



frucosol

*hotel & restaurant  
equipment*



2016, FRUCOSOL

Los derechos de propiedad intelectual de éste catálogo, diseño, imágenes, textos, logotipos y los distintos elementos en él contenidos, son titularidad de Frucosol a quien corresponde el ejercicio exclusivo de los derechos de explotación de los mismos en cualquier forma y en especial, los derechos de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación.

2016, FRUCOSOL


Intellectual property rights and designs, images, texts, trademarks and all the elements of this catalogue belong to Frucosol that is the only one that can make use of them, and above of the ones of reproduction, distribution, public communication and transformation rights.

# *innovación*

---

Trabajamos para poder introducir creatividad y vanguardia en los restaurantes, hoteles, cafeterías, colectividades...

We work to introduce creativity and vanguard in restaurants, hotels, cafes, caterings...



Fundada en 1991, la empresa inició su actividad en el sector de equipos de exprimido de cítricos. En la actualidad, fabrica una extensa gama de productos para el sector del equipamiento de Hostelería y Restauración.

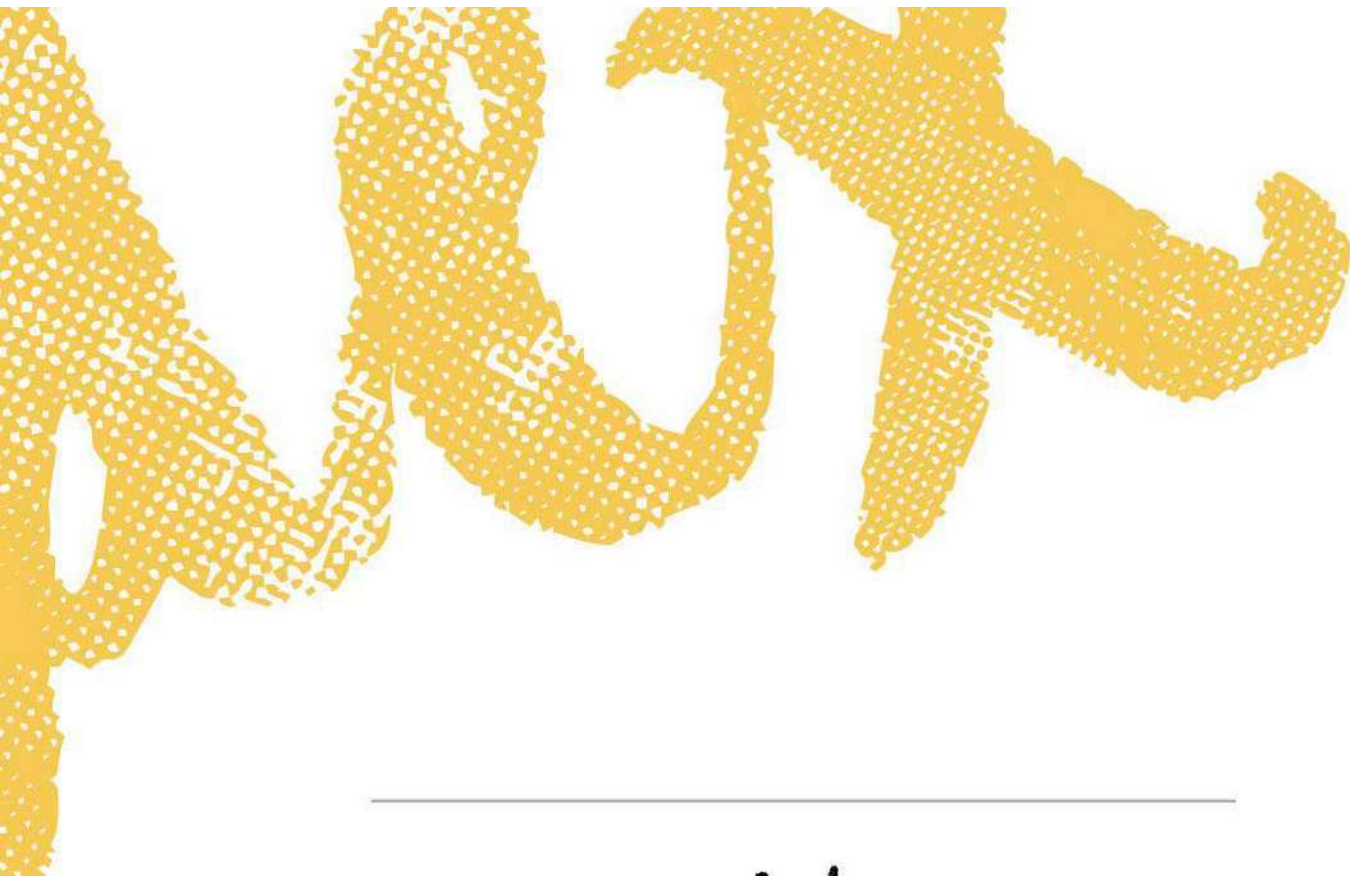
En Frucosol nos fijamos en las necesidades del mercado y trabajamos con el fin de satisfacerlas, siguiendo siempre los más altos estándares de calidad.

Frucosol es una marca referente como proveedor en soluciones para el profesional hostelero; resultado de la convergencia del continuo desarrollo de la empresa y la confianza que clientes, distribuidores y profesionales nos han demostrado.

The company was set up in 1991 as manufacturer of citrus juicers. Nowadays Frucosol manufactures a wide range of products for the horeca business.

In Frucosol we pay attention to the needs of the market and work in order to satisfy it, following of course the highest quality standards.

Frucosol is a leader brand like supplier of solutions for Horeca business; this is the result of the development of the company and the trust from customers, dealers and professional people since our first steps.



---

## *index*

EXPRIMIDORAS DE ZUMO ORANGE JUICERS	5
FILTRADORA DE ACEITE OIL FILTER	14
MÁQUINA DE COCINAR COOKING MACHINE	16
ENFRIADOR DE COPAS GLASS FROSTER	18
ABRILLANTADORAS DE COPAS GLASS POLISHERS	23
SECADORAS DE CUBIERTOS CUTLERY POLISHERS	27
MÁQUINAS DESENGRASANTES DECARBONISERS	31
DATOS TÉCNICOS TECHNICAL DATA	35





## exprimidoras de zumo

Descubra la amplia gama de exprimidores de cítricos profesionales que le ofrece Frucosol. Esta variedad permite que cada cliente pueda elegir el modelo que más se ajusta a sus necesidades.

Están caracterizadas por ser exprimidoras sencillas, competentes y robustas, con una de las mejores relaciones calidad-precio del mercado.

Discover the wide range of commercial citrus juicers Frucosol can offer you. Its variety allows any customer to choose the model they need according to their needs.

Frucosol juicers are characterized for being long-life, practical and efficient, with one of the best quality-price relation.



Fabricada en acero inox / Made in stainless steel



Exprimido por presión controlada / Controlled pressure squeezing



Fácil limpieza / Easy cleaning



Alimentador / Feeder



Contador de frutas / Fruits counter



Reducidas dimensiones / Small dimensions



Self-Service / Self-Service



Capacidad depósito 7 L / 7 L capacity tank



MODELO F50

- Exprimido por presión controlada.
- Cesta de almacenaje 4 kg de fruta.
- Diámetro de la fruta hasta 85 mm.
- Producción 25 frutas/min.
- Modelo versátil

- Controlled pressure juicing.
- 4Kg fruit storage basket.
- Fruit diameter up to 85 mm.
- Production 25 fruits/minute.
- The most versatile model.

470 x 370 x 735 mm



100 %  
efficiency







MODELO F50A

- Alimentador automático para 12 kg.
- Diámetro de la fruta hasta 80 mm.
- Gran autonomía.
- Producción 25 frutas/min.

- Automatic feeder of 12 kg.
- Fruit diameter up to 80 mm.
- High autonomy.
- Production of 25 fruits/min.



470 x 620 x 785 mm



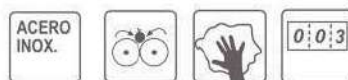


MODELO F50C

- Programador digital para el exprimido.
- Cesta de almacenaje 4 kg de fruta.
- Diámetro de la fruta hasta 85 mm.
- Filtro para la pulpa.

- Digital counter for squeezing.
- 4Kg fruit storage basket.
- Fruit diameter up to 85 mm.
- Filter for pulp.

470 x 370 x 735 mm





MODELO F50AC

- Programador digital para el exprimido.
- Alimentador automático para 12 kg de fruta.
- Diámetro de la fruta hasta 80 mm.
- Gran autonomía.

- Digital counter for squeezing.
- 12 Kg fruit automatic feeder.
- Fruit diameter up to 80 mm.
- High autonomy.



470 x 620 x 785 mm





MODELO SELF-SERVICE

- Alimentador automático 12 kg de fruta.
- Autoservicio.
- Grifo de puesta en marcha.
- Bandeja posavasos regulable en altura.

- 12 kg fruit automatic feeder.
- Self Service.
- On / Off faucet.
- Height adjustable tray for glasses.



580 x 750 x 1620 mm





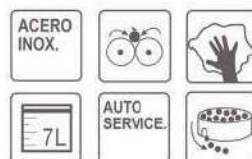
MODELO FREEZER

- Depósito para 7 litros de zumo.
- Equipo de frío.
- Alimentador automático 12 kg de fruta.
- Bandeja para apoyar el vaso o jarra.

- 7 Litres juicer tank.
- Cooling system.
- 12 Kg fruit automatic feeder.
- Tray for glasses or jars.



580 x 720 x 1790 mm





### MODELO FCOMPACT

- Producción 12 frutas/min.
- Exprimido por presión controlada.
- Diámetro de la fruta hasta 75 mm.
- Reducidas dimensiones.

- Production of 12 fruits/min.
- Controlled pressure juicing.
- Fruit diameter up to 75 mm.
- Small dimensions.



290 x 360 x 725 MM





*cafes, bars,  
coffee shops, fast-foods  
supermarkets,  
buffets ...*



## filtradora de aceite

La filtradora de aceite realiza el filtrado automáticamente, asegurando la eliminación de impurezas y alargando la vida del aceite.

The oil filter machine make the filtering process automatically, removing the impurities and making longer the life of the oil.

Consigue mejorar el sabor de las frituras gracias a que mantiene la condición óptima del aceite.

It improves the taste of the food we fry as they keep the oil with the best conditions.



Fabricada en acero inoxidable / Made in stainless steel



Elimina bacterias e impurezas / Removes bacteria and impurities



Ahorro / Save



Comida saludable / Healthy food



## FILTRADORA DE ACEITE . OIL FILTER

---



MODELO SF5000

---

- Elimina las impurezas y micropartículas del aceite.
- Filtro de celulosa de uso diario.
- Fabricada en acero inoxidable.

- Removes impurities and small particles from oil.
- Daily cellulose filters.
- Manufactured in stainless steel.



610 x 380 x 390 mm



# Woolwin

---

## máquina de cocinar

Nuestra máquina de cocinar es la solución perfecta, crea un constante movimiento circular que es idéntico al que haríamos con la mano, sólo que es constante, excéntrico y permanente.

En esta máquina podrás hacer también todo tipo de guisos y platos que necesitan hacerse a fuego lento, poco a poco y con movimiento. Como puede ser bacalao al pil pil, calderetas, guisos de caza, arroces melosos, callos o patatas en salsa.

Our cooking machine is the perfect solution kitchen, it makes a continuous circular movement like the one we would make with our own hands, but in a regular, eccentric and constant way.

With this machine you could cook as well any type of cooked dish that has to be done slowly, little by little and with movement. Some examples could be some fishes, meat, juicy rice, stews, rice pudding, and so on.



Fabricada en acero inoxidable / Made in stainless steel.



Fácil limpieza / Easy cleaning.



Movimiento constante / Continuous movement.



MODELO BC100

- Simula el tradicional movimiento circular.
- Regulación del movimiento 0-240 rpm.
- Regulación de la temperatura de cocinado.
- Regulación para diferentes tamaños de cazuela de 225 a 455 mm.

- Simule the traditional circular movement.
- Regulating movement of 0-240 rpm.
- Regulating temperature for cooking.
- Regulating different pots and pans sizes from 225 to 455 mm.



400 x 200 x 535 MM



## enfriador de copas y vasos

El enfriador de copas y vasos congela al instante cualquier tipo de copa o vaso.

Ocupa poco espacio, por lo que puede colocarse en cualquier lugar.

Mejora el sabor de las bebidas y cócteles ya que no aporta ningún sabor y el hielo no se deshace.

Instant cooling of any type of cups or glasses. It can be installed in any place as it doesn't need too much space.

It improves the taste of your drinks and cocktails as the ice doesn't melt.



Fabricada en acero inoxidable / Made in stainless steel



Reducidas dimensiones / Small dimensions



Todo tipo de copas y vasos / Suitable for any type of cups and glasses



Congelación al instante / Instant freezing



MODELO GF1000

- Luces LED que se accionan al enfriar la copa.
- No necesita conexión eléctrica.
- Con una botella de 12 kg congela entre 180-200 copas.
- Incluye pieza de anclaje.
- Pantalla digital opcional.

- Led lights during cooling process.
- No need electricity.
- Production of about 180-200 glasses with a 12 kg gas bottle.
- Include fixing part for counter bar.
- Optional digital display screen.

130 x 270 x 410 mm



## Especialización HORECA

Nuestra experiencia y conocimiento dentro de cada rama del sector HORECA es la clave que ofrece a nuestros clientes la ventaja sobre la competencia, en hoteles, restaurantes y catering.

## HORECA specialization.

Our experience and knowledge of every HORECA Fields are the that offers our customers an advantage over their competitors in hotels, restaurants and caterings.



horeca





# professional

Soluciones profesionales bajo la misma marca.

Soluciones innovadoras que ofrecen a los profesionales de la hostelería equipos cómodos y sencillos que facilitan su trabajo diario.

Equipos compactos versátiles; con características intuitivas y sencillas tanto para operadores principiantes como altamente avanzados.

Professional solutions within just one brand.

Innovative solutions that provide professional Horeca companies with simple and easy equipment to make easier their job.

Compact and versatile equipment, with simple and intuitive characteristics not only for professional people but also for any kind of worker.

WORLD



## abrillantadoras de copas

El secado y abrillatado de las copas de champagne, coñac, sherry, vino, cóctel...etc no supondrá ningún problema con nuestra secadora de copas y vasos.

Sus reducidas dimensiones hacen posible que esta máquina sea colocada fácilmente en cualquier área de trabajo.

To dry and polish your champagne, wine, brandy, sherry...glasses will not be a problem anymore with our glasses dryer and polisher machines.

Its small dimensions make it suitable to be placed in any business and working area.



Fabricada en acero inoxidable / Made in stainless steel



Rodillo fibras naturales y flexible / Natural and flexible fibers brush



Ventilador con aire caliente / Fan motor and heater



Todo tipo de copas y vasos / Suitable for any type of cups and glasses.



MODELO SV1000

- Abrillanta 240-360 piezas/hora.
- Abrillantado profesional e higiénico.
- Compatible con todo tipo de vasos y copas.
- Rodillo de fibras naturales, flexibles y absorbentes.
- Reducidas dimensiones.

- Polish 240-360 glasses/hour.
- Professional hygienic polishing.
- Compatible with any type of glasses and cups.
- Natural, flexible and absorbent fiber brush.
- Small dimensions.

professional  
drying

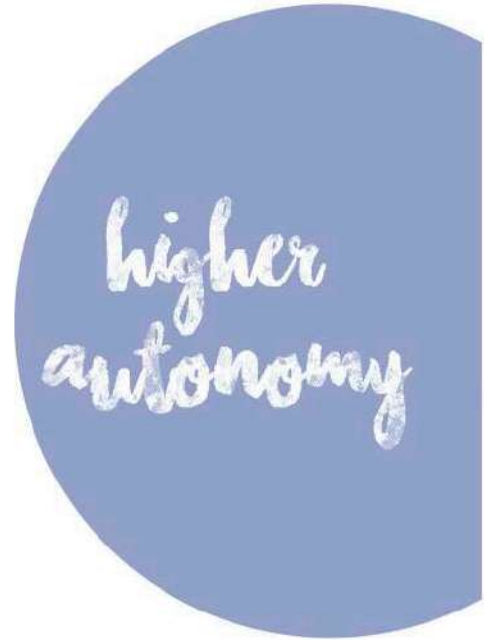


340 x 305 x 520 mm





MODELO SV2000



- Abrillanta 400-500 piezas/hora.
- Permite trabajar con ambas manos.
- Compatible con todo tipo de vasos y copas.
- Ventilador de aire caliente.

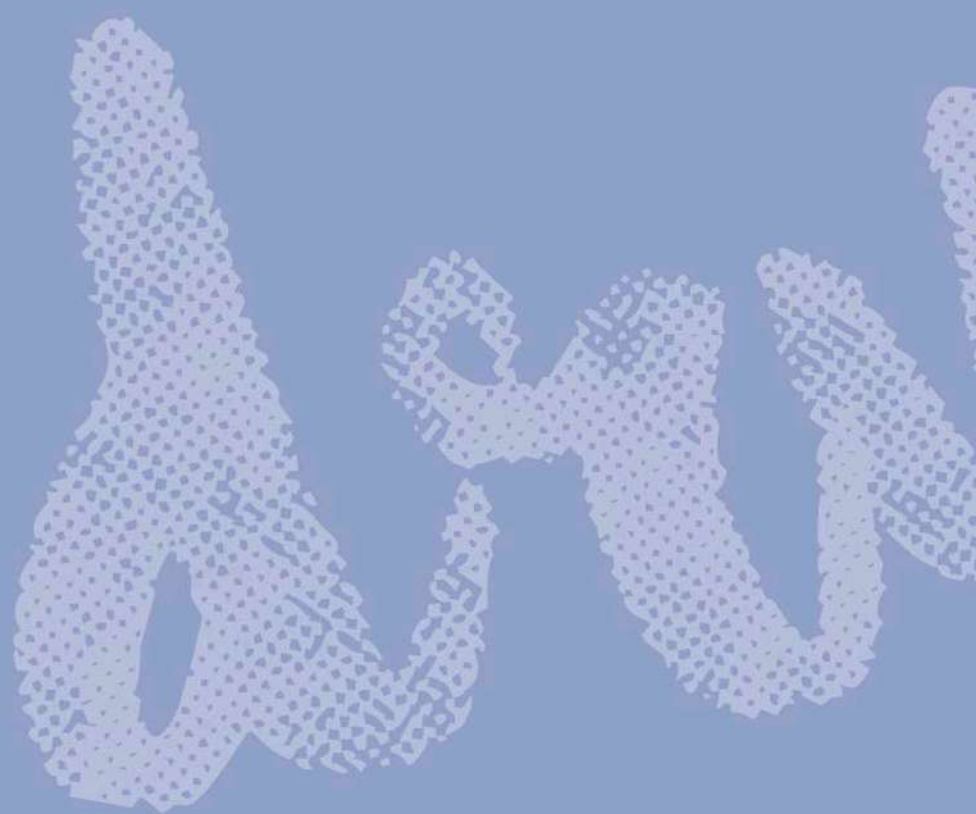


- Polish 400-500 glasses/hour.
- Allow to work with both hands.
- Compatible with any type of glasses and cups.
- Hot air fan motor.



590 x 320 x 490 mm







## secadoras de cubiertos

Las máquinas para secar y abrillantar cubiertos de Frucosol son la solución perfecta para la tarea del secado y abrillantado de los cubiertos después de las operaciones de lavado, volviéndolos brillantes y eliminando las manchas de agua y cal.

Elija el modelo que más se adapte a las necesidades de su establecimiento; asegurando una combinación perfecta entre el rendimiento del secado, ahorro de tiempo y calidad en el acabado.

Frucosol cutlery dryer and polisher machines are the perfect tool to finish with the manual process of revising the cutlery after washing it, getting it brighter and removing any water and lime mark from your cutlery.

Choose among several models the best one for your establishment and discover the perfect combination of drying process, saving of time and quality in the finish.



Fabricada en acero inoxidable / Made in stainless steel



Reducidas dimensiones / Small dimensions



Ventilador con aire caliente / Fan motor and heater



Granulado vegetal / Vegetal granulate



Ahorro / Save



Elimina las marcas de cal / Lime marks removing



Lámpara ultravioleta / UV lamp



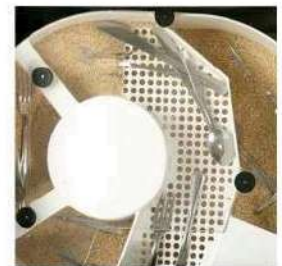
MODELO SH3000



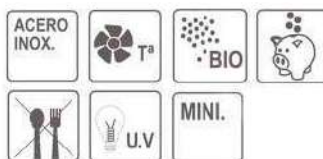
- Producción 3.000 - 3.500 cubiertos/hora.
- Incorpora ventilador de aire caliente a la salida.
- Lámpara UV esterilizadora.
- bandeja abatible recoge cubiertos;
- reducidas dimensiones y compacta estructura
- para trabajar sobre cualquier soporte.



Production of 3,000 - 3,500 cutlery /hour.  
 an motor and heating element at the exit  
 sterilizer UV lamp.  
 drying tray for cutlery.  
 small dimensions and compact design to  
 work over any surface.



570 x 550 x 400 MM





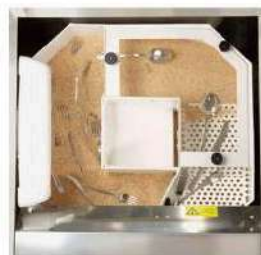
MODELO SH7000

highest  
autonomy  
and  
production

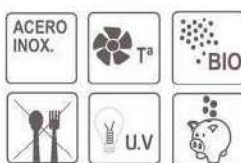


- Producción 7.000 - 8.500 cubiertos/hora.
- Incorpora ventilador de aire caliente a la salida.
- Lámpara UV esterilizadora.
- Bandeja abatible recoge cubiertos.
- Carro con ruedas para su fácil instalación.

- Production of 7.000 - 8.500 cutlery /hour.
- Fan motor and heating element at the exit of cutlery.
- Sterilizer UV lamp.
- Folding tray for cutlery.
- Mobile cart with castors for easy installation.



620 x 650 x 870 MM



Downloaded from [www.cambridge.org/core](http://www.cambridge.org/core)





## máquinas desengrasantes

Estas máquinas desengrasantes son la solución más eficaz, económica, higiénica y respetuosa con el medio ambiente para eliminar las grasas y la suciedad que se produce en las cocinas de los establecimientos de hostelería.

Ampla gama de tamaños que permite satisfacer los diferentes procesos de limpieza según las necesidades de cada establecimiento.

These machines are the most efficient, economic, hygienic and respectful solution for environment tool to remove the grease and dirty that is produced every day in any kitchen.

A wide range of different sizes that will satisfy any customer according to what they need.



Fabricada en acero inoxidable / Made in stainless steel



Reducidas dimensiones / Small dimensions



Ahorro / Save



Biodegradable y ecológico / Ecological and biodegradable



Elimina bacterias e impurezas / Removes bacteria and impurities



MODELO MC500

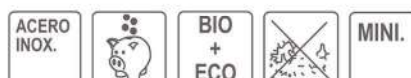
- Tanque 110 litros de agua.
- Temperatura de trabajo 75°C.
- Limpieza eficaz y máxima higiene.
- Reducidas dimensiones.
- Detergente biodegradable y no corrosivo.

- Tank of 110 litres of water.
- Working temperature of 75°C.
- Efficient cleaning with the highest hygiene.
- Small dimensions.
- Non corrosive biodegradable detergent.

minimum  
space



750 x 480 x 810 MM





MODELO MC1000

- Tanque 280 litros de agua.
- Temperatura de trabajo 75°C.
- Elimina la grasa de los utensilios de cocina.
- Muy versátil.
- Detergente biodegradable y no corrosivo.

- Tank of 280 litres of water.
- Working temperature of 75°C.
- Remove the grease from the kitchen tools.
- Versatile model.
- Non corrosive biodegradable detergent.

970 x 700,5 x 1010 MM





MODELO MC2000

- Tanque 420 litros de agua.
- Temperatura de trabajo 75°C.
- Limpia todo tipo de utensilios.
- Gran capacidad.
- Detergente biodegradable y no corrosivo.

- Tank of 420 litres of water.
- Working temperature of 75°C.
- Clean any type of tools.
- Highest capacity.
- Non corrosive biodegradable detergent.

highest  
capacity

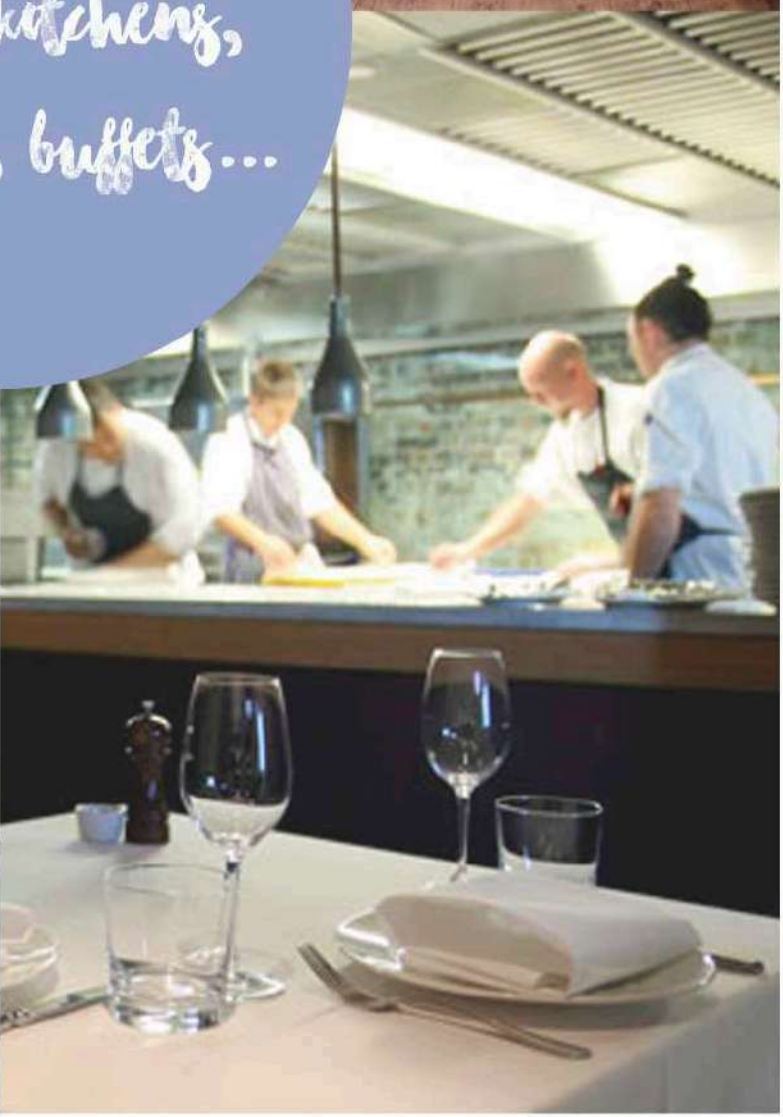


1300,5 x 700,5 x 1060 MM





*restaurants, hotels,  
central kitchens,  
caterings, buffets...*



## DATOS TÉCNICOS . TECHNICAL DATA



MODELO	F50	F50C	F50A	F50AC	SELF SERVICE	FREEZER	FCOMPACT
<b>PRODUCCIÓN</b>	25 frutas / min	25 frutas / min	25 frutas / min	25 frutas / min	25 frutas / min	25 frutas / min	12 frutas / min
<b>CAPACIDAD ALIMENTADOR</b>	6-7 frutas	6-7 frutas	12 Kg de fruta	12 Kg de fruta	12 Kg de fruta	12 Kg de fruta	3 frutas
<b>CESTA ALMACENAJE</b>	4 Kg de fruta	4 Kg de fruta	x	x	x	x	x
<b>DIÁMETRO DE LA FRUTA</b>	Hasta 85 mm	Hasta 85 mm	Hasta 80 mm	Hasta 80 mm	Hasta 80 mm	Hasta 80 mm	Hasta 75 mm
<b>CONTADOR</b>	x	✓	x	✓	x	x	x
<b>CONSUMO</b>	300 w	300 w	460 w	460 w	460 w	610 w	125 w
<b>VOLTAJE</b>	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
<b>PESO NETO</b>	36,3 Kg	36,3 Kg	56 Kg	56 Kg	95 Kg	106 Kg	27 Kg
<b>DIMENSIONES MM L x A x AL</b>	470 x 370 x 735	470 x 370 x 735	470 x 620 x 785	470 x 620 x 785	580 x 750 x 1620	580 x 720 x 1790	290 x 360 x 725

MODEL	F50	F50C	F50A	F50AC	SELF SERVICE	FREEZER	FCOMPACT
<b>PRODUCCIÓN</b>	25 fruits / min	25 fruits / min	25 fruits / min	25 fruits / min	25 fruits / min	25 fruits / min	12 fruits / min
<b>FEEDER CAPACITY</b>	6-7 fruits	6-7 fruits	12 Kg of fruit	12 Kg of fruit	12 Kg of fruit	12 Kg of fruit	3 fruits
<b>STORAGE BASKET</b>	4 Kg of fruit	4 Kg of fruit	x	x	x	x	x
<b>FRUIT DIAMETER</b>	Up to 85 mm	Up to 85 mm	Up to 80 mm	Up to 80 mm	Up to 80 mm	Up to 80 mm	Up to 70 mm
<b>COUNTER</b>	x	✓	x	✓	x	x	x
<b>CONSUMPTION</b>	300 w	300 w	460 w	460 w	460 w	610 w	125 w
<b>VOLTAGE</b>	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
<b>NET WEIGHT</b>	36,3 Kg	36,3 Kg	56 Kg	56 Kg	95 Kg	106 Kg	27 Kg
<b>DIMENSIONS MM L x D x H</b>	470 x 370 x 735	470 x 370 x 735	470 x 620 x 785	470 x 620 x 785	580 x 750 x 1620	580 x 720 x 1790	290 x 360 x 725



## DATOS TÉCNICOS . TECHNICAL DATA



MODELO	SF5000
<b>PRODUCCIÓN</b>	20 litros/min
<b>CONSUMO</b>	750 w
<b>CAPACIDAD</b>	30 L
<b>VOLTAJE</b>	230-110/50-60Hz
<b>PESO NETO</b>	30 Kg
<b>DIMENSIONES MM L x A x AL</b>	610 x 380 x 390



MODELO	BC100
<b>REGULACIÓN MOVIMIENTO</b>	0-240 rpm
<b>CONSUMO</b>	1200 w
<b>VOLTAJE</b>	230-110/50-60Hz
<b>PESO NETO</b>	12 Kg
<b>DIMENSIONES CAZUELA</b>	225 a 455 mm
<b>DIMENSIONES MM L x A x AL</b>	400 x 200 x 535



MODELO	GF1000
<b>PESO NETO</b>	4,3 Kg
<b>BATERÍA LED</b>	AA (1,5V) x 2
<b>TEMPERATURA AMBIENTE</b>	Inferior a 30°C
<b>CONEXIÓN</b>	Bombona CO2 líquido con sonda
<b>DIMENSIONES MM L x A x AL</b>	130 x 270 x 410

MODEL	SF5000
<b>PRODUCTION</b>	20 litres/min
<b>CONSUMPTION</b>	750 w
<b>CAPACITY</b>	30 L
<b>VOLTAGE</b>	230-110/50-60Hz
<b>NET WEIGHT</b>	30 Kg
<b>DIMENSIONS MM L x H x D</b>	610 x 380 x 390

MODEL	BC100
<b>CONTROLLED MOVEMENT</b>	0-240 rpm
<b>CONSUMPTION</b>	1200 w
<b>VOLTAGE</b>	230-110/50-60Hz
<b>NET WEIGHT</b>	12 Kg
<b>PAN DIMENSIONS</b>	225 to 455 mm
<b>DIMENSIONS MM L x H x D</b>	400 x 200 x 535

MODEL	GF1000
<b>NET WEIGHT</b>	4,3 Kg
<b>BATTERY LED</b>	AA (1,5V) x 2
<b>ROOM TEMPERATURE</b>	Lower than 30°C
<b>CONNECTION</b>	Liquid CO2 gas cylinder with dip tube
<b>DIMENSIONS MM L x H x D</b>	130 x 270 x 410



## DATOS TÉCNICOS . TECHNICAL DATA



MODELO	SV1000	SV2000
<b>PRODUCCIÓN</b>	240-360 piezas/hora	400-500 piezas/hora
<b>CONSUMO</b>	1100 w	2140 w
<b>VENTILADOR</b>	Aire caliente	Aire caliente
<b>VOLTAJE</b>	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
<b>PESO NETO</b>	16 Kg	26 Kg
<b>DIMENSIONES MM L x A x AL</b>	340 x 305 x 520	590 x 320 x 490



MODELO	SH3000	SH7000
<b>PRODUCCIÓN</b>	3.000-3.500 cubiertos/hora	7.000-8.500 cubiertos/hora
<b>CONSUMO</b>	750 w	850 w
<b>LÁMPARA UV</b>	Incorporada de serie	Incorporada de serie
<b>VENTILADOR</b>	Incorporado de serie	Incorporado de serie
<b>VOLTAJE</b>	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
<b>PESO NETO</b>	48 Kg	82 Kg
<b>DIMENSIONES MM L x A x AL</b>	570 x 550 x 400	620 x 650 x 870

MODEL	SV1000	SV2000
<b>PRODUCTION</b>	240-360 pieces/hour	400-500 pieces/hour
<b>CONSUMPTION</b>	1100 w	2140 w
<b>FAN MOTOR</b>	Hot air	Hot air
<b>VOLTAGE</b>	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
<b>NET WEIGHT</b>	16 Kg	26 Kg
<b>DIMENSIONS MM L x H x D</b>	340 x 305 x 520	590 x 320 x 490

MODEL	SH3000	SH7000
<b>PRODUCTION</b>	3.000-3.500 pieces/hour	7.000-8.500 pieces/hour
<b>CONSUMPTION</b>	750 w	850 w
<b>UV LAMP</b>	Standard	Standard
<b>FAN MOTOR</b>	Standard	Standard
<b>VOLTAGE</b>	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
<b>NET WEIGHT</b>	48 Kg	82 Kg
<b>DIMENSIONS MM L x H x D</b>	570 x 550 x 400	620 x 650 x 870





## DATOS TÉCNICOS . TECHNICAL DATA



MODELO: EV1000

MODELO	MC500	MC1000	MC2000
<b>CONSUMO</b>	700 w	1400 w	1400 w
<b>CAPACIDAD</b>	110 L	280 L	420 L
<b>TEMPERATURA DE TRABAJO</b>	75°C	75°C	75°C
<b>VOLTAJE</b>	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
<b>PESO NETO</b>	60 Kg	108 Kg	131 Kg
<b>DIMENSIONES INTERNAS</b>	565 x 340 x 580	820 x 510 x 680	1150 x 510 x 725
<b>DIMENSIONES MM L x A x AL</b>	750 x 480 x 810	970 x 705 x 1010	1305 x 705 x 1060

MODEL	MC500	MC1000	MC2000
<b>CONSUMPTION</b>	700 w	1400 w	1400 w
<b>CAPACITY</b>	110 L	280 L	420 L
<b>WORKING TEMPERATURE</b>	75°C	75°C	75°C
<b>VOLTAGE</b>	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz	230-110/50-60Hz
<b>NET WEIGHT</b>	60 Kg	108 Kg	131 Kg
<b>INTERNAL DIMENSIONS</b>	565 x 340 x 580	820 x 510 x 680	1150 x 510 x 725
<b>DIMENSIONS MM L x H x D</b>	750 x 480 x 810	970 x 705 x 1010	1305 x 705 x 1060

