

Tu local por sólo 9.500 €

¡¡IVA INCLUIDO!!



EB 2000 II



Tolva integrada

FMPP 2000 CR



SCG 90



SFHG 60



ASG 650

Descripción del Producto ofertado:

ASG 650

Armario Refrigerado

Marca: Infricool (Producto Infrico)

- Exterior en chapa plastificada, respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en chapa plastificada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³.
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Parrillas interiores de 530x650
- Claro de puerta grande de 580x1345

Medidas: 687x800x1900 mm

Potencia: 585w 1/3Hp

Voltaje: 220-230/50

Capacidad: 500 L

Número de puertas: 1

Número de estantes: 2

Condensación: Ventilada

Evaporación: Forzada

Temperatura de trabajo: 0°C/+8°C

Descarcho: Automático

Termostato: Digital

Gás refrigerante: R 134 a

Opciones:

Exterior e interior AISI 430, respaldo chapa galvanizada: 150 €

Juego de guías: 25 €

Parrilla adicional: 36 €

Ruedas: 136 €

Mesa mural altura 600

Marca: Distform

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Omegas de refuerzo.
- Peto posterior de 100 y frontal de 65 mm.
- Patas de tubo de 40 x 40 con taco regulable de rosca oculta.

Medidas: 1400x600x600mm

Estanterías: 1

FMPP 2000 CR

Frente mostrador refrigerado con puertas de cristal adaptado para mueble cafetero

Marca: Infrico

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Estructura compactada totalmente inyectada.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura,
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Contra puerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Parrillas interiores de 325x430
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4
- Claro de puerta grande de 375x726
- Puerta con doble acristalamiento (6-15-5) e iluminación interior incorporada
- Patas regulables hasta 200 mm

Medidas: 1960x600x1050

Potencia: 700w 3/8Hp

Voltaje: 220/50

Capacidad: 510 L

Número de puertas: 3

Número de estantes: 2

Evaporación: Ventilada

Condensación: Forzada

Temperatura de trabajo: 0°C/+6°C

Descarcho: Automático

Termostato: Digital

Gás refrigerante: R 134 a

Opciones:

Juego de guías: 20 €

Parrilla adicional: 23 €

EB 2000 II

Enfriador de botellas

Marca: Infrico

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³.
- Puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Fondo embutido con amplios radios para limpieza.
- Bandeja de desagüe en plástico.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®

Medidas: 1954x550x865

Potencia: 350w ¼ Hp

Voltaje: 220/50

Capacidad: 620 L

Puertas: 4

Separadores: 3

Evaporación: Ventilada

Condensación: Gravedad

Temperatura: +3°C/+6°C

Descarcho: Manual

Termostato: Analógico

Gás refrigerante: R 134 a

PVP del Fabricante: 1188 € + IVA

Opciones:

Separador: 27 €

Fregadero y bastidor especial lava-vasos.

Marca: Distform

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Válvula desagüe y tubo rebosadero.
- Peto posterior de 100 y frontal de 65 mm.

Medidas: 1200x600x800mm

Medidas cubeta: 500x400x250mm

N-24

Lava-vasos cesta 40x40
Marca: Romagsa

- Construcción en acero inox.
- Brazos lavado y aclarado independientes en acero inox.
- Cuba con guías embutidas monoblock.
- Doble pared.

- Nivel de agua automático.
- Micro seguridad puerta magnético.
- Dosificador abrillantador incorporado.
- Con válvula anti-retorno en cumplimiento normativa CE.
- Resistencia en cuba y calderín.
- Dotación: 2 cestas vasos y 1 cestillo cubiertos.
- Descalcificador incorporado.

Medidas: 470x515x640mm
Potencia total: 2830w
Potencia calderín: 2700w
Potencia resistencia: 1600w
Voltaje: 230/50
Altura útil: 24 cm
Dimensiones cesta: 400x400mm
Ciclo de lavado: 120 seg.

Opciones:

Cesta de vasos 40x40: 34 €
Inserto platillos: 7 €
Bomba de desagüe: 160 € (queda eliminado descalcificador)

FT-77

Freidora 2 cubas 7+7 litros.
Marca: Romagsa

- Totalmente construida en acero inox. Con cuba embutida en una pieza, con ángulos redondeados y grifo de vaciado.
- Chasis y cuba desmontables para facilitar la limpieza.
- Sistema "Diálogo": Evita bajada de temperatura al introducir la cesta con producto, evitando los tiempos muertos de reacción del termostato. Representa un ahorro de 30 a 50 segundos en cada fritura.
- Termostato de seguridad con botón de rearme.

Medidas: 360 x 415 x 265-420
Medidas cesta: 2 x (220 x 235 x 108)
Potencia: 2 x 3,7 Kw / 2 x 9 A
Voltaje: 2 x 230/50
Producción: 14-22 Kg/h

SFHG 60

FRY-TOP gas.
Marca: Dosilet

- Construcción en acero inox.
- Encimera rectificada y pulida.
- Soldadura de la encimera por la parte superior mediante cordón continuo.
- Peto antisalpicaduras.
- Sobredimensionado en acero inox..
- Quemadores en acero inox.
- Dispositivo de seguridad
- Cajón extraíble recoge grasas

Medidas: 600x600x340mm
Potencia: 10kw

Opciones:

Plancha de cromo: 270 €

SCG 90

Cocina 3 fuegos gas.
Marca: Dosilet

- Construcción en acero inox.

- Parrilas de fundición.
- Mandos en Baquelita de alta calidad.
- Pies ajustables en altura

Medidas: 900x600x340mm
Potencia: 16,5kw

CSLP201050

Campana con motor incorporado.
Fabricante: Morgui Clima

- Campana extractora soldada en una sola pieza, de muy baja silueta.
- Construida en acero inoxidable AISI 304 de 1mm de espesor.
- Posibilidad de luminaria IP65 50w 220V en faldón inclinado.
- Filtros placas AISI 430 incorporados.
- Módulo de filtración lateral.

Opciones:

Iluminación IP65 montada en fábrica: 187 €



Joan Maragall,9 Local
08100 Mollet del Vallés
www.fersta.com

comercial@fersta.com

Tel: 622 152 990

Fax: 934 761 177

CONDICIONES DE VENTA:

El hecho de cursar un pedido implica la aceptación por parte del comprador de estas condiciones.

CATÁLOGO:

La información facilitada en nuestros catálogos es a título informativo, con lo que modelos, características y especificaciones pueden ser modificados sin previo aviso por parte de los fabricantes.

PEDIDOS:

Toda condición solicitada por el comprador en el pedido que no se ajuste a estas condiciones de venta, será nula, a no ser que FERSTA INTERNACIONAL S.L. la acepte de forma expresa.

Un pedido se considerará iniciado en el momento en que la parte compradora efectúe el pago del mismo. Momento en el que se iniciará el proceso de producción del mismo.

Una vez realizado el pedido, éste no podrá ser anulado a partir del momento en el que empieza el proceso de producción del mismo, o en el caso de material prefabricado, una vez haya partido la expedición desde origen.

Los plazos de entrega facilitados en el momento de la compra serán siempre a título informativo, por lo que su incumplimiento no será, en ningún caso, causa de reclamación por parte del comprador.

FORMA DE PAGO:

Una vez formalizado el pedido, el cliente deberá abonar el total a pagar en el número de cuenta facilitado por FERSTA INTERNACIONAL S.L. exceptuando aquellos casos que FERSTA INTERNACIONAL S.L. la acepte de forma expresa. En caso de que las condiciones pactadas fuesen incumplidas por el cliente, **todo descuento aplicado quedará automáticamente anulado.** FERSTA INTERNACIONAL S.L. emitirá una nueva factura con vencimiento inmediato aplicando el importe tipificado en sus catálogos como precio venta público y añadiendo un cargo del 20% sobre el total de factura, en concepto de gastos de transporte y gastos jurídicos. Estos últimos serán abonados al cliente en el plazo de 15 días hábiles en caso de que satisfaga la nueva factura. El comprador renuncia de forma expresa a realizar ningún tipo de reclamación hasta haber satisfecho el total de la factura a abonar.

GARANTÍA:

FERSTA INTERNACIONAL S.L. revierte a sus clientes la garantía que en cada caso ofrecen sus proveedores y en las condiciones que tenga establecidas. En cualquier caso la garantía se refiere a piezas o defectos de fabricación, nunca a defectos de funcionamiento imputables a deficiencias en la instalación o a los suministros de agua, electricidad o gas.

Tanto cristales, aparatos de iluminación y resistencias

eléctricas no están incluidos en la garantía. Las piezas susceptibles de entrar en garantía serán revisadas y aceptadas por el departamento técnico de FERSTA INTERNACIONAL S.L.

Todos los gastos generados por el desplazamiento de nuestros técnicos, material, embalajes, etc. que se originen en las reparaciones con el amparo de la garantía correrán a cargo del comprador.

La reparación, sustitución de piezas y puesta en marcha, así como el posterior mantenimiento, serán exclusiva obligación y responsabilidad del comprador.

RECLAMACIONES:

FERSTA INTERNACIONAL S.L. atenderá las reclamaciones debidamente justificadas originadas por deficiencias en el transporte o proceso de producción siempre y cuando éstas se hagan efectivas en el momento de la entrega de la mercancía a menos que las condiciones al respecto de la agencia o transportista contratados para dicho fin establezcan otras condiciones.

DEVOLUCIONES:

No se aceptarán, salvo expreso consentimiento por parte de FERSTA INTERNACIONAL S.L. En todo caso, sólo se aceptarán cuando el material se encuentre en perfectas condiciones. Todos los gastos, transportes, embalajes, etc. correrán a cuenta del comprador.

RESPONSABILIDADES:

FERSTA INTERNACIONAL S.L. no responde de los daños eventuales, personales ni materiales que pudieran derivarse del uso o manipulación de los productos o partes de ellos.

JURISDICCIÓN:

El comprador renuncia a todo fuero o jurisdicción y se somete incondicionalmente a los tribunales de Barcelona.

NOTA INFORMATIVA:

Todas las imágenes facilitadas en nuestros catálogos son propiedad de sus respectivos propietarios, no pudiendo ser utilizadas con fines comerciales salvo expresa autorización de los mismos. FERSTA INTERNACIONAL S.L. no es fabricante de los modelos anunciados.



Joan Maragall,9 Local
08100 Mollet del Vallés
www.fersta.com

comercial@fersta.com

Tel: 622 152 990

Fax: 934 761 177

