

**PROMOCIÓN RENOVACIÓN EXPOSICIÓN DE MAQUINARIA
HASTA FIN DE EXISTENCIAS**



BORRÁS
SUMINISTROS HOSTELEROS



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.

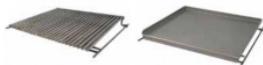


PARRILLA VARILLA

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 €

6.656 €

iva no incluido

FORMA DE PAGO CONTADO

-35 %

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

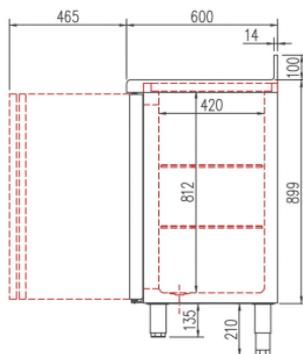


BORRÁS
SUMINISTROS HOSTELEROS



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

Potencia

Temperatura

Tensión

Capacidad

Peso

IRON 6

	●	○	●	L x P x H (mm)	W	°C	V		kg
	877016	877025	877022	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

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.

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	-



FILTRO

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



-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

ITV | 
ICE makers

FABRICADOR CUBITOS HIELO

R290



ORION 60

515 x 645 x 840

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.

CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO	AIRE AR	
REF:	21460U	
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H		62 Kg.
ALMACÉN ARMAZEM		30 Kg. 820 cubitos cubos
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)		36
COMPRESOR COMPRESSOR		1/3 CV
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA		425 W/l
PESO NETO PESO LIQUIDO		54 Kg.

La gama de máquinas ORION fabrica el cubito de hielo clásico de 40gr, macizo, cristalino y muy versátil, apto para diferentes bebidas y perfiles de cliente.



ORION - 40 gr
39,8 mm (L) x 44 mm (A)



NATURAL
REFRIGERANT



60 kg Producción/día
30 kg Almacén



-30 %

**PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA**

PVP 2.386€

1.670 €

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



- Cuerpo de calentamiento regulable en altura de 65 a 200 mm
- 2 reguladores de potencia

MODELO	LS650
Dimensiones (mm)	600 x 515 x 530
Dimensiones útiles	590 x 320
Potencia (w)	4
Votlaje (v)	1 x 230
Peso (Kg)	45

-30 %

**PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA**

PVP 918 €

640 €

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

-35 %

PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA

PVP 3.840 €

2.690 €

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

SAMSUNG

MICROONDAS PROFESIONAL

Los microondas de la línea Snackmate de son perfectos para la preparación de comidas en locales de pequeño tamaño.

La línea Snackmate es robusta y fácil de utilizar, dispone de 5 niveles de potencia para una mayor versatilidad de cocción.

La cámara sin plato giratorio ofrece una mayor capacidad y, tanto la carcasa como la cámara son de acero inoxidable.

- Interior sin plato giratorio para mayor capacidad.
- Provisto en la parte inferior de una bandeja cerámica para optimizar el reparto de ondas en la cámara.
- Puerta con tirador y cristal grande.

CM1099 A

- Modelo analógico con 5 niveles de potencia de selección manual (4 niveles de cocción y uno de descongelación) y programación de tiempo de cocción hasta 35min.
- Se recomienda apagar el horno antes de abrir la puerta para evitar cortes imprevistos de la temperatura.



-30 %

PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA

PVP 554 €

360 €

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



FREIDORA 10 + 4 LITROS



REF. F12/103+6/4G - Con 4 Cestas

1 Cesta de 290x240x100 mm

1 Cestas de 145x250x100 mm

1 CUBA 2/3X200 + 1 CUBA 1/3X200

CAPACIDAD ACEITE: 10+4 LITROS / CAPACIDAD CUBA: 12+6 LITROS

POTENCIA: 4,5+2 Kw - 230 V

Medida mueble: 530 x 325 x 225 mm (Anc/Prof/Alto) Medidas con cabezal: 530 x 423 x 325 mm (Anc/Prof/Alto)

CON GRIFO, DESMONTABLE, PROVISTO DE DISPOSITIVO DE SEGURIDAD. EN CUMPLIMIENTO NORMATIVA CE

-35 %

**PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA**

PVP 875 €

569 €

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

MAISER

FREIDORA 12 LITROS 2 CESTAS



MODELOS F12/10 CON GRIFO

REF. F12/103G - CON 3 CESTAS

2 Cestas de 145x250x100 mm

1 CUBA 2/3X200

CAPACIDAD ACEITE: 10 LITROS - CAPACIDAD CUBA: 12 LITROS

POTENCIA: 4,5 Kw - 230 V

Medida mueble: 355 x 325 x 225 mm (Anc/Prof/Alto)

Medidas con cabezal: 355 x 423 x 325 mm (Anc/Prof/Alto)

**CON GRIFO, DESMONTABLE, PROVISTO DE DISPOSITIVO DE SEGURIDAD.
EN CUMPLIMIENTO NORMATIVA CE**

-35 %

**PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA**

PVP 597 €

389 €

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

HENDI
Tools for Chefs



AHUMADOR ELECTRICO

- El ahumador es ideal para ahumar diversos tipos de alimentos, como, pescado, ternera, jamón y verduras.
- Fabricado de acero inoxidable; puerta con aislamiento doble y cierre magnético.
- Temperatura ajustable con un termostato; termómetro integrado en la puerta.
- Equipado con una salida de aire caliente en la parte posterior.
- Incluye 3 rejillas (400x279 mm) y 3 ganchos para carne.

código	V	W	mm
238486	230	1600	540x380x(H)720



Ver el vídeo



238486

-25 %

**PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA**

PVP 394 €

295 €

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



Movel frit



FREIDORAS ELÉCTRICAS CABEZAL EXTRAÍBLE

Construida en acero inoxidable AISI304

- (A) Cabezal eléctrico extraíble (limpieza fácil)
- (B) Termostato seguridad
- (C) Interruptor general
- (D) Termostato trabajo regulable
- (E) Patas antideslizantes
- (F) Grifo de vaciado



FA 10+10 MAX 400

1 KW/LITRO



MOD.	kW	V		L x P x H (mm)	L x P x H (mm)	KG
FA 10+10 MAX 400	9+9	400	9+9	530 x 420 x 335		15

-40 %

PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA

PVP 1.760 €

1.056 €

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

ARMARIOS CALIENTAPLATOS

-  • Diámetro máx. plato 320 mm
-  • Rango de temperatura 30 °C a 85 °C
-  • Tope de la puerta intercambiable No
-  • Cantidad de bases intermedias 1
-  • Altura de bases intermedias ajustable Sí



	Capacidad de alojamiento p. platos	Potencia nominal	Medidas	Peso
--	------------------------------------	------------------	---------	------

Armario cal., 1 P,P 55-60 platos	55 - 60	0,75 kW 230 V 50 Hz	an. 450 mm prof. 495 mm al. 855 mm	32,2 kg
-------------------------------------	---------	---------------------------	--	---------

-25 %

**PROMOCIÓN POR
RENOVACIÓN
EXPOSICIÓN MAQUINARIA**

PVP 652 €

489 €

iva no incluido

FORMA DE PAGO CONTADO

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