



# NOSOTROS

## **Distriplus, la marca.**

Somos mayoristas especializados en almacenaje, distribución, marketing, gestión de transporte y asesoramiento técnico de maquinaria para la hostelería y alimentación.

Desde Castellón, y a través del canal profesional HoReCa, llevamos calidad, confianza y alma azul a cada rincón del país.

## **Azul es nuestro color.**

Desde 2010, el azul ha sido nuestro hilo conductor. Es más que un color: la forma en que pensamos, trabajamos y conectamos con quienes confían en nosotros. En cada máquina va nuestro corazón, la fidelidad es nuestro motor porque amamos lo que hacemos con pasión y con honor.

## **No solo maquinaria. Familia, fuerza y visión.**

Distriplus no es solo vender, es construir una historia junto a ti. Te asesoramos y te acompañamos siempre porque sabemos lo que necesitas. Hemos crecido juntos y queremos seguir haciéndolo, somos tu aliado de por vida. Crecer es escuchar, mejorar, incorporar nuevas herramientas y garantizar algo más que un servicio, un Plus. Por último, y en caso de necesidad, nuestro SAT oficial Distriplus Asistencia tiene la solución.

## **Distriplus contigo en cada decisión.**



distriplus



Grupo Distriplus 2010 S.L Polígono Industrial PI GROS II.  
Nave 2 Crta. Almazora 12005 (Castelló)  
[www.distriplus.es](http://www.distriplus.es)

distriplus

- CORTADORAS
- PICADORAS DE CARNE
- FREIDORAS
- TOSTADORES
- CALIENTA TAPAS BAÑO MARÍA
- PLANCHAS A GAS
- TERMO DISPENSADOR



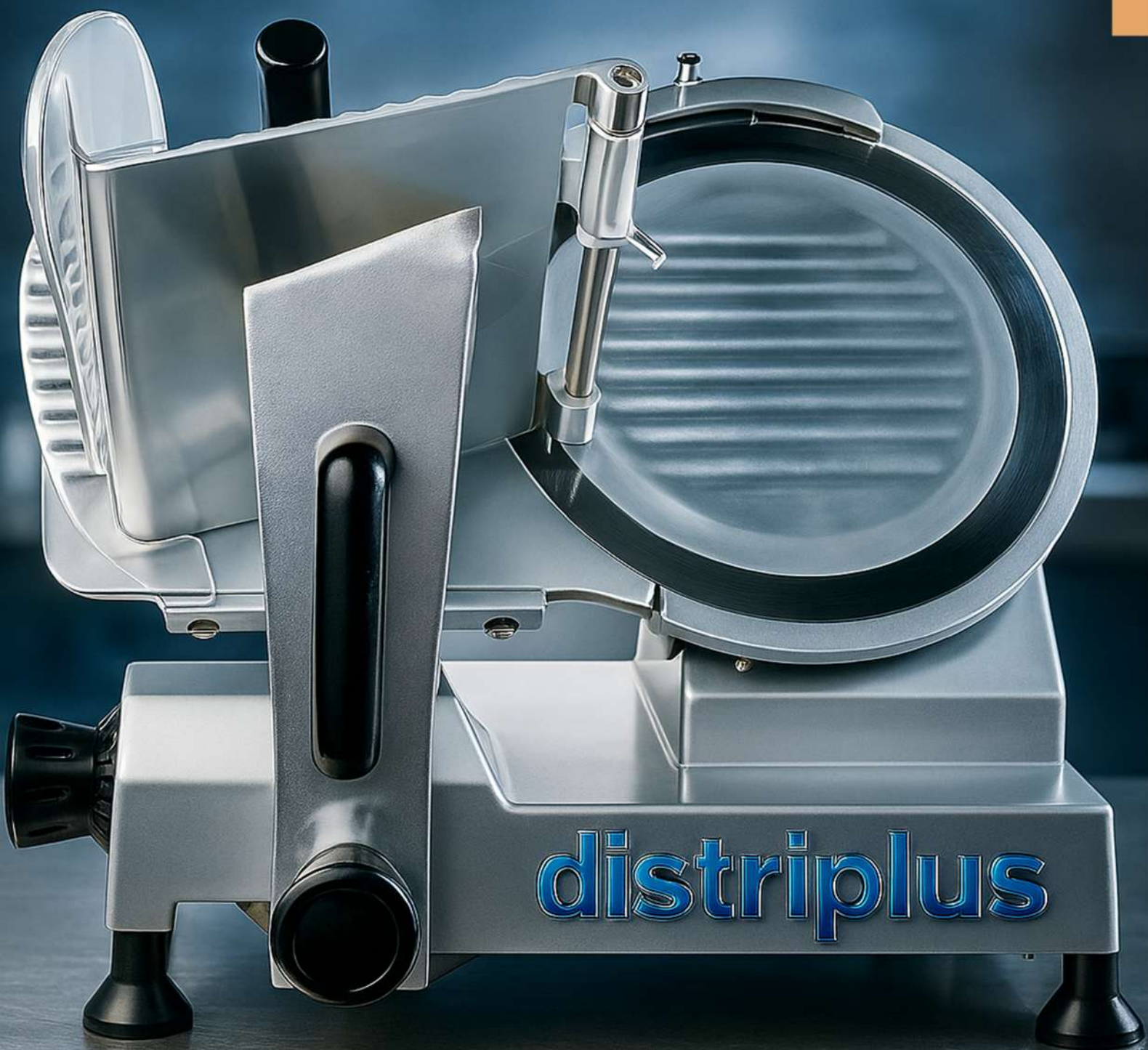
## ■ CORTADORAS

Las cortadoras de fiambre de transmisión por correa están disponibles en dos versiones, la **serie ECO** y la **serie LUX**, según las exigencias del usuario. La bancada de la serie LUX está construida en **aluminio anodizado** protegido contra la oxidación mientras que la serie ECO es en aluminio lacado.

Las cuchillas están fabricadas en acero inoxidable tratado y según su diámetro se distribuyen en **220, 250, 275 y 300** tanto en el acabado ECO como en el acabado LUX.

El carro, la bandeja de corte y el protector de cuchilla son de aluminio protegido contra la oxidación. Dotadas con mango regulador para la selección del espesor de la loncha deseado, con tope máximo y con otro mango adicional de sujeción para facilitar las operaciones de corte. Todos los modelos incorporan afilador con muela limpiadora para asegurar el correcto estado permanente de la cuchilla.

**Seguridad y garantía.** Incorporan mecanismos de seguridad como el freno bloqueo de la cuchilla y centralita de seguridad que bloquea el encendido. Motor ventilado y con protector térmico que evita el sobrecalentamiento. Interruptores estancos con protección y protectores sobre el plato, cubre cuchillas y sujeta mercancía. Base robusta, pesada y cerrada con patas de goma antideslizantes.



distriplus



RII-RAEE - 10239

Grupo Distriplus 2010 S.L Polígono Industrial PI GROS II.  
Nave 2 Crta. Almazora 12005 (Castelló)  
[www.distriplus.es](http://www.distriplus.es)

distriplus

### Cortadora 220 ECO



(A)245 (B)380 (C)320 (D)360 (E)420 mm  
Potencia: 140 W  
Transmisión: Correa  
Diámetro cuchilla: 220 mm  
Espesor lonchas: 0 a 12 mm  
Capacidad corte: 160 mm  
Peso Neto/Bruto: 15/17 Kg  
Dimensiones embalaje: 575x465x415 mm

### Cortadora 220 LUX



(A)230 (B)330 (C)320 (D)360 (E)420 mm  
Potencia: 140 W  
Transmisión: Correa  
Diámetro cuchilla: 220 mm  
Espesor lonchas: 0 a 12 mm  
Capacidad corte: 160 mm  
Peso Neto/Bruto: 12.6/14.4 Kg  
Dimensiones embalaje: 520x420x380 mm

### Cortadora 250 ECO



(A)245 (B)380 (C)370 (D)405 (E)480 mm  
Potencia: 150 W  
Transmisión: Correa  
Diámetro cuchilla: 250 mm  
Espesor lonchas: 0 a 12 mm  
Capacidad corte: 180 mm  
Peso Neto/Bruto: 16/18 Kg  
Dimensiones embalaje: 575x465x415 mm

### Cortadora 250 LUX



(A)245 (B)380 (C)370 (D)405 (E)480 mm  
Potencia: 150 W  
Transmisión: Correa  
Diámetro cuchilla: 250 mm  
Espesor lonchas: 0 a 12 mm  
Capacidad corte: 180 mm  
Peso Neto/Bruto: 18/20 Kg  
Dimensiones embalaje: 575x465x415 mm

### Cortadora 275 ECO



(A)300 (B)415 (C)420 (D)470 (E)540 mm  
Potencia: 250 W  
Transmisión: Correa  
Diámetro cuchilla: 275 mm  
Espesor lonchas: 0 a 15 mm  
Capacidad corte: 200 mm  
Peso Neto/Bruto: 19/21 Kg  
Dimensiones embalaje: 615x525x510 mm

### Cortadora 275 LUX



(A)300 (B)415 (C)420 (D)470 (E)540 mm  
Potencia: 250 W  
Transmisión: Correa  
Diámetro cuchilla: 275 mm  
Espesor lonchas: 0 a 15 mm  
Capacidad corte: 200 mm  
Peso Neto/Bruto: 21/23 Kg  
Dimensiones embalaje: 615x525x510 mm

### Cortadora 300 ECO

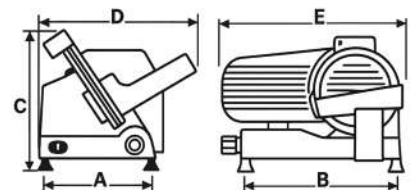


(A)300 (B)415 (C)420 (D)465 (E)570 mm  
Potencia: 250 W  
Transmisión: Correa  
Diámetro cuchilla: 300 mm  
Espesor lonchas: 0 a 15 mm  
Capacidad corte: 220 mm  
Peso Neto/Bruto: 22/25 Kg  
Dimensiones embalaje: 615x525x510 mm

### Cortadora 300 LUX



(A)300 (B)415 (C)420 (D)465 (E)570 mm  
Potencia: 250 W  
Transmisión: Correa  
Diámetro cuchilla: 300 mm  
Espesor lonchas: 0 a 15 mm  
Capacidad corte: 220 mm  
Peso Neto/Bruto: 23/26 Kg  
Dimensiones embalaje: 615x525x510 mm



## PICADORA DE CARNE

La picadora de carne COMPACT CLASE A es una solución robusta y eficiente para producciones de hasta 125Kg/h. Están fabricadas en acero inoxidable mediante tecnologías de aplicación de calor sobre acero de alta calidad.

El motor ventilado preparado para uso continuo y su estructura compacta conforman una máquina potente, resistente, duradera y necesaria en cocinas profesionales que requieren fiabilidad. Están equipadas con placas y cuchillas de acero inoxidable y piezas desmontables facilitando simplificando su mantenimiento y limpieza.

CLASE A 125



455x270x420 mm  
Producción Hora: 120 Kg  
Peso neto: 23 Kg  
Potencia: 750 W Monofásica



## FREIDORAS

La línea de freidoras eléctricas SERIE L es la solución perfecta para negocios de hostelería que buscan **eficiencia, durabilidad y un rendimiento excepcional**. Con opciones de volumen en **4L y 10L según la capacidad de la cuba**, estas freidoras se adaptan a las necesidades de cualquier establecimiento. Ambos modelos están disponibles con cuba individual o doble para maximizar la capacidad de fritura y optimizar el espacio.

Los modelos de mayor capacidad, **10L y 10L+10L**, están equipados con un práctico grifo de vaciado de acero inoxidable que facilita el mantenimiento y la limpieza de manera rápida y sencilla. Tanto la estructura como las cubas están fabricadas en acero inoxidable, garantizando resistencia a largo plazo. Además, cuentan con asas de transporte, cabezales desmontables para una limpieza más fácil, indicadores luminosos de tensión y temperatura y un termostato de seguridad integrado para evitar sobrecalentamientos.

Todas las freidoras incluyen una cesta con mango ergonómico y tapas de acero, asegurando una manipulación cómoda y segura. La línea de freidoras **SERIE L** es una herramienta esencial para distribuidores y tiendas especializadas que buscan ofrecer soluciones profesionales y de alta calidad a sus clientes dentro del sector HoReCa.





### Freidora 4L



280x380x310 mm  
Capacidad Cuba: 4L  
Potencia: 2,5 Kw  
Peso: 5,4 Kg  
Alimentación: 220V/50Hz

### Freidora 4L+4L



510x380x310 mm  
Capacidad Cuba: 4L+4L  
Potencia: 2,5+2,5 Kw  
Peso: 10 Kg  
Alimentación: 220V/50Hz

### Freidora 10L con Grifo



366x544x410 mm  
Capacidad Cuba: 10L  
Potencia: 3,25 Kw  
Peso: 8 Kg  
Alimentación: 220V/50Hz

### Freidora 10L+10L con Grifo



650x544x410 mm  
Capacidad Cuba: 10L+10L  
Potencia: 3,25+3,25 Kw  
Peso: 13 Kg  
Alimentación: 220V/50Hz

# ■ TOSTADORES

**GAMA TF.** Resistencias de cuarzo.

**GAMA SUPER POWER BLIND.** Resistencias blindadas.

Los tostadores de pan gama TF están fabricados en acero inoxidable en dos versiones, uno y dos pisos.

Disponible con temporizador de 15 minutos de serie en el **TF200T** y opcional en las versiones de 2 pisos. Muy útil para el ahorro de energía al apagarse automáticamente transcurrido el tiempo seleccionado.

Las resistencias son de acero con fundas de cuarzo.

Los modelos de dos pisos **TF300** y **TF 300T** se componen de 6 resistencias conmutables distribuidas en parte superior, inferior e intermedia, que permiten 6 opciones de calentado diferentes según se presionen los 3 interruptores luminosos, y el de un piso **TF200T** compuesto por 4 resistencias conmutables, distribuidas en parte superior y en parte inferior con opciones según se presionen los 2 interruptores.

La gama **SUPER POWER BLIND 500** y **500T** destaca por su capacidad interior que permite la entrada de una barra de pan. Estos modelos incorporan 3 interruptores y 3 resistencias blindadas conmutables ubicadas en la parte superior, inferior e intermedia. Están disponibles con o sin temporizador, lo que los convierte en una solución versátil para diferentes entornos de trabajo. El modelo **500 T** incorpora un temporizador de 15 minutos.

Todos los modelos incluyen bandeja extraíble plana recogemigas muy sencilla de retirar y parrillas extraíbles con mango metálico.



distriplus



Grupo Distriplus 2010 S.L Polígono Industrial PI GROS II,  
Nave 2 Crta. Almazora 12005 (Castelló)  
[www.distriplus.es](http://www.distriplus.es)

distriplus



  
distriplus



Grupo Distriplus 2010 S.L Polígono Industrial PI GROS II.  
Nave 2 Crt. Almazora 12005 (Castelló)  
[www.distriplus.es](http://www.distriplus.es)

**distriplus**

### TF 200 T



530x260x245 mm  
Voltaje: 230V /50Hz  
Potencia: 2 Kw  
Peso: 4,7 Kg  
Temporizador: 15 minutos

### TF 300



530x260x370 mm  
Voltaje: 230V /50Hz  
Potencia: 3 Kw  
Peso: 7,4 Kg  
Temporizador: No

### TF 300 T



530x260x370 mm  
Voltaje: 230V /50Hz  
Potencia: 3 Kw  
Peso: 7,4 Kg  
Temporizador: 15 minutos

### SUPER POWER BLIND 500T



665x275x365 mm  
Voltaje: 230V /50Hz  
Potencia: 3,6 Kw  
Peso: 10,7 Kg  
Temporizador: 15 minutos  
Resistencias blindadas

### SUPER POWER BLIND 500



665x275x365 mm  
Voltaje: 230V /50Hz  
Potencia: 3,6 Kw  
Peso: 10 Kg  
Temporizador: No  
Resistencias blindadas



AZUL  
ES  
NUESTRO  
COLOR



Grupo Distriplus 2010 S.L Polígono Industrial PI GROS II.  
Nave 2 Crta. Almazora 12005 (Castelló)  
[www.distriplus.es](http://www.distriplus.es)

**distriplus**

## ■ CALIENTA TAPAS

Los calentatapas Baño María **Mary** son **esenciales para negocios de hostelería** que necesitan mantener sus alimentos a la temperatura ideal. Fabricados en acero inoxidable, estos equipos están diseñados para durar y ofrecer un **rendimiento excepcional en entornos de alta demanda**.

La serie Mary se presenta con o sin grifo y con cuba individual o doble adaptada a Gastronorm 3XGN 1/3 (325X176) o 6XGN 1/3 (325X176) lo que los convierte en una opción versátil para diversos tipos de alimentos.

**Mary 150:** Modelo de cuba individual sin grifo, ideal para pequeños negocios que buscan una solución compacta pero eficiente.

**Mary 150 G:** Versión con grifo, facilitando el vaciado del agua, ideal para un manejo más cómodo.

**Mary 300G:** Modelo con cuba doble y grifo, diseñado para quienes necesitan mayor capacidad y comodidad en sus operaciones.

Todos los modelos están equipados con termostato manual regulable hasta 90°C y las resistencias están protegidas en el interior de la carrocería, asegurando una mayor durabilidad y seguridad.

Con un diseño práctico y resistente, nuestros calentatapas Mary cuentan con un interruptor luminoso para facilitar su uso y grifo de acero en los modelos superiores que aseguran una limpieza rápida y eficiente.



### MARY 150



325x560x250 mm  
Capacidad: 3x GN 1/3 150mm  
Potencia: 1,5 Kw/230-50 Hz  
Peso: 4 Kg  
Grifo: No

### MARY 150 G



325x560x250 mm  
Capacidad: 3x GN 1/3 150mm  
Potencia: 1,5 Kw/230-50 Hz  
Peso: 4 Kg  
Grifo: Si

### MARY 300 G



650x560x250 mm  
Capacidad: 6x GN 1/3 150mm  
Potencia: 3 Kw/230-50 Hz  
Peso: 7 Kg  
Grifo: Si



TS CROFF

distriplus



Grupo Distriplus 2010 S.L Polígono Industrial PI GROS II.  
Nave 2 Crta. Almazora 12005 (Castelló)  
[www.distriplus.es](http://www.distriplus.es)

distriplus

## ■ PLANCHAS A GAS

Las planchas a GAS **Top serie D** de Distriplus están construidas en acero inoxidable de gran resistencia y alta resistencia, habilitadas para gas butano/propano. Las encimeras son de acero laminado de 6 mm, incluyen un recoge grasas frontal y petos anti salpicaduras. Los mecanismos de función y comandos están formados por un doble encendido mediante pieza eléctrico auxiliar, mandos de regulación de baquelita con indicadores de potencia, quemadores de gran poder calorífico y llama estabilizada.

Incluye pies regulables en altura y accesorios para cambio a gas natural.


Los modelos disponibles en esta gama son **D406, D606 y D806**.

Un complemento básico para la cocina.




### D 406 GAS



 D 406 GAS  
410x460x240 mm  
Quemador: 1  
Potencia: 2,75 Kw  
Peso: 12 Kg  
Acero laminado 6 mm


### D 606 GAS



 D 606 GAS  
610x460x240 mm  
Quemador: 2  
Potencia: 5,5 Kw  
Peso: 19 Kg  
Acero laminado 6 mm

### D 806 GAS



 D 806 GAS  
810x460x240 mm  
Quemador: 3  
Potencia: 8,25 Kw  
Peso: 24 Kg  
Acero laminado 6 mm



**distriplus**  
SUMINISTROS HOTELEROS

Grupo Distriplus 2010 S.L Polígono Industrial PTGROS II.  
Nave 2 Crt. Almazora 12005 (Castelló)  
[www.distriplus.es](http://www.distriplus.es)

**distriplus**



R11-RAGE - 19239

# ■ TERMO DISPENSADOR

## Termo Dispensador Coffee Maker Lux T15

El **Lux T15** ofrece una combinación equilibrada de elegancia, durabilidad y funcionalidad para el servicio de bebidas calientes. Fabricado en **acero inoxidable de alta calidad**, garantiza resistencia y una óptima conservación del calor gracias a su **estructura de doble cuerpo aislante**.

Dispone de **control de temperatura ajustable (30–110 °C)**, **display ON/OFF**, **grifo con indicador de nivel** y **regulación automática**, que mantiene la temperatura constante durante el servicio. Su función **cafetera integrada** y los **filtros de café incluidos** amplían su versatilidad de uso.

Por su diseño robusto y eficiente, el Lux T15 resulta ideal para **cafeterías, restaurantes y establecimientos del sector HoReCa**, donde se requiere un equipo fiable y de alto rendimiento.

LUX T15



Altura: 550 mm  
Diámetro: 260 mm  
Capacidad: 15 L

Voltaje: 230 V / 50-60 HZ  
Potencia: 1,5 Kw

# CONDICIONES DE VENTA

## PEDIDOS

Los pedidos deben cursarse por escrito indicando modelo a servir, cantidad solicitada y fecha de entrega.

Pueden solicitarse por los siguientes medios:

Correo electrónico: pedidos@distriplus.es

Delegado de nuestra empresa en su Zona

Los pedidos se podrán anticipar telefónicamente, sirviendo únicamente como reserva de los equipos hasta recibir el correspondiente pedido por escrito. Las anulaciones deberán comunicarse asimismo por escrito siendo por parte del comprador los gastos que se hubieran podido ocasionar.

Distriplus se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto sin previo aviso.

Las fotografías de este catálogo no tienen valor contractual.

## DEVOLUCIONES

No se aceptarán devoluciones que previamente no hayan sido autorizadas por escrito por parte de nuestra empresa.

Se deberá devolver la mercancía en su embalaje original.

Los abonos correspondientes a las devoluciones se efectuarán después de revisión por parte de nuestros técnicos y en función del estado de la mercancía. Cuando la causa de la devolución sea ajena a Distriplus, todos los gastos y deterioros que se produzcan, incluidos los portes, tanto de ida como de vuelta, serán a cargo del comprador.

Cuando la devolución sea por causa imputable a Distriplus, la devolución se efectuará por la agencia que designe Distriplus.

## PRECIOS

Los precios se refieren a Precios de Venta al Público y no incluyen los impuestos que puedan corresponder a cada zona geográfica.

En ningún caso incluye el montaje.

Distriplus se reserva el derecho de modificar los precios o condiciones sin previo aviso.

Cualquier alteración del precio deberá de ser pactada y autorizada por la empresa o por el Delegado Comercial de su Zona.

## FORMAS DE PAGO

El primer pedido se realizará mediante pago anticipado. Se podrán pactar condiciones de pago distintas para futuros pedidos, excepto informes financieros negativos que obliguen a fijar el pago anticipado como única opción.

Los pagos de contado deberán de realizarse mediante transferencia bancaria a la cuenta de Distriplus.

Los gastos de devolución de los medios de pago acordados serán siempre a cargo de la parte incumplidora.

La existencia de alguna situación irregular en los medios de pago, anula el posible crédito concedido y faculta a Distriplus para reclamar todo el riesgo pendiente sin necesidad de esperar a sus respectivos vencimientos.

## PORTES

La mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador aún en el caso de viajar a portes pagados.

Las mercancías se servirán a portes pagados dentro de España peninsular y Baleares por las agencias que designe nuestra empresa. Cuando la situación del domicilio de entrega requiera medios especiales o no habituales, los costes que generen el empleo de estos medios serán por cuenta del comprador. La mercancía viaja asegurada y, por tanto, solo se podrán atender las reclamaciones que se hagan por escrito al transportista dentro de las 24 horas siguientes a la recepción de la misma y se remita copia de la misma a Distriplus.

En caso de no existir constancia escrita de la reclamación en forma y plazo, los deterioros serán a cargo del comprador.

## GARANTÍA

Distriplus, garantiza los defectos de fabricación de sus comercializados por un periodo de doce meses. Esta garantía cubre la sustitución de las piezas defectuosas. En ningún caso cubre la mano de obra, ni desplazamientos. En toda reclamación en garantía debe de constar el número de serie de la máquina y número de factura.

Los cristales, resistencias eléctricas y equipos luminosos no están incluidos en estas garantías. La puesta en marcha y posterior mantenimiento de los aparatos serán obligación y responsabilidad del comprador.

Distriplus no responde del daño a personas o cosas que se deriven del mal uso del aparato. Las piezas sustituidas deberán ser remitidas a Distriplus a portes pagados en un periodo no superior a quince días, transcurrido el cual, sin haberlas recibido, se facturarán al comprador. Las garantías quedan anuladas por el mal uso, mala conexión, deterioros sufridos por golpes o suciedad en los equipos.

distriplus

distriplus

distri

CORTADORA

CORTADORA

CORTADORA



distriplus

distriplus

distri

CORTADORA

CORTADORA

CORTADORA



distriplus

distriplus

distri

CORTADORA

CORTADORA

CORTADORA



distriplus

distriplus

distri

CORTADORA

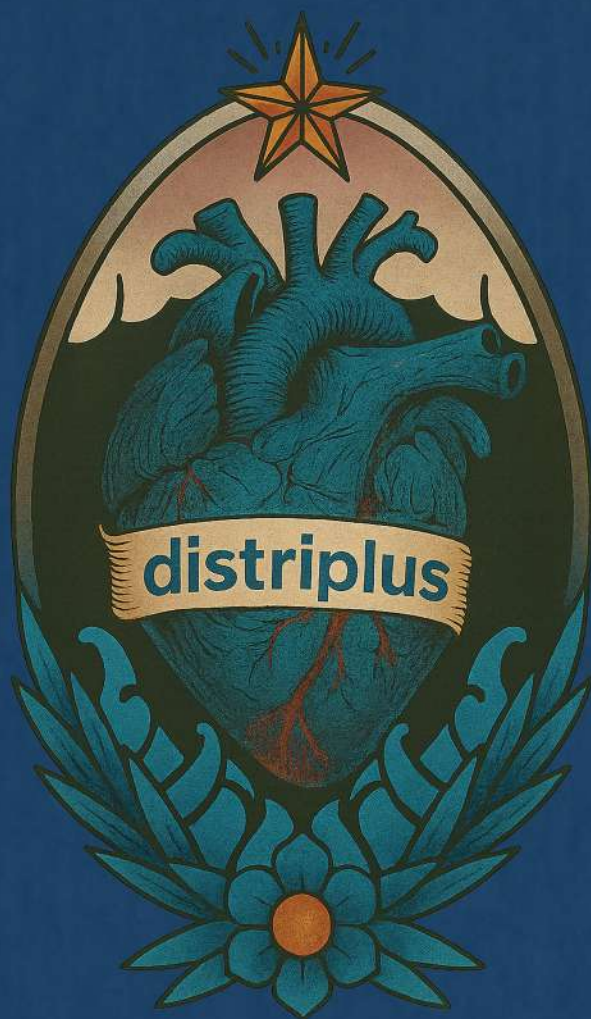
CORTADORA

CORTADORA



Grupo Distriplus 2010 S.L Polígono Industrial PI GROS II.  
Nave 2 Crta. Almazora 12005 (Castelló)  
[www.distriplus.es](http://www.distriplus.es)

distriplus



Grupo Distriplus 2010 S.L Polígono Industrial PI GROS II.  
Nave 2 Crta. Almazora 12005 (Castelló)  
[www.distriplus.es](http://www.distriplus.es)