

# CATÁLOGO 2013



GRUPO **GRANITA**  
EQUIPAMIENTOS HOSTELEROS

# GRUPO **GRANITA**

EQUIPAMIENTOS HOSTELEROS



Casi **cuatro décadas** dedicadas a la comercialización de maquinaria para hostelería, alimentación y restauración, nos han convertido en auténticos especialistas del sector: sabemos hacia dónde avanza el mercado, qué necesidades apunta el sector y qué esperan los clientes.

Son retos a los que hacemos frente con una amplia **gama** de productos, un **servicio** con mayúsculas y una **garantía** de calidad que, **unidas**, han hecho que los mejores profesionales nos den su **confianza**.



## ESPECIALISTAS EN EQUIPAMIENTOS HOSTELERO

Experimentados profesionales ponen en marcha el Grupo Granita cada día. Su dedicación les ha convertido en auténticos especialistas en el sector, una calidad que nuestros clientes aprecian y destacan como valor digno de confianza.



Nuestras máquinas han ido evolucionando con nosotros. Poco a poco, hemos ido aplicando los últimos **avances tecnológicos** y perfeccionando sus sistemas para adaptarlos a las **nuevas normativas**. Así, hemos logrado establecer un proceso de **mejora continua**, en el que hemos participado activamente aportando nuestra amplia experiencia en el mercado.

Mantenerse en **primera línea** no es tarea fácil. No basta con tener una maquinaria de gran capacidad o la más amplia gama del sector. Es necesario, además, transmitir la **máxima fiabilidad** con un servicio técnico especializado, **a nivel nacional**, y una **rápida respuesta** que nos permita situar inmediatamente cualquier máquina en el punto necesario. A tal efecto, contamos con un amplio stock de máquinas y recambios (incluso años después de cesar la fabricación) y la **cualificación** de nuestro equipo comercial, técnico y administrativo.

**TARIFA 1/5**

**LAVADO - NIKROM**

- 01 LAVAVASOS.
- 02-03 LAVAPLATOS.
- 03 LAVA BANDEJAS.
- 04 CÚPULAS.
- 05-06 COMPLEMENTOS Y CESTAS.
- 07 LAVAUTENSILIOS.
- 08-09 TRENES DE LAVADO.

**TARIFA 2/5**

**VITRINAS Y MUEBLES FRÍOS - ZINCO**

- 01-02 VITRINAS.
- 03-05 ARMARIOS REFRIGERADOS.
- 06-08 MESAS REFRIGERADAS.
- 09 ABATIDORES.
- 09 MINICAMARAS Y ARMARIOS MODULADOS.

**TARIFA 3/5**

**CAFETERÍA / HELADERÍA**

- 02-07 MÁQUINAS DE CAFÉ.
- 08-09 MOLINOS.
- 10-11 FABRICADORES DE HIELO.
- 12-13 GRANIZADORAS.
- 14-15 DISPENSADORES.
- 16-17 TROCEADORAS/EXPRIMIDORES - CHOCOLATERAS - TERMOS/MONTANATAS.
- 18-20 TOSTADORAS - GRILLS.
- 21 ESTUFAS EXTERIORES.

**TARIFA 4/5**

**COCCIÓN**

- 02-04 FREIDORAS - SALAMANDRAS - PAELLEROS - PLANCHAS - BARBACOAS.
- 05-06 COCINAS GAMA SNACK 600.
- 07-10 COCINAS GAMA 700.
- 11-14 COCINAS GAMA 800 Y 900 MUEBLE.
- 15-22 COCINAS GAMA SUSPENDIDA SBALZO 700 - 900.
- 23-25 HORNOS MIXTOS.
- 26-28 HORNOS CONVECCIÓN - SOPORTES Y COMPLEMENTOS.
- 29 MICROONDAS.
- 30-33 HORNOS PIZZA - CHURRASQUEROS - ASADORES DE POLLOS.

**TARIFA 5/5**

**ALIMENTACIÓN / PREPARACIÓN**

- 02-03 CORTADORAS - PICADORAS - ABLANDADORAS - CORTAHORTALIZAS.
- 04-05 SIERRAS - PELAPATATAS - BRAZOS TRITURADORES - ENVASADORAS.
- 06 AMASADORAS - FORMATEADORAS - LAMINADORAS PARA PIZZA.
- 07 ARMARIOS - ESTANTES.
- 08-09 FREGADEROS Y MESAS CHEF - MESAS ABIERTAS.
- 10-11 MESAS CERRADAS - MESAS CALIENTES.
- 12-13 CUBETAS GASTRONORM PREPARACIÓN.
- 14-15 SELF-SERVICE DISTRIBUCIÓN.
- 16-17 SELF-SERVICE "TOP" - CARROS.



■ PLUS 7 + FRIGORÍFICO + CALIENTATAZAS



■ PLUS 5

MODELOS	Producción Diária	Caldera Café	Caldera Vapor	Molinos	Potencia Total	Voltaje	Peso	Dimensiones	P.V.P €
PLUS 5	200	1 Lit/1200w	1 Lit/1200w	2x0,6 Kg	3150w	230	50 Kg	324 x 388 x 717	
PLUS 7	400	1 Lit/1800w	1'8 Lit/2000w	2x1,3 Kg	4780w	230/400	60 Kg	324 x 388 x 814	
FRIGORÍFICO					70w	230	25 Kg	215 x 426 x 600	
CALIENTATAZAS					70w	230	15 Kg	215 x 388 x 600	
BOMBA PARA LECHE									
DEPOSITO AGUA (Solo Plus 5)									

## ■ CARACTERÍSTICAS

- Las máquinas superautomáticas garantizan la uniformidad y calidad del café.
- Dispone de 2 calderas de acero inoxidable (café y vapor), así como depósito para posos (60 cafés) y cubeta de desagüe de 2 litros.
- Opcionalmente se puede conectar salida de posos y agua automáticos.
- Lavado automático del grupo y capuchivador.
- Altura de la salida del café regulable a 160 mm.
- Cuenta con departamento para descafeinado.



■ PLUS 5

- Alternativa producción por minuto.
- 2 Expresos.
- 1 Café largo.
- 1 Capuchino.
- 1 Taza de té.

■ PLUS 7

- Alternativa producción por minuto.
- 4 Expresos.
- 2 Cafés largo.
- 2 Capuchino.
- 2 Taza de té.



REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL CAFÉ Y DE LAS INFUSIONES DESDE EL EXTERIOR



REGULACIÓN DE LA PRESIÓN DE LA CALDERA DESDE EL EXTERIOR



REGULACIÓN DEL VARIADOR DE CAUDAL Y SISTEMA DE PREINFUSIÓN



PULSADORES DE GOMA SILICONADA

**COLOR DE SERIE**

**COLORES OPCIONALES**


MODELOS	Capacidad Caldera	Resistencias (w)			Voltaje (Hz)	Peso (kg)	Dimensiones (mm)			P.V.P €
		Bomba	Monof.	Trifase			Ancho	Largo	Alto	
<b>100 E 10 2 Gr</b>	10	275	2800	4200	220 / 400 / 50	56	605	535	550	
<b>100 E TRONIC 2 GR.</b>	12	300	3.500	3.500 (*)	220 / 400 / 50	56	695	535	550	
<b>100 E TRONIC 3 GR.</b>	19	300	5.500	5.500 (*)	220 / 400 / 50	74	935	535	550	
<b>100 E TRONIC 4 GR.</b>	25	300	7.000	7.000 (*)	220 / 400 / 50	85	1.170	535	550	
<b>100 E TOUCH 2 GR.</b>	12	300	3.500	3.500 (*)	220 / 400 / 50	56	695	535	550	
<b>100 E TOUCH 3 GR</b>	-	300	5.500	5.500 (*)	220 / 400 / 50	74	935	535	550	
<b>100 E TOUCH DTC 2 GR</b>										
<b>100 E TOUCH DTC 3 GR</b>										
<b>COMPLEMENTOS Y OPCIONES</b>										
<b>Auxiliar capuchinos</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Motobomba exterior (275 w)</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Acabado Cromado</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Sonda Vapor Automática Mod. Touch</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

**■ GAMA 100**

- El diseño de la estructura y de la carrocería, ha previsto mecanismos para conseguir un fácil y rápido acceso al interior de la máquina, resolviendo así el inconveniente de tener que quitar todas las tazas cada vez que sea necesaria una operación de mantenimiento.

**MODELOS TOUCH**

- Son digitales.
- La versión DTC lleva intercambiador de calor en el grupo.

**■ PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS**

- Regulación de la temperatura de las infusiones (caldera) desde el exterior (de 35°C a 90°C).
- Regulación de la temperatura del café en cada grupo, manteniendo invariable la presión (de 85°C a 90°C)
- Preinfusión de serie.
- Motobomba interna horizontal.
- Además de las habituales características La San Marco:
  - Autonivel electrónico.
- Válvula antivacio automática que previene la entrada de líquidos en la caldera a través del tubo de vapor.
- Manómetro de doble escala.
- Interruptor general de tres posiciones.



■ 100 E TRONIC 2 GRUPOS



■ 100 E - 10 2 GR



■ 100 E TOUCH DTC 2 GRUPOS

## DOTACIÓN

	1 grupo y compactas	2 grupo	3 grupo
Portas	2	3	4
Cacillo 1 café	1	2	2
Cacillo 2 cafés	1	2	3
Cacillo ciego	1	1	1
Salida de 2 cafés	1	2	3
Salida de 1 café	1	1	1
Prensa manual	1	1	1
Cepillo limpieza	1	1	1
Gomas de conexión	1	1	1

## DOTACIÓN

	1 grupo y compactas	2 grupo	3 grupo
Motobomba	1	1	1
Descalcificador	8 l.	12 l.	16 l.

## OPCIONALES

Resistencia 3000 W monof para modelos Compactos.  
Resistencias más potentes para grandes consumos (4500, 7000 y 9000 w respectivamente para 2, 3 y 4 gr.  
Motobomba interior para todos los modelos de 2, 3 y 4 gr no compactos  
Kit adaptador (cod 400280) para café en pastilla.  
Dispositivo de gas.



■ MARCOTRONIC 8504 CROMADA 2 GRUPOS

MODELOS	Capacidad Caldera	Resistencias (w)			Voltaje (Hz)	Peso (kg)	Dimensiones (mm)			P.V.P €
		Bomba	Monof.	Trifase			Ancho	Largo	Alto	
<b>LUJO - 80</b>										
<b>PRECIOSA SM 12</b>	12	300	3.500	3.500	220 / 380 / 50	80	780	530	1065	
<b>COMPACTAS (MOTOBOMBA INTERIOR)</b>										
<b>SPRINT 8504 PULSER 2 GR.</b>	4,9	275	4.500	4.500	220 / 400 / 50	56	630	545	470	
<b>SPRINT 8504 TRONIC 2 GR.</b>	4,9	275	4.500	4.500	220 / 400 / 50	56	630	545	470	
<b>PULSER 10/85 2 GR</b>	10	275	2.800	4.200	220 / 400 / 50	56	630	545	470	
<b>TRONIC 10/85 2 GR</b>	10	275	2.800	4.200	220 / 400 / 50	56	630	545	470	
<b>MOTOBOMBA EXTERIOR</b>										
<b>SIMPLEX 8504 SM/12 1 GR.</b>	4,9	300	2.000	-	220 / 400 / 50	46	390	545	470	
<b>SIMPLEX 8504 SM/12 2 GR.</b>	12	300	3.500	3.500	220 / 400 / 50	56	720	545	470	
<b>SIMPLEX 8504 SM/12 3 GR.</b>	19	300	5.500	5.500	220 / 400 / 50	74	960	545	470	
<b>SIMPLEX 8504 SM/12 4 GR.</b>	25	300	7.000	7.000	220 / 400 / 50	85	1200	545	470	
<b>MARCOTRONIC 8504 M/16 1 GR.</b>	4,9	300	2.000	-	220 / 400 / 50	46	390	545	470	
<b>MARCOTRONIC 8504 M/16 2 GR.</b>	12	300	3.500	3.500	220 / 400 / 50	56	720	545	470	
<b>MARCOTRONIC 8504 M/16 3 GR.</b>	19	300	5.500	5.500	220 / 400 / 50	74	960	545	470	
<b>MARCOTRONIC 8504 M/16 4 GR.</b>	25	300	7.000	7.000	220 / 400 / 50	85	1200	545	470	
<b>VERSIÓN CROMADA</b>										
<b>COMPLEMENTOS Y OPCIONES</b>										
<b>DESCALCIFICADORES (Ver complementos tarifa lavado)</b>										
<b>CAPUCHINADOR</b>						-	-	-	-	
<b>MOTOBOMBA INTEGRADA EN MODELOS NO COMPACTOS</b>						-	-	-	-	
<b>AUTONIVEL (MOD. SIMPLEX)</b>						-	-	-	-	
<b>VERSIÓN CROMADA</b>										

## ■ CARACTERÍSTICAS COMUNES

- Posee AUTODIAGNOSIS que avisa de la falta de a la red o avería en el grupo.
- Doble válvula de seguridad en la caldera.
- Válvula anti-vacío.
- Dos tubos de vapor con doble articulación y un grifo de agua caliente.
- Conmutador eléctrico para una o dos resistencias.

- Llave de paso para el vaciado de la caldera.
- Grupos y caldera con baño de cromoduro.
- Todas las máquinas de café incluyen en su precio la MOTOBOMBA
- Opcionalmente 4500, 7000 y 9000 W respectivamente en modelos con Motobomba Exterior y 3000 II en Sprint.

## ■ SERIE COMPACTA

- Compacta (Motobomba incorporada)
- Cuenta con las mismas características y además incluye NIVEL AUTOMÁTICO de la caldera, tanto en pulsante como en electrónica, garantizando así un equilibrio térmico.

## ■ ELECTRÓNICA

- 4 Dosis automáticas de café en cada grupo.
- Incorporan nivel automático de caldera.
- Programación exterior de gran sencillez.
- Permite dosificar todos los grupos igual o de manera independiente.





■ SPRINT 8504 TRONIC 2 GRUPOS  
 ■ TRONIC 10/85 2 GRUPOS



■ SIMPLEX 8504 2 GRUPOS



■ PRECIOSA 12/M  
 CON CÚPULA



■ MARCOTRONIC 8504 M/16 2 GRUPOS

DOTACIÓN	1 grupo y compactas	2 grupo	3 grupo	DOTACIÓN	1 grupo y compactas	2 grupo	3 grupo	OPCIONALES
Portas	2	3	4	Motobomba	1	1	1	Resistencia 3000 W monof para mod. Compactos. Resistencias más potentes para grandes consumos (4500, 7000 y 9000 w respectivamente para 2, 3 y 4 gr. Motobomba interior para todos los modelos de 2, 3 y 4 gr no compactos Kit adaptador (cod 400280) para café en pastilla. Dispositivo de gas.
Cacillo 1 café	1	2	2	Descalcificador	0	0	0	
Cacillo 2 cafés	1	2	3					
Cacillo ciego	1	1	1					
Salida de 2 cafés	1	2	3					
Salida de 1 café	1	1	1					
Prensa manual	1	1	1					
Cepillo limpieza	1	1	1					
Gomas de conexión	1	1	1					



# MOLINOS

**GRANITA**

MOLINO ■  
91-96 SM-FK  
(versión gris)



■ MOLINO SM 91- 96  
(versión burdeos)

■ MOLINO  
SM 92-97  
CROMADO



COLOR DE SERIE

COLORES OPCIONALES



MODELOS	Muelas	Potencia	Producción (kg/h)	Tipo Muelas	Giros Minuto	Capacidad Total (kg)	Peso (kg)	Dimensiones (mm)			P.V.P
	Ancho	Largo	Alto								€
<b>SERIE 105</b>											
SM91	64	220	8,5	Planas	1350	1,75 ó 2,25	13,8	220	363	625	
SM96	84	220	13	Planas	1350	1,75 ó 2,25	13,8	220	363	625	
SM MK	-	200	13	Mixtas	700	1,75 ó 2,25	18,6	220	363	665	
SM FK	-	373	18	Cónicas	400	1,75 ó 2,25	17	220	363	665	
<b>SERIE 92</b>											
SM/92	64	220	6,6	Planas	1350	1,2	12	210	312	545	
SM/92 AUTOMÁTICO	64	220	6,6	Planas	1350	1,2	12	210	312	545	
SM/97 AUTOMÁTICO	84	220	12	Planas	880	1,2	12	210	312	545	
SMLK	-	200	13	Mixtas	700	1,75 ó 2,25	18,6	220	363	665	
SMTK	-	373	18	Cónicas	400	1,75 ó 2,25	17	220	363	665	
<b>SERIE INSTANT</b>											
MI 92	64	220	6,6	Planas	1350	1,2	12	210	312	545	
MI 92 CON MICRO	64	220	6,6	Planas	1350	1,2	12	210	312	545	
MI 97 CON MICRO	64	220	6,6	Planas	1350	1,2	12	210	312	545	
MI TK CON MICRO	64	220	6,6	Planas	1350	1,2	12	210	312	545	
<b>VERSIÓN METALIZADAS SM 92 E INSTANT</b>											
<b>VERSIÓN CROMADO SM 92 E INSTANT</b>											

- Diseño especial de muelas que acarician el grano moliendo y no rompiendo, con el resultado final: más calidad en el café y vida mas larga de las muelas.
- Corona que disipa el calor y no quema el café.
- Estructura de aluminio en función inyectada.
- Sistema de dosificación volumétrica manual por palanca.
- Temporizador electrónico.

- Motor con protección térmica.
- Rearme manual.
- Se presenta de serie en color negro y opcionalmente en rojo, gris y azul.
- Muy silenciosos.
- Centralita electrónica que controla arranque y parada.

- Automáticos y todos los de la Serie 105.
- Tiempo molienda regulable: 30/50/80 ó 120 segundos.
- Conexión automática del motor tras 6, 12, 18 ó 24 extracciones.
- Regulación dosificación café entre 5 y 8 gramos (opcional 10 gr.)
- Capacidad del contenedor: 250 gr.



■ MODELO INSTANT



**MOD. LK - TK - MK - FK**

- Mod. LK y MK posee muelas mixtas (planas y cónicas)
- Especial para los profesionales.
- Los modelos TK y FK (de muelas cónicas) combina la calidad de la molienda con la alta producción.

**DOTACIÓN**

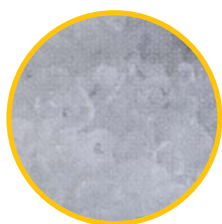
Prensa adicional para poder trabajar con otras máquinas de café.

**VERSIÓN INSTANT "MI"**

- Molienda instantánea con regulación electrónica de la dosis.

**GRANITA**

# FABRICADORES DE HIELO



■ TROCEADO

■ T9030  
■ T15055

MODELOS	Produc. 24 h. Kg.	Capacidad Depos. Kg.	Potencia compresor	Potencia W	Alimentación	Peso	Dimensiones (mm)			P.V.P
							Ancho	Largo	Alto con pie	
<b>MACIZO MUEBLE</b>										€
<b>ESPECIFICAR AIRE O AGUA</b>										
M 2406 P	24	6	1/5 HP	350	220/1	34	390	460	610	
M 3316 G	33	16	1/4 HP	370	220/1	37	500	580	690	
M 4625 G	46	25	3/8 HP	500	220/1	42	500	580	800	
M 6540 G	65	40	3/8 HP	650	220/1	42	740	600	920	
M 9055 G	90	55	1/2 HP	850	220/1	66	740	600	1020	
M 13065 G	130	65	3/4 HP	1050	220/1	70	840	740	1075	
M 15565 G	155	65	1HP	1400	220/1	80	840	740	1075	
<b>MACIZO MODULAR</b>										
MM 155 G	155	-	3/4 HP	1400	220/1	70	862	555	720	
MM 300 G	300	-	3/2 HP	2600	220/1	130	1250	580	850	
<b>TROCEADO MUEBLE</b>										
T 9030	90	30	3/8 HP	550	220/1	65	500	660	800	
T 15055	150	55	1/2 HP	650	220/1	70	740	690	920	
<b>TROCEADO MODULAR</b>										
TM 250	250	-	3/4 HP	1000	220/1	70	640	470	700	
TM 500	500	-	1 HP	1700	220/1	130	640	470	700	
<b>COMPLEMENTOS</b>										
<b>DESCALCIFICADORES (Ver tarifa lavado).</b>										

## ■ CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Funcionamiento mediante difusores en circuito cerrado sobre un evaporador compuesto por vasos de cobre refrigerados.
- Inversión de ciclo (entrada gas caliente).
- Hielo macizo
- Sistema mecánico
- Cubito de grandes dimensiones (ver dibujo) excepto mod. 208.
- Gas R-134 a, adaptado a normativa.
- Compresor de alta presión.
- Condensación por aire/agua.
- Estructura en acero inox.
- Depósito totalmente aislado.
- Fácil acceso a cualquier reparación.
- Puerta empotrable con sistema de cremallera aislada.
- Entrada de agua Ø 3/4 gas.
- Desagüe 24 mm.



CUBITO MEDIANO (30 gr)



■ 2406 P



CUBITO GRANDE (40 gr)



■ 3316 G  
■ 4625 G



CUBITO GRANDE (40 gr)



■ DM9055G  
■ M13065 G  
■ M15565 G



CUBITO GRANDE (40 gr)



■ M6540 G

DIMENSIONES CUBITO 30 GR: 41 x ø 36 / ø 41  
DIMENSIONES CUBITO 40 GR: 44 x ø 40 / ø 43



# GRANIZADORAS

GRANITA



■ GT TOUCH



■ GT PUSH



■ SP

## COLOR NEGRO DE SERIE (EXCEPTO MODELOS IPRO) - BLANCO POR ENCARGO

MODELOS	Nº Sabores Depositos	Capacidad Litros	Alimentac. V	Potencia (HP)	Potencia Total	Refrigerante	Peso (Kg)	Dimensiones (mm)			P.V.P
								Ancho	Profundo	Alto	€
<b>SP CREMA</b>											
SP 1 CREMA	1	5	240		350	R-404	28	260	440	610	
SP 2 CREMA	2	5 x 2	240		500	R-404	48	450	440	610	
SP 3 CREMA	3	5 x 3	240		1000	R-404	65	630	440	610	
<b>GT SOFT</b>											
GT1 PUSH	1	6	240	1/3	350	R-404	28	260	425	650	
GT2 PUSH	2	6+6	240	1/2	765	R-404	46	450	435	650	
GT TOUCH 6	1	6	240	1/4	350	R-404	28	260	425	650	
GT TOUCH 6+6	2	6+6	240	1/2	765	R-404	46	450	435	650	
GT LAB 6	1	6	240	1/3	350	R-404	28	260	425	650	
<b>GRANIZADORAS</b>											
SORBY 6	1	6	240	1/4	350	R-404	30	200	515	630	
SORBY 12	1	12	240	1/4	350	R-404	30	200	515	690	
SORBY 12 x 2	2	12 x 2	240	3/8	500	R-404	50	400	515	690	
SORBY 12 x 3	3	12 x 3	240	3/4	1000	R-404	65	585	515	690	
SORBY COFFEE 10	1	10	240	1/4	400	R-404	30	200	515	690	
ICE DREAM 14 x 2	2	14 x 2	240	1/2	940	R-404	62	400	510	880	
ICE DREAM 14 x 3	3	14 x 3	240	5/8	1.130	R-404	80	600	510	880	
IPRO 1	1	12	240		400	R-404	39	200	580	870	
IPRO 2	2	12x2	240		650	R-404	60	400	580	870	
IPRO 3	3	12x3	240		800	R-404	80	600	580	870	

### OPCIONALES

- PALA SUPERIOR AGITADORA
- TAPA PREMIX (MODELOS ICE)
- TAPA POST MIX (MODELOS ICE)
- TAPA SECUNDARIA POST MIX (MODELO ICE)
- KIT LUZ (2 gr.)(\* MOD. ICE CREAM (No profesional)
- KIT LUZ (3 gr.)(\* MOD. ICE CREAM (No profesional)
- KIT TRANSFER TOUCH EN LAB

### ■ SP CREMA / GT SOFT

- Gracias a su cuba y sistema de frío patentados, la máquina GT es la única solución actual en el mercado para conseguir una verdadera "crema fría" o helado soft, con una máquina de sobremesa, de precio asequible para heladerías y cafeterías.

- Motorreductora especial para evitar costosas reparaciones.
- Tapa de seguridad que desconecta el giro de las palas cuando se levanta.
- Muy higiénica. Posibilidad de desmontar y limpiar todas las piezas que están en contacto con el producto, sin necesidad de herramienta.

### ■ I - PRO

- Cuba especial de doble pared que evita la condensación y ahorra 30% de consumo energético.
- Sistema de "cascada" que garantiza la homogeneidad del granizado.



■ IPRO 1



■ IPRO 2



■ SORBY 6



■ SORBY 12 x 2



■ ICE DREAM 14 x 2

Sistema patentado de agitación superior

## ■ GRANIZADORAS SORBY COFFEE

- Dotada de especial sistema que no espuma el café.
- Grifo extraíble patentado; cómodo e higiénico.
- Evaporador y depósitos inclinados que permiten una mejor mezcla y recirculación así como la total salida del producto.

## ■ GRANIZADORAS SORBY DREAM

- Incorpora función mantenimiento y seguridad de serie (excepto 6 litros)
- Pala agitadora superior opcional.
- Grifo extraíble patentado; cómodo e higiénico.
- Evaporador y depósitos inclinados que permiten una mejor mezcla y recirculación así como la total salida del producto.

## ■ GRANIZADORAS ICE DREAM

- Gran potencia frigorífica: aumenta enormemente su rendimiento y acorta el tiempo de granizado.
- Pala exclusiva de doble mezclador que ofrece un producto más homogéneo, impide la formación de bloques en la parte superior y mejora el intercambio térmico reduciendo el tiempo de enfriamiento y granizado del producto.
- Grifo extraíble patentado; cómodo e higiénico.

- Evaporador y depósitos inclinados que permiten una mejor mezcla y recirculación así como la total salida del producto.
- Gran capacidad: 14 L. útiles al no formarse bloques de hielo.
- Posibilidad de funcionar como dispensador de bebidas frías.



■ DISPENSADOR FRESH-14 NEW



■ DISPENSADOR FRESH-20



■ MINI DISPENSER

**\* LOS DISPENSADORES FRESH, ADEMÁS DE ZUMOS Y HORCHATA ESTÁN ESPECIALMENTE ADAPTADOS PARA GAZPACHO**

MODELOS	Nº sabores	Nº mezcladores	Capacidad concentrado litros/Nº	Litros depósito W/zumo	Refrigerante	Potencia motor HP	Potencia Total (w)	Alimentación	Peso	Dim. exterior (mm)			P.V.P €
										Anchura	Profundidad	Altura	
<b>HORCHATERAS Y DISP. BEBIDA FRÍA</b>													
FRESH 14 NEW	1	-	-	14	R134	1/8	350	240V	25	250	370	770	
FRESH 20	1	-	-	20	R134	1/6	350	240V	27	250	370	860	
MINI DISPENSER	1	-	-	5	-	-	-	240V	4	220 Ø	-	520	
<b>DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE BEBIDA FRÍA</b>													
BIG JUICE	2	2	5x2	12 Continuo	R 404	1/6	380	240V	40	360	600	790	
FRESH JUICE 3 + AGUA	4	3+1	5x3	Continuo	R 404	1/4	320	240V	65	610	570	810	
<b>DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE BEBIDA CALIENTES</b>													
HOT BREAK 1/1	1	1	3x1	Continuo			2.200	240V	18	200	460	680	
HOT BREAK 2/1	2	1	1x2	Continuo			2.200	240V	19	200	460	680	
BREAKFAST	8	4	1,5x4	8			2.950	240V	38	330	550	790	

**OPCIONALES**

**KIT ALIMENTACIÓN MOD. BREAKFAST**

■ **DISPENSADORES FRESH**

- Grifo de acero inox que mantiene la temperatura garantizando mayor higiene.
- Grifo y campana fácilmente extraíbles.
- Sistema de palas que garantizan una temperatura y producto homogéneos.
- Gran potencia frigorífica.

■ **DISPENSADORES AUTOMÁTICOS DE BEBIDAS FRÍAS**

- El modelo FRESH JUICE es electrónico. Ofrece la posibilidad de alojar en su interior depósitos para concentrado Bag in Box, cuenta con bomba peristáltica que permite utilizar concentrado a granel con pulpasituado en la parte baja
- Regulación de la dosis de concentrado a voluntad. Erogación continua mientras permanezca pulsado el botón dosificador.
- Conexión directa a la red hídrica. (No posee depósito) aclarado automático de los grupos. Panel luminoso.
- El modelo BIG JUICE es electrónico. Ofrece la posibilidad de alojar en su interior depósitos para concentrado Bag in Box, cuenta con bomba peristáltica que permite utilizar concentrado a granel con pulpa situado en la parte baja.

- Se programa la cantidad de agua, jarabe y temperatura desde el exterior con gran sencillez. Va conectado a la red y permite una alta producción (125 vasos/hora). En el supuesto de que no pueda conectarse dispone de un depósito de agua fría de 12 litros. Aclarado automático de los grupos. Panel luminoso.





■ BIG JUICE



■ FRESH JUICE



■ BREAKFAST



■ HOT BREAK

## ■ DISPENSADORES AUTOMÁTICOS DE BEBIDAS CALIENTES

- Modelo HOT BREAK: preparación instantánea de productos solubles. Rápida (5 minutos para calentar inicialmente). Posibilidad de regular la temperatura mediante termostato interno. Electrónica. Depósito de agua de 5 litros. Posibilidad de kit de alimentación directa de la red. Panel luminoso. Regulables en cantidad de agua y producto. Autolimpieza (3er botón 5").
- Modelo BREAKFAST dirigido a altas producciones.
- Programable a voluntad. Dispone de caldera de 8 litros. Panel luminoso.
- Aclarado automático de los grupos de mezcla y fácil limpieza en general.
- Posibilidad de seleccionar el idioma del display.
- Incorpora filtro anticalcáreo (900 L).
- FUNCIONES:
  - Café corto - café largo - café con leche - capuchino - sólo leche - chocolate - otro sabor (Ej. descafeinado) - sólo agua (opcional garrapas).



■ TWISTY (GLASEADOR DE CAFÉ)



1. Introducir chocolate en polvo y leche en la proporción que indica el fabricante.



2. La chocolatera lo mezcla y lo cuece (40° a 90°C). Posteriormente pasar a 60°C para mantener.



3. Se puede obtener un chocolate tan denso como de deshe.



1. Introducir 1 taza de café y un sobre de azúcar por persona (+alcohol o aromas deseados).



2. Añadir 2 cubitos de hielo por cada café y programar 1 minuto por café, (90° si es descafeinado), girando el timer.



3. Dejar que la máquina finalice el ciclo (siempre con tapa abierta). Servir en la copa y presentar a voluntad (chocolate en polvo, granos de café, nata, etc...)

MODELOS	Potencia (w)	Tensión (v/h2)	R.P.M.	Capacidad litros	Peso (kg)	Dimensiones (mm)			P.V.P
						Ancho	Largo	Alto	€
<b>EXPRIMIDORES, BATIDORAS Y TROCEADORES</b>									
EXPRIMIDOR SIN TAPA S-98	250	230/50	1.400	-	7	240	200	350	
EXPRIMIDOR CON TAPA SL98	300	230/50	1.400	-	9	240	200	350	
TWISTY GLASEADOR DE CAFÉ	40	230/50	-	0,75	2	150	180	390	
BATIDORA-MEZCLADORA M98T (vaso polic)	100	230/50	15000	1	4	220	200	450	
VASO INOX 1L. PARA BATIDORA-MEZCL.	-	-	-	-	-	-	-	-	
BATIDORA-TRITURADORA 2 VEL. B98 (vaso polic)	600	230/50	18.000/22.000	1,5	5	210	210	460	
VASO INOX 1,5 L CON CUCHILLA									
BATIDORA TRITURADORA B-203	1300	230/50	18.000/22.000	1,5	5	210	210	460	
TROCEADOR DE HIELO V 90 (2 kg/min.)	150	230/50	900	-	5	210	230	460	
GRUPO MÚLTIPLE 3 FUNCIONES	600 (2 X 300)	230/50	-	-	30	150	230	580	
<b>CHOCOLATERAS Y TERMOS</b>									
CHOCO HOT "VISUAL"	750	230/50		5		260Ø		420	
<b>TERMOS</b>									
TERMO LECHE 10L.	1.500	230/50		10		305	305	455	
<b>MONTANATA</b>									
MINIPANNA	300	230/50		2		250	410	400	

■ BATIDORAS

- Arranque automático al colocar el vaso.

■ BATIDORA - TRITURADORA

- Máxima seguridad. Al quitar la tapa para el motor.
- Muy potente. Corta-desmenuza y bate en pocos segundos.

■ GRUPO MÚLTIPLE

- 4 funciones: batidora, mezcladora, exprimidor y triturador de hielo.
- 2 vasos intercambiables (1 batidor y 1 mezclador en dotación).

■ EXPRIMIDORES

- Dispositivo exprimidor en acero inox y sistema centrífugo y micro de seguridad en mod. SL98
- Piña intercambiable naranja/jimón en exprimidor eléctrico sin tapa.

■ GLASEADOR DE CAFÉ

- Sistema patentado con mecanismo de pala que consigue un magnífico glaseado de café.



■ BATIDORA - MEZCLADORA M98T



■ BATID-TRITUR B-98



■ BATID-TRITUR B-203



HIELO TROCEADO (V-90 Y V-100)



■ TROCEADOR HIELO V90



■ CHOCO HOT "VISUAL"



■ EXPRIMIDOR ELÉCTRICO SL-98 (con tapa)



■ EXPRIMIDOR ELÉCTRICO S-98 (sin tapa)



■ GRUPO MÚLTIPLE



■ TERMO LECHE



■ MONTANATA

■ CHOCOLATERAS

- Cuece y mantiene el chocolate.
- Cuba 5 l. extraíble que facilita la reparación y limpieza.
- Calentamiento por contacto (Placa aluminio estable al calor).
- Grifo extraíble de fácil limpieza y tapas transparentes.

■ TERMO LECHE

- Cuba Inox extraíble que facilita la reparación y limpieza.
- Calentamiento por baño maría controlado por termostato.

■ MONTANATA

- Cuba extraíble, estructura y piezas interiores en acero Inox.
- Bomba rotativa y válvula de aire autolimpiante en acero Inox.

■ TROCEADOR/PICADOR DE HIELO

El módulo V90 produce hielo troceado (caipiríña, mojito...)



**GRANITA**

# TOSTADORAS-GRILLS



■ TOSTADOR DE CINTA

■ HORNILLO HP-4



■ TOSTADOR SIMPLE DE CUARZO TTS

■ TOSTADOR DOBLE DE RESISTENCIA TDR



MODELOS	Capacidad	Alimentación	Potencia W	Dimensiones (mm)			P.V.P
				Ancho	Largo	Alto	
							€
<b>TOSTADORAS</b>							
TTS TOSTADOR SIMPLE DE CUARZO		220V	1.800	400	250	250	
TTD TOSTADOR DOBLE DE CUARZO		220V	3.000	400	250	400	
TTC 300 TOSTADORA DE CINTA		220V	2.000	420	370	390	
TTC 500 TOSTADORA DE CINTA		220V	2.700	420	470	390	
<b>GRILLS ELÉCTRICOS CAFETERÍAS</b>							
GTS GRILL SENCILLO	300°C	220V	2.200	410	305	210	
GTD GRILL DOBLE	300°C	220V	3.600	870	305	210	
<b>ROLLER SALCHICHAS</b>							
RT5	5 RODILLOS	220 V	1.000	590	260	255	
RT7	7 RODILLOS	220 V	1.500	590	330	255	
<b>HOT DOG</b>							
HDT HOT DOG		220V	450	240	300	385	
HTS HOT DOG		220V	750	470	300	385	
<b>CREPERAS</b>							
CREP SENCILLO GAS (35 - 40 Ø)		GAS	4.000	420	420	220	
CREP DOBLE GAS (35 - 40 Ø)		GAS	10.000	840	460	240	
CREP SENCILLO ELÉCTRICO (35 Ø)		230	2200	420	420	220	
CREP DOBLE ELÉCTRICO (35 - 40 Ø)		400V 3N	2200+2200	840	460	240	
<b>PLANCHAS GAS</b>							
	Nº de grifos		Nºquemadores				
CG 40	1	GAS	1	2 x 3.200	420	460	240
CG 60	2	GAS	2	2 x 3.200	620	460	240
CG 80	2	GAS	3	3 x 3.200	820	460	240
CG 100	3	GAS	3	3 x 3.200	1020	460	240
<b>HORNILLO - PIZZA - PAELLA - TOSTADAS</b>							
HP 4 (30 Ø)							

■ TOSTADORAS

- Las de cuarzo son de calentamiento inmediato.
- Las de resistencia son más robustas.
- Temporizador. Bandeja recoge-migas.
- Modelo doble con 2 termostatos independiente.

■ TOSTADOR CINTA

- MOD. 300: Produc. 300 rebanadas/H.
- MOD. 500: Produc. 500 rebanadas/H.

■ HORNILLO HP4

- Resistencias blindadas.
- 4 niveles independientes
- Parrillas extraíbles de serie.
- Tiempo de cocción pizza: 4' refrigerada y 6' congelada

■ GRILLS ELÉCTRICOS DE CAFETERÍA

- Planchas de fundición y resistencias blindadas.
- Modelo doble con 2 resistencias y 2 termostatos independientes.



■ GRILL GTS



■ GRILL GTD



■ ROLLER SALCHICHAS



■ CREP DOBLE GAS



■ HOT DOG HDT



■ HOT DOG HTS

## ■ HOT DOG

- Cesto Ø 200 mm. para mantener el hot dog al baño maría.
- Regulador de energía e indicador luminoso.

## ■ ROLLER

- Asador de salchichas.
- Construido en acero inoxidable.
- Recoge grasas extraíble.

## ■ CREPIÈRE

- Placas de Ø 350 mm. con termostato independiente de 200°C. a 360°C.
- Encendido piezoeléctrico y termopar de seguridad.



■ PG40



■ PG60



■ B 710 MULTIFUNCIÓN  
(GRILL-CONVECCIÓN)



■ FRBE9+9

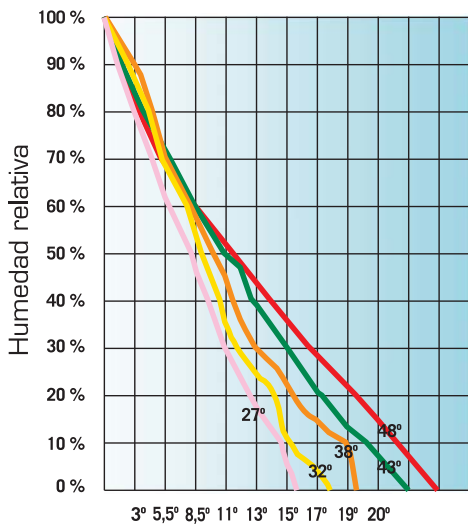
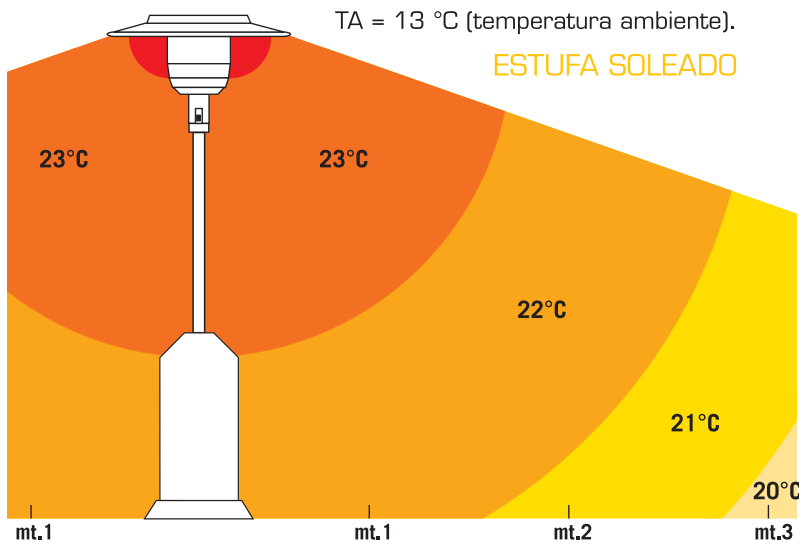


■ BCG45



■ BCG60

**ARTICULOS DE CALOR: CONSULTAR TARIFA COCCIÓN**



Potencial caída de la temperatura

**FRESH GENERADOR**

**RENTABILICE SU TERRAZA  
AMPLÍE SU NEGOCIO**

**NO UTILIZAR NUNCA  
EN ESPACIOS CERRADOS**



Kit de ruedas y carro opcional.

MODELOS	Potencia Irradiada (Kw)	Consumo Medio (Kg/h)	Área de Actuación (m2)	Potencia Nominal (Kw)	Diámetro Copa cm.	Diámetro Mastil cm.	Peso (Kg)	Dim. (mm) H Ø base Ø copa	P.V.P €
<b>ESTUFA DE EXTERIORES</b>									
1465131 <b>SOLEADO W - 80 (1028)</b>	9-15	0,7	25	7-12	80	8	34	2.200 500 800	
<b>OPCIONALES</b>									
1469001 <b>CARRO</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	
1469002 <b>KIT DE RUEDAS</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	

# CONDICIONES GENERALES DE VENTA/SALE CONDITIONS

## PRECIOS

Se entienden franco nuestros almacenes y sobre los mismos se aplicará el IVA vigente. Granita, S.A. se reserva el derecho de modificarlos sin previo aviso.

## PEDIDOS

Se deberán cursar por escrito. Cualquier condición consignada por el comprador distinta a las condiciones generales de venta o a las pactadas expresamente se considerará nula.

## CONDICIONES DE PAGO

Cientes sin clasificación: Transferencia anticipada.  
Clientes con clasificación: A convenir

## INSTALACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA

Todo cliente deberá tener su propio servicio técnico, quedando Granita, S.A. exenta de cualquier obligación de instalación y/o mantenimiento.

## GARANTÍA

Si la máquina fue comprada en un plazo no superior a 12 meses y nuestro servicio técnico confirma que se trata de un defecto de fabricación, la pieza será sustituida en garantía o abonada en cuenta. Queda excluido de la garantía, la mano de obra, los desplazamientos y cualquier otro gasto adicional. Sólo se ampararían defectos de fabricación, nunca los originados por deficiencias en la instalación, acometidas o mal uso de la máquina. Quedan excluidos los componentes eléctricos. El cliente que solicite la garantía de una pieza, deberá remitir previamente la averiada indicando el nº de matrícula de la máquina a la que pertenece.

## TRANSPORTE

Internacional: EX WORK  
Nacional: A CONVENIR SEGÚN VOLÚMENES  
El cliente deberá verificar la mercancía en el momento de su recepción, realizando la reclamación por escrito al transportista en caso de siniestro, en un plazo de 24 horas.  
No se canjeará ningún material golpeado que no aporte su reclamación escrita y en plazo.

## DEVOLUCIÓN DE MATERIAL

No se aceptará salvo expresa autorización de Granita, S.A. Si la hubiese, el material deberá llevar su embalaje original y no haber sido probado ni usado. Todos los gastos originados, portes incluidos, correrán por cuenta del cliente. Independientemente de valoraciones posteriores, del importe a abonar se deducirá un 10% en concepto de revisión. La cantidad resultante quedará abonada en cuenta para futuras compras.

## IMPAGADOS

La existencia de un impagado bloqueará la cuenta del cliente, debiendo ser liquidado de inmediato, asumiendo todos los gastos que se hayan generado.

## MORA EN EL PAGO

Cualquier factura o deuda no liquidada a su vencimiento devengará intereses a razón de 1% mensual.

## RESERVA DE DOMINIO

La mercancía es propiedad y dominio de Granita, S.A., hasta el total pago de la misma por parte del cliente.

## INFORMACIÓN

Las descripciones, características y fotografías contenidas en este catálogo deberán entenderse a nivel informativo. Granita, S.A. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que sean necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

**ESTA TARIFA ANULA TODAS LAS ANTERIORES.**

## PRICES

Prices are public sales prices and Ex-Work. Taxes will be charged in the correspondent invoice. Granita SA reserves the right to change without prior notification.

## ORDERS - DELIVERY- PACKING

The order shall be sent in writing (by fax or email).  
The particular conditions that are cited in the client's order will remain annulled if they aren't adjusted to the present general conditions of sale or explicitly accepted.  
Delivery: 30 days  
Packing: Carton Included. Wooden cage +3% minimum 60€.

## CONDITIONS OF PAYMENT

Customer without credit: advanced payment.  
Customers with credit: the payment will be carried out in the form and place agreed upon.

## FACILITIES AND TECHNICAL ASSISTANCE

Every customer must have its own technical service, Granita SA is exempt from any requirement to install and / or maintenance.

## WARRANTY

12 months. Electrical parts excluded. Warranty is given only upon parts and after inspection and evaluation by our technicians. Regardless of previous valuation, of the amount to be paid is reduced a 10% in concept of revision. The resulting amount will be considered for future purchases.

## TRANSPORT

EX WORK  
The supply is made ex work Granita SA. Transport is at the purchasing party's expenses and risk. These terms are valid also in the event that Zinco SL organizes the transport through a shipper on behalf of the purchasing party.

## RETURNS

No returns of any material will be admitted unless explicitly authorized by Granita SA. In any case, the material should be **remitted** free of postage and expenses.

## UNPAID

The existence of an open invoice block the customer's account. In such case the customer must pay immediately all expenses occurred.

## DELAY IN PAYMENT

The open invoices or debts at maturity, accrue interest **monthly of 1%**.

## OWNERSHIP RESERVATION

The goods are the exclusive property of Granita SA until invoice is fully paid.

## INFORMATION

The descriptions, features and photographs contained in this catalog are only at the level of information. Granita SA, reserves the right to change without prior notice, if this doesn't harm the main features of the product.

## LAWSUITS

The courts of Gandia will be in competence acting according spanish law.

**THIS PRICE LIST ANNULS ALL PREVIOUS ONES**

GRUPO **GRANITA**  
FABRICACIÓN DE EQUIPOS HOSTELEROS

Avda. Alcodar 25 Apdo. 190  
46701 GANDIA (Valencia) España

T +34 962 866 012  
F +34 962 875 794

grupogranita@grupogranita.com  
[www.grupogranita.com](http://www.grupogranita.com)

