




[www.adgcanarias.com](http://www.adgcanarias.com)

[info@adgcanarias.com](mailto:info@adgcanarias.com)

 644 01 17 67

# CATÁLOGO 2026

# Chef Pro

EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA HOSTELERÍA





## FREIDORA ELÉCTRICA PROFESIONAL 9L 2.500W

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 2,5 kW. • Capacidad de aceite: 5,5 – 7 L. • Capacidad total del tanque: 9 L. • Capacidad mínima/máxima de aceite: 4,15 L – 6,25 L. • Tamaño de la cesta: 245 x 180 x 105 mm. • Tamaño del tanque: 295 x 235 x 145 mm. • Dimensiones del producto: 280 x 436 x 310 mm. • Dimensiones del embalaje: 490 x 330 x 350 mm. • Peso neto: 5,2 kg. • Peso bruto: 6,1 kg. • Material: Acero inoxidable con cesta de níquel y hierro. • Dispositivo de control: Termostato + limitador de temperatura.

 1 UD

**C. B.: 8436049042732**  
**REF: CF0100**



## FREIDORA ELÉCTRICA PROFESIONAL DOBLE 9+9L 2X2.500W

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 2,5 kW + 2,5 kW. • Capacidad de aceite: 5,5 – 7 L x 2 cubas. • Capacidad total del tanque: 9 L x 2 cubas. • Capacidad mínima/máxima de aceite: 4,15 L – 6,25 L x 2 cubas. • Tamaño de la cesta: 245 x 180 x 105 mm. • Tamaño del tanque: 295 x 235 x 145 mm. • Dimensiones del producto: 570 x 420 x 320 mm. • Dimensiones del embalaje: 625 x 495 x 360 mm. • Peso neto: 9,2 kg. • Peso bruto: 11 kg. • Material: Acero inoxidable con cestas de níquel y hierro. • Dispositivo de control: Termostato + limitador de temperatura

 1 UD

**C. B.: 8436049042749**  
**REF: CF0101**



## FREIDORA ELÉCTRICA PROFESIONAL 11L 3.000W

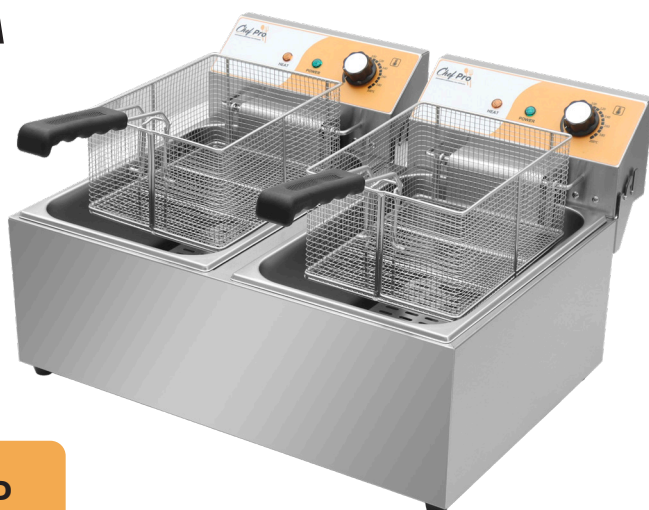
• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 3 kW. • Capacidad de aceite: 11 L. • Tamaño de la cesta: 260 x 200 x 130 mm. • Tamaño del tanque: 245 x 160 x 190 mm. • Dimensiones del producto: 275 x 475 x 350 mm. • Dimensiones del embalaje: 580 x 370 x 400 mm. • Material: Acero inoxidable con cesta de acero inoxidable. • Dispositivo de control: Termostato + micro switch + limitador de temperatura.

 1 UD

**C. B.: 8436049042756**  
**REF: CF0102**

## FREIDORA ELÉCTRICA PROFESIONAL 11+11L 2X3.000W

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 3 kW x 2. • Capacidad de aceite: 11 L x 2 cubas. • Tamaño de la cesta: 260 x 200 x 130 mm. • Tamaño del tanque: 245 x 160 x 190 mm. • Dimensiones del producto: 570 x 475 x 350 mm. • Dimensiones del embalaje: 670 x 570 x 380 mm. • Material: Acero inoxidable con cestas de acero inoxidable. • Dispositivo de control: Termostato + micro switch + limitador de temperatura.



**C. B.: 8436049042763**  
**REF: CF0103**

 1 UD

## FREIDORA ELÉCTRICA PROFESIONAL 10L 3.000W

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 3 kW. • Capacidad de aceite: 5,5 - 7 L. • Capacidad total del tanque: 10 L. • Capacidad mínima/máxima de aceite: 6 L - 8 L. • Tamaño de la cesta: 220 x 200 x 110 mm. • Tamaño del tanque: 300 x 215 x 186 mm. • Dimensiones del producto: 465 x 280 x 368 mm. • Dimensiones del embalaje: 530 x 333 x 395 mm. • Peso neto: 8 kg. • Peso bruto: 9,4 kg. • Material: Acero inoxidable 201 con cesta de acero inoxidable. • Dispositivo de control: Termostato + micro switch + limitador de temperatura + power switch. • Característica adicional: Tanque con válvula de vaciado.



**C. B.: 8436049042770**  
**REF: CF0104**

 1 UD

## FREIDORA ELÉCTRICA PROFESIONAL 10+10L 2X3.000W

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 3 kW + 3 kW. • Capacidad de aceite: 5,5 - 7 L x 2 cubas. • Capacidad total del tanque: 10 L x 2 cubas. • Capacidad mínima/máxima de aceite: 6 L - 8 L x 2 cubas. • Tamaño de la cesta: 220 x 200 x 110 mm. • Tamaño del tanque: 300 x 215 x 185 mm. • Dimensiones del producto: 570 x 465 x 368 mm. • Dimensiones del embalaje: 620 x 530 x 395 mm. • Peso neto: 14,8 kg. • Peso bruto: 16,7 kg. • Material: Acero inoxidable 201 con cestas de acero inoxidable. • Dispositivo de control: Termostato + micro switch + limitador de temperatura + power switch. • Característica adicional: Doble tanque con válvulas de vaciado.



**C. B.: 8436049042787**  
**REF: CF0105**

 1 UD





## FREIDORA ELÉCTRICA PROFESIONAL 16+16L 2X3.000W

- Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 3 kW + 3 kW. • Capacidad de aceite: 12 - 14 L x 2 cubas. • Capacidad total del tanque: 16 L x 2 cubas. • Capacidad mínima/máxima de aceite: 8,45 L - 12 L x 2 cubas. • Tamaño de la cesta: 230 x 250 x 120 mm. • Tamaño del tanque: 260 x 330 x 200 mm. • Dimensiones del producto: 690 x 560 x 380 mm. • Dimensiones del embalaje: 740 x 580 x 405 mm. • Peso neto: 18,2 kg. • Peso bruto: 20,5 kg.
- Material: Acero inoxidable con cestas de acero inoxidable. • Dispositivo de control: Termostato + micro switch + limitador de temperatura + power switch. • Característica adicional: Doble tanque con válvulas de vaciado.

 1 UD

**C. B.: 8436049042794**  
**REF: CF0106**



## PLANCHA ELÉCTRICA PROFESIONAL SUPERFICIE LISA 3.000W

- Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 3000W. • Grosor de la placa: 8 mm. • Superficie de cocción: 548 x 350 mm. • Dimensiones del producto: 550 x 430 x 245 mm. • Dimensiones del embalaje: 625 x 500 x 310 mm. • Rango de temperatura: 50 - 300 °C.
- Peso neto: 19,5 kg. • Peso bruto: 22,4 kg. • Material del cuerpo: Acero inoxidable 201 (SUS201). • Material de la placa: Hierro A3.
- Tipo de superficie: Lisa / plana. • Dispositivo de control: 1 x termostato (300 °C) + limitador de temperatura (350 °C). • Indicadores: 1 luz de encendido + 1 luz de calor.

 1 UD

**C. B.: 8436049042800**  
**REF: CF0107**



## PLANCHA ELÉCTRICA PROFESIONAL SUPERFICIE LISA 4.400W

- Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 4400W. • Grosor de la placa: 10 mm. • Superficie de cocción: 728 x 400 mm. • Dimensiones del producto: 730 x 467 x 245 mm. • Dimensiones del embalaje: 805 x 435 x 320 mm. • Rango de temperatura: 50 - 300 °C.
- Peso neto: 33,1 kg. • Peso bruto: 36,3 kg. • Material del cuerpo: Acero inoxidable 201 (SUS201). • Material de la placa: Hierro A3.
- Tipo de superficie: Lisa / plana. • Dispositivo de control: 2 x termostatos (300 °C) + 2 x limitadores de temperatura (350 °C).
- Indicadores: 2 luces de encendido + 2 luces de calor.

 1 UD

**C. B.: 8436049042817**  
**REF: CF0108**

## **SANDWICHERA INDUSTRIAL** **PLACAS LISAS 1.800W**

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 1,8 kW. • Tipo de placas: Lisa arriba y abajo. • Recubrimiento: Esmaltado resistente hasta 800 °C  
• Tamaño de la placa caliente: 240 x 280 mm. • Dimensiones del producto: 360 x 305 x 205 mm. • Dimensiones del embalaje: 460 x 430 x 280 mm. • Rango de temperatura: 50 - 300 °C. • Peso neto: 12,45 kg. • Peso bruto: 14,5 kg.

**C. B.: 8436049042824**  
**REF: CF0109**

 **1 UD**



## **SANDWICHERA INDUSTRIAL** **PLACAS LISAS 2.200W**

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 2,2 kW. • Tipo de placas: Lisa arriba y abajo. • Recubrimiento: Esmaltado resistente hasta 800 °C. • Tamaño de la placa caliente: 360 x 285 mm. • Dimensiones del producto: 426 x 360 x 210 mm. • Dimensiones del embalaje: 480 x 435 x 260 mm. • Rango de temperatura: 50 - 300 °C. • Peso neto: 18 kg. • Peso bruto: 19,5 kg.

**C. B.: 8436049042831**  
**REF: CF0110**

 **1 UD**



## **SANDWICHERA INDUSTRIAL** **SUPERFICIE MIXTA (RAYADA+LISA)** **2.200W**

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 2,2 kW. • Tipo de placas: Mitad rayada + mitad lisa (superior e inferior). • Recubrimiento: Esmaltado resistente hasta 800 °C. • Tamaño de la placa caliente: 360 x 285 mm. Dimensiones del producto: 426 x 360 x 210 mm. • Dimensiones del embalaje: 480 x 435 x 260 mm. • Rango de temperatura: 50 - 300 °C. • Peso neto: 18 kg. • Peso bruto: 19,5 kg.

**C. B.: 8436049042848**  
**REF: CF0111**

 **1 UD**





## SANDWICHERA INDUSTRIAL DOBLE PLACAS LISAS 3.600W

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 3,6 kW. • Tipo de placas: Lisa arriba y abajo (doble zona). • Recubrimiento: Esmaltado resistente hasta 800 °C. • Tamaño de la placa caliente: 500 x 280 mm. • Dimensiones del producto: 565 x 360 x 215 mm. • Dimensiones del embalaje: 630 x 435 x 270 mm. • Rango de temperatura: 50 – 300 °C. • Peso neto: 24,5 kg. • Peso bruto: 25,45 kg.

 1 UD

**C. B.: 8436049042855**  
**REF: CF0112**



## BAÑO MARÍA INDUSTRIAL 4 CUBETAS 1.200W

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 1200W. • Número de cubetas: 4 x GN 1/4. • Tamaño de las cubetas: 265 x 162 x 150 mm. • Dimensiones del producto: 577 x 340 x 240 mm. • Dimensiones del embalaje: 640 x 395 x 295 mm. • Rango de temperatura: 30 – 95 °C. • Peso neto: 9,9 kg. • Peso bruto: 11,15 kg. • Material del cuerpo: Acero inoxidable 202. • Material de las cubetas: Acero inoxidable 201. • Peso tapa GN: 200 g. • Peso cubeta GN: 550 g. • Termostato: EGO de precisión. • Características adicionales: Grifo de vaciado + cubetas y tapas GN incluidas.

 1 UD

**C. B.: 8436049042862**  
**REF: CF0113**



## BAÑO MARÍA INDUSTRIAL 6 CUBETAS 1.200W

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 1200W. • Número de cubetas: 6 x GN 1/6. • Tamaño de las cubetas: 176 x 162 x 150 mm. • Dimensiones del producto: 577 x 340 x 240 mm. • Dimensiones del embalaje: 590 x 350 x 280 mm. • Rango de temperatura: 30 – 95 °C. • Peso neto: 8,35 kg. • Peso bruto: 9,69 kg. • Material del cuerpo: Acero inoxidable 202. • Material de las cubetas: Acero inoxidable 201. • Peso tapa GN: 150 g. • Peso cubeta GN: 400 g. • Termostato: EGO de precisión. • Características adicionales: Grifo de vaciado + cubetas y tapas GN incluidas.

 1 UD

**C. B.: 8436049042879**  
**REF: CF0114**

## **BATIDORA PROFESIONAL** **ALTA VELOCIDAD 2L 2.000W**

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 2200W. • Capacidad del vaso: 2 L. • Velocidad de rotación: 26.000 rpm. • Dimensiones del producto: 255 x 252 x 520 mm. • Dimensiones de la caja individual: 473 x 285 x 325 mm. • Dimensiones del embalaje (cartón): 490 x 320 x 350 mm. • Peso neto (unidad): 6 kg. • Peso bruto (unidad): 6,5 kg. • Material del vaso: Policarbonato (PC). • Material de la base: ABS. • Motor: Bobinado de cobre puro. • Color: Blanco.

**C. B.: 8436049042886**  
**REF: CF0115**



## **BATIDORA PROFESIONAL** **CON CABINA INSONORIZADA 1.5L 2.200W**

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 2200W. • Capacidad del vaso: 1.5 L. • Velocidad de rotación: 30.000 rpm. • Dimensiones del producto: 449 x 215 x 274 mm. • Dimensiones del embalaje interno: 334 x 270 x 521 mm. • Dimensiones del embalaje (caja): 352 x 282 x 535 mm. • Peso neto: 8 kg. • Peso bruto: 9 kg. • Material del vaso: Policarbonato (PC). • Material del cuerpo: ABS. • Motor: Bobinado de cobre puro. • Funciones: Pantalla digital LCD + cabina insonorizada.

**C. B.: 8436049042893**  
**REF: CF0116**



## **MARMITA DE SOPA** **INDUSTRIAL 10L 400W**

• Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 400W. • Capacidad: 10L. • Dimensiones: 340 x 340 x 370 mm. • Dimensiones del embalaje: 760 x 760 x 410 mm (4 uds/caja). • Peso neto (4 uds): 18 kg. • Peso bruto (4 uds): 21 kg. • Material interior: Acero inoxidable SUS 201. • Material exterior: Carcasa negra pintada. • Uso recomendado: Buffets, caterings, colectividades, hostelería profesional.

**C. B.: 8436049042909**  
**REF: CF0117**





## **HORNO DE PIZZA ELÉCTRICO** **PROFESIONAL 1 CÁMARA 2.000W**



- Cámara de cocción: 400 x 400 x 120 mm.
- Piedra refractaria: 400 x 400 x 9 mm (espesor 9 mm).
- Puerta con cristal templado de 5 mm de grosor.
- Control de temperatura: 0°C a 350°C.
- Equipado con termostato, temporizador y piedra refractaria.
- Ideal para pizzas, panes y repostería.
- Voltaje: 220-240V / 50Hz.
- Potencia: 2 kW.
- Dimensiones: 560 x 570 x 280 mm.
- Dimensiones embalaje: 640 x 590 x 340 mm.
- Peso neto: 19 kg.
- Peso bruto: 21 kg.

 **1 UD**

**C. B.: 8436049042916**  
**REF: CF0118**

## **HORNO DE PIZZA ELÉCTRICO** **PROFESIONAL 2 CÁMARAS 3.000W**



- 2 cámaras de cocción: 415 x 400 x 120 mm cada una.
- 2 piedras refractarias: 400 x 400 x 9 mm.
- Puertas frontales en acero inoxidable con cristal templado de 5 mm.
- Control de temperatura: 0°C a 350°C.
- Equipado con termostato, temporizador, interruptores de potencia y piedras refractarias.
- Acabado exterior pintado en color negro o rojo (opcional).
- Voltaje: 220-240V / 50Hz.
- Potencia: 3 kW.
- Dimensiones: 560 x 570 x 440 mm.
- Dimensiones embalaje: 640 x 590 x 500 mm.
- Peso neto: 29 kg.
- Peso bruto: 31,5 kg.

 **1 UD**

**C. B.: 8436049042923**  
**REF: CF0119**

## **HORNO DE CONVECCIÓN** **ELÉCTRICO PROFESIONAL 6.000W**



- Cámara de cocción: 620 x 420 x 450 mm.
- Incluye 4 bandejas GN 1/1 (580 x 400 mm).
- Sistema de convección forzada para cocción uniforme.
- Temperatura regulable: 50°C - 350°C.
- Función de spray de humedad para panadería y repostería.
- Puerta con doble cristal para máxima eficiencia energética.
- Voltaje: 220-240V / 50Hz.
- Potencia: 6 kW.
- Dimensiones: 880 x 800 x 595 mm.
- Dimensiones embalaje: 1040 x 930 x 710 mm.
- Peso neto: 65 kg.
- Peso bruto: 81 kg.

 **1 UD**

**C. B.: 8436049042930**  
**REF: CF0120**



## ***HORNO DE CONVECCIÓN*** ***ELÉCTRICO PROFESIONAL 4.500W***

• Cámara de cocción: 460 x 370 x 350 mm. • Incluye 4 bandejas 318 x 440 mm. • Sistema de doble ventilador para distribución uniforme del calor. • Temperatura regulable: 0°C - 350°C. • Funciones: Spray de humedad, calentamiento superior y bandejas rotativas. • Cuerpo fabricado en acero inoxidable SUS 201. • Puerta con doble cristal para mayor seguridad y eficiencia. • Voltaje: 220-240V / 50Hz. • Potencia: 4.5 kW. • Dimensiones: 590 x 650 x 560 mm. • Dimensiones embalaje: 760 x 730 x 700 mm. • Peso neto: 36.5 kg. • Peso bruto: 47.5 kg.



**C. B.: 8436049042947**  
**REF: CF0121**

 **1 UD**

## ***COCINA DE INDUCCIÓN*** ***PROFESIONAL 3.500W***

• Superficie de cocción: cristal negro de 4 mm de espesor. • Bobina de 22 cm con 21 bandas magnéticas para una distribución uniforme del calor. • Potencia ajustable: 3500W. • Temporizador programable: 0 - 120 min. • Sistema de protección contra sobrecalentamiento y sobretensión. • Superficie plana, fácil de limpiar y resistente. • Voltaje: 220 - 240V / 50Hz. • Dimensiones: 350 x 430 x 105 mm. • Peso neto: 5.6 kg. • Peso bruto: 6.6 kg.



**C. B.: 8436049042954**  
**REF: CF0122**

 **1 UD**

***Chef Pro***  
EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA HOSTELERÍA



## TOSTADORA DE CINTA

### TRANSPORTADORA INDUSTRIAL 2.250W

- Alta productividad: hasta 350 piezas por hora.
- Control de temperatura: 50-300°C.
- Temporizador y termostato con luz indicadora.
- Cadena de transmisión SS 304 para mayor fiabilidad.
- Construcción robusta en acero inoxidable SUS 201.
- Ideal para hostelería, buffets y panaderías.
- Voltaje: 220-240V / 50Hz.
- Potencia: 2250W.
- Dimensiones: 368 x 418 x 387 mm.
- Dimensiones de embalaje: 480 x 420 x 370 mm.
- Peso neto: 14.4 kg.
- Peso bruto: 15.6 kg.

 1 UD

**C. B.: 8436049042961**  
**REF: CF0123**



## MÁQUINA DE ALGODÓN

### DE AZÚCAR PROFESIONAL 1.080W

- Producción rápida: 1 ración cada 30 segundos.
- Bol de gran capacidad en acero inoxidable (Ø 52 cm), higiénico y resistente.
- Cuerpo de hierro A3 con recubrimiento protector para mayor durabilidad.
- Cajón inferior en acero inoxidable 430, ideal para guardar azúcar y accesorios.
- Diseño robusto con ruedas para transporte sencillo.
- Voltaje: 220 - 240V / 50Hz.
- Potencia: 1080W.
- Diámetro del bol: 52 cm.
- Eficiencia de trabajo: 1 unidad / 30 segundos.
- Dimensiones: 520 x 750 x 910 mm.
- Dimensiones de embalaje: 648 x 560 x 515 mm.
- Peso neto: 18.4 kg.
- Peso bruto: 22.4 kg.

 1 UD

**C. B.: 8436049042978**  
**REF: CF0124**



## MÁQUINA DE PALOMITAS

### PROFESIONAL 1.550W

- Caldero interior en aluminio y exterior en acero inoxidable, resistentes y fáciles de limpiar.
- Capacidad de almacenamiento de palomitas: 40 litros.
- Puerta de policarbonato transparente de 2,8 mm para máxima visibilidad.
- Vidrio templado y columnas de hierro rojo para mayor resistencia y estética retro.
- Diseño con 2 ruedas, ideal para transporte y movilidad.
- Voltaje: 220 - 240V / 50Hz.
- Potencia: 1400W / 1550W.
- Tamaño del producto: 940 x 550 x 1550 mm.
- Dimensiones del cartón (máquina): 560 x 430 x 720 mm.
- Dimensiones del cartón (carro): 600 x 480 x 590 mm.
- Capacidad de almacenamiento: 40 L.
- Peso neto: 15 kg.
- Peso bruto: 17.17 kg.

 1 UD

**C. B.: 8436049042985**  
**REF: CF0125**



# MÁQUINA DE PALOMITAS PROFESIONAL 1.400W

• Caldero interior de aluminio con excelente transmisión térmica. • Estructura exterior en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar. • Puerta de policarbonato transparente de 2,8 mm, muy resistente a impactos. • Vidrio templado y columnas de hierro rojo, diseño atractivo y robusto. • Capacidad de almacenamiento: 40 litros de palomitas. • Diseño de sobremesa, ideal para locales con espacio limitado. • Voltaje: 220 - 240V / 50Hz. • Potencia: 1400W. • Dimensiones del producto: 500 x 360 x 680 mm. • Dimensiones del cartón: 540 x 400 x 700 mm. • Capacidad de almacenamiento: 40 L. • Peso neto: 18 kg. • Peso bruto: 23 kg.

**C. B.: 8436049042992**  
**REF: CF0126**

 1 UD



# COCINA DE GAS PROFESIONAL 2 FUEGOS

• 2 quemadores de alta potencia de 50,000 BTU/h. • Funcionamiento con gas LPG (butano/propano). • Parrillas y fogones en hierro fundido, resistentes y de alta retención térmica. • Paneles estampados y moldeados en acero inoxidable SS201, fáciles de limpiar. • Protección contra apagado de llama (flameout protection) para mayor seguridad. • Diseño de sobremesa, compacto y eficiente. • Gas utilizado: LPG (boquilla 1.4). • Potencia: 50,000 BTU/h. • Tamaño de quemadores: 300 x 300 mm. • Dimensiones del producto: 700 x 460 x 400 mm. • Dimensiones del embalaje: 760 x 510 x 370 mm. • Peso neto: 21.3 kg. • Peso bruto: 28.5 kg.

**C. B.: 8436049043005**  
**REF: CF0127**

 1 UD



# COCINA DE GAS PROFESIONAL 3 FUEGOS

• 3 quemadores de alta potencia de 75,000 BTU/h. • Funcionamiento con gas LPG (butano/propano). • Fogones y parrillas en hierro fundido, resistentes y de alta retención térmica. • Paneles estampados y moldeados en acero inoxidable SS201. • Protección contra apagado de llama. • Diseño de sobremesa profesional, fácil de limpiar. Gas utilizado: LPG (boquilla 1.4). • Potencia: 75,000 BTU/h. • Tamaño de quemadores: 300 x 300 mm. • Dimensiones del producto: 1046 x 460 x 400 mm. • Dimensiones del embalaje: 1100 x 510 x 370 mm. • Peso neto: 30.5 kg. • Peso bruto: 39 kg.

**C. B.: 8436049043012**  
**REF: CF0128**

 1 UD



## COCINA DE GAS PROFESIONAL 4 FUEGOS



- 4 quemadores de alta potencia para uso intensivo. • Funcionamiento con gas LPG (butano/propano). • Fogones y parrillas en hierro fundido, resistentes y de alta retención térmica. • Paneles de acero inoxidable SS201 estampados y moldeados. • Protección contra apagado de llama. • Diseño de sobremesa, robusto y fácil de limpiar. • Gas utilizado: LPG. • Tamaño de quemadores: 300 x 300 mm. • Dimensiones del producto: 700 x 790 x 400 mm. • Dimensiones del embalaje: 885 x 800 x 430 mm. • Peso neto: 32 kg. • Peso bruto: 40g.

 1 UD

**C. B.: 8436049043029**  
**REF: CF0129**

## CORTADORA DE CARNE Y FIAMBRE PROFESIONAL 25MM, 240W



- Cuchilla de acero especial 75Cr1 de 250 mm (10"). • Espesor de corte ajustable: 0 - 13 mm. • Motor de cobre de alta durabilidad para trabajo continuo. • Ancho de corte: 185 mm. • Componentes en aluminio fundido a presión: carcasa, bandeja y protector. • Diseño estable y seguro, fácil de limpiar. • Voltaje: 220 - 240V / 50Hz. • Potencia: 240 W. • Diámetro de cuchilla: 250 mm (10"). • Ancho de corte: 185 mm. • Espesor de corte: 0 - 13 mm. • Dimensiones del producto: 485 x 385 x 375 mm. • Dimensiones del embalaje: 520 x 460 x 390 mm. • Peso neto: 15.44 kg. • Peso bruto: 17.45 kg.

 1 UD

**C. B.: 8436049043036**  
**REF: CF0130**

## MESA DE TRABAJO ACERO INOX. 120X70X85CM



- Modelo sin salpicadero trasero, ideal para colocación central o contra pared según necesidad. • Tubos redondos de soporte que aportan firmeza y estabilidad. • Dimensiones: 1200 x 700 x 850 mm. • Espesor del tablero superior: 1.0 mm. • Espesor del estante inferior: 0.8 mm. • Refuerzo interno con nervaduras. • No regulable en altura. • Material: acero inoxidable SS201. • Tamaño del embalaje: 1240 x 735 x 140 mm.

 1 UD

**C. B.: 8436049043043**  
**REF: CF0131**



## MESA DE TRABAJO CON RESPALDO

ACERO INOX. 120X70X85CM

- Su estructura reforzada y estante inferior proporcionan gran capacidad de carga y organización.
- Tubos redondos de soporte que garantizan estabilidad y durabilidad en usos intensivos.
- Dimensiones: 1200 x 700 x 850 + 100 mm (respaldo).
- Espesor del tablero superior: 1.0 mm.
- Espesor del estante inferior: 0.8 mm.
- Refuerzo interno con nervaduras.
- No regulable en altura.
- Material: acero inoxidable SS201.
- Tamaño del embalaje: 1220 x 710 x 190 mm.

C. B.: 8436049043050

REF: CF0132

 1 UD



## MESA DE TRABAJO

ACERO INOX. 140X70X85CM

- Su diseño sin respaldo permite ubicarla en cualquier espacio de la cocina o área de trabajo.
- Dimensiones: 1400 x 700 x 850 mm.
- Espesor del tablero superior: 1.0 mm.
- Espesor del estante inferior: 0.8 mm.
- Refuerzo interno con nervaduras.
- No regulable en altura.
- Material: acero inoxidable SS201.
- Tamaño del embalaje: 1440 x 735 x 140 mm.

C. B.: 8436049043067

REF: CF0133

 1 UD



## MESA DE TRABAJO CON RESPALDO

ACERO INOX. 140X70X85CM

- Equipada con estante inferior reforzado y tubos redondos de soporte que aportan gran estabilidad.
- Dimensiones: 1400 x 700 x 850 mm + Respaldo de 100 mm.
- Espesor del tablero superior: 1.0 mm.
- Espesor del estante inferior: 0.8 mm.
- Refuerzo interno con nervaduras.
- No regulable en altura.
- Material: acero inoxidable SS201.
- Tamaño del embalaje: 1420 x 710 x 190 mm.

C. B.: 8436049043074

REF: CF0134

 1 UD





## **MESA DE TRABAJO** **ACERO INOX. 150X70X85CM**

- Equipada con estante inferior reforzado y tubos redondos de soporte, proporciona estabilidad y practicidad en el día a día.
- Su diseño sin respaldo permite colocarla en cualquier posición, incluso en el centro de la cocina como estación de trabajo.
- Dimensiones: 1500 x 700 x 850 mm.
- Espesor del tablero superior: 1.0 mm.
- Espesor del estante inferior: 0.8 mm.
- Refuerzo interno con nervaduras.
- No regulable en altura.
- Material: acero inoxidable SS201
- Tamaño del embalaje: 1560 x 755 x 140m.

 1 UD

**C. B.: 8436049043081**  
**REF: CF0135**



## **MESA DE TRABAJO** **CON RESPALDO** **ACERO INOX. 150X70X85CM**

- Incluye estante inferior reforzado que brinda espacio adicional de almacenamiento, optimizando el área de trabajo.
- Estructura con tubos redondos de soporte y nervaduras internas, garantizando gran estabilidad y durabilidad.
- Dimensiones: 1500 x 700 x 850 mm + Respaldo 100 mm.
- Espesor del tablero superior: 1.0 mm.
- Espesor del estante inferior: 0.8 mm.
- Con respaldo posterior de 10 cm.
- Refuerzo interno con nervaduras.
- No regulable en altura.
- Material: acero inoxidable SS201.
- Tamaño del embalaje: 1560 x 755 x 190 mm..

 1 UD

**C. B.: 8436049043098**  
**REF: CF0136**



## **MESA DE TRABAJO** **ACERO INOX. 180X70X85CM**

- Su diseño incluye estante inferior reforzado que optimiza el almacenamiento y mejora la organización del espacio.
- Con tubos redondos y refuerzos internos, ofrece gran estabilidad incluso en entornos de uso intensivo.
- Dimensiones: 1800 x 700 x 850 mm.
- Espesor del tablero superior: 1.0 mm.
- Espesor del estante inferior: 0.8 mm.
- Sin respaldo posterior.
- Con nervaduras de refuerzo.
- No regulable en altura.
- Material: acero inoxidable SS201.
- Tamaño del embalaje: 1860 x 755 x 140 mm.

 1 UD

**C. B.: 8436049043104**  
**REF: CF0137**

## MESA DE TRABAJO CON RESPALDO

ACERO INOX. 180X70X85CM

- Incorpora un respaldo posterior (backsplash) que evita que líquidos o alimentos caigan contra la pared, manteniendo la zona de trabajo más limpia.
- Cuenta con estante inferior reforzado que maximiza el almacenamiento y con tubos redondos que aportan solidez estructural.
- Dimensiones: 1800 x 700 x 850 mm + respaldo de 100 mm.
- Espesor del tablero superior: 1.0 mm.
- Espesor del estante inferior: 0.8 mm.
- Con respaldo posterior (backsplash).
- Con nervaduras de refuerzo.
- No regulable en altura.
- Material: acero inoxidable SS201.
- Tamaño del embalaje: 1820 x 710 x 190 mm.

C. B.: 8436049043111

REF: CF0138

 1 UD



## FREGADERO INDUSTRIAL

CUBETA IZQUIERDA Y ESTANTE  
140X70X85CM

- Incorpora una cubeta amplia en el lado izquierdo, junto con una superficie de trabajo lateral para mayor comodidad en la preparación y manipulación de alimentos.
- Dispone de un estante inferior que permite aprovechar el espacio para almacenamiento adicional.
- Dimensiones: 1400 x 700 x 850 mm.
- Tamaño de la cubeta: 500 x 500 x 250 mm (1 unidad).
- Ubicación de la cubeta: izquierda.
- Grosor de la encimera: 0.9 mm.
- Grosor del cuerpo: 0.7 mm.
- Grosor de la cubeta: 0.9 mm.
- Patas: tubo cuadrado de acero inoxidable de 40 mm.
- No incluye orificio de desagüe ni sifón.
- Estructura y encimera: acero inoxidable SS201.

C. B.: 8436049043128

REF: CF0139

 1 UD



## FREGADERO INDUSTRIAL

CUBETA DERECHA Y ESTANTE  
140X70X85CM

- Cuenta con una cubeta amplia en el lado derecho, junto con superficie de apoyo lateral para la preparación de alimentos y utensilios.
- Incluye un estante inferior reforzado, ideal para optimizar el almacenamiento en la cocina.
- Dimensiones: 1400 x 700 x 850 mm.
- Tamaño de la cubeta: 500 x 500 x 250 mm (1 unidad).
- Ubicación de la cubeta: derecha.
- Grosor de la encimera: 0.9 mm.
- Grosor del cuerpo: 0.7 mm.
- Grosor de la cubeta: 0.9 mm.
- Patas: tubo cuadrado de acero inoxidable de 40 mm.
- No incluye orificio de desagüe ni sifón.
- Estructura y encimera: acero inoxidable SS201.

C. B.: 8436049043135

REF: CF0140

 1 UD



## FREGADERO INDUSTRIAL

### CUBETA IZQUIERDA Y ESTANTE

#### 140X70X85CM



- Fabricado en acero inoxidable SS201, ofrece durabilidad, resistencia a la corrosión y fácil mantenimiento.
- Dispone de una cubeta amplia ubicada en el lado izquierdo, junto con espacio de apoyo lateral para mayor comodidad.
- Incorpora un estante inferior reforzado, perfecto para aprovechar mejor el espacio de la cocina y mantener el orden.
- Dimensiones: 1400 x 700 x 850 mm.
- Tamaño de la cubeta: 500 x 500 x 250 mm (1 unidad).
- Ubicación de la cubeta: izquierda.
- Patas: tubo cuadrado de acero inoxidable.
- Estructura y encimera: acero inoxidable SS201.

 1 UD

**C. B.: 8436049043142**  
**REF: CF0141**

## FREGADERO INDUSTRIAL

### CUBETA DERECHA Y ESTANTE

#### 140X70X85CM



- Fabricado en acero inoxidable SS201, ofrece durabilidad, resistencia a la corrosión y fácil mantenimiento.
- Dispone de una cubeta amplia ubicada en el lado derecho, junto con espacio de apoyo lateral para mayor comodidad.
- Incorpora un estante inferior reforzado, perfecto para aprovechar mejor el espacio de la cocina y mantener el orden.
- Dimensiones: 1400 x 700 x 850 mm.
- Tamaño de la cubeta: 500 x 500 x 250 mm (1 unidad).
- Ubicación de la cubeta: izquierda.
- Patas: tubo cuadrado de acero inoxidable.
- Estructura y encimera: acero inoxidable SS201.

 1 UD

**C. B.: 8436049043159**  
**REF: CF0142**

## FREGADERO MURAL

### PROFESIONAL

#### ACERO INOX. CON GRIFO Y BACKPLASH



- Producción rápida: 1 ración cada 30 segundos.
- Bol de gran capacidad en acero inoxidable (Ø 52 cm), higiénico y resistente.
- Cuerpo de hierro A3 con recubrimiento protector para mayor durabilidad.
- Cajón inferior en acero inoxidable 430, ideal para guardar azúcar y accesorios.
- Diseño robusto con ruedas para transporte sencillo.
- Voltaje: 220 – 240V / 50Hz.
- Potencia: 1080W.
- Diámetro del bol: 52 cm.
- Eficiencia de trabajo: 1 unidad / 30 segundos.
- Dimensiones: 520 x 750 x 910 mm.
- Dimensiones de embalaje: 648 x 560 x 515 mm.
- Peso neto: 18.4 kg.
- Peso bruto: 22.4 kg.

 1 UD

**C. B.: 8436049043166**  
**REF: CF0143**



## **FREGADERO MURAL PROFESIONAL**

### **ACERO INOX. CON GRIFO DE PIE Y DISPENSADOR**

- Incluye grifo de agua fría y caliente, dispensador de jabón y backsplash elevado que evita salpicaduras, garantizando limpieza y practicidad.
- Diseño robusto y compacto que facilita la instalación en pared.
- Dimensiones: 400 X 300 X 570 mm.
- Cubeta: 335 X 235 X 125 mm.
- Embalaje: 595 X 420 X 380 mm.
- Peso neto: 6,7 kg.
- Peso bruto: 7,8 kg.
- Materiales: V Cubeta + Backsplash: acero inoxidable 304 (0,9 mm). Cuerpo externo: acero inoxidable 201 (0,6 mm)
- Grifo de agua fría/caliente incluido. Dispensador de jabón integrado. Desagüe incluido.

**C. B.: 8436049043173**  
**REF: CF0144**

 **1 UD**



## **LAVAMANOS DE ACERO INOX.**

### **INDUSTRIAL CON GRIFO DE PIE Y DISPENSADOR**

- Incorpora pedal de pie para el accionamiento del agua y dispensador integrado, garantizando seguridad sanitaria en cocinas industriales, hospitales, laboratorios y áreas de manipulación de alimentos.
- Su construcción robusta en acero inoxidable SS201 asegura durabilidad y fácil limpieza.
- Dimensiones: 500 x 400 850 (+50) mm
- Embalaje: 920 x 520 x 420 mm.
- Panel: acero inoxidable 201, cepillado recto, 1,0 mm
- Cubeta: acero inoxidable 201, cepillado recto, 1,0 mm (tamaño: 400 x 300 x 200 mm).
- Estructura general: acero inoxidable 201, 0,8 mm.
- Grifo con pedal de pie (hands-free).
- Dispensador de agua integrado
- Material cuerpo: SS201.

**C. B.: 8436049043180**  
**REF: CF0145**

 **1 UD**



# **Chef Pro**

**EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA HOSTELERÍA**



[www.adgcanarias.com](http://www.adgcanarias.com)

[info@adgcanarias.com](mailto:info@adgcanarias.com)



644 01 17 67