
- Lame en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Protection en plexiglas du chariot
- Chariot se déplace en douceur sur des roulements à billes permettant une coupe sans effort
- Cercle protège lame
- Pieds antidérapants

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Voltage Tension V	Blade Diameter Diamètre Lame mm	Cutting Length Longueur Coupe L x P x H (mm)	Height Of Cut Hauteurs Coupe mm	Thickness Epaisseur mm	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
432060	C220S	445x363x342	140	230	Ø220	134	130	0 - 12	16	**429**
432061	C250S	490x380x360	170	230	Ø250	185	140	0 - 12	20	**491**
432062	C275S	505x410x375	280	230	Ø275	192	146	0 - 15	24	**643**
432063	C300S	570x480x420	320	230	Ø300	202	160	0 - 15	26	**728**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

C220S

C300S

Microwaves / Fours à Micro-Ones

CHARACTERISTICS

FM 900 INOX

- Made in stainless steel AISI 304 (18/10), except exterior sheet
- Basic model for any professional kitchen
- Thermally insulated glass door
- Manual timer incorporated
- Glass turntable of Ø 27 cm
- The end-of-program alert
- Non skid feet

FM 1000

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Professional model for intensive use
- Thermally insulated glass door
- Digital control of power and time
- Ceramic fixed base, without turntable
- The end-of-program alert
- Non skid feet

CARACTÉRISTIQUES

FM 900 INOX

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10), sauf les panneaux extérieurs
- Modèle basique pour toute cuisine professionnelle
- Porte en verre à isolation thermique
- Minuterie manuelle incorporée
- Plateau tournant de Ø 27 cm
- Minuterie digitale
- Alerte de fin de programme
- Pieds antidérapants

FM 1000

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Modèle professionnel idéal pour un usage intensif
- Porte en verre à isolation thermique
- Commandes digitales de temps et puissance
- Sole fixe en céramique, sans plateau tournant
- Alerte de fin de programme
- Pieds antidérapants

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consomation W	Voltage Tension V	Power Levels Niveaux niveles	Timer Minuteur min	Internal Dimensions Dimensions Internes L x P x H (mm)	Capacity Capacité L	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
402026	FM 900 INOX	510x370x300	900	1350	230	5	30	325x325x206	23	14	**214**
402027	FM 1000	520x444x312	1000	1500	230	10	95	338x348x210	25	18	**569**

FM 900 INOX

FM 1000

Thermos

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Designed to occupy little space and satisfy needs of catering professionals
- Versatile and robust models
- Ideal for milk, broth, water, tea, coffee, consommé, etc.
- Stainless steel armoured heating elements
- Detachable tank with unscrewing system for easy cleaning
- Automatic temperature regulation
- Independent control for the model TM12
- Exhaust faucet adjustable in 2 positions
- Non skid feet

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Conçu pour occuper peu d'espace et répondre à besoins des professionnels de l'hôtellerie
- Modèles versatiles et robustes
- Idéal pour lait, bouillon, eau, thé, café, consommé, etc.
- Résistances blindées en acier inox
- Cuve détachable avec dévissage pour faciliter nettoyage
- Régulation automatique de la température
- Contrôle indépendante de la modèle TM12
- Robinet d'échappement réglable en 2 positions
- Pieds antidérapants

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consomation W	Voltage Tension V	Capacity Capacité L	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
440050	TM3	232x232x430	1	789	230	3	7	**578**
440051	TM6	265x265x525	1,5	1184	230	6	10	**593**
440052	TM12	525x265x525	3	2368	230	6+6	20	**1.094**
440053	TM20	380x380x600	3	2368	230	20	15	**1.094**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

NEW

TM3

NEW

TM12

NEW

TM20

Toasters / Toasteurs

CHARACTERISTICS

- Made entirely in stainless steel AISI 304 (18/10)
- Allows to toast, grilling and heating products
- Stainless steel armoured heating elements with independent control
- Stainless steel grates with extendable handle
- Removable protection grids for easy cleaning
- Inside depth of 27 cm
- Independent luminous switch for each heating element
- Manual timer up to 15 minutes
- Removable tray to collect waste
- Non skid feet

CARACTÉRISTIQUES

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Permet toaster, griller et gratiner les produits
- Résistances blindées en acier inox avec contrôle indépendant
- Grilles en acier inoxydable avec poignée extensible
- Grilles de protection amovible pour un nettoyage facile
- Profondeur de l'intérieur de 27 cm
- Interrupteur lumineux indépendant pour chaque résistance
- Minuterie manuelle jusqu'à 15 minutes
- Bac amovible de récupération des déchets
- Pieds antidérapants

TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Code Code	Model Modèle	Dimensions Dimensions L x P x H (mm)	Power Puissance W	Consumption Consomation W	Voltage Tension V	Power Levels Niveaux	Timer Minuteur min	Grate Dimensions Dimensions Grille L x P (mm)	Net Weight Poids Net kg	Price Prix €
440025	T1	510x280x225	2300	3450	230	1	15	370x260	6	**234**
440026	T2	510x280x325	3450	5175	230	2	15	370x260	8	**306**

Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta · 08690 Santa Coloma Cervelló · Barcelona (España)

T1

T2

GENERAL SALES CONDITIONS

ORDERS

The orders must be placed written (by letter, e-mail or WhatsApp) to have tangible evidence and avoid transcription mistakes. The orders will not be able to cancel when the shipment of the goods has been performed. If the goods are made under special production request, cancellation will not be admitted once the production has begun. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. reserves the right to not admit orders from those customers that have broken previous contracts as well as from customers who do not have the means to install and service during the warranty period and after.

PRICES

Recommended retail prices listed in Euro. The prices do not include any taxes, delivery, installation or start-up. Accessories are not included in the prices.

PAYMENT TERMS

All orders must be paid in advance, unless credit has been established.

CONDITIONS DE LIVRAISON

The goods will be delivered Ex Works (Barcelona).

CLAIMS AND RECEIPT OF THE GOODS

Customers are required to inspect the goods upon receipt. Any claim regarding the supply, transport, packaging etc., which is not notified within 48h of reception of the goods, shall not be admitted.

PACKAGING

Packaging will be standard provided COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. Special packaging upon customer's request will be charged separately.

WARRANTY

All products have a warranty specified by current law. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. will be only responsible for manufacturing defects. The warranty is valid only if the equipment has been properly installed and operated. Manipulation or incorrect use by the customer or final user will be excluded from the warranty.

TECHNICAL SERVICE

All distributors must have their own technical service. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U will provide information and instructions that might be required.

RETURNS OF THE GOODS

Any goods return must be authorized by COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. and sent in their original packaging freight prepaid. Under no circumstances goods will be accepted without original packaging or which have been subject to any use or manipulation.

RESERVATION OF TITLE

COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. has ownership of all goods until full payment has been made.

JURISDICTION

In case of dispute, parties will attribute competence exclusively to the courts of Barcelona (Spain).

PRICE LIST VALIDITY

COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. reserves the right to introduce, without notice, any modifications considered necessary (in prices, models, dimensions etc.) without prejudice to what the main characteristics of the products. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. takes no responsibility for any printing typographic errors, or possible changes in product characteristics.
The prices are valid as from 13th of March 2017. This price list cancels all previous ones.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

COMMANDES

Les commandes doivent être envoyée par écrit (courrier, e-mail ou WhatsApp) pour avoir une preuve tangible et éviter les erreurs de transcription. Les commandes ne seront pas en mesure d'annuler lorsque l'expédition de la marchandise a été effectuée. Si les produits sont faits sur demande de production spéciale, l'annulation ne sera pas admis une fois que la production a été commencé. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. se réserve le droit de ne pas admettre les commandes de ces clients qui ont rompu les contrats antérieurs ainsi que des clients qui n'ont pas les moyens d'installer les équipements et donner le service après vente pendant de la période de garantie et après.

PRIX

Sont les prix de détail suggérés et figurent en Euro. Les prix ne comprennent pas les taxes, la livraison, l'installation ou le démarrage. Accessoires ne sont pas inclus dans les prix.

MODE DE PAIEMENT

Toutes les commandes doivent être payées par avance, sauf que le crédit a été établie.

CONDITIONS DE LIVRAISON

Les produits seront livrés port dû (Ex Works Barcelone).

RÉCLAMATIONS ET RÉCEPTIONS DE MARCHANDISE

Les clients sont tenus de vérifier les marchandises dès leur réception. Toute réclamation concernant la livraison, le transport, l'emballage, etc., qui ne sont pas notifiée dans les 48 heures de la réception de la marchandise, ne seront pas admis.

EMBALLAGE

Emballage sera standard fournis par COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. Emballage spécial demandé par client sera facturé séparément.

GARANTIE

Tous les produits bénéficient d'une garantie prévue par la loi actuelle. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. sera seulement responsable de défauts de fabrication. La garantie est valide seulement si l'appareil a été correctement installé et exploité. Manipulation ou mauvaise utilisation par le client ou l'utilisateur final seront exclus de la garantie.

SERVICE TECHNIQUE

Tous les distributeurs doivent avoir leur propre service technique. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. fournira des informations et des instructions qui pourraient être nécessaires.

RETOUR DE MARCHANDISE

Tout retour de marchandises doit être autorisée par COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. et envoyé dans leur emballage d'origine port payé. En aucun cas, les marchandises seront acceptés sans emballage d'origine ou qui ont fait l'objet d'une utilisation ou manipulation.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. a la propriété de tous les biens jusqu'au paiement intégral a été réalisé.

COMPÉTENCE

En cas de litige, les parties attribuent expressément compétence aux tribunaux de Barcelone (Espagne).

VALIDITÉ DE TARIF

COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. se réserve le droit d'apporter, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires (des prix, modèles, dimensions, etc.) sans préjudice sur les principales caractéristiques des produits. COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. prend aucune responsabilité pour les erreurs typographiques ou d'impression, d'éventuels changements dans les caractéristiques du produit.
Les prix sont valables à partir de 13 Mars de 2017. Ce tarif annule tout tarif précédent.

Av. Cornisa, 1-2ª Planta
08690 Santa Coloma Cervelló - Barcelona
España
Tel. (+34) 936 301 453
Fax (+34) 932 201 768
(+34) 634 975 873
movilfrit@movilfrit.com

www.movilfrit.com

Design and Layout:
© COLILLAS BRANDING S.L.

© COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 2016

This document and all of its content is protected by Spanish Royal Legislative Decree 1/1996 of 12 April, approving the revised text of the Law on Intellectual Property, regularizing, clarifying and harmonizing the existing legislation on the subject and also by Law 29/2009, of December 30, General Advertising establishing the legal regime of unfair competition and advertising changes.

Total or partial reproduction of this document by any means or procedure, including reprographics and computer processing and distribution of total copies and / or partial of its contents is strictly prohibited without written permission from the copyright holder.

Fraudulent use of any message, image, layout and design contained herein are protected by law and will be legally prosecuted by the owner of the rights and punished with the penalties established by Spanish law.

Intellectual property of it is, solely and exclusively, of COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. For more information contact the copyright holder.

© COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. 2016

Ce document et tout son contenu est protégé par décret royal espagnol législatif 1/1996 du 12 Avril, approuvant le texte révisé de la loi sur la propriété intellectuelle, régularisant, clarifiant et d'harmonisant la législation en vigueur la législation existante sur le sujet et par la loi 29/2009 passées du 30 Décembre, Publicité générale établissant le régime juridique de la concurrence et de publicité changements injustes.

La reproduction totale ou partielle de ce document par tout moyen ou procédure, y compris la reprographie et le traitement informatique et de la distribution de copies totales et / ou partielle de son contenu est strictement interdite sans autorisation écrite du titulaire du droit d'auteur.

L'utilisation frauduleuse de tout message, image, mise en page et la conception contenue dans ce document sont protégés par la loi et sera légalement poursuivi par le propriétaire des droits et puni des peines prévues par la loi Espagnole.

La propriété intellectuelle de celui-ci est, uniquement et exclusivement, de COOKING & COOLING FOR YOU S.L.U. Pour plus d'informations contacter le titulaire du droit d'auteur.

FOLLOW US: