

-45%

Visite
muebleshosteleria.es



INFINITHI[®]

FREIDORAS

-45%

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.



SUMINISTROS ROBER

Juan de la Cierva, 10 - Parque Tecnológico - 46980 - Paterna (Valencia)
Tel. 961318557 - 615610803
CIF. B96108014

1

Serie VIP
Página 05



4

Serie 750
Página 32



2

Serie 450
Página 16



5

Serie 900
Página 41



3

Serie 600
Página 23



INFINITHI

MADE IN SPAIN

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SERIE VIP

-45%

Serie VIP

Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F5	180 x 495 x 325	1	5	220	2,2	210 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Serie VIP

Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Freidoras equipadas con contactor (excepto modelos de 5 litros).
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores. (Excepto en freidoras de 5 litros).

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F10	265 x 495 x 325	1	10	220	3,5	303 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Serie VIP

Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Freidoras equipadas con contactor (excepto modelos de 5 litros).
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores. (Excepto en freidoras de 5 litros).

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F12	355 x 495 x 325	1	12	220	4,5	408 €
F12 TR	355 x 495 x 325	1	12	380	7,5	434 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Serie VIP

Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Freidoras equipadas con contactor (excepto modelos de 5 litros).
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores. (Excepto en freidoras de 5 litros).

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F55	355 x 495 x 325	1	5 + 5	220	2,2 + 2,2	399 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Serie VIP

Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Freidoras equipadas con contactor (excepto modelos de 5 litros).
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores. (Excepto en freidoras de 5 litros).

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F1010	530 x 495 x 325	2	10 + 10	220	3,5 + 3,5	579 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Serie VIP

Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Freidoras equipadas con contactor (excepto modelos de 5 litros).
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores. (Excepto en freidoras de 5 litros).

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F1212	695 x 495 x 325	2	12 + 12	220	4,5 + 4,5	778 €
F1212 TR	695 x 495 x 325	2	12 + 12	380	7,5 + 7,5	822 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Serie VIP

Eléctricas - Con Grifo

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Equipado con grifo de vaciado de aceite.
- Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- Freidoras equipadas con contactor.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F10G	265 x 495 x 325	1	10	220	3,5	391 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Serie VIP

Eléctricas - Con Grifo

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Equipado con grifo de vaciado de aceite.
- Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- Freidoras equipadas con contactor.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F12G	355 x 495 x 325	1	12	220	4,5	539 €
F12G TR	355 x 495 x 325	1	12	380	7,5	563 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Serie VIP

Eléctricas - Con Grifo

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Equipado con grifo de vaciado de aceite.
- Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- Freidoras equipadas con contactor.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F1010G	530 x 495 x 325	2	10 + 10	220	3,5 + 3,5	740 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Serie VIP

Eléctricas - Con Grifo

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Equipado con grifo de vaciado de aceite.
- Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Cestas de acero inoxidable con mango de baquelita de "tacto frío".
- Freidoras equipadas con contactor.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Voltaje (V)	Potencia (Kw)	Precio
F1212G	695 x 495 x 325	2	12 + 12	220	4,5 + 4,5	1.049 €
F1212G TR	695 x 495 x 325	2	12 + 12	380	7,5 + 7,5	1.094 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SERIE 450

-40%

Serie 450

Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero inoxidable
- Pies regulables
- Termostato regulador hasta 200° C
- Termostato de seguridad hasta 230° C
- 1 Resistencia de 2,2 kw
- Piloto indicador de calentamiento
- 1 Cabezal extraíble para facilitar la limpieza
- Mandos en la parte frontal para evitar quemaduras accidentales.
- Cuba desmontable para limpiar en el lavavajillas
- La tapa también sirve como protección antisalpicaduras y para sostener la cesta sobre la cuba.
- Cable de conexión de 3 metros

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Potencia (Kw)	Precio
4205	200 x 450 x 240	1	5	2,2 Kw - 230/1V	600 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 450

Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero inoxidable
- Pies regulables
- Termostato regulador hasta 200° C
- Termostato de seguridad hasta 230° C
- 1 Resistencia de 3 kw
- Piloto indicador de calentamiento
- 1 Cabezal extraíble para facilitar la limpieza
- Mandos en la parte frontal para evitar quemaduras accidentales.
- Cuba desmontable para limpiar en el lavavajillas
- La tapa también sirve como protección antisalpicaduras y para sostener la cesta sobre la cuba.
- Cable de conexión de 3 metros

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Potencia (Kw)	Precio
4208	300 x 450 x 240	1	8	3 Kw - 230/1V	695 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 450

Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero inoxidable
- Pies regulables
- Termostato regulador hasta 200° C
- Termostato de seguridad hasta 230° C
- 1 Resistencia de 4,4 kw
- Piloto indicador de calentamiento
- 1 Cabezal extraíble para facilitar la limpieza
- Mandos en la parte frontal para evitar quemaduras accidentales.
- Cuba desmontable para limpiar en el lavavajillas
- La tapa también sirve como protección antisalpicaduras y para sostener la cesta sobre la cuba.
- Cable de conexión de 3 metros

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Potencia (Kw)	Precio
4212	400 x 450 x 240	1	12	4,4 Kw - 230/1V	780 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 450

Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero inoxidable
- Pies regulables
- Termostatos reguladores hasta 200° C
- Termostatos de seguridad hasta 230° C
- 2 Resistencias de 2,2 kw
- Pilotos indicadores de calentamiento
- 1 Cabezales extraíbles para facilitar la limpieza
- Mandos en la parte frontal para evitar quemaduras accidentales.
- Cubas desmontables para limpiar en el lavavajillas
- Las tapas también sirven como protección antisalpicaduras y para sostener las cestas sobre las cubas.
- Cables de conexión de 3 metros

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Potencia (Kw)	Precio
4255	400 x 450 x 240	2	5 + 5	4,4 Kw - 230/1V	1.025 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 450

Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero inoxidable
- Pies regulables
- Termostatos reguladores hasta 200° C
- Termostatos de seguridad hasta 230° C
- 2 Resistencias de 3 kw
- Pilotos indicadores de calentamiento
- 1 Cabezales extraíbles para facilitar la limpieza
- Mandos en la parte frontal para evitar quemaduras accidentales.
- Cubas desmontables para limpiar en el lavavajillas
- Las tapas también sirven como protección antisalpicaduras y para sostener las cestas sobre las cubas.
- Cables de conexión de 3 metros

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Potencia (Kw)	Precio
4288	600 x 450 x 240	2	8 + 8	6 Kw - 230/1V	1.150 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 450

Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero inoxidable
- Pies regulables
- Termostatos reguladores hasta 200° C
- Termostatos de seguridad hasta 230° C
- 2 Resistencias de 4,4 kw
- Pilotos indicadores de calentamiento
- 1 Cabezales extraíbles para facilitar la limpieza
- Mandos en la parte frontal para evitar quemaduras accidentales.
- Cubas desmontables para limpiar en el lavavajillas
- Las tapas también sirven como protección antisalpicaduras y para sostener las cestas sobre las cubas.
- Cables de conexión de 3 metros

Modelo	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Cubas	Capacidad (L)	Potencia (Kw)	Precio
4224	800 x 450 x 240	2	12 + 12	8,8 Kw - 230/1V	1.315 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SERIE 600

-40%

Serie 600

Freidoras de sobremesa
Gas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm..
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3611	8	400 x 600 x 490	Si	7,7 Kw	1.645 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 600

Freidoras de sobremesa

Gas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm..
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3612	8 + 8	800 x 600 x 490	Si	15,4 Kw	2.850 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 600

Freidoras con soporte
Gas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm..
- Grifo de vaciado..
- Filtro de recuperación de aceite.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3613	8	400 x 600 x 1022	Si	7,7 Kw	2.245 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 600

Freidoras con soporte
Gas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm..
- Grifo de vaciado..
- Filtro de recuperación de aceite.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3614	8 + 8	800 x 600 x 1022	Si	15,4 Kw	3.680 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 600

Freidoras de sobremesa
Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3651	10	400 x 600 x 510	Si	Monofásica. 230 V	6 KW	1.430 €
3652	10	400 x 600 x 510	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	6 KW	1.505 €
3653	10	400 x 600 x 510	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	9 KW	1.580 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 600

Freidoras de sobremesa
Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3654	10 + 10	800 x 600 x 510	Si	Monofásica. 230 V	6 + 6 KW	2.565 €
3655	10 + 10	800 x 600 x 510	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	6 + 6 KW	2.720 €
3656	10 + 10	800 x 600 x 510	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	9 + 9 KW	2.695 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 600

Freidoras con soporte
Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Incorporan filtro de recuperación de aceite.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3657	10	400 x 600 x 1042	Si	Monofásica. 230 V	6 KW	2.070 €
3658	10	400 x 600 x 1042	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	6 KW	2.155 €
3659	10	400 x 600 x 1042	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	9 KW	2.155 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 600

Freidoras con soporte
Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Incorporan filtro de recuperación de aceite.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
36510	10 + 10	800 x 600 x 1042	Si	Monofásica. 230 V	6 + 6 KW	3.445 €
36511	10 + 10	800 x 600 x 1042	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	6 + 6 KW	3.610 €
36512	10 + 10	800 x 600 x 1042	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	9 + 9 KW	3.610 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SERIE 750

-40%

Serie 750

Freidoras de sobremesa

Gas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3711	12	400 x 750 x 490	Si	8,5 Kw	1.775 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Freidoras de sobremesa

Gas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3712	12 + 12	800 x 750 x 490	Si	17 Kw	3.070 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Freidoras con soporte
Gas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- incorporan filtro de recuperación de aceite.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye puertas de serie.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3713	12	400 x 750 x 1025	Si	8,5 Kw	2.410 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Freidoras con soporte

Gas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Grifo de vaciado.
- incorporan filtro de recuperación de aceite.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Incluye puertas de serie.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3714	12 + 12	800 x 750 x 1025	Si	17 Kw	3.965 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Freidoras de sobremesa
Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX- MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3751	15	400 x 750 x 510	Si	Monofásica. 230 V	6 KW	1.520 €
3752	15	400 x 750 x 510	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	6 KW	1.595 €
3753	15	400 x 750 x 510	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	9 KW	1.780 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Freidoras de sobremesa
Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Lineas rectas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX- MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Incluyen tubo de vaciado desmontable.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3754	15 + 15	800 x 750 x 510	Si	Monofásica. 230 V	6 + 6 KW	2.695 €
3755	15 + 15	800 x 750 x 510	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	6 + 6 KW	2.850 €
3756	15 + 15	800 x 750 x 510	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	9 + 9 KW	2.898 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Freidoras con soporte
Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX- MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- incorporan filtro de recuperación de aceite.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3757	15	400 x 750 x 1042	Si	Monofásica. 230 V	6 KW	2.185 €
3758	15	400 x 750 x 1042	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	6 KW	2.265 €
3759	15	400 x 750 x 1042	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	9 KW	2.275 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 750

Freidoras con soporte
Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195° C de 20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230° C de 20A.
- Lineas rectas para facilitar la limpieza.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX- MIN de nivel de aceite.
- Resistencia en acero Inoxidable pulido.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de seguridad, piloto verde indicador de buena conexión.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- incorporan filtro de recuperación de aceite.
- Todos los modelos tienen doble contactor 40A.
- Las cestas son de máxima calidad.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Incluye puertas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
37510	15 + 15	800 x 750 x 1042	Si	Monofásica. 230 V	6 + 6 KW	3.655 €
37511	15 + 15	800 x 750 x 1042	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	6 + 6 KW	3.800 €
37512	15 + 15	800 x 750 x 1042	Si	Trifásica. 380 V 3 +N	9 + 9 KW	3.840 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SERIE 900

-40%

Serie 900

Freidoras con soporte
Gas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con amplia zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Grifo de vaciado.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3911	20	400 x 930 x 1025	Si	14 Kw	2.980 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 900

Freidoras con soporte
Gas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Fabricada en acero Inoxidable AISI 304.
- Encendido eléctrico y llama piloto protegida.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Regulación de temperatura de 110° C a 190° C.
- Cubas de acero Inoxidable AISI 304 con amplia zona fría.
- Alta eficiencia energética, calentamiento mediante tubos transmisores en el interior de la cuba.
- Termostato de seguridad de 230° C contra temperaturas excesivas del aceite.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Grifo de vaciado.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Potencia	Precio
3912	20 + 20	800 x 930 x 1025	Si	28 Kw	5.130 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 900

Freidoras con soporte
Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195o C de 20A.
- Incluyen microrruptor y termostato de seguridad rearmable 230° C 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo, piloto verde indicador de buena conexión.
- Panel frontal para controlar la temperatura. Incluyen doble contactor 50A.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3951	22	400 x 930 x 880	Si	Trifásica. 380 V 3 + N	18 KW	2.765 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

Serie 900

Freidoras con soporte
Eléctricas

INFINITHI
MADE IN SPAIN



Características

- Termostato de trabajo regulable hasta 195o C de 20A.
- Incluyen microrruptor y termostato de seguridad rearmable 230° C 20A.
- Grifo de vaciado.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Indicador MAX-MIN de nivel de aceite.
- Resistencia de acero inoxidable abatible, para facilitar limpieza de la cuba.
- Pilotos metálicos led, naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo, piloto verde indicador de buena conexión.
- Panel frontal para controlar la temperatura. Incluyen doble contactor 50A.
- Incluye dos medias cestas de calidad máxima por cuba.
- También existe opción de una cesta grande por cuba.
- Encimera embutida de acero Inoxidable AISI 304 espesor 2 mm.
- Puertas incluidas de serie.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Dimensiones sin tener en cuenta el saliente del mango de la cesta.

Modelo	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Grifo	Conexión	Potencia	Precio
3952	22 + 22	800 x 930 x 880	Si	Trifásica. 380 V 3 + N	18 + 18 KW	4.785 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **40%**

INFINITHI®

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.