



Morelli

--
POTENCIÁ
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Línea HOGAR

Lista n° 59 - 09/08/2024

IMPORTANTE: Los precios NO INCLUYEN IVA. La presente lista de precios anula la anterior y puede sufrir variaciones sin previo aviso. Las imágenes son meramente ilustrativas. Los productos finales pueden diferir de los expuestos en esta lista.



--
**POTENCIA
 EL SABOR
 DE TUS DÍAS**

Cocina Capri



- Frente Acero Inoxidable
- Mecheros de aluminio
- Doble vidrio templado
- Laterales prepintados
- Rejas vitrificadas livianas
- Ladrillos refractarios

**Modelo
 550**

Cod.: 22044 (Pta. Ciega)
\$ 511.060
 + I.V.A.

Cod.: 22045 (Pta. Visor)
\$ 511.060
 + I.V.A.



**Modelo
 820**

Cod.: 22058 (Pta. Ciega)
\$ 691.070
 + I.V.A.

Cod.: 22062 (Pta. Visor)
\$ 691.070
 + I.V.A.



OPCIONAL: 304013 - Plancha Ferro de Hierro: \$ 19.590

El equipo ideal para quienes prefieren la elegancia funcional. Es la elección superior para quienes disfrutan de cocinar con estilo sin comprometer desempeño y durabilidad.

Todo ha sido cuidadosamente pensado para hacer de esta cocina la mejor amiga de quienes gustan de cocinar y crear recuerdos culinarios.





--
**POTENCIA
 EL SABOR
 DE TUS DÍAS**

Cocina Country



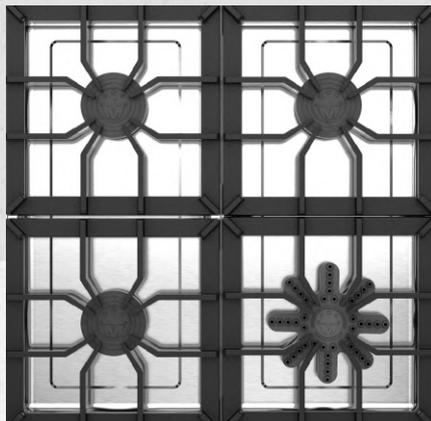
- Acero Inoxidable
- Mecheros de fundición
- Mechero de fundición estrella
- Rejas de fundición enlozadas
- Ladrillos refractarios
- Doble vidrio templado (Pta. Visor)

Modelo 550	Cod.: 018043 (Pta. Ciega)	Cod.: 018049 (Pta. Visor)				
	\$ 611.740	\$ 645.490	85cm	55cm	62cm	4 Hornallas
	+ I.V.A.	+ I.V.A.				
Modelo 600	Cod.: 018023 (Pta. Ciega)	Cod.: 018027 (Pta. Visor)				
	\$ 640.360	\$ 662.830	85cm	60cm	62cm	4 Hornallas
	+ I.V.A.	+ I.V.A.				
Modelo 900	Cod.: 018033 (Pta. Ciega)	Cod.: 018037 (Pta. Visor)				
	\$ 838.310	\$ 866.570	85cm	87cm	62cm	6 Hornallas
	+ I.V.A.	+ I.V.A.				

OPCIONAL: 304013 - Plancha Ferro de Hierro: \$ 19.590

La línea de cocinas Morelli Country nació con el objetivo de acercar las prestaciones de una cocina industrial a todo tipo de ambiente familiar. Su diseño robusto la convierte en una gran opción tanto para cocinas familiares, como para parrilleros cerrados y quinchos.

Además, con sus tres opciones de tamaño, las cocinas Morelli Country se adaptan a las exigencias de cualquier persona que quiera vivir a su gusto.





--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Cocina Forza



- Acero Inoxidable
- Mechero Triple Corona
- Encendido electrónico
- Mecheros de Aluminio
- Rejas de fundición vitrificadas
- Ladrillos refractarios

Modelo 550	Cod.: 18043-P (Pta. Ciega)	Cod.: 18049-P (Pta. Visor)				
	\$ 652.640	\$ 684.750	85cm	55cm	62cm	4 Hornallas
	+ I.V.A.	+ I.V.A.				
Modelo 600	Cod.: 18023-P (Pta. Ciega)	Cod.: 18027-P (Pta. Visor)				
	\$ 677.750	\$ 720.280	85cm	60cm	62cm	4 Hornallas
	+ I.V.A.	+ I.V.A.				
Modelo 900	Cod.: 18033-P (Pta. Ciega)	Cod.: 18037-P (Pta. Visor)				
	\$ 906.790	\$ 926.530	85cm	87cm	62cm	5 Hornallas
	+ I.V.A.	+ I.V.A.				

OPCIONAL: 304013 - Plancha Ferro de Hierro: \$ 19.590

La cocina Forza combina funcionalidad y calidad sin descuidar los detalles. Cuenta con rejas de fundición liviana vitrificada, mecheros de aluminio y un triple corona, que aseguran un gran poder de cocción capaz de realizar todas las recetas que uno desee.





--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Cocina Ferro



- Acero Inoxidable
- Mechero Triple Corona
- Cajón parrilla
- Doble vidrio templado
- Encendido electrónico
- Luz en horno
- Ladrillos refractarios
- Perillas Soft Touch

Modelo
550

Cod.: 18075
\$ 834.580
+ I.V.A



85cm



55cm



62cm

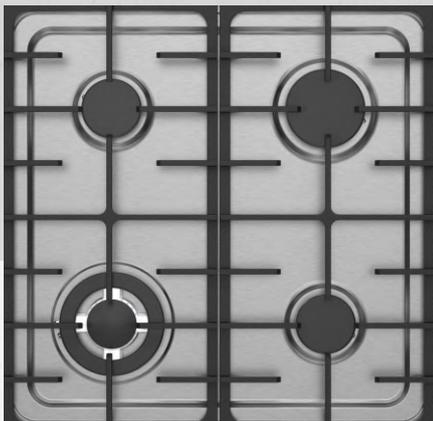


4 Hornallas

OPCIONAL: 304013 - Plancha Ferro de Hierro: \$ 19.590

La cocina Ferro combina funcionalidad y calidad sin descuidar los detalles. Cuenta con rejillas de fundición liviana vitrificada, mecheros de aluminio y un triple corona, que aseguran un gran poder de cocción capaz de realizar todas las recetas que uno desee.

Sus rejillas de fundición liviana vitrificada, mecheros de aluminio y una triple corona, aseguran un gran poder de cocción y permiten realizar todas las recetas que desees.



Tradizione Italiana

Lista N° 59 - 09/08/2024



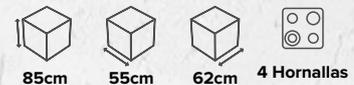
--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Cocina Zafira

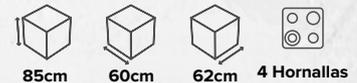


- Acero Inoxidable
- Mechero Triple Corona
- Frente espejado
- Ladrillos refractarios
- Encendido electrónico
- Luz en horno
- Doble vidrio templado

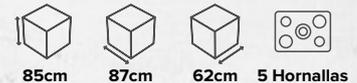
Modelo 550 Cod.: 18024
\$ 964.700
+ I.V.A



Modelo 600 Cod.: 18022
\$ 992.060
+ I.V.A

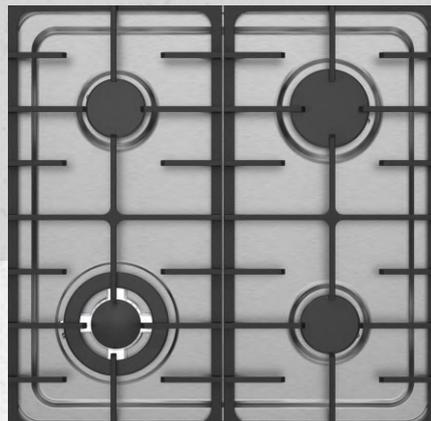


Modelo 900 Cod.: 18019
\$ 1.299.180
+ I.V.A



OPCIONAL: 304013 - Plancha Ferro de Hierro: \$ 19.590

En Morelli deseamos que todos puedan deleitar a sus seres queridos con recetas únicas. Por eso, nuestra línea Zafira llega para unir toda la experiencia gastronómica con un diseño pensado para destacar y deslumbrar en cualquier reunión.





--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Cocina Zafira Evo



- Acero Inoxidable
- Mechero Triple Corona
- Frente espejado
- Loza interior color azul
- Encendido electrónico
- Luz en horno
- Placa digital touch
- Ladrillos refractarios

Modelo
600

Cod.: 18034
\$ 1.126.750
+ I.V.A



85cm



60cm



62cm



4 Hornallas

OPCIONAL: 304013 - Plancha Ferro de Hierro: \$ 19.590

En Morelli, queremos que todos puedan impresionar a sus seres queridos con sus recetas. Por eso creamos nuestra línea Zafira Evo, una cocina que combina toda nuestra experiencia con un diseño pensado para que sea el centro de atención.

Las cocinas Zafira Evo tienen todo lo que necesitas para lucirte con tus recetas y brillar en la cocina.



Tradizione Italiana

Lista N° 59 - 09/08/2024



--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Cocina Vintage Classic



- Acero Inoxidable
- Mechero Triple Corona
- Válvula con termostato
- Grill/Gratinador eléctrico
- Doble vidrio templado
- Encendido elect. a una mano
- Termómetro de Alta Precisión
- Luz en horno
- Perillas Soft Touch
- Ladrillos refractarios

Modelo
600

Cod.: 18097VN
\$ 944.750
+ I.V.A.



85cm



60cm



62cm



4 Hornallas

OPCIONAL: 304013 - Plancha Ferro de Hierro: \$ 19.590

Descubra el encanto retro con la cocina Vintage Classic. Con un diseño clásico combinado con características modernas es perfecta para quienes aman cocinar con estilo.

Equipado con 4 hornallas de aluminio, incluido un potente quemador de triple corona, ofrece la flexibilidad que necesita para preparar cualquier receta a la perfección.



Tradizione Italiana

Lista N° 59 - 09/08/2024



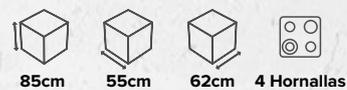
--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Cocina Vintage Touch

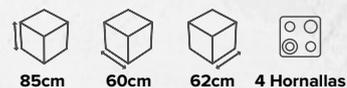


- Acero Inoxidable
- Mechero Triple Corona
- Válvula con termostato
- Grill/Gratinador eléctrico
- Encendido elect. a una mano
- Placa digital touch
- Luz en horno
- Ladrillos refractarios

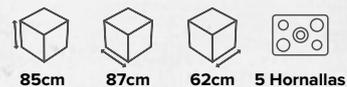
Modelo 550 Cod.: 018030P
\$ 988.590
+ I.V.A



Modelo 600 Cod.: 018025P
\$ 994.810
+ I.V.A



Modelo 900 Cod.: 018035P
\$ 1.213.500
+ I.V.A



OPCIONAL: 304013 - Plancha Ferro de Hierro: \$ 19.590

Nuestras cocinas Vintage fueron desarrolladas para acompañar un estilo de vida único.

Vintage Touch es la evolución tecnológica de nuestra línea, incluyendo un comando touch que permite encender la luz del horno, accionar el grill y ajustar un timer que te notificará cuando tu preparación se encuentre en el punto justo.





--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Cocina Prego



- Acero Inoxidable
- Mechero Triple Corona
- Válvula con termostato
- Perillas Metálicas Premium
- Encendido elect. a una mano
- Placa digital touch
- Luz en horno
- Ladrillos refractarios

**Modelo
600**

Cod.: 181597
\$ 993.500
+ I.V.A.



85cm



60cm



62cm



4 Hornallas

**Modelo
900**

Cod.: 181596
\$ 1.159.250
+ I.V.A.



85cm



87cm



62cm



5 Hornallas

OPCIONAL: 304013 - Plancha Ferro de Hierro: \$ 19.590

Nuestra línea Prego es un equilibrio perfecto de sofisticación y tecnología. Está diseñada para aquellos que buscan elevar la calidad de sus preparaciones.

Con su comando touch y su display digital, este equipo le otorga el control absoluto de la cocción a quienes quieren conquistar un nuevo mundo de sabores.





--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Cocina Volta



- Acero Inoxidable
- Hornallas a gas
- Horno convector eléctrico
- Luz en horno
- Termómetro de Alta Precisión
- Encendido electrónico
- Doble vidrio templado
- Perillas Soft Touch

Modelo
550

Cod.: 16040
\$ 893.670
+ I.V.A



85cm



55cm



62cm



4 Hornallas

OPCIONAL: 304013 - Plancha Ferro de Hierro: \$ 19.590

Transforma tu cocina con la cocina Volta, que combina la tecnología de un horno eléctrico convector con la eficiencia de los quemadores a gas. Con 4 quemadores de aluminio, incluida un triple corona, esta cocina ofrece potencia y versatilidad para todas tus preparaciones.

El horno de 61 litros, con interior enlozado para una fácil limpieza, garantiza unos resultados perfectos.





--
POTENCIÁ
EL SABOR
DE TUS DÍAS

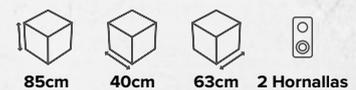
Cocina Nano



- Acero Inoxidable
- Horno eléctrico
- Perillas Premium

- Hornallas Vitrocerámicas
- Termostato de seguridad
- Capacidad del horno: 42 Lts

Cod.: 18018
\$ 733.060
+ I.V.A 21%



Vivir a tu gusto es algo que va más allá del espacio en donde vivís, por eso, en Morelli, adaptamos nuestros productos a cada necesidad. De esta manera, desarrollamos la cocina Nano, una cocina eléctrica que posee medidas reducidas, pero con el gran potencial que necesitás para hacer realidad todas tus recetas.





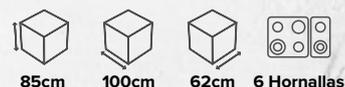
--
POTENCIÁ
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Cocina Dupplo



- Acero Inoxidable
- 4 Hornallas de aluminio
- Válvula con termostato
- Doble comando Touch
- Perillas Premium
- 2 Hornallas Vitrocerámicas
- Horno a gas de 73 Lts
- Horno eléctrico de 42 Lts
- Grill/Gratinador eléctrico
- Ladrillos refractarios

Cod.: 18016
\$ 1.943.060
+ I.V.A



OPCIONAL: 304013 - Plancha Ferro de Hierro: \$ 19.590

Nuestra cocina Morelli Dupplo está diseñada para aquellos que buscan superarse a sí mismos. Con una innovación y un equipamiento de alta gama, Dupplo combina la cocción a gas, la cocción eléctrica y un diseño robusto con detalles de gran calidad. Además de sus 4 hornallas y un horno de gran capacidad que incluye una válvula con control de temperatura, sumamos 2 hornallas y un horno eléctrico multifunción.

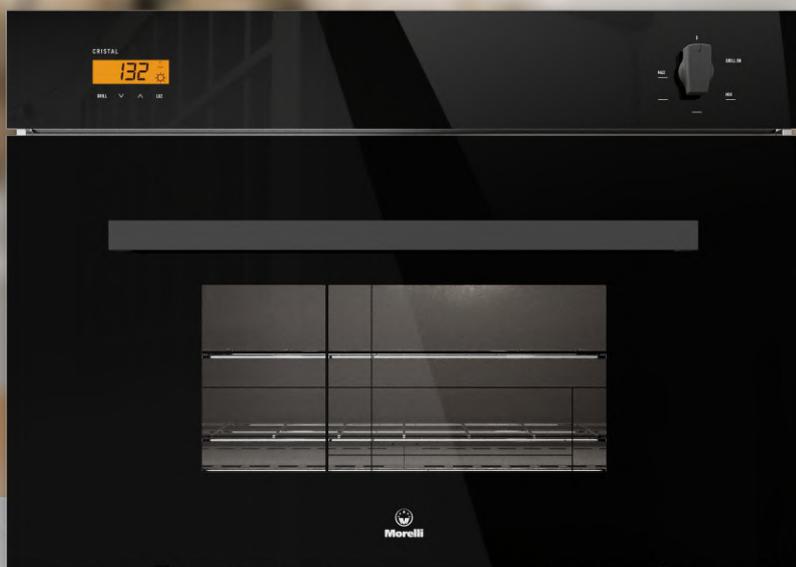
De esta manera, tenés todo lo que buscás en una sola cocina permitiendo llevar tus preparaciones a un nuevo nivel.





--
POTENCIÁ
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Horno Cristal



- Empotrable
- Frente vidriado
- Válvula con termostato
- Perillas Metálicas Premium
- Encendido elect. a una mano
- Placa digital touch
- Luz en horno
- Grill / gratinador eléctrico

Modelo
600

Cod.: 2012111
\$ 785.940
+ I.V.A 21%



58cm



56cm



60cm

Modelo
900

Cod.: 2012009
\$ 880.520
+ I.V.A 21%



58cm



83cm



60cm

Nuestra línea Cristal está especialmente desarrollada para aquellos que buscan rendimiento y calidad.

El horno Cristal es un horno a gas fabricado con un sobrio diseño, que incluye display digital, comando electrónico y un potente grill eléctrico que permite realizar cocciones mixtas y en su punto justo.





--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Horno New Vetro



- Empotrable
- Doble vidrio templado
- Timer digital
- Convector Eléctrico
- Placa digital touch
- Luz en horno

Modelo
600

Cod.: 900701
\$ 738.460
+ I.V.A 21%



60cm



60cm



56cm

El horno eléctrico new Vetro de empotrar llegó para revolucionar la forma de cocinar.

Gracias a sus modos de cocción y su sistema de calentamiento por convección, podrás obtener resultados profesionales en la comodidad de tu hogar





--
POTENCIÁ
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Anafe Prego



- Encendido elect. a una mano
- Mechero Triple Corona
- Perillas Metálicas
- Válvulas de seguridad
- Rejas de fundición vitrificada

Modelo
600

Cod.: 700410-R
\$ 553.240
+ I.V.A 21%



11cm



71cm



56cm



4 Hornallas

Modelo
900

Cod.: 700510-R
\$ 678.600
+ I.V.A 21%



11cm



99cm



56cm



5 Hornallas

OPCIONAL: 304013 - Plancha Ferro de Hierro: \$ 19.590

Nuestra línea Prego es un equilibrio perfecto de sofisticación y tecnología. Está diseñada para aquellos que buscan elevar la calidad de sus preparaciones.

Sus dimensiones y poca profundidad lo hacen ideal para ser colocado en cualquier mesada, aportando un toque de diseño único a tu cocina.



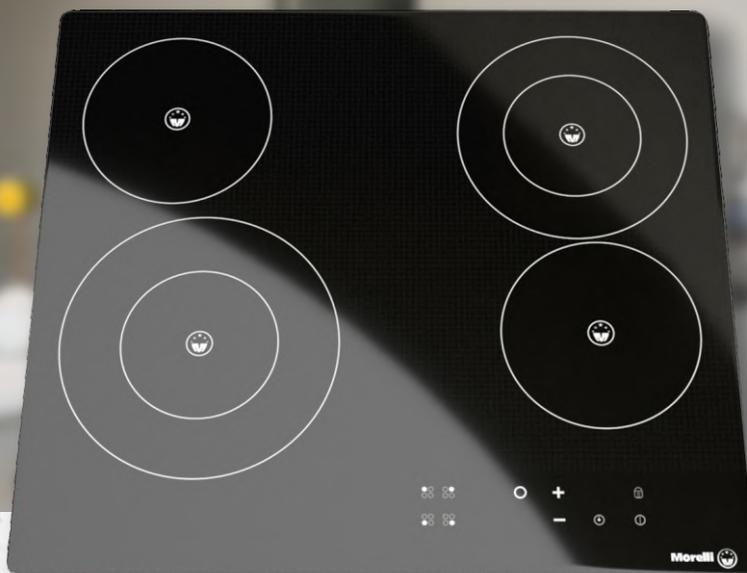
Tradizione Italiana

Lista N° 59 - 09/08/2024



--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

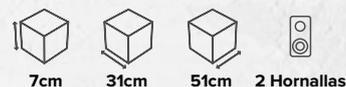
Anafe Vetro



- Cubierta vitrocerámica
- Hornalla doble
- Panel digital táctil
- 9 niveles de potencia
- Bloqueo de panel digital

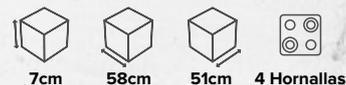
2 Hornallas

Cod.: 700211
\$ 307.690
+ I.V.A 21%



4 Hornallas

Cod.: 700411
\$ 577.520
+ I.V.A 21%



Nuestros anafes vitrocerámicos combinan diseño elegante y tecnología avanzada para ofrecer una experiencia de cocción excepcional. Con sus zonas de cocción independientes y su función de bloqueo para niños, podrás cocinar con seguridad y precisión.

Su superficie vitrocerámica es resistente a rayones y fácil de limpiar, para que disfrutes de tu anafe por mucho tiempo.





--
POTENCIÁ
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Campana Prego



Modelo
600

Cod.: 800602
\$ 421.400
+ I.V.A 21%



48cm



60cm



51cm

Modelo
900

Cod.: 800603
\$ 447.840
+ I.V.A 21%



48cm



87cm



51cm

- Capacidad de Absorción: 900m³/h
- Frente vidriado
- Comando Touch
- Control remoto



Campana Ferro

- Capacidad de Absorción: 900m³/h
- Cuerpo de Acero Inoxidable
- Luces LED
- Filtros de fácil limpieza

Modelo
600

Cod.: 800601
\$ 364.640
+ I.V.A 21%



48cm



60cm



51cm

Modelo
900

Cod.: 800604
\$ 402.280
+ I.V.A 21%



48cm



87cm



51cm



--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Parrilla Potenza



- Cuerpo de Acero Inoxidable
- Interior y Parrillas Enlozados
- Encendido piezoeléctrico
- Válvulas de seguridad
- Multigas

Parrilla

Cod.: 102600
\$ 354.250
+ I.V.A



15cm



60cm



60cm

Tapa

Cod.: 302660
\$ 165.940
+ I.V.A



16cm



61cm



66cm

Base

Cod.: 302670
\$ 243.520
+ I.V.A



80cm



61cm



61cm

OPCIONAL: 304013 - Plancha Ferro Grill Enlozada: \$ 17120

Gracias a su formato modular y gran versatilidad, la Parrilla Potenza puede usarse tanto en exteriores como en interiores, adaptándose a cualquier ambiente, otorgando diseño y sofisticación.





Morelli

--
POTENCIÁ
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Línea PROFESIONAL

Lista n° 59 - 09/08/2024

IMPORTANTE: Los precios NO INCLUYEN IVA. La presente lista de precios anula la anterior y puede sufrir variaciones sin previo aviso. Las imágenes son meramente ilustrativas. Los productos finales pueden diferir de los expuestos en esta lista.



--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Anafe Mr. Cheff 750



Reja de alambre
4 Hornallas

Cod.: 101160
\$ 462.670
+ I.V.A

Reja de Fundición Liviana
4 Hornallas

Cod.: 101163
\$ 526.740
+ I.V.A

Reja de alambre
2 H. + Accesorio

Cod.: 101161
\$ 447.120
+ I.V.A

Reja de Fundición Liviana
2 H. + Accesorio

Cod.: 101162
\$ 464.450
+ I.V.A



90cm



78cm



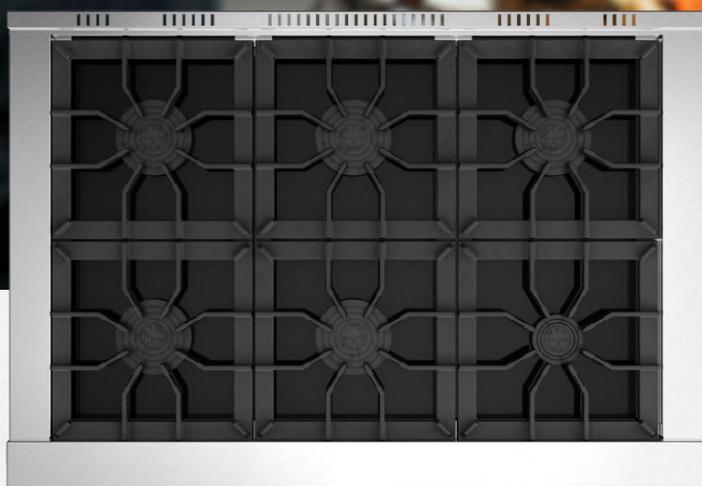
75cm



4 Horn.



2 H. + Acc.



Anafe Mr. Cheff 1100

Reja de alambre
6 Hornallas

Cod.: 101165
\$ 564.780
+ I.V.A

Reja de Fundición Liviana
6 Hornallas

Cod.: 101167
\$ 660.890
+ I.V.A

Reja de alambre
4 H. + Accesorio

Cod.: 101170
\$ 522.340
+ I.V.A

Reja de Fundición Liviana
4 H. + Accesorio

Cod.: 101173
\$ 619.310
+ I.V.A



90cm



107cm



75cm



6 Horn.



4 H. + Acc.

Accesorios

010303 - NUEVA Plancha de Fundición Lisa o Rayada con Logo:	\$ 8.713
800510 - Medio Baño María Acero (consultar disponibilidad y plazo de entrega):	\$ 180.861
800500 - Baño María Completo Acero (consultar disponibilidad y plazo de entrega):	\$ 282.728
019686 - Mechero de Fundición Estrella Grande:	\$ 38.416



--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DIAS

Cocina Mr. Cheff 750



Reja de alambre
4 Hornallas

Cod.: 010820
\$ 828.000
+ I.V.A

Reja de Fundición Liviana
4 Hornallas

Cod.: 010823
\$ 889.580
+ I.V.A

Reja de alambre
2 H. + Accesorio

Cod.: 010830
\$ 828.680
+ I.V.A

Reja de Fundición Liviana
2 H. + Accesorio

Cod.: 010833
\$ 872.540
+ I.V.A



90cm



78cm



75cm



4 Horn.



2 H. + Acc.



Cocina Mr. Cheff 1100

Reja de alambre
6 Hornallas

Cod.: 010310
\$ 978.000
+ I.V.A

Reja de Fundición Liviana
6 Hornallas

Cod.: 010313
\$ 1.078.900
+ I.V.A

Reja de alambre
4 H. + Accesorio

Cod.: 010140
\$ 944.160
+ I.V.A

Reja de Fundición Liviana
4 H. + Accesorio

Cod.: 010143
\$ 1.001.380
+ I.V.A



90cm



107cm



75cm



6 Horn.



4 H. + Acc.

Accesorios

010303 - NUEVA Plancha de Fundición Lisa o Rayada con Logo:	\$ 8.713
800510 - Medio Baño María Acero (consultar disponibilidad y plazo de entrega):	\$ 180.861
800500 - Baño María Completo Acero (consultar disponibilidad y plazo de entrega):	\$ 282.728
019686 - Mechero de Fundición Estrella Grande:	\$ 38.416



--
**POTENCIÁ
 EL SABOR
 DE TUS DÍAS**

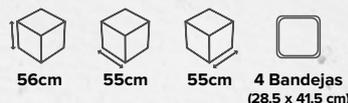
Horno Dorato



Un producto para cumplir con las más altas exigencias. Nuestro Horno Convector Dorato combina la potencia de un motor convector y un amplio rango de temperatura, logrando cocciones profesionales en cada ocasión.

Horno Dorato

Cod.: 700613
\$ 613.810
 + I.V.A



Horno Pastelero

Nuestros Hornos Pasteleros están diseñados para grandes producciones de alimentos y altas exigencias. Todas las versiones cuentan con un sistema de calor envolvente que logra una cocción uniforme en cualquier preparación.

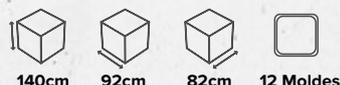
Pastelero H6

Cod.: 010026
\$ 570.300
 + I.V.A



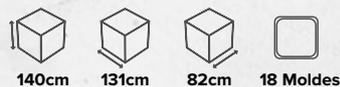
Pastelero H12

Cod.: 101222
\$ 1.083.370
 + I.V.A



Pastelero H18

Cod.: 800485
\$ 1.275.860
 + I.V.A





POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Freidor Manual 15 Litros



Los freidores manuales están equipados con características clave, como una válvula de seguridad y un sistema de máxima recuperación, que aseguran un funcionamiento confiable y eficiente en todo momento.

Modelo
F-15 Standard

Cod.: 010010
\$ 302.640
+ I.V.A

Modelo
F-15 Potenciado

Cod.: 010019
\$ 375.850
+ I.V.A



80cm



46cm



51cm



1 Canasto



Freidor Manual 35 Litros

Modelo
F-35 Standard

Cod.: 010015
\$ 387.720
+ I.V.A

Modelo
F-35 Potenciado

Cod.: 010018
\$ 477.160
+ I.V.A



80cm



58cm



64cm



2 Canastos



--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Freidor F-Matic



Con un elegante exterior y batea fabricados en acero inoxidable esmerilado, y quemadores de alto rendimiento con rejillas de fundición. Además, estos freidores están equipados con una sofisticada válvula de comando automática y patas regulables para garantizar estabilidad y seguridad.

Modelo

F-20 Matic (solo aceite)

Cod.: 010023-1

\$ 1.348.000

+ I.V.A

Modelo

F-30 Matic (agua y aceite)

Cod.: 010020-1

\$ 1.370.020

+ I.V.A



90cm



52cm



80cm



2 Canastos



Freidor Mr. Cheff Touch

El Freidor Automático Touch fusiona la reconocida calidad y rendimiento de nuestra línea tradicional de freidores F-Matic, con la innovadora función de control electrónico del tiempo de cocción por canasto mediante una placa táctil.



90cm



52cm



85cm



2 Canastos

Modelo

F-20 Mr. Cheff (solo aceite)

Cod.: 010023-1-MR

\$ 1.585.870

+ I.V.A

Modelo

F-30 Mr. Cheff (agua y aceite)

Cod.: 010020-1-MR

\$ 1.629.660

+ I.V.A



--
POTENCIÁ
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Freidor F-30 Eco



El Freidor Automático Eco estaca por su capacidad de mantener una temperatura constante gracias a su válvula automática, brindando un control preciso. El tacho enlozado de fácil limpieza y los 2 canastos porcioneros niquelados son características que facilitan el mantenimiento y la higiene del equipo

Modelo
F-30 Matic (agua y aceite)

Cod.: 110020-TL
\$ 919.250
+ I.V.A



Hervidor C-Pasta-30

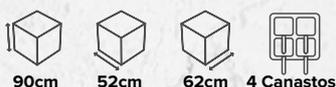
Nuestro hervidor de pastas de 30 litros es la herramienta ideal para restaurantes y comedores industriales. Con su sistema de calentamiento rápido y sus 4 canastos porcioneros, logra cocinar grandes cantidades de pasta en muy poco tiempo.

Modelo
CP-30 Standard

Cod.: 800473
\$ 1.574.780
+ I.V.A

Modelo
CP-30 Automático

Cod.: 800470-1
\$ 1.697.600
+ I.V.A





--
**POTENCIA
 EL SABOR
 DE TUS DÍAS**

Plancha Lomitera



Este producto se destaca por su resistencia y rapidez, garantizando un tostado uniforme en cada sándwich. Su diseño versátil y duradero permite la creación de sándwiches gourmet de alta calidad en un tiempo récord.

Modelo
Lomitera Simple

Cod.: 010751
\$ 271.470
 + I.V.A



33cm



67cm



50cm



1 Pinza

Modelo
Lomitera Doble

Cod.: 010750
\$ 434.000
 + I.V.A



33cm



67cm



97cm



2 Pinzas



Tostador Carlitero

Prepara deliciosos sándwiches calientes y crujientes en minutos con nuestro tostador. Su diseño compacto y eficiente te permite disfrutar de una comida rápida y sabrosa en cualquier momento.

Modelo
Carlitero Simple

Cod.: 101095
\$ 166.000
 + I.V.A



26cm



46cm



44cm



1 Pinza

Modelo
Carlitero Doble

Cod.: 101100
\$ 291.940
 + I.V.A



26cm



84cm



44cm



2 Pinzas



--
POTENCIA
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Sierra Carnicera



Nuestra sierra carnicera con mesa de acero inoxidable, es ideal para carnicerías, supermercados y pollerías. Tanto el modelo grande como el mediano, permite realizar cortes con gran precisión gracias a su potente motor.

Motor JCG
Mediana 1HP (Monofásica)

Cod.: 900215
\$ 1.770.510 + I.V.A

Motor JCG
Mediana 1HP (Trifásica)

Cod.: 900270
\$ 1.716.140 + I.V.A

Motor Czerweny
Mediana 1HP (Monofásica)

Cod.: 900217
\$ 1.887.910 + I.V.A

Motor JCG
Gigante 1,5HP (Monofásica)

Cod.: 900200
\$ 2.263.010 + I.V.A

Motor JCG
Gigante 1,5HP (Trifásica)

Cod.: 900150
\$ 2.362.450 + I.V.A

Motor Czerweny
Gigante 1,5HP (Monofásica)

Cod.: 900201
\$ 2.460.200 + I.V.A

Motor JCG
Gigante 2HP (Monofásica)

Cod.: 900210
\$ 2.518.660 + I.V.A

Motor JCG
Gigante 2HP (Trifásica)

Cod.: 900250
\$ 2.485.680 + I.V.A

Mediana



180cm



61cm



56cm

Gigante



200cm



73cm



70cm



Picadora 32

Nuestra picadora de carne está diseñada para satisfacer las demandas más exigentes de las carnicerías. Con un motor de alta potencia y una construcción robusta, garantiza un rendimiento óptimo y una larga vida útil en entornos de trabajo continuo.



31cm



30cm



60cm

Picadora de Carne

Cod.: 910000
\$ 1.007.090
+ I.V.A

Tradizione Italiana

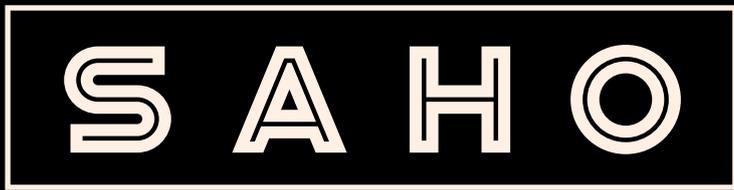
Lista Nº 59 - 09/08/2024



--
POTENCIÁ
EL SABOR
DE TUS DÍAS

Av. Ovidio Lagos 5843, Rosario, Santa Fe / +54 (0341) 462-2626

www.morelli.com.ar



Cocina KUMA



- Frente Acero Inoxidable
- Mecheros de aluminio
- Puerta Vidrio y Ciega
- Laterales pre-pintados
- Rejas vitrificadas livianas
- Ladrillos refractarios

Modelo 550	Cod.: 18099 (Pta. Ciega) \$ 410.700 + I.V.A.	Cod.: 18090 (Pta. Visor) \$ 410.700 + I.V.A.	
Modelo 820	Cod.: 18079 (Pta. Ciega) \$ 525.020 + I.V.A.	Cod.: 18069 (Pta. Visor) \$ 525.020 + I.V.A.	

Una alternativa económica diseñada para mayoristas que buscan maximizar la relación calidad-precio en cocinas. Este modelo económico ofrece eficiencia sin sacrificar la excelencia, proporcionando una solución rentable para aquellos que desean ampliar su oferta sin comprometer la calidad.



Cocina KUMA Multigrill

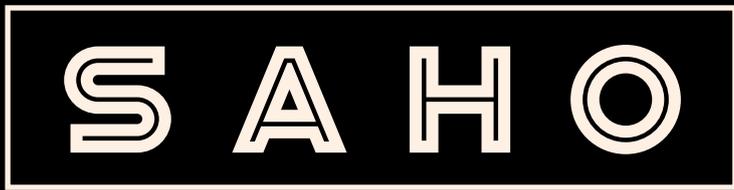


- Frente de acero inoxidable
- Mecheros de aluminio
- Puerta Vidrio y Ciega
- Plancha enlozada
- Carlitero
- Ladrillos refractarios

Modelo 550	Cod.: 18382 (Pta. Ciega) \$ 408.160 + I.V.A	Cod.: 18381 (Pta. Visor) \$ 408.160 + I.V.A	 85cm	 55cm	 62cm	 2h + Plancha
Modelo 820	Cod.: 18383 (Pta. Ciega) \$ 556.300 + I.V.A	Cod.: 18380 (Pta. Visor) \$ 556.300 + I.V.A	 85cm	 82cm	 62cm	 4h + Plancha
Tapa Plancha Jitaku	Cod.: 307002 \$ 10.360 + I.V.A					

Una experiencia culinaria completa. Con hornalla y plancha integrada, perfecta para sellar carnes y vegetales, un carlintero ideal para obtener ese dorado crujiente sumado a un horno espacioso que garantiza una cocción uniforme, la KUMA Multigrill transforma la forma de cocinar.





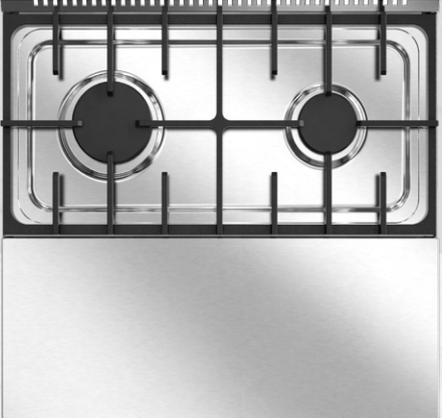
Cocina KUMA 2 hornallas

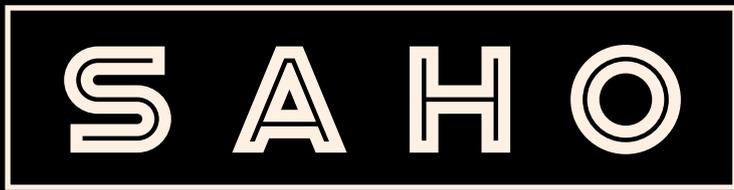


- Frente Acero Inoxidable
- Mecheros de aluminio
- Puerta Vidrio y Ciega
- Amplia área de trabajo
- 2 hornallas
- Ladrillos refractarios

Modelo	Cod.: 18099-2 (Pta. Ciega)	Cod.: 18090-2 (Pta. Visor)				
550	\$ 373.480 + I.V.A	\$ 373.480 + I.V.A	85cm	55cm	62cm	2h + Mesada

Esta cocina está diseñada para aquellos que valoran un espacio de trabajo amplio y eficiente. Su superficie de acero inoxidable no solo garantiza durabilidad, sino que también aporta un toque moderno al ambiente. Sus dos hornallas están estratégicamente diseñadas para maximizar el rendimiento, ofreciendo la misma capacidad de horno que cocinas con más hornallas pero optimizando el espacio. *Tabla de madera opcional: **consultar vendedor**





Horno KUMA

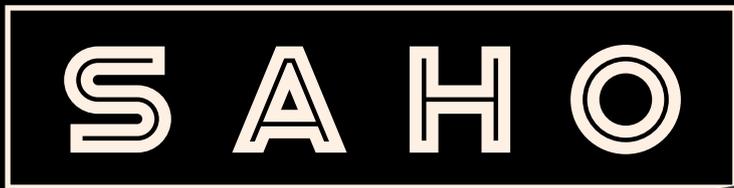


- 8.944 Kcal/h
- Bisagras reforzadas
- Rejas estantes zincadas
- Bastidores de 4 Posiciones (zincados)
- Techo de chapa pre-pintada
- Manija metálica

Modelo H6	Cod.: 108038 \$ 314.950 + I.V.A	 64cm	 82cm	 54cm
----------------------------	---	--	--	--

El horno KUMA es la opción superior en la categoría de primer precios. Esto se debe no solo a sus destacadas características y rendimiento superior frente a los usuarios más exigentes, sino también a su calidad de construcción y materiales que garantizan un mantenimiento sencillo y una vida útil prolongada.





Horno OKASHI



- Válvula de seguridad
- Frente de Acero inoxidable
- Laterales de chapa pre pintada
- 13.140 Kcal/h
- Piso ladrillo refractario
- Pirómetro

Modelo H6	Cod.: 108028 \$ 382.020 + I.V.A	 56cm	 93cm	 52cm
Modelo H12	Cod.: 108027 \$ 485.350 + I.V.A	 56cm	 93cm	 81cm

Los Hornos Okashi son equipos de alto rendimiento, diseñados para operar de manera óptima en producciones de gran escala y bajo altas exigencias. Esto es posible gracias a su sistema de calor envolvente, que junto con la circulación interna de aire, asegura una cocción uniforme en todo momento.

