

Etxe-Lan

EQUIPAMIENTO HOSTELERÍA

CATÁLOGO 2017





QUIÉNES SOMOS

NO SOMOS UNA EMPRESA MÁS DE VENTA DE MAQUINARIA

Con más de 35 años de experiencia ofreciendo soluciones integrales para el sector de la hostelería, la restauración colectiva y la lavandería, nos hemos convertido en una de las empresas referentes del sector.

Recorremos el camino completo con nuestros clientes, buscando siempre la mejor solución y adaptándonos a sus necesidades, ya sea la reposición o adquisición de maquinaria o un proyecto integral.

Estamos a su disposición en nuestras delegaciones de Gipuzkoa y Araba/La Rioja donde les asesoraremos personalmente y podrá visitar nuestras exposiciones.

QUÉ OFRECEMOS



SOLUCIONES INTEGRALES

Rentabilizamos tu negocio con proyectos innovadores a medida.

Disponemos de un equipo técnico de profesionales que nos permite abordar todas las fases de un proyecto integral, desde las iniciales, de diseño de la instalación hasta su montaje y puesta en marcha.



PROYECTOS PERSONALIZADOS

Diseñamos proyectos a medida o simplemente te ayudamos a encontrar aquello que buscas, ya sea la reposición o adquisición de una máquina suelta o un proyecto integral. Porque somos orgullosos distribuidores de las mejores marcas del mercado.



RENTABILIDAD ASEGURADA

La dedicación, el conocimiento y nuestra contrastada experiencia son nuestro principal aval para ofrecer soluciones innovadoras, funcionales y rentables que se ajusten a las necesidades de nuestros clientes.

EQUIPAMIENTOS HOSTELERÍA, LAVANDERÍA Y FRÍO



PROYECTOS INTEGRALES



SERVICIOS POST-VENTA





DISEÑAMOS PROYECTOS INTEGRALES A MEDIDA

O SIMPLEMENTE TE AYUDAMOS
A ENCONTRAR LO QUE BUSCAS

Asesoramos a nuestros clientes sobre la tipología y características del equipamiento para cubrir sus necesidades de manera eficiente y rentable.

Trabajamos con marcas líderes del sector para poder ofrecer la mejor de las soluciones a nuestros clientes. Somos distribuidores oficiales de dos líderes de mercado como Fagor Industrial y Hobart.

Disponemos de un **equipo técnico de profesionales** que nos permite abordar todas las fases de un proyecto integral, desde las iniciales, de diseño de la instalación hasta su montaje y puesta en marcha, teniendo como foco en todas ellas la mejora de la rentabilidad del negocio de nuestro cliente.



ASESORAMIENTO

Te asesoramos en el diseño de la instalación teniendo en cuenta el tipo de negocio y tus necesidades para mejorar los procesos y la optimización del espacio, garantizando el cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad e higiene.



DISEÑO

Si tienes un sueño nosotros le damos dimensión al proyecto, realizando las modificaciones necesarias hasta su aceptación final.



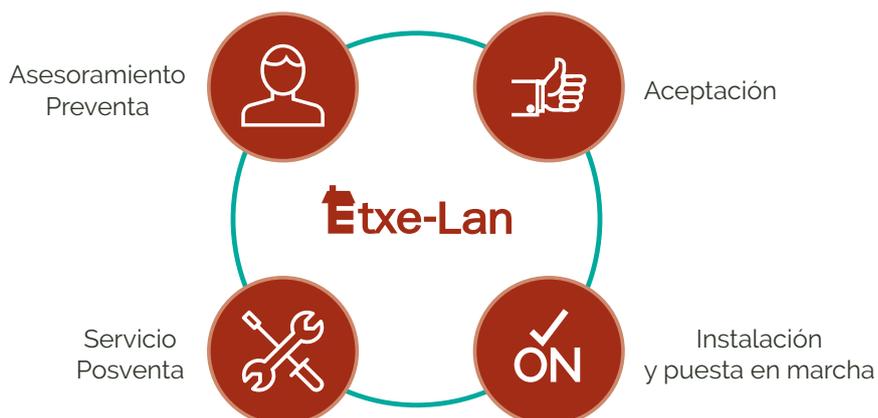
COORDINACIÓN

Facilitamos al equipo de obra de nuestro cliente planos de distribución e instalación. Además de supervisar que todos estos planos se cumplan correctamente para que todo salga de la forma deseada.



PUESTA EN MARCHA

Montamos y ponemos en marcha la instalación hasta su verificación. Ofreciéndole al cliente una demostración de uso de todos los equipos instalados.



SERVICIO POST-VENTA

MANTENIMIENTO + AHORRO + RENTABILIDAD

Nuestro ágil y dinámico equipo de técnicos repara, asesora y diseña programas de mantenimiento personalizados. Disponemos de una propia y amplia plantilla de cualificados técnicos certificados por industria para garantizar que su negocio este siempre en funcionamiento.



ESTANDAR

Cobertura de averías los 365 días al año incluyendo fines de semana y festivos con un plazo máximo de respuesta de 24 horas.



EXPRES

En caso de que el cliente lo desee, ofrecemos un servicio exprés, dando asistencia técnica en un plazo MÁXIMO DE 3 HORAS.



ALMACÉN AUTOMATIZADO

Contamos con un almacén automatizado que nos permite ser más rigurosos y rápidos en el servicio a nuestros clientes incrementando aún más si cabe nuestros niveles de calidad.



AREA CLIENTE

Nuestros clientes disponen, además, de un área privada donde se puede consultar toda la información de los equipos instalados en su proyecto y el mantenimiento realizado a lo largo de su vida útil.



PROFESIONALES CERTIFICADOS

Todos nuestros técnicos, en continua formación, están certificados por Industria y homologados por las principales marcas.



GARANTÍA

Garantizamos la entrega de repuestos de maquinaria ya obsoleta hasta 8 años en caso de partes funcionales y 5 años en caso de partes estéticas. Ofrecemos 3 meses de garantía en todas nuestras reparaciones.

SECTORES

LOS SECTORES PRINCIPALES EN LOS QUE OFRECEMOS NUESTROS SERVICIOS Y EQUIPAMIENTOS

HOSTELERÍA

Bares
Cafeterías
Restaurantes
Hoteles, Albergues
Sociedades gastronómicas
Áreas de servicio
Gasolineras

COLECTIVIDADES

Catering
Comedores de empresa
Centros educativos
Centros penitenciarios
Escuelas hostelería
Hospitales
Residencias

ALIMENTACIÓN

Carnicerías
Pescaderías
Comida preparada
Panaderías
Pequeñas y grandes superficies

LAVANDERÍA

Autoservicio
Explotaciones privadas

FRÍO INDUSTRIAL

CLIMATIZACIÓN

POR FAMILIAS

COCCIÓN	6
LAVADO	10
FRÍO COMERCIAL	12
SISTEMAS DE EXTRACCIÓN	16
CAFETERAS	17
MENAJE	18

POR PRODUCTO

Armarios frigoríficos	12
Asadores	8
Barbacoas	8
Cafeteras	17
Campanas	16
Cocinas	6
Congeladores	13
Cuchillos	19
Enfriadores de botellas	14
Expositores refrigerados para vino	15
Fabricadores de hielos	13
Freidoras	9
Lavavajillas	10
Lavavasos	11
Menaje	18
Ollas	18
Planchas	9
Rustideras	19
Sartenes	18

PARA INFORMACIÓN DE MAQUINARIA QUE NO APAREZCA EN EL CATÁLOGO O CONSULTAS

CONTACTE CON NOSOTROS EN: T. 943 79 12 30 Ó T. 945 21 45 93

COCCIÓN

Cocinas a gas con horno



CG-310



CG-210

Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.

Pilotos para el encendido.

Parrilla, placa y quemadores de fundición.

Dimensiones de la parrilla y placa: 425 x 350 mm.

Bandejas recoge grasas extraíbles.

Horno GN-1/1 de acero inoxidable, con quemador tubular de acero inoxidable de 5.000 kcal/h.

Piloto de encendido y termopar.

Válvula termostática 130°C, 350 °C.

	Modelo	Gas	Código	Fuegos abiertos		Placa	Horno			Potencia		Dimensiones mm	P.V.P.
				4,41	6,50		4,41	5,46	Grill	AN	kcal/h		
	CG-210	GLP	19006930	-	1	1	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	1.997,00
		GN	19006854										
	CG-310	GLP	19007728	1	1	1	1	-	1	17.871	20,78	1.270x585x850	2.391,00
		GN	19007797										

Cocinas centrales de horno pasante



CG-1502
¡LA MÁS VENDIDA EN SOCIEDADES GASTRONÓMICAS!



CG-2002

Construcción en acero inoxidable AISI 304 (18/10).

Quemadores controlados por válvula de seguridad con termopar.

Pilotos para el encendido.

Encimera dotada de parrillas sobre fuegos abiertos, con vertederos individuales, y de placas de asado.

Dimensiones de placa y parrilla: 425 x 350 mm.

Parrillas, placas y quemadores de fundición.

Vertederos individuales esmaltados, bandejas recoge grasas extraíbles y pasamanos incorporados.

HORNOS:

- Construidos en acero inoxidable.
- Tres niveles de altura.
- Control termostático de la temperatura: 130°C, 350 °C.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable.
- Piloto para el encendido y termopar de seguridad.

OPCIONAL:

- Columna de agua con grifos para agua fría y caliente.

	Modelo	Gas	Código	Quemadores-kW			Hornos		Potencia Gas		Dimensiones mm	P.V.P.
				4,41	8,14	10,5	Pas.	Lat.	kcal/h	kW		
	CG-1502	GLP	19009073	4	1	1	1	1	44.600	51,81	1.400x1.140x850	6.280,00
		GN	19009027									
	CG-2002	GLP	19009365	4	2	2	2	0	64.600	75,06	2.000x1.140x850	7.964,00
		GN	19009373									

(*) Hornos: Pas.: Horno Pasante de 540 x 900 mm de **10,07 kW**

Lat.: Horno Lateral de 540 x 440 mm, GN-1/1, de **5,46 kW**

Cocinas a gas de fuegos abiertos con horno



CG9-61

Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.

Pilotos para el encendido con corona protectora.

Dimensiones de la parrilla: 425 x 350 mm.

Parrillas y quemadores de fundición.

Vertederos individuales en acero inox.

Horno en acero inoxidable, con quemador tubular de acero inoxidable, con piloto de encendido y termopar.

Control de la temperatura del horno por válvula termostática 130°C, 350 °C.



CG9-82

	Modelo	Gas	Código	Quemadores - kW			Horno kW		Potencia kW	Dimensiones mm	P.V.P.
				5,25	8,0	10,2	8,6	AN			
	CG9-61	GLP	19008859	3	2	1	1 HG	1	50,85	1,275x900x850	5.440,00
		GN	19008857								
	CG9-82	GLP	19009080	4	2	2	2 HG		75,20	1,700x900x850	6.612,00
		GN	19009079								

COCCIÓN

Asador eléctrico



Asador **eléctrico** modelo sociedad.

Asado de todo clase de carnes (chuletas, solomillo, cordero, aves, etc.).

Asado de pescados en general.

Gratinado de pastas y platos precocinados.

Mantenimiento en temperatura de platos cocinados.

Diseño modular apilable.

Construido totalmente en acero inox.

Resistencias blindadas.

Aislamiento calorífugo de alta calidad.

Bandeja recoge grasas.

Modelo	Dimensiones mm	Potencia máx. W	Potencia V	Regulación Posiciones	P.V.P.
-	625 x 340 x 410	4.400	220 bifáica	3	1.028,00

Barbacoa de piedra volcánica

MAINHO



IDEAL PARA ASAR CARNES Y PESCADOS A LA BRASA!

Parrillas de carbón volcánico refractario.

Serie Vasca Inox.

Rejilla de acero inoxidable.

Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario.

Recolector de grasas integrado.

Válvulas de seguridad con termopar.

Peto perimetral de inoxidable.

Altura total (incluido peto): 40 cm.

OPCIONAL:

- Rejilla de varilla de acero inoxidable.
- Peto perimetral de inoxidable.

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg.	m ³	Kcal/h.	Potencia kW	P.V.P.
PBV-60	60x55x25h	54,4x49	50	0,14	13,037	15,16	1.427,00

Freidoras eléctricas de sobremesa



FE-4

FE-6

Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195 °C.

Termostato de seguridad.

Resistencias blindadas de acero inoxidable.

Cuba, mueble, resistencias y caja de control totalmente desmontables.

Micro de seguridad que corta el funcionamiento en caso de montaje incorrecto del conjunto.

	Modelo	Código	Cestillos	Cubas - Capacidad litros	Potencia kW	Voltaje	Dimensiones mm	P.V.P.
	FE-4	19004652	1	4	3,00	230 V - 1+N	175 x 485 x 270	497,00
	FE-6	19004713	1	6	4,50	400 V - 3+N	265 x 485 x 270	676,00

Planchas de placa lisa a gas de sobremesa



PL-105L

Quemadores tubulares de acero inoxidable con piloto para el encendido.

Control de los quemadores por válvula de gas con termopar de seguridad.

Los modelos con placa cromada, controlados por termostato.

Cajón recoge grasas extraíble.

Revestimiento de cromo de 50 micras de espesor.

	Modelo	Gas	Código	Placa			Potencia		Dimensiones mm	P.V.P.
				Tipo (*)	Zonas	dm ²	kcal/h	kW		
	PL-105 L	GLP	19005594	L	2	25	7.740	9,00	600x550x250	1.020,00
		GN	19005604							
	PL-110 L	GLP	19006146	L	3	38	11.610	13,50	900x550x250	1.359,00
		GN	19006197							

LAVADO

Lavavajillas de apertura frontal



- EFFI WASH
- STAMPED PHILOSOPHY
- ROCK COUNTER-BALANCED DOOR
- SOFT START
- MULTI POWER
- MULTI CONNECTION BOX
- GN-1/1
- KITS PHILOSOPHY



Características	
Dimensiones (mm)	600 x 600 x 830
Altura útil (mm) - admite GN-1/1	380
Producción (cestas-plateos/hora)	30 - 540
Ciclos (segundos)	120"
Bombas de lavado (unidades x kW)	1 x 0,6
Consumo agua (litros/ciclo)	3,0
Capacidad tanque (litros)	20
Resistencia tanque (kW)	2,80
Capacidad calderín (litros)	7
Resistencia calderín (kW)	2,8
Potencia total (kW)	3,4
Bandejas filtro en AISI-304 en la cuba	-
Micro magnético apertura de puerta	•

DOTACIÓN

- * 1 Cesto base CT-10
- * 1 Cesto para platos CP-16/18
- * 1 Cubiletes para cubiertos

Modelo	Hz.	Tensión	Código	Características	Potencia kW	Dimensiones mm	P.V.P.
CO-500	50	230 V 1+N	19029020		3,4	600 x 600 x 830	2.266,00



Características	
Dimensiones (mm)	600 x 600 x 820
Dimensiones cesta (mm)	500 x 500
Programador electromecánico	Sí
Ciclos (segundos)	120"
Micro de seguridad a la apertura de la puerta	Sí
Cuba de lavado (kW / litros)	2,8 / 25
Calderín de aclarado (kW / litros)	2,8 / 7
Calderín de aclarado (kW / litros)	0,59 / 0,79
Bomba de lavado (kW / CV)	7
Consumo de aclarado (litros)	2,7
Válvula anti-retorno	Sí
Termostato de seguridad	Sí
Dosificador de abrillantador	Sí
Temp. de lavado regulada y de aclarado (C°)	60 / 85

DOTACIÓN

- * 1 Cesto CTE-11
- * 1 Cesto CPE-18
- * 1 Cubiletes para cubiertos CUE-13

Modelo	Tensión	Código	Características	Potencia kW	Dimensiones mm	P.V.P.
AF-540	230 V 1+N + T	8931110		3,45	600 x 600 x 820	1.925,00

Lavavasos



· EFFI WASH
· KITS PHILOSOPHY



CO-350 / CO-400



Características	CO-400	CO-350
Dimensiones (mm)	470 x 520 x 720	430 x 475 x 650
Tamaño de cesta (mm)	400 x 400	350 x 350
Altura útil (mm)	275	220
Producción (cestas-plateos/hora)	30	30
Ciclos (segundos)	120"	120"
Bomba lavado (kW)	0,26	0,26
Consumo agua (litros/ciclo)	2,0	2,0
Capacidad tanque (litros)	15	11
Resistencia tanque (kW)	2,00	1,00
Capacidad calderín (litros)	4	4
Resistencia calderín (kW)	2,80	2,40
Potencia total instalada (kW)	3,06	2,66
Bandejas inox filtro en el tanque	-	-
Cierre de puerta magnético	•	•
Control electrónico con temperaturas de lavado y aclarado, y termostop	-	-

DOTACIÓN

* 1 Cesto base

* 1 Cestillo para cubiertos

* 1 Suplemento para platillos

Modelo	Hz.	Tensión	Código	Características	Potencia kW	Dimensiones mm	P.V.P.
CO-400	50/60	230 V / 1N	19022421		3,06	470 x 520 x 720	1.567,00
CO-350	50/60	230 V / 1N	19013254		2,66	430 x 475 x 650	1.301,00

FRÍO COMERCIAL

Armarios frigoríficos



CAFP-701

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m³ de densidad.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas reversibles, dispositivo automático de cierre y fijación de la apertura de 90°.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Illuminación LED de serie (modelos de refrigeración).
- Parrillas de varilla plastificada fácilmente desmontables, y cremalleras interiores para colocación a diferentes alturas.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigeración por tiro forzado. Refrigerante ecológico R-134a.
- Temperatura de trabajo: -2°C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital.
- Luz interior. Interruptor de encendido.

OPCIONAL:

- Kit de 4 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- Frecuencia 60 Hz.
- Equipos tropicalizados.
- Cerradura en puertas.



CAFP-1402

	Modelo	Hz	Código	Puertas		Capacidad litros	Potencia Frigor.-W	Consumo eléctr. W	Dimensiones mm	P.V.P.
				Gr.andes	Pequeñas					
	CAFP-701	50	19029670	1	-	600	300	368	693x726x2.067	1.896,00
		60								
	CAFP-1402	50	19029672	2	-	1.200	500	575	1.388x726x2.067	2.609,00
		60								

FRÍO COMERCIAL

Fabricadores de cubitos macizos, con depósito integrado



FIM-30K

SPRAY SYSTEM



RG 3316WF-251

RG 3316WF-251
Equipamiento de serie
Juego de entrada de agua.

Juego de salida de agua.

Patas de acero inox. regulables
en altura (130/70mm.).

Conector.

Pala de hielo.



Modelo	Sistema condens.	Código	Cubito		Producción kg / día (*)	Tanque		Potencia W	Hz (#)	Dimensiones mm	P.V.P.	
			Forma	gramos		kg	cubitos					
FIM-30K	A	Aire	19001068		40	31	15	417	425	50	435x605x695	1.413,00
	W	Agua	19001071		40	31	15	417	425	50	435x605x695	1.413,00
RG 3316	W	Agua			42		16				500x580x690	1.703,00

Congeladores estáticos verticales Inox.



Ecológicos sin CFC.

Descongelación manual.

Combinables en columna con el frigorífico FKUv1660/1610.

El kit de unión se debe solicitar como accesorio (excepto GGUesf).

Temperatura graduable de -9°C a -26°C.

4 placas de evaporación por contacto.

Display digital de temperatura.

Señal óptica y acústica por temperatura insuficiente.

Modelo	Cap. Bruta/ útil litros	Dimens. ext. mm.	Dimens. int. mm.	Consumo kW/24h.	Color	Cerradura	Potencia A.	P.V.P.
GGu 1550	143 / 133	600x615x830	474x443x676	0,72	Inox.	Incluida	0,6	853,00

FRÍO COMERCIAL

Enfriadores de botellas



BFP-150 I

- Laterales interiores en acero inoxidable.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Grupo a derecha, con puerta rejilla pivotante.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 40 kg/m³ de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134a libre de CFC.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Temperatura de trabajo: +2°C, +6°C, ambiente a 32 °C.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- OPCIONAL:** Bandeja de goteo del evaporador.

	Modelo	Hz	Código	Parrillas separad.	Puertas	Capacidad litros	Consumo eléc. -W	Potencia frigor. -W	Dimensiones mm	P.V.P.
	BFP-100 I	50 60	19005600	1	2	202	250	250	1.015x550x850	920,00
	BFP-150 I	50 60	19006342	2	3	420	250	250	1.500x550x850	1.186,00

Expositores refrigerados para vino



AEV-1

AEV-1

- Construcción exterior en chapa pintada en epoxi, color granate.
- Interior en poliestireno sanitario con niveles para los estantes.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFC, de densidad 40 Kg/m³.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento sobre bastidor.
- Estantes interiores de alambre plastificado regulables en altura.
- Iluminación interior.
- Recirculación del aire a través de filtro de carbón activo.
- Refrigerante ecológico R-134a, libre de CFC.
- Compresor hermético de alto par de arranque y silencioso.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio.
- Temperatura de trabajo con ambiente de 32 °C: Dos ciclos (selector en la parte posterior):
 - Vino blanco; 5 °C en todo el armario.
 - Vino tinto; 16 °C en todo el armario.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Botellas de 75 cl.



BWFS 9 V

BWFS 9 V

- Acabados exteriores en plancha galvanizada lacada en color negro que además de proteger el armario contra la oxidación, permite su integración en cualquier decoración.
- El **sistema de refrigeración estática** crea una estratificación del frío en el interior del armario permitiendo la conservación de diferentes tipos de vino a diferentes temperaturas.
- Panel de control analógico con termostato para la regulación de la temperatura.
- Puerta reversible usando las mismas bisagras.
- Estante metálico regulable en altura.
- Interior en blanco y cristal de la puerta tintado.
- Iluminación interna superior y horizontal.

	Modelo	Hz	Código	Puertas	Niveles	Capacidad botellas (*)	Consumo eléct. - W	Potencia fríg. - W	Dimensiones mm	P.V.P.
	AEV-1	50 60	19005440	1 pequeña	2	28	185	174	505x570x950	956,00
	BWFS 9 V		01TC0030	1 pequeña		18	230		550x550x770	427,00

SISTEMAS DE EXTRACCIÓN

Campanas



REALIZAMOS ESTUDIOS PERSONALIZADOS

Gracias a nuestra amplia gama de sistemas de extracción a medida o estándar podrá conseguir la correcta extracción de humos y confort en su cocina.

- Campanas murales.
- Campanas centrales.
- Campanas compensadas.
- Campanas triple flujo.
- Campanas de vahos.



COMPACTAS

Campanas prácticas, compactas y sólidas, han sido diseñadas para ser integradas en cocinas medias y pequeñas. Ofrece un perfecto equilibrio entre calidad, funcionalidad y precio.



INDUSTRIALES

Las campanas Industriales e invertidas son modelos de altas prestaciones, grandes y robustas, diseñadas para ser instaladas en cocinas que precisen de una gran capacidad de extracción de humos.

Futurmat espresso y cappuccino

RIMINI



RIMINI Electronic 2 groups

Grupos macizos de 2 kg. con sistema de infusión/extracción.

Chasis galvanizado resistente a la corrosión; zona de trabajo en acero inoxidable.

Caldera de cobre con calderines y termosifón independientes para cada grupo.

Dos salidas de vapor orientables y de acero inoxidable; una salida agua.

Motor bomba incorporada; control electrónico del nivel de agua en la caldera.

Las grandes botoneras táctiles de alta sensibilidad y resistencia al desgaste facilitan el trabajo del usuario.

La bandeja apoya-tazas en varilla de acero inoxidable asegura la limpieza de las tazas.

Para incrementar su durabilidad, se han eliminado todos los elementos de plástico en la carrocería.



RIMINI Electronic 1 group



RIMINI Compact 2 groups

Modelo	Volumen caldera L	Resistencia 220 V	Peso Kg	Dimensiones mm	P.V.P.
RIMINI Electronic 1 group	8	3.000 W	45	420x580x520	1.726,00
RIMINI Electronic 2 groups	13	2.600 W	54	420x740x520	2.306,00
RIMINI Compact 2 groups	8	3.000 W	49	420x580x520	2.306,00

MENAJE

*Disponemos de un amplio catálogo de menaje, consúltenos para más productos.

Sartenes

Lacor



Sartén Chef-tricapa aluminio

Recubrimiento antiadherente (Tricapa) de gran calidad y ecológico. Tecnología antiadherente superavanzada.

Buen difusor del calor, rápido y uniforme.

Libre de PFOA.

Ref.	Ø cm.	h cm.	e mm.	Pack	P.V.P.
21618	18	3,8	2,5	1	20,30
21620	20	4,0	3,5	1	22,30
21622	22	4,0	3,5	1	24,30
21624	24	4,5	3,5	1	26,90
21626	26	4,5	4,0	1	20,30
21628	28	4,5	4,0	1	33,80
21632	32	4,7	4,0	1	40,00
21636	36	5,5	4,0	1	47,60
21640	40	5,5	4,0	1	55,10

Ollas

Lacor



Cacerola alta c/ tapa

Aluminio de alta calidad.

Fabricado en aluminio puro (99,5%).

Asas y mangos atérmicos en tubo de acero inox 18/10.

Ref.	Ø cm.	h cm.	e mm.	L	Pack	P.V.P.
20021	20	13,0	2,5	4,10	1	39,80
20025	24	15,0	2,5	6,80	1	45,80
20027	26	16,0	2,5	8,50	1	48,30
20029	28	17,0	2,5	10,45	1	52,90
20031	30	18,0	2,5	12,70	1	57,60
20033	32	19,0	3,0	15,25	1	66,90
20035	34	21,0	3,0	18,05	1	72,20
20037	36	22,0	3,0	22,40	1	73,40
20039	38	23,0	3,0	26,10	1	80,10
20041	40	25,0	3,5	31,40	1	92,30
20046	45	28,0	3,5	45,00	1	105,30
20051	50	31,0	4,5	60,00	1	139,80
20056	55	34,0	4,5	80,00	1	160,20
20061	60	37,0	4,5	104,00	1	185,40

*Disponemos de un amplio catálogo de menaje, consúltenos para más productos.

Rustideras



Rustidera con asa aluminio



Ref.	cm.	h cm.	e mm.	L	Pack	P.V.P.
20540A	40x30	6,2	2,5	7,45	1	40,80
20545A	45x32	6,2	2,5	10,40	1	43,70
20550A	50x35	7,0	3,0	12,60	1	54,70
20555A	55x37	7,7	3,0	16,30	1	59,60
20560A	60x40	7,7	3,0	18,95	1	64,00
20565A	65x43	7,9	3,0	24,30	1	71,70
20570A	70x45	9,0	3,0	28,65	1	75,70

Cuchillos



Cuchillo forjado Chef



Ref.	cm.	Pack	P.V.P.
39016	16	12	15,90
39021	21	12	19,50
39025	25	12	22,30
39030	30	12	28,50

Etxe-Lan

GIPUZKOA:
Torrebaso Industrialdea, 14
20540 Eskoriatza
TEL.: 943 79 12 30

ARABA / LA RIOJA:
Eulogio Serdán, 22
01012 Vitoria-Gasteiz
TEL.: 945 21 45 93

www.etxe-lan.com

EMPRESA CERTIFICADA EN:
UNE-EN ISO 9001
UNE-EN ISO 14001

