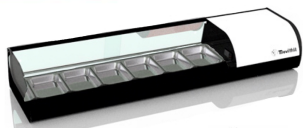


PROMOCIÓN RENOVACIÓN EXPOSICIÓN DE MAQUINARIA
HASTA FIN DE EXISTENCIAS



BORRÁS
SUMINISTROS HOSTELEROS



VENDIDO

VENDIDO



VENDIDO



VENDIDO



VENDIDO



VENDIDO



VENDIDO

POR RENOVACIÓN DE EXPOSICIÓN

DTOS -25% -30%
-35% -40%

PROMOCIÓN RENOVACIÓN EXPOSICIÓN DE MAQUINARIA HASTA FIN DE EXISTENCIAS



BORRÁS
SUMINISTROS HOSTELEROS



HORNO DE BRASA

PIRA
90 SILVER



130 comensales



- Interior en hierro fundido
- Sistema refrigerante Piracold®
- 8 guías
- Cajón recogedor de cenizas
- Cortallamas integrado
- Termómetro
- Regulador de tiro integrado
- Recogedor de aceites integrado

ACCESORIOS INCLUIDOS

REF.	DESCRIPCIÓN
950.004	Pinzas para carne TOP 400 mm
950.001	Atizador
900.050	Parrilla varilla 90 (780x625)
904.050	Mesa Frontal Inox 40 cm 90 ED



Kit Chimenea
corto con
cortallamas
desmontable.



PARRILLA VARILLA

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción Media	110 Kg/h	Capacidad bandejas GN por parrilla	2xGN 1/1
Carga máxima de carbón	5 Kg	Salida humos	180 mm
Consumo de Carbón (máx)	6 Kg por servicio	Peso neto SD	275 Kg
Tiempo de encendido	30 min.	Peso neto ED	303 Kg
Temperatura de Trabajo	de 180°C a 350°C	Potencia Equivalente	6.0 KW

OPCIONALES NO INCLUIDOS



PARRILLA ACANALADA



PLANCHA



SOPORTE PINCHOS



SOPORTE PINCHOS POLLO



BANDEJA CALIENTA PLATOS



SEPARADOR 90 (4 GUÍAS)



MESA CARBONERA PIRA 90



MESA CARBONERA PIRA 90 SILVER



ACERO INOX

PVP 10.240 €

7.168 €

iva no incluido

FORMA DE PAGO CONTADO

-30 %

PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA

PROMOCIÓN RENOVACIÓN EXPOSICIÓN DE MAQUINARIA
HASTA FIN DE EXISTENCIAS



BORRÁS
SUMINISTROS HOSTELEROS

LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

HORNO MIXTO 10xGNx1/1



MODELO



Capacidad (GN)	10 x 1 / 1
Distancia entre guías (mm)	70
Dimensiones exteriores (mm)	852 x 797 x 1055h

VAPOR DIRECTO



VERSIÓN ELÉCTRICA

NAE101B

Potencia eléctrica total (kW)	18,7
Alimentación (V - 50 Hz)	3N AC 400

-40 %

PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA

PVP 14.570 €

8.742 €

iva no incluido

FORMA DE PAGO CONTADO

PROVINCIA CASTELLÓN : INSTALACIÓN Y GARANTÍA COMPLETA INCLUIDOS (PIEZAS, MANO OBRA Y DESPLAZAMIENTOS)
RESTO ESPAÑA CONSULTAR

PROMOCIÓN RENOVACIÓN EXPOSICIÓN DE MAQUINARIA HASTA FIN DE EXISTENCIAS



BORRÁS

SUMINISTROS HOSTELEROS

mychef.

HORNO COCCIÓN ACELERADA



QUICK 1T

Medidas de la cámara de cocción (ancho x fondo x alto) 310 x 310 x 138 mm

Capacidad 1 nivel

Medidas totales (ancho x fondo x alto) 397 x 629 x 410 mm

Peso 45 kg

Recomendado para 20 raciones por hora

Potencia 3,6 kW (UE) / 2,9 kW (UK)

Voltaje (V/Ph/Hz) 230 V/L+N/50-60

Accesorios incluidos:

- Pala protegida con paredes laterales de soporte de tamaño completo - **MYCHA423**
- Cesta de base sólida: tamaño completo - **MYCHA425**
- Revestimiento de placa de cocción - **MYCHA37**



Sistema Plug & Play

Servicio rápido y sin complicaciones. No requiere de instalación previa, sólo con enchufarlo podrás iniciar la cocción en cualquier lugar de tu negocio, ofreciendo una solución práctica y eficiente.



Diseño compacto y apilable

El horno QUICK permite aprovechar al máximo el espacio, duplicando o cuadruplicando la producción en el mismo área, ya sea sobre banca o mostrador. Con dimensiones compactas, es ideal para pequeños espacios como bares, cafeterías, estaciones de servicio, food trucks, y más.



No se necesita sistema de extracción

Gracias al filtro catalítico se asegura un ambiente libre de humos y olores. Además, no es necesaria una campana de extracción de humos. (Opcional)



Panels de control con pantalla táctil o con botones de acceso rápido

Los paneles de control configurables te permiten guardar tus recetas favoritas y acceder a ellas rápidamente para cocinar de forma eficiente con la máxima precisión sin dejar de ser fácil de usar.



La nueva tecnología Impingement

El sistema de aire cíclico garantiza una preparación rápida de platos en pocos minutos o menos. Resultando en menor tiempo de espera, reduciendo colas y aumentando la satisfacción de usuarios finales y por tanto, la facturación del negocio.



Fácil de limpiar, conveniente y accesible

Ofrece la ventaja de un interior totalmente desmontable, garantizando una limpieza profunda y eficaz de cada elemento (AG 304), incluso en el lavavajillas. Previene tanto la contaminación como problemas técnicos, ayudando a mantener el equipo en perfecto estado.



Cocción simultánea para resultados rápidos

La ventaja de cocinar platos combinados, como hamburguesas y patatas fritas al mismo tiempo, es optimizar el proceso y reducir los tiempos de espera.



Estandarización de resultados y calidad en cada cocción

Con el horno QUICK, el proceso de cocción se realiza con la mejor calidad, consiguiendo siempre el mismo resultado final. Esto optimiza los procesos y ayuda a evitar desperdicios y desechos.

-30 %

PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA

PVP 4.480 €

3.136 €

iva no incluido

FORMA DE PAGO CONTADO

PROVINCIA CASTELLÓN : INSTALACIÓN Y GARANTÍA COMPLETA INCLUIDOS (PIEZAS, MANO OBRA Y DESPLAZAMIENTOS)
RESTO ESPAÑA CONSULTAR

PROMOCIÓN RENOVACIÓN EXPOSICIÓN DE MAQUINARIA HASTA FIN DE EXISTENCIAS

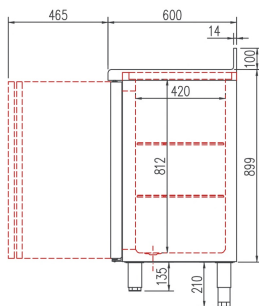


BORRÁS
SUMINISTROS HOSTELEROS



FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO 3 PUERTAS NEGRO

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal
- Luz interior estándar por LEDs
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (FMRV). Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 32°C ambiente



mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
FMRV-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R134a*	304	361	-	4 30°C 55%
								R290	502	255	C	5 40°C 40%

-35 %

**PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA**

PVP 4.472 €

2.907 €

iva no incluido

FORMA DE PAGO CONTADO

PROVINCIA CASTELLÓN : INSTALACIÓN Y GARANTÍA COMPLETA INCLUIDOS (PIEZAS, MANO OBRA Y DESPLAZAMIENTOS)
RESTO ESPAÑA CONSULTAR

PROMOCIÓN RENOVACIÓN EXPOSICIÓN DE MAQUINARIA
HASTA FIN DE EXISTENCIAS



BORRÁS
SUMINISTROS HOSTELEROS

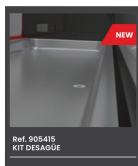
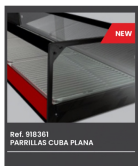


Movilfrit

VITRINA REFRIGERADA CON CRISTAL CURVO ABATIBLE



● ○ ●
COLORES DISPONIBLES



Modelo	Código	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg
IRON 6	● ○ ●	1487X390X215	160	+2 / +6	230	6XGNI/3x40	34

-35 %
PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA

PVP 1.325 €
862 €
iva no incluido

FORMA DE PAGO CONTADO

PROVINCIA CASTELLÓN : INSTALACIÓN Y GARANTÍA COMPLETA INCLUIDOS (PIEZAS, MANO OBRA Y DESPLAZAMIENTOS)
RESTO ESPAÑA CONSULTAR

PROMOCIÓN RENOVACIÓN EXPOSICIÓN DE MAQUINARIA HASTA FIN DE EXISTENCIAS

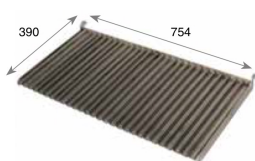


BORRÁS
SUMINISTROS HOSTELEROS

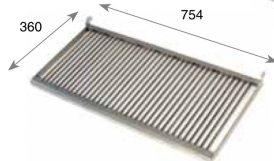


PIRA ESP-80

- Interior en ladrillo refractario
- Tolva fundición de hierro
- Columna con 5 posiciones
- Estante superior fijo calentaplatos
- Cajón recoge grasas extraíble
- Cajón recogedor de cenizas
- Pies de metal



PARRILLA ACANALADA



PARRILLA VARILLAS



PINCHO SIMPLE ESP

PINCHO DOBLE ESP

ACCESORIOS INCLUIDOS ESP-80 COMPLET

REF.	DESCRIPCIÓN
923.500	Soporte pincho (755x320)
950.005	Pinzas para carne 330 mm
950.001	Atizador
923.501	Pincho simple ESP (4 u.)
923.511	Pincho doble ESP (4 u.)
923.515	Parrilla varilla ESP
923.510	Parrilla acanalada ESP

INFORMACIÓN TÉCNICA

Producción media	20 Kg/h
Consumo de carbón máximo	2,5-3,5 Kg por servicio
Tiempo de encendido	30 min.
Temperatura de trabajo	de 180°C a 350°C
Peso neto	111 Kg
Potencia Equivalente	2.0 KW

-25 %

PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA

PVP 2.524 €

1.893 €

iva no incluido

FORMA DE PAGO CONTADO

PROVINCIA CASTELLÓN : INSTALACIÓN Y GARANTÍA COMPLETA INCLUIDOS (PIEZAS, MANO OBRA Y DESPLAZAMIENTOS)
RESTO ESPAÑA CONSULTAR



BORRÁS
SUMINISTROS HOSTELEROS

robot coupe®



UN ZUMO ULTRAFRESCO EN UNOS SEGUNDOS

Los extractores de zumos de Robot-Coupe sirven a los profesionales de sectores muy variados: bares, restaurantes, hoteles, colectividades y supermercados.

Son rápidos, eficaces, robustos y rentables y constituyen una solución ideal para realizar excelentes zumos ultrafrescos de frutas y hortalizas en gran cantidad.

INNOVACIÓN

TOLVA Ø 79 mm
Permite introducir frutas y hortalizas enteras.



TOLVA AUTOMÁTICA
- Licuar las frutas y hortalizas sin esfuerzo gracias al sistema exclusivo de accionamiento automático.
- Rapidez de trabajo: 25 cl en solo 6 segundos.



FILTRO

Con dos asas para un mejor agarre, un desmontaje sin herramientas y una limpieza fácil.



LICUADORA J 80

Motor asincrono	✓
Potencia	700 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Rendimiento	120 l/h
Cuba	Inoxidable
Tolva	✓ - Automática Ø 79 mm
Filtro	Inoxidable
Disco rallador	Inoxidable
Altura útil bajo el pico vertedor	155 mm
SERVICIO: Vaso	✓
Jarra pequeña	✓
Cuba del Blender	-
Pico vertedor antispalpicaduras	✓ - 1 tamaño
Base inclinada	-
Bandeja antigoteo	✓
Expulsión automática de los residuos	✓
Recipiente para residuos translúcido	6,5 l
Tolva de evacuación de residuos en continuo	-

-25 %

PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA

PVP 1.575 €
1.182 €
iva no incluido

FORMA DE PAGO CONTADO

PROVINCIA CASTELLÓN : INSTALACIÓN Y GARANTÍA COMPLETA INCLUIDOS (PIEZAS, MANO OBRA Y DESPLAZAMIENTOS)
RESTO ESPAÑA CONSULTAR

PROMOCIÓN RENOVACIÓN EXPOSICIÓN DE MAQUINARIA HASTA FIN DE EXISTENCIAS



BORRÁS
SUMINISTROS HOSTELEROS



Mod. Windy
Modelo de sobremesa

- Totalmente automática
- Secado y abrillantado de cubiertos con calidad constante
- Elimina manchas de cal y restos de productos de lavado
- Elimina las posibles bacterias mediante lámpara germicida profesional
- Los materiales utilizados y el método de trabajo cumplen las normativas CE y HACCP
- Una altura de sólo 74 cm. permite ubicar la secadora-abrillantadora bajo una mesa de trabajo (Modelos de pie)
- La introducción de los cubiertos se realiza frontalmente.
- Salida de cubiertos lateral sobre la cesta colocada en carro con ruedas
- Calentamiento rápido del material secante mediante batería de resistencias

SECADORA CUBIERTOS

MODELO	WINDY
Dimensiones (mm.)	500 x 560 x 320
Calefacción (resistencia) (w)	500
Motor Vibrador (w)	100
Lámpara esterilizadora (w)	11
Ventiladores (w)	30
Potencia eléctrica total (w)	561
Alimentación (v)	1 x 230
Rumorosidad (dBA)	sin cubiertos 63,5 con cubiertos 70,9
Peso (kg)	35
Producción	2000 piezas / hora
Capacidad granulada (kg)	5,5

-30 %

PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA

PVP 3.840€

2.688 €

iva no incluido

FORMA DE PAGO CONTADO

PROVINCIA CASTELLÓN : INSTALACIÓN Y GARANTÍA COMPLETA INCLUIDOS (PIEZAS, MANO OBRA Y DESPLAZAMIENTOS)
RESTO ESPAÑA CONSULTAR