PONIENDO SABOR A TU VIDA

DELIFRET

DESDE 2001



25 Aniversario

`` 25 años poniendo sabor a tu vida´´

Detrás de cada pedido, hay una historia: la tuya y la nuestra

En Delifret celebramos con orgullo 25 años caminando junto a vosotros. Desde 2001, hemos trabajado cada día con pasión, compromiso y cercanía, ofreciendo siempre el mejor servicio y una cuidada selección de productos de panadería, bollería y pastelería.

Nuestro mayor valor sois vosotros: más de 1.000 clientes que confiáis en nosotros, que nos hacéis crecer y mejorar. Gracias por permitirnos formar parte de vuestro día a día, de vuestros negocios, y de vuestros logros.

Hoy contamos con más de 500 referencias, un equipo humano implicado, y unas instalaciones preparadas para dar respuesta rápida y personalizada a cada cliente. Pero lo que realmente nos distingue es la forma en que hacemos las cosas: con cercanía, con profesionalidad, y con vocación de servicio.

Este catálogo no es solo una herramienta comercial: es el reflejo de nuestra historia, de nuestros valores y del compromiso que mantenemos intacto desde el primer día.

Gracias por formar parte de esta historia. Vamos a por muchos más.

Con cariño: *Delifret*









Expertos en cuidar de tu negocio

Te asesoramos desde el minuto uno en cuanto a tu negocio,
elección de producto, tarifas, exposición, maquinaria...

Trato de cercanía con el cliente

En Delifret te asignamos tus días de reparto y te llamamos o mandamos un WhatsApp el día de antes para gestionar tu pedido.
Al igual que te enviaremos todas las novedades y promociones para que estés al día.

Multitud de formas de pago

Damos facilidad de pago ya que nuestros clientes pueden pagar a través de:
Transferencia, Recibo domiciliado, Contado, Reposición, Pagaré, TPV...

Rotación del producto

Seleccionamos el mejor producto dependiendo de la demanda del consumidor final.
Es por ello que renovamos nuestro producto continuamente.

Pensamos en todos

Actualmente tenemos gama de productos sin gluten, vegana y una amplia variedad en productos sin aditivos ni conservantes ya que `pensamos en todos´.

VEGAN PRODUCT | GLUTEN FREE | Clean Label

LOGOTECA



MEDIDAS

Dimensiones del producto en su formato final.



NOVEDADES

Productos recién incorporados a nuestro catálogo.



PORCIONES

Número de unidades o raciones que contiene cada referencia.



PRODUCTO VEGANO

Elaborados sin ingredientes de origen animal, con la misma calidad y sabor.



PRODUCTO EN MASA

Masa cruda lista para fermentar y hornear según tus necesidades.



UNIDADES CAJA

Cantidad exacta de piezas incluidas en cada embalaje.



PESOS

Peso unitario del producto para un control preciso.



TIEMPO COCCION

Minutos necesarios para preparar el producto en horno o fritura.



TEMPERATURA HORNO

Grados recomendados para un resultado óptimo.



LISTO PARA COMER

Productos que no requieren manipulación ni cocción adicional, solo descongelar.

INDICE FAMILIAS/PRODUCTOS


CROISSANTS 1


MINI CROISSANTS Y ARTESANITOS 3


NAPOLITANAS DULCES Y SALADAS 5


BASES, FOCACCIAS Y COCAS 6


ENSAIMADAS Y BRIOCHES 8


HOJALDRES DULCES 9


PANES PRECOCIDOS 10


PASTAS DANESAS 20

DOONY´S Y BERLINAS 22


TORTILLAS


EMPANADILLAS 27


HOJALDRES Y ESPECIALIDADES SALADAS 31


PASTELERIA SELECTA 34


PRODUCTO SIN GLUTEN 41



PRODUCTO VEGANO 43


COMPLEMENTOS Y EMBALAJES 44


MAQUINARIA 48

DELIFRET DIGITALIZADO

4,9 PUNTUACION GOOGLE

DESCARGA CON UN SOLO CLICK
NUESTRO CATÁLOGO

NEW

DESCUBRE LAS NOVEDADES
Y LAS MEJORES PROMOCIONES

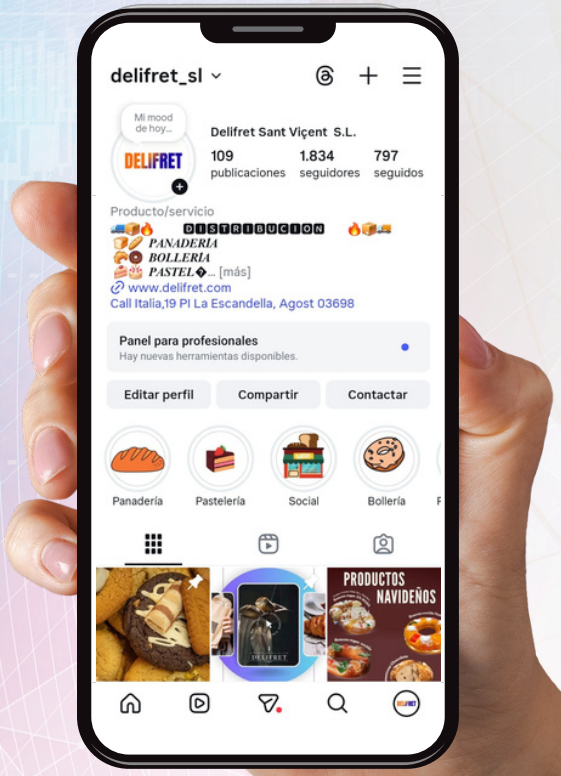
SCAN ME

DECARGA TODAS LAS FICHAS
TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

WWW.DELIFRET.COM

SIGUENOS Y ENTERATE
DE TODO A TRAVES DE RRSS

delifret_sl



1.

CROISSANTS

El emblema de la bollería francesa llega con nuestro sello: croissants de mantequilla o margarina, rectos o curvos, rellenos irresistibles y acabados perfectos para cualquier escaparate. Un clásico imprescindible que aporta elegancia, sabor y rentabilidad a tu negocio.





02001024

CROISSANT RECTO MTQ

56 ud	80 grs	18 min	170º



00801001

CROISSANT RECTO MTQ

96 ud	70 grs	15 min	180º



00801003

CROISSANT BAKE UP MARG

180 ud	60 grs	25 min	160º



02001001

CROISSANT MTQ MAISON

60 ud	70 grs	17 min	170º



07501001

CROISSANT GRANDE RECTO

50 ud	120 grs	12 min	180º	MASA



04401004

CROISSANT RECTO GOURMET MTQ

70 ud	70 grs	12 min	180º



02001028

CROISSANT HERITAGE MAISON

56 ud	80 grs	18 min	180º



04401003

CROISSANT CURVO MARG

36 ud	95 grs	12 min	180º



02001002

CROISSANT DELIGRAM

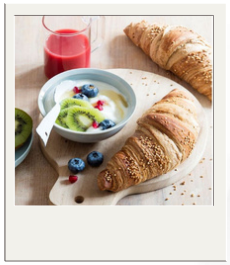
44 ud	85 grs	12 min	185º



02001003

TRI-SANDWICH CEREALES TOPPING

50 ud | 100 grs | 18 min | 170º





02001014

CROISSANT VEGANO QUINOA Y ESPELTA

56 ud | 80 grs | 20 min | 160º | 100% VEGAN



02001005

CROISSANT CEREALES

56 ud | 80 grs | 20 min | 160º



06101004

CROISSANT ARTESANO MARGARINA

75 ud | 95 grs | 12 min | 180º | MASA

ANTES Y DESPUES







00801007

CROISSANT COCIDO 24%MTQ

36 ud | 65 grs



02501001

CARACOLA CHOCO GRANDE

60 ud | 170 grs | 14 min | 180º | MASA



01101001

CROISSANT CHOCO AVELLANA

48 ud | 95 grs | 20 min | 185º

2. MINI CROISSANTS Y ARTESANITOS

Pequeños en tamaño, grandes en posibilidades. Ideales para desayunos, caterings, celebraciones o bufés. Con variedad de rellenos y formatos, son la opción perfecta para sorprender con surtidos irresistibles.





01801009
CARACOLA CHOCO MINI

109 ud	55 grs	20 min	180º	MASA



06101003
CROISSANT CREMA AL CACAO RAPID

168 ud	55 grs	22 min	170º



06101001
CROISSANT CHOCO BLANCO RAPID

105 ud	55 grs	16 min	180º



00504031
PASTELITO BONIATO

180 ud	42 grs	17 min	185º



02002009
MINI CROISSANT BEURRE

380 ud	25 grs	12 min	180º	MASA



00802008
MINI CROISSANT RECTO MTQ

200 ud	30 grs	12 min	180º



02002001
SURT. MINI BOLLERIA MTQ

120 ud	25 grs	12 min	180º





01801014
CROISSANT PEQUEÑO. ART. MTQ

214 ud	28 grs	20 min	180º	MASA



00802002

ARTESANITOS TORTILLA 5 KG

152 ud	33 grs	12 min	180º



00804005

DELICIAS ATUN

250 ud	20 grs	12 min	180º



06104002

MINI CHIC SOBRASADA

250 ud	20 grs	12 min	180º



00804002

DELICIAS TRADICIONALES

300 ud	20 grs	12 min	180º



06104001

PETIT SALADOS SURTIDOS DECORADOS

161 ud	32 grs	12 min	180º



00804003

DELICIAS BIKINI

250 ud	20 grs	12 min	180º

CONSEJOS

- Gama ideal para celebraciones
- Servir en surtidos
- Variedad en los rellenos
- Calidad gourmet
- Comodidad al venir fermentados



00804006

DELICIAS CHOCOLATE

250 ud	20 grs	12 min	180º



00804007

DELICIAS CREMA

250 ud	20 grs	12 min	180º

3. NAPOLITANAS DULCES Y SALADAS

Un imprescindible en cualquier vitrina. Desde el clásico chocolate hasta rellenos salados gourmet, nuestras napolitanas se hornean en minutos y conquistan por su aroma, su dorado perfecto y su versatilidad en el punto de venta.





00503008-2

NAPOLITANA YORK Y QUESO

60/20 ud | 145 grs | 17 min | 180º | TAMBIEN en MASA



02003001

NAPOLITANA CREMA CACAO AVELLANA

56 ud | 110 grs | 22 min | 170º



01703001

NAPOLITA BIKINI LONCHAS

40 ud | 150 grs | 26 min | 170º



04403005

NAPOLITANA CREMA

56 ud | 115 grs | 17 min | 190º



02003004

NAPOLITANA CREMA PASTELERA

56 ud | 115 grs | 22 min | 170º



01803003

NAPOLITANA CHOCOLATE

60 ud | 140 grs | 20 min | 200º | MASA



02003002

PAIN AU MTQ BRETAÑA

60 ud | 75 grs | 17 min | 170º



04403004

NAPOLITANA CHOCOLATE (COCIDA)

24 ud | 90 grs



04403001

NAPOLITANA CACAO CREMA

56 ud | 110 grs | 16 min | 180º

4. BASES FOCACCIAS Y COCAS

La tradición mediterránea hecha masa. Desde cocas alicantinas hasta bases de pizza y focaccias, nuestra gama permite crear recetas únicas, fáciles de preparar y con un sabor auténtico que conecta con nuestra cultura gastronómica.

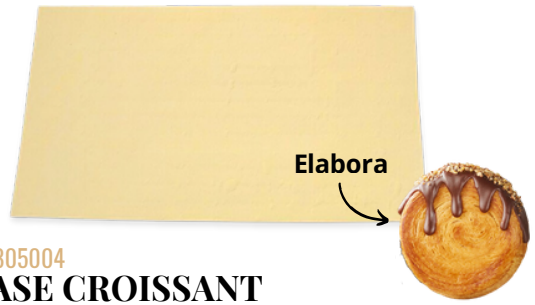




06105001

TRIANGULO ESPECIAL MARG.

85 ud | 95 grs | 10 min | 180º



00805004

BASE CROISSANT

10 ud | 1 kg | 10 min | 180º | 60x40 cm | MASA



02005002

BASE TARTALETA MTQ

45 ud | 45 grs | 14 min | 185º | 10 cm



04405001

PLANCHA HOJALDRE

10 ud | 1 kg | 12 min | 180º | 60x40 cm



01205005-2

BIZCOCHO LAM. CHOCO 7-9 MM

8-11 ud | 290 grs 500 grs | 57x37 cm



05505001

BASE PIZZA COCIDA

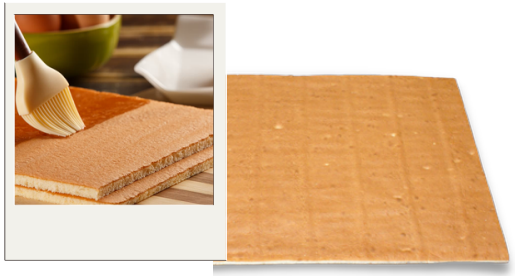
7 ud | 570 grs | 33x47 cm



07505001

PLANCHA HOJALDRE

18 ud | 1 kg | 12 min | 180º | 60x40 cm



01205003-1

BIZCOCHO LAMINA 7-9MM

8-11 ud | 290 grs 500 grs | 57x37 cm



01423001

BASE MILHOJA CARAMELIZADA

72 ud | 15 grs

INFORMACION

- Gama ideal para **celebraciones**
- Largas fermentaciones
- Productos naturales
- Comodidad al venir **fermentados**
- Están hechas sin ningún tipo de aditivo
- Toda la gama a base de productos **naturales**



00805009

PIZZA ITALIANA BASE PRECOCIDA

25 ud	250 grs	3 min	180º	30 cm	NOVEDAD



02605002

PIZZA SUPERMAYOR

18 ud	540 grs	10 min	180º	60x40 cm



02605005

PIZZA SUPERGIGANTE

15 ud	270 grs	10 min	180º	40 cm



02605006

PIZZA MIDI

25 ud	130 grs	10 min	180º	26 cm



02005009

FOCACCIA TRADICIONAL

10 ud	550 grs	5 min	190º	40x30 cm



01622002

COCA TONYINA

12 ud	750 grs	25 min	180º	30x20 cm

Coca tradicional en la ciudad de **Alicante** (sobre todo en las fechas de las Hogueras).

Elaborada de la forma **tradicional**: *Atún*, *cebolla*, *piñones* y una *masa escaldada* que hará temblar los paladares de los clientes mas exigentes.

5. ENSAIMADAS Y BRIOCHES

Dulces tradicionales que nunca pasan de moda. Desde la ensaimada artesana hasta brioches esponjosos y fartons, nuestra selección es versátil y perfecta para desayunos, meriendas y celebraciones durante todo el año.





04406009

MINI ENSAIMADA

125 ud	40 grs	5 min	180º	MASA



07507005

MONA REDONDA

50 ud	140 grs	18 min	180º	MASA



07506009-10

ENSAIMADA

TAMBIEN MINI

120 ud 50 ud	50 grs 105 grs	20 min	190º	MASA



02506001

TORTEL DE CABELLO

30 ud	160 grs	12 min	180º	MASA



07507001

BRIOCHE REDONDO

50 ud	90 grs	17 min	180º	MASA



07507008

BRIOCHE ALARGADO

60 ud	90 grs	17 min	180º	MASA



01806001

FARTONS

200 ud	40 grs	11 min	180º	MASA



07506001

FOGASETA

18 ud	385 grs	12 min	180º	MASA



00806003

TRONQUITO CHOCOLATE

100 ud	70 grs	11 min	180º	MASA

6. HOJALDRES DULCES

Capas finas y crujientes que envuelven sabores irresistibles. Lacitos, palmeras, tartas y más opciones que aportan variedad y atractivo a cualquier vitrina de pastelería o cafetería.





06108003

TARTA MANZANA PREMIUM

50 ud	95 grs	17 min	180º



00812027

TWIST CHOCO-CREMA MTQ

72 ud	110 grs	19 min	170º



04408001

HERRADURA CHOCOLATE

45 ud	155 grs	12 min	180º



04412007

CHURRITOS

92 ud	30 grs		

NOVEDAD



06108001

PALMERA MINI CEREALES PREMIUM

200 ud	37 grs	17 min	180º

100% VEGAN



04408003-09-00808001

PALMERAS

55 ud 52 ud 40 ud	140 grs 220 grs 115 grs	20 min	185º

TAMBIEN MTQ



04408004

TRIANGULO CHOCO LECHE

52 ud	130 grs	23 min	180º



04408010

PALMERITAS PECADO

99 ud	20 grs		

NOVEDAD



02008001

CHAUSSON MANZANTA TATIN

48 ud	100 grs	18 min	195º

7. PANES PRECOCIDOS

Nuestro mayor orgullo. Panes con el sabor auténtico de siempre, listos para terminar en el horno y servir como recién hechos. Desde baguettes y barras rústicas hasta hogazas, panes integrales y opciones sin gluten. Nuestra gama mas amplia y de calidad.





00209023

BARRA 3 GREÑAS GALLEGA

26 ud	270 grs	5 min	190º	49 cm



03609016

NOVA CELTA

21 ud	295 grs	17 min	200º	47 cm



08009017

RUSTICA OBRADOR

22 ud	300 grs	19 min	190º	43 cm



08009010

BARRA CAMPESINA

24 ud	255 grs	19 min	195º	46 cm



00209050

BARRA RULA

26 ud	280 grs	5 min	190º	48 cm



06109003

BARRA CASTELLANA

20 ud	320 grs	12 min	180º	48 cm



04509005

BARRA HUERTA

26 ud	300 grs	16 min	180º	46 cm



08009016

BARRA VIENESA

24 ud	255 grs	15 min	200º	46 cm



00209061

BARRA LALEIRA

26 ud	280 grs	7 min	190º	47 cm



03609005

PAN OKIN 1994

21 ud	460 grs	17 min	200º	53 cm



04409005

BARRA RUSTICA 5 ESPIGAS

23 ud	300 grs	12 min	180º	51 cm



04509002

BARRA MASA MADRE

27 ud	250 grs	19 min	180º	43 cm



04409044

FABIOLA PICOS

24 ud	275 grs	10 min	190º	40 cm



00209019

CHATTA MIGA BLANCA

26 ud	310 grs	5 min	190º	38 cm



02009021

CIBATTINA SEMOLA

90 ud	100 grs	4 min	200º	20 cm



01709027

BAGUETTE SENIOR

34 ud	255 grs	18 min	180º	54 cm



03409001

BAGUETTE PLUS

26 ud	250 grs	19 min	180º	55 cm



01309030

BARRA PLUS

22 ud	280 grs	21 min	180º	50 cm



04409006

BARRA CENTENO 33%

25 ud	220 grs	18 min	180º	36 cm



04509001

BARRA 100% INTEGRAL

25 ud	220 grs	16 min	180º	35 cm



01309043

BARRA INTEGRAL

20 ud	280 grs	21 min	180º	51 cm



04009043

TRAINERA DE CEREALES

24 ud	275 grs	10 min	190º	37 cm

NOVEDAD



04409004

BAGUETTE MULTICEREALES

30 ud	290 grs	16 min	195º	47 cm



08009019

BARRA 6 CERELAES

20 ud	250 grs	22 min	180º	41 cm



04409042

PAYESITA 100% INTEGRAL TRIGO

35 ud	145 grs	14 min	190º	27 cm

NOVEDAD



03609002

BAGUETTE SEMILLAS

50 ud	150 grs	6 min	200º	27 cm



08009018

BARRITA 6 CEREALES

20 ud	190 grs	22 min	180º	25 cm



00209060

BARRITA LEIRA

70 ud	110 grs	5 min	190º	20 cm



00209062

BARRITA LEIRA

60 ud	130 grs	5 min	190º	23 cm



08009009

BARRITA DE AGUA

46 ud	140 grs	17 min	190º	25 cm



04409009

PANECILLO RUSTICO 5 ESPIGAS

56 ud	130 grs	13 min	190º	26 cm



02909001

BOCATA CAMPESINO COCIDO

45 ud	135 grs		27 cm



04409033

BAGUETTINA

60 ud	130 grs	18 min	180º	28 cm



00209009

BARRITA GALLEGA 125

60 ud	125 grs	5 min	190º	24 cm



00209058

BARRITA GALLEGA 90

66 ud	90 grs	5 min	190º	20 cm



08009008

MINI CAMPESINA

26 ud	190 grs	17 min	190º	38 cm





00209017

MOLLETITO

85 ud	30 grs	2 min	200º	9 cm



04409035

MOLLETE

32 ud	105 grs	5 min	200º	13 cm



04409025

PANECILLO VIENA

81 ud	70 grs	6 min	200º	10 cm



00709001-2

MOLLETE ANTEQUERA

70-90 ud	110-70 grs	2 min	200º	15-10 cm



04409045

PICAITO ANDALUZ

45 ud	90 grs	13 min	190º	12 cm

NOVEDAD



01109005

NAANTA POCKET BREAD

30 ud	80 grs		17 cm



04409041

CUADRADO CRISTAL

28 ud	85 grs	3 min	190º	11 cm

NOVEDAD



00209063

PEREGRINO GALLEGO

70 ud	90 grs	2 min	180º	10 cm



PANECILLOS



03409007

BOCATA INTEGRAL

45 ud	100 grs	15 min	190º	21 cm



03409008

BOCADITO INTEGRAL

100 ud	50 grs	15 min	190º	17 cm



04409026

DIAMANTE DE MAIZ

110 ud	55 grs	12 min	180º	17 cm



04409099

CAPRICCIO

117 ud	45 grs	12 min	190º	7 cm

NOVEDAD



01309039-40

ROMBOS

90-125 ud	75-45 grs	12 min	180º	14 cm

TAMBIEN en MINI



04409014

RUSTICO 5 ESPIGAS

60 ud	60 grs	10 min	180º	15 cm



02009013

PANECILLO 9 CM

160 ud	40 grs	5 min	200º	9 cm



04409037

PANECILLO DIAMANTE

110 ud	55 grs	12 min	180º	17 cm



03109001

DELIBURGUER POTATO

42 ud | 90 grs | 12 cm | NOVEDAD



03109001

DELIBURGUER POTATO

42 ud | 90 grs | 12 cm | NOVEDAD



03109001

DELIBURGUER POTATO

42 ud | 90 grs | 12 cm | NOVEDAD



04409002

HAMBURGUESA RUSTICA

35 ud | 85 grs | 3 min | 180º | 11 cm



00809011

PAN BURGUER RUSTICO

48 ud | 95 grs | 3 min | 190º | 12 cm





00209040

HAMBURGUESA RUSTICA

60 ud | 115 grs | 3 min | 190º | 13 cm



04009046

FRANKFURT

54 ud | 70 grs | 3 min | 190º | 20 cm | NOVEDAD



04409038

HAMBURGUESA BRIOCHE

24 ud | 85 grs | 12 cm



04409016

FOCACCIA BOUQUET 180

36 ud	180 grs	23 min	225º	23 cm





04409017

FOCACCIA BOUQUET 100

30 ud	100 grs	23 min	225º	13 cm



05109005

FLAUTA CRISTAL

50 ud	60 grs	10 min	200º	22 cm



05109001

PAN DE CRITSAL ARTESANO

28 ud	200 grs	10 min	200º	40 cm



05109004

PAN DE CRITSAL

9 ud	650 grs	10 min	200º	84 cm



02009014

BAGUEL SESAMO

50 ud	85 grs	4 min	200º	12 cm



02009015

BAGUEL AMAPOLA

50 ud	85 grs	4 min	200º	12 cm



00209018

BOCATA COCA MARESME

30 ud	200 grs	4 min	200º	32 cm



00209005

HOGAZA ESPELTA

8 ud	520 grs	21 min	180º	22 cm



00209045

HOGAZA DE CHIA

11 ud	520 grs	21 min	180º	22 cm



01309028

TENDIDA COCIDA

12 ud	330 grs	3 min	180º	28 cm



00209007

BOLLA GALLEGA

6 ud	515 grs	21 min	180º	28 cm



002090036

REDONDO GALLEGO 400

16 ud	400 grs	21 min	180º	22 cm



00209006

REDONDO GALLEGO 250

25 ud	250 grs	21 min	180º	18 cm

CALIDAD

Panes Especiales y **Hogazas** elaboradas de *forma tradicional* obteniendo una calidad simplemente espectacular. Manteniendo durante días sus *propiedades* y toda su *frescura*.



04509010

HOGAZA DE CALABAZA Y NUECES

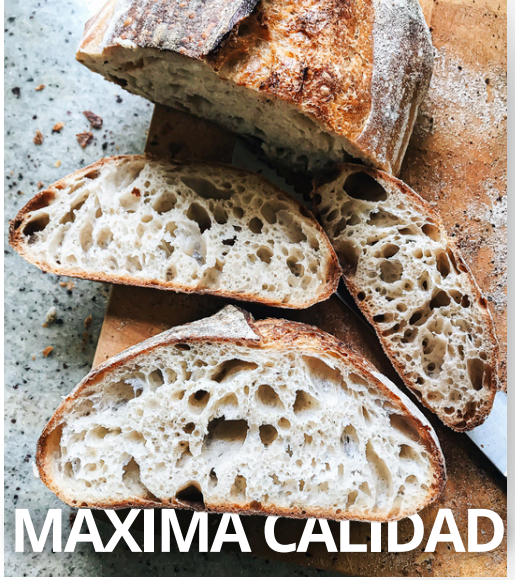
14 ud	360 grs	12 min	180º	28 cm	NOVEDAD



04509009

HOGAZA NUECES Y CURCUMA

14 ud	360 grs	12 min	180º	28 cm	NOVEDAD





01109035

PAN GOURMET CENTENO

12 ud	610 grs	12 min	180º	23 cm



04409010

PAN DE MOLDE

6 ud	750 grs	12 cm



01109034

PAN DE ZANAHORIA

10 ud	550 grs	12 min	180º	32 cm



08009020

HOGAZA ESPELTA 100%

10 ud	550 grs	15 min	200º	21 cm



00209022

MASA MADRE PAN REBANADA

4 ud	700 grs	21 min	180º	23 cm



00809013

PAN ALEMAN

12 ud	450 grs	12 min	180º	26 cm



02709001

HOGAZA CENTENO 70%

12 ud	500 grs	15 min	200º	22 cm



02709002

HOGAZA SARRACENO

8 ud	850 grs	15 min	200º	21 cm

8. PASTAS DANESAS

Delicias importadas directamente de la tradición danesa. Caracolas, coronas, trenzas el delicioso y famoso Peca... con mantequillas y margarinas que marcan la diferencia. Perfectas para desayunos gourmet y escaparates llamativos.





011110010
MAPLE PECAN SCHULTAD

48 ud	102 grs	19 min	180º



01111003
MINI TRENZA MAPLE PECAN

120 ud	41 grs	17 min	180º



01111004
SURTIDO MINI DANESAS

120 ud	42 grs	15 min	190º



07511001
SNAKEN PASAS Y NUECES

50 ud	155 grs	17 min	170º	MASA



02011003
CARACOLA CANELA

60 ud	90 grs	17 min	170º



02021083
CARACOLA CON PASAS MAISON

48 ud	140 grs	17 min	170º

INFO DANESAS

Elaboradas siguiendo la receta tradicional danesa, con masas laminadas y fermentadas que garantizan una textura ligera, hojaldrada y crujiente.

Mantequillas y margarinas de alta calidad que aportan un sabor profundo y una apariencia brillante y atractiva tras el horneado.

Caracolas, trenzas, snaken, pecan y surtidos mini para ofrecer un escaparate visualmente impactante y una experiencia única en cada bocado.

Perfectas para cafeterías, bufés, panaderías y obradores que buscan diferenciarse con productos llamativos, rentables y de alta rotación.

CRUMBL COOKIES



100% NATURALES

SIN COLORANTES SIN ADITIVOS

SIN CONSERVANTES



IMAGINA Y CREA..



SON TENDENCIA



03111001

CRUMBL COOKIE 25% MTQ

60 ud	90 grs	11 min	180º	NOVEDAD



03111002

CRUMBL COOKIE 100% MTQ

60 ud	90 grs	11 min	180º	NOVEDAD



03111003

CRUMBL COOKIE CHOCO 100% MTQ

60 ud	90 grs	11 min	180º	NOVEDAD

9. DOONYS Y BERLINAS

DESCONGELA Y LISTO. Coloridos, divertidos y deliciosos. Muffins, donuts, gofres y tortitas con coberturas únicas que son puro reclamo visual. La opción ideal para captar miradas y aumentar ventas. Y como tendencias las nuevas cookies y donas.





02012007

MUFFIN LOTUS BISCOFF

24 ud | 110 grs



02012017

EDEN CHOCO RELLENO CHOCO-AVELLANA

24 ud | 90 grs



03112003

BIG MUFFIN CHOCO RELLENO CHOCO

20 ud | 120 grs | NOVEDAD



02012015

EDEN RED VELVET YOGURT

20 ud | 90 grs



03112006

BIG MUFFIN CARROT CAKE- BLANCO

20 ud | 120 grs | NOVEDAD



03112004

BIG MUFFIN VAINILLA RELLENO CHOCO

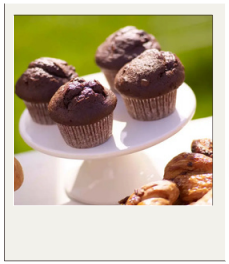
20 ud | 120 grs | NOVEDAD



02012027

EDEN 3D CHOCO AVELLANA

20 ud | 90 grs





00812013

MUFFIN CHOCO

40 ud | 82 grs



03112005

BIG MUFFIN TOFFE RELLENO CARAMELO

20 ud | 120 grs | NOVEDAD



00812006

DOONY´S CHOCO

36 ud | 58 grs



00812017

ROSQUILLA LOTUS

36 ud | 71 grs



06112003

PASTINUT BIG CHOCOLATE

48 ud | 80 grs



00812025

DOONY´S GLASEADOS

72 ud | 52 grs



06112001

PASTINUT BIG SUGAR

48 ud | 70 grs



02012008

CIAMBELLA NATURAL

48 ud | 70 grs



00812047

DOONY'S SURTIDOS 5 SABORES

60 ud | 58 grs



00812005

MINI DOONY´S SURTIDO

108 ud | 22 grs



00812005

DONUT PISTACHO RELLENO

48 ud | 70 grs | NOVEDAD



TAMAÑO XXL

NATURALES 100%

SIN ADITIVOS

SIN CONSERVANTES

TENDENCIA



03112004

SUPER DELIDONA NEUTRA

21 ud | KG 120 grs | NOVEDAD



03112001

SUPER DELIDONA GLASS

21 ud | KG 120 grs | NOVEDAD



03112002

SUPER DELIDONA SUCRE

21 ud | KG 120 grs | NOVEDAD



00712001-2

PEPITO CREMA- CHOCO

28 ud | 110 grs



02012028

TORTITAS

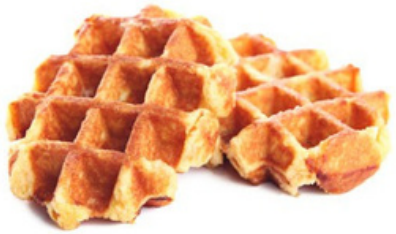
72 ud | 40 grs



06112005

SUSO CREMA

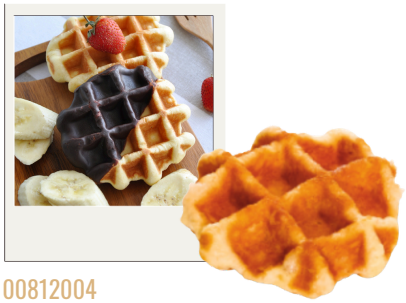
32 ud | 51 grs



00812003

GOFRES DE LIEJA

50 ud | 115 grs



00812004

MINI GOFRE

110 ud | 35 grs



03112003

MEGA BERLINA ARTESANA AZURADA

24 ud | 110 grs



02023004

CREPES AZUCARADOS

50 ud | 50 grs



06112004

BERLINA CHOCOLATE

36 ud | 90 grs



02012009-7

MINI BERLINAS

70 ud | 21 grs

10. TORTILLAS

Como hechas en casa, con los ingredientes de siempre. Con o sin cebolla, en diferentes formatos, listas en minutos y perfectas para tapas, bocadillos o pinchos.



CONSEJOS

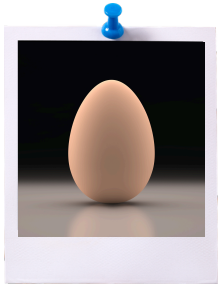
Tipos de PREPARACIÓN

- Sartén - Microondas - Horno

Ideales para:

- Bocadillos - Tapas - Pinchos

INGREDIENTES NATURALES








00913003

TORTILLON

10 ud	800 grs	10 min	200º



00913002

TORTILLA PLANCHA

12 ud	750 grs	10 min	200º

11.

EMPANADILLAS

Una de nuestras gamas estrella. Masa fina y crujiente, rellenos variados y un sabor auténtico que se adapta a todo tipo de público. Desde las clásicas murcianas hasta opciones más innovadoras como pollo curry o kebab.





00514021

EMPANADILLA POLLO CURRY

42 ud	125 grs	30 min	180º



00514004

EMPANADILLA KEBAB

60 ud	140 grs	30 min	180º



01614010

EMPANADILLA CARNE

50 ud	140 grs	20 min	180º



01614017

EMPANADILLA MAGRO TOMATE

50 ud	150 grs	20 min	180º



00514001

EMPANADILLA CEBOLLA CARAM. Q CABRA

36 ud	125 grs	24 min	175º



00514002

EMPANADILLA TORTILLA PATATA ALIOLI

36 ud	125 grs	24 min	175º



01614014

EMPANADILLA CEBOLLA CARAM. QUESO CABRA

50 ud	140 grs	23 min	180º



00514027

EMPANADILLA CROQUETA DE BACALAO

48 ud	105 grs	24 min	175º



00514010

EMPANADILLA GUISANTE CEBOLLA

45 ud	125 grs	30 min	180º



00314009

EMPANADILLA MURCIANA

72 ud	150 grs	12 min	180º



07514001

EMPANADILLA PISTO/ATUN

50 ud	140 grs	22 min	190º



07514006

EMPANADILLA HOJALDRE

24 ud	140 grs	25 min	180º



00514008

EMPANADILLA TOMATE

60 ud	125 grs	30 min	180º



00514018

EMPANADILLA DE ATUN

45 ud	125 grs	30 min	180º



02014002

EMPANADILLA PISTO ATUN

60 ud	125 grs	12 min	180º



00514011

EMPANADILLA ESPINACAS

60 ud	125 grs	30 min	180º



00514012

EMPANADILLA VEGETAL

45 ud	125 grs	30 min	180º	100% VEGAN



00514019

EMPANADILLA INTEGRAL VEGETAL

45 ud	125 grs	30 min	180º	100% VEGAN



INGREDIENTES NATURALES



02014001

EMPANADILLA ESPINACAS Q.CABRA

60 ud	125 grs	12 min	180º



01614018

EMPANADILLA ATUN Y CEBOLLA

50 ud	140 grs	23 min	180º



01614015

MINI EMPANADILLA ATUN Y HUEVO

60 ud	65 grs	23 min	180º



01614011

EMPANADILLA MINI CEBOLLA CARAM. Q CABRA

60 ud	65 grs	23 min	180º



01614001

EMPANADILLA MINI QUESO

60 ud	65 grs	23 min	180º



01614007

EMPANADILLA MINI QUESO BACON

60 ud	65 grs	23 min	180º



01614005

EMPANADILLA MINI CEBOLLA ATUN

60 ud	65 grs	23 min	180º



01614003

EMPANADILLA MINI POLLO

60 ud	65 grs	23 min	180º



01614004

EMPANADILLA MINI PISTO ATUN

60 ud	65 grs	23 min	180º



01614009

EMPANADILLA MINI MORCILLA

60 ud	65 grs	23 min	180º



01614006

EMPANADILLA MINI ESPINACAS

60 ud	65 grs	23 min	180º



01614008

EMPANADILLA MINI SOBRASADA

60 ud	65 grs	23 min	180º



01614016

MINI EMPANADILLA YORK Y QUESO

60 ud	65 grs	23 min	180º

12. HOJALDRES Y ESPECIALIDADES SALADAS

Pasteles, quiches, pizzas de toda clase y productos listos para hornear que aportan valor y variedad a cualquier mostrador. Recetas sabrosas, prácticas y con rellenos generosos que marcan la diferencia.





04410002

PIZZA CHAMPIÑON Y BACON

4 ud	1,2 kgs	10 min	180º	40x30 cm



04410003

PIZZA VEGETAL

4 ud	1,2 kgs	10 min	180º	40x30 cm



07510002-3-7

PLANCHA PIZZA JQ-BBQ-4QUESOS

5 ud	925 grs	12 min	190º	40x30 cm





00510036

CALZONE JAMON QUESO

48 ud	145 grs	18 min	175º



07510018-20

CHAPATA KEBAB,PEPERON, Y.Q Y BBQ

15 ud	140 grs	12 min	190º



07510008-9

BAGUETTE PIZZAS

18 ud	140 grs	12 min	190º



07510005

PIZZA REDONDA JAMON

24 ud	185 grs	12 min	190º	15 cm



00521003

HOJALDRE QUESO Y ESPINACAS

24 ud	140 grs	22 min	190º



02021008

HOJALDRE DE ESPINACAS

56 ud	120 grs	20 min	190º



02021012

CESTA JAMON Y QUESO

40 ud	110 grs	20 min	200º



02021044

CESTA QUESO CABRA

40 ud	110 grs	20 min	200º



02021014

CESTA RICOTTA Y ESPINACAS

40 ud	110 grs	22 min	180º



02021013

CESTA POLLO Y PUERROS

40 ud	110 grs	20 min	200º

CONSEJOS

- Dedica un espacio en tu mostrador a estos productos
- Utiliza una **luz cálida** que se dirija al producto
- Promociona con diferentes sabores
- El uso **packaging** (bolsas o cajitas) resultan muy útiles y el cliente lo agradecerá
- Añade valor al producto **decorándolos**.
- Perfectos para el ¨on the go¨
- Ideales para Panaderías, Establecimientos tradicionales, Horeca...



02021015

QUICHE LORRAINE

32 ud	110 grs	22 min	180º





04421001

TRIANGULO ESPINACAS

48 ud	130 grs	20 min	180º



04421002

TRIANGULO ATUN

48 ud	130 grs	20 min	180º



04421003

TRIANGULO JAMON Y QUESO

48 ud	135 grs	20 min	180º



00310001

PASTEL DE CARNE

30 ud	220 grs	25 min	200º



00310003

PASTEL MURCIANO

24 ud	205 grs	25 min	200º



07510015

COCA RUSTICA YORK QUESO

30 ud	200 grs	21 min	190º



00510018

ROLLITOS BACON Y QUESO

40 ud	125 grs	20 min	175º



04410005

PANETTI DE POLLO

24 ud	180 grs	20 min	180º



04410006

PANETTI DE VERDURAS

24 ud	165 grs	20 min	180º

13. PASTELERIA SELECTA

La gama más tentadora del catálogo. Tartas, pasteles, macarons y postres de alta repostería listos para servir. Ideal para caterings, restauración y vitrinas que buscan sorprender. Delicias para paladares exigentes.





05023016

CAKE CHOCO & TOFFEE

1 ud | 2,3 kgs | **18 PORC.**



05023014

CAKE ZANAHORIA

1 ud | 2,3 kgs | **18 PORC.**



05023004

CAKE PISTACHO & CHOCO BLANCO

1 ud | 2,6 kgs | **14 PORC.**



05023002

TARTA BIG LINDA´S CHOCO FUDGE

1 ud | 2,6 kgs | **14 PORC.**



07523073

TARTA CARROT CAKE



05023007

CAKE CARAMELO & CHOCO Y COOKIES

40 ud | 2,3 kgs | **18 PORC.**



07523069

TARTA MUERTE POR CHOCOLATE

1 ud | 1,6 kgs



00823001

TARTA ZANAHORIA

1 ud | 1,3 kgs | **12 PORC.**



075230106

TARTA CREME FÜR KINDER

1 ud | 1,6 kgs

CHOCOLATEATE



00823005
CAKE TRIPLE CHOCO

1 ud | 1,3 kgs | 12 PORC.



00823006
BIZCOCHO DOBLE CHOCO

1 ud | 1,4 kgs | 12 PORC.



00823011
CAKE CHOCO COCO

1 ud | 2,5 kgs | 24 PORC.



00823010
CAKE CHOCOLATE

1 ud | 2,3 kgs | 24 PORC.



07523071
TARTA GALLETA CACAO (OREO)

1 ud | 1,6 kgs



07523079
TARTA CHOCOLATE

1 ud | 1,8 kgs



00823029
CAKE ROCKY ROAD

1 ud | 2,8 kgs | 36 PORC.



07523074

TARTA ALMENDRA

1 ud | 1,8 kgs



07523076

TARTA SOUFLE DE LIMON

1 ud | 1,8 kgs



07523072

TARTA RED VELVET

1 ud | 1,6 kgs



07523070

TARTA MANZANA BRISA

1 ud | 1,3 kgs



00823017

AMERICAN APPLE PIE

1 ud | 1,8 kgs | 12 PORC.



00823009

TARTA MANZANA CARAMELO

1 ud | 1,8 kgs | 12 PORC.



07523083

TARTA CREMA CATALANA

1 ud | 1,8 kgs



07523077

TARTA YEMA

1 ud | 1,8 kgs



00823023

TARTA CHOCO Y FRUTOS ROJOS

1 ud | 1,25 kgs | 10 PORC.



07523150

TARTA QUESO Y DULCE LECHE

1 ud | 1,5 kgs



#TENDENCIAS



07523151

TARTA QUESO

1 ud | 1,5 kgs



05023010

CHEESECAKE GALLETA NEW YORK

1 ud | 1,65 kgs | 14 PORC.



05023017

TARTA DE QUESO VASCA

1 ud | 2,1 kgs | NOVEDAD



02023033

TIRAMISU ITALIANO

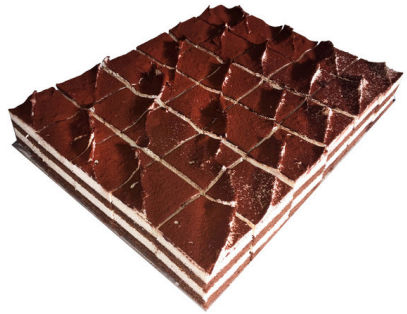
1 ud | 1 kgs



07523104

TARTA LUXE TIRAMISU

1 ud | 1,6 kgs



07523099

PLANCHA TIRAMISU

1 ud | 1,8 kgs | 30 PORC. | ENTERA



07523166

PLANCHA CHOCOLATE

1 ud	1,8 kgs	30 PORC.	ENTERA



06123001

COCA BIZCOCHO TRADICIONAL

1 ud	1,7 kgs



06123002

COCA BIZCOCHO CHOCO

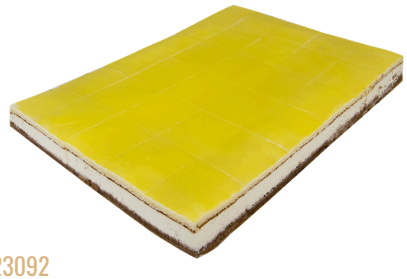
1 ud	1,8 kgs



07523094

PLANCHA SAN MARCOS

1 ud	1,8 kgs	30 PORC.	ENTERA



07523092

PLANCHA LIMON

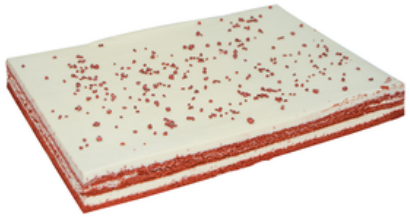
1 ud	1,8 kgs	30 PORC.	ENTERA



07523093

PLANCHA QUESO Y ARANDANOS

1 ud	1,8 kgs	30 PORC.	ENTERA



07523118

PLANCHA CHOCO BLANCO

1 ud	1,8 kgs	30 PORC.	ENTERA



07523145

PLANCHA PASTEL BROWNIE DE TRUFA

1 ud	1,8 kgs	30 PORC.	ENTERA



07523120

TARTA BROWNIE PLANCHA

1 ud	1,8 kgs



02023002

ECLAIR CHOCO

40 ud | 85 grs



02023003

ECLAIR VAINILLA

40 ud | 85 grs



02023001

ECLAIR CAFE

40 ud | 85 grs



02023029

COULANT CHOCO

27 ud | 90 grs



02023030

SURTIDO MACARONS

72 ud | 15 grs



05023012

POSTRE IND. TIRAMISU SAVOIARDI

12 ud | 80 grs



02023025

MILHOJA CREMA Y VAINILLA

16 ud | 135 grs



08023001

PASTELES SURTIDOS 8 VARIEDADES

56 ud | 1,75 kgs



02023009

TARTALETA LIMON MERENGUE

18 ud | 100 grs



03223001

LINGOTE DE AVELLANA

18 ud | 90 grs | NOVEDAD



03223002

BOMBA GIANDUJA

20 ud | 90 grs | NOVEDAD



03223007

BOMBA CHUFA

20 ud | 70 grs | NOVEDAD



03223009

CUATRO CHOCOLATES

20 ud | 90 grs | NOVEDAD



03223004

TUBE CHOCOLATE TERCIOPELO

30 ud | 90 grs | NOVEDAD



03223003

QUESO GRILLOTIN

20 ud | 100 grs | NOVEDAD



03223006

DULCE DE LECHE CRUIJENTE

20 ud | 100 grs | NOVEDAD



03223005

REJILLA TRES CHOCOLATES

20 ud | 100 grs | NOVEDAD



03223008

PASTEL OREO

19 ud | 100 grs | NOVEDAD

14. PRODUCTOS SIN GLUTEN



TODOS LOS PRODUCTOS VAN CON E **ENVASE** *ESPECIAL*

GLUTEN FREE

LISTO PARA COMER

Pensados para todos los consumidores. Con envase individual para máxima seguridad, listos para descongelar y disfrutar. Muffins, tartas y panes sin gluten que mantienen todo el sabor.



02028004

SURTIDO MINI MUFFINS

20 ud | 70 grs



02028003

BIZCOCHO LIMON

48 ud | 60 grs



02028002

BIZCOCHO CHOCOLATE

48 ud | 60 grs



02028006

TIRAMISUN INDIVIDUAL

9 ud | 90 grs



02028010

TIRAMISU

1 ud | 1,1 kgs



02028005

CHEESECAKE FRUTAS DEL BOSQUE IND.

9 ud | 90 grs



02028001

COCOLA

48 ud | 70 grs



00209012

REDONDO

20 ud | 85 grs | 2 min | 180º



00209011

BAGUETTINA

18 ud | 85 grs | 2 min | 180º



04428001
PANECILLO

45 ud | 45 grs



04428002
CROISSANT

50 ud | 30 grs



04428003
MAGDALENA

48 ud | 35 grs



04428005
PALMERA CACAO

40 ud | 75 grs



02028005
HAMBURGUESA BRIOCHE

9 ud | 90 grs



04428004
NAPOLITANA CHOCOLAT MTQ

60 grs | 60 ud

GLUTEN FREE • GLUTEN FREE •

INFO SIN GLUTEN

Seguridad garantizada: Elaborados en entornos controlados, libres de contaminación cruzada.

Envasado individual: Todos los productos se presentan en envases unitarios para preservar su integridad y garantizar la máxima seguridad alimentaria.

Ideales para cafeterías, colectividades, restaurantes y puntos de venta que quieran ofrecer opciones seguras y deliciosas para celíacos.

15. PRODUCTOS VEGANOS

Una línea que crece cada año. Croissants, tartas y bollería vegana con la misma calidad y sabor que los productos tradicionales. Una propuesta esencial para negocios actuales.





02001014

CROISSANT QUINOA Y ESPELTA

56 ud	80 grs	20 min	160º



02001009

CROISSANT ARANDANOS

48 ud	100 grs	20 min	160º



02001008

MELOCOTON,ALOE Y CURCUMA

48 ud	100 grs	20 min	160º



00514012

EMPANADILLA VEGETAL

45 ud	125 grs	30 min	180º



00514019

EMPANADILLA INTEGRAL VEGETAL

45 ud	125 grs	30 min	180º



02023006

TARTA & FRUTAS DEL BOSQUE

1 ud	1 kgs



06108001

PALMERA MINI CEREALES PREMIUM

200 ud	37 grs	17 min	180º



04412006

MUFFIN BOMBON Y CARAMELO

20 ud	110 grs

INFO VEGANA

Ingredientes de primera calidad, consiguiendo un sabor como el tradicional.

El 2% de la población mundial es vegana.

En los últimos cinco años, los consumidores que han adoptado una dieta vegana han aumentado en un 600 %.

16. COMPLEMENTOS Y EMBALAJES

Todo lo que necesitas para completar tu oferta. Bolsas, papeles reciclables y complementos de repostería que añaden valor a tus productos y comodidad a tu negocio. Además de cremas y toppings con los que darle valor a tus productos y aumentar tus beneficios.





01427002

CREMA NOCIOLA

Sabor cacao y avellana (nutela).

1 ud | 6 kgs | NOVEDAD



01427003

CREMA NOCIOLA BLANCA

Sabor leche y avellana (kinder).

NOVEDAD



01427004

CREMA PISTACHO

Sabor cremoso Pistacho.

1 ud | 6 kgs | NOVEDAD



01427005

CREMA COOKIES CREAM

Sabor leche y trozos de galleta (oreo).

1 ud | 6 kgs | NOVEDAD



01427021

CREMA PARA INYECTAR HORNO

Chocolate / chocolate blanco

1 ud | 22 kgs | NOVEDAD



01427006

CREMA GALLETA CARAMELO

Sabor galleta speculoos (lotus).

1 ud | 6 kgs | NOVEDAD



01427008

CREMA CRUNCH FILIPINOS

Chocolate blanco (filipinos)

1 ud | 3 kgs | NOVEDAD



01427010

CREMA FERRERO ROCHER

Chocolate avellana almendra

1 ud | 3 kgs | NOVEDAD



01427011

CREMA CARAMELO SALADO

Sabor caramelo y sal

1 ud | 3 kgs | NOVEDAD



MINI OREO

9 ud | 400 grs | NOVEDAD



TAPAS OREO

1 ud | 9 kgs | NOVEDAD



OREO MOLIDO

12 ud | 400 grs | NOVEDAD



GALLETA LOTUS

10 ud | 250 grs | NOVEDAD



GALLETA LOTUS MOLIDA

6 ud | 750 grs | NOVEDAD



CROCANTI ALMENDRA

1 ud | 1 kgs | NOVEDAD



01427020

FIDEO CHOCO

1 ud | 1 kgs | NOVEDAD



01427023

CREMA PASTELERA

1 ud | 12 kgs | NOVEDAD



01427022

ICE GELATINA BOTE

1 ud | 6 kgs | NOVEDAD



01427019

AZUCAR ANTIHUMEDAD

1 ud | 12 kgs | NOVEDAD



01427024

ZAFIRO LEHCE

Sabor lácteo y notas de caramelo.

1 ud | 10 kgs | NOVEDAD



01427018

ZAFIRO BITTER NEGRA

Sabor chocolate.

1 ud | 10 kgs | NOVEDAD



01427017

ZAFIRO BLANCO

Sabor chocolate blanco.

1 ud | 10 kgs | NOVEDAD



01427025

ZAFIRO FRESA

Sabor fresa trawberry.

1 ud | 10 kgs | NOVEDAD



01427026

ZAFIFRO PISTACHO

Sabor pistacho premium.

1 ud | 10 kgs | NOVEDAD



BOLSAS BOLLERIA

1B
01919001
1000 ud — 12+6x20

2B
01919002
1000 ud — 14+7x24

3B
01919003
1000 ud — 17+7x32

11B
01919002
1000 ud — 9+5x32



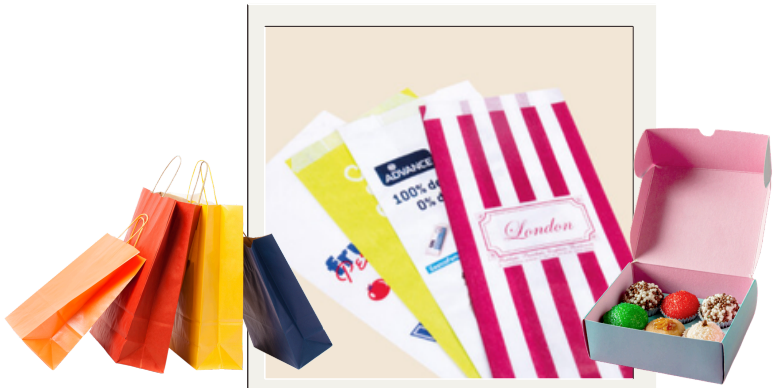
BOLSAS PANADERIA

7,5K
01919005
1000 ud — 12+9x58

12,5K
01919011
1000 ud — 12+9x50

13K
01919006
1000 ud — 17+7x50

16K
01919004
1000 ud — 10+3x58



BOLSAS Y CAJAS PERSONALIZADAS

NOVEDAD

DIFERENTES PESOS

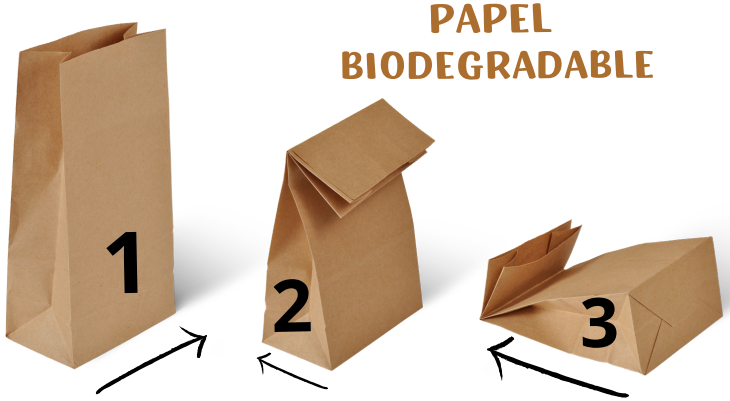
BOLSAS ANTIGRASAS

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO

PAPEL RECICLABLE

RESISTENTES

PAPEL BIODEGRADABLE



ANCHO FONDO LARGO

17.

MAQUINARIA

MAQUINARIA DELIFRET nace de la necesidad de ofrecer soluciones especializadas a nuestros clientes de hostelería y panadería. Durante años, hemos trabajado de cerca con profesionales del sector, escuchando sus desafíos y comprendiendo sus prioridades. Esto nos ha llevado a ampliar nuestra oferta con un portafolio integral de maquinaria que combina calidad, eficiencia y tecnología de vanguardia.



HORNOS PANADERIA

CARACTERISTICAS

Cambio a monofásico (230V)

Cambio de apertura de puerta

Más modelos bajo pedido

RX 604 (Ref. 710529)



Dimensiones internas
(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm
Dimensiones externas
(An)820 x (F)800 x (Al)560 mm
Potencia eléctrica
5.700 W
Temperatura máxima
250° C
Peso
56 Kg
Voltaje
400 V - 50/60Hz
Conexión
Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas
4x600x400 - 4xGN 1/1
Distancia entre bandejas
80 mm
Dotación
4 parrillas
Características adicionales:

- Alarma fin de ciclo
- Micro de puerta
- Termostato de seguridad
- Inversor de giro
- Lámpara interior
- Temporizador 0-60 minutos
- Modo continuo



RXL 604 PLUS (Ref. 710540)

Dimensiones internas
(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm
Dimensiones externas
(An)820 x (F)800 x (Al)560 mm
Potencia eléctrica
6.300 W
Temperatura máxima
250° C
Peso
60 Kg
Voltaje
400 V - 50/60Hz
Conexión
Trifásica 3F + N + T
Capacidad de bandejas
4x600x400 - 4xGN 1/1
Distancia entre bandejas
80 mm
Dotación
4 parrillas
Características adicionales:

- Alarma fin de ciclo
- Micro de puerta
- Termostato de seguridad
- Inversor de giro
- Lámpara interior
- Temporizador 0-60 minutos
- Modo continuo

HORNOS PANADERIA

RX 424 (Ref. 710524)

Dimensiones internas
(An)500 x (F)415 x (Al)345 mm
Dimensiones externas
(An)640 x (F)710 x (Al)540 mm
Potencia eléctrica
3.100 W
Temperatura máxima
250° C
Peso
37 Kg
Voltaje
230 V - 50/60Hz
Conexión
Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas
4x480x340 - 4xGN 2/3
Distancia entre bandejas
80 mm
Dotación
4 parrillas
Características adicionales:

- Alarma fin de ciclo
- Termostato de seguridad
- Lámpara interior
- Temporizador 0-60 minutos
- Modo continuo





RX 603 (Ref. 710527)

Dimensiones internas
(An)680 x (F)470 x (Al)285 mm
Dimensiones externas
(An)820 x (F)800 x (Al)475 mm
Potencia eléctrica
3.900 W
Temperatura máxima
250° C
Peso
48 Kg
Voltaje
230 V - 50/60Hz
Conexión
Schuko Monofásico
Capacidad de bandejas
3x600x400 - 3xGN 1/1
Distancia entre bandejas
80 mm
Dotación
3 parrillas
Características adicionales:

- Alarma fin de ciclo
- Micro de puerta
- Termostato de seguridad
- Inversor de giro
- Lámpara interior
- Temporizador 0-60 minutos
- Modo continuo

ARCONES HORIZONTALES

INFORMACION

Disponibilidad de mas tamaños

Más modelos bajo pedido (VERTICALES)



SIF 490

- **Dimensiones externas:**
- 1400x660x860 mm
- **Dimensiones internas:** 1296x476x715 mm
- **Capacidad:** 402 L
- **Sistema:** ESTÁTICO
- **Rango de temperatura:** -25°C/-17°C
- **Rejillas:** 4 (30°C/55%HR)
- **Refrigerante:** R600A
- **Voltaje:** 220V-1N-50Hz
- **Consumo energético:** 231 W, 2,336 kWh/24h
- **Peso:** 46 kg
- **Medidas embalaje:** 1450x700x870 mm

SIF 570

- **Dimensiones externas:** 1600x660x860 mm
- **Dimensiones internas:** 1479x459x705 mm
- **Capacidad:** 439 L
- **Sistema:** ESTÁTICO
- **Rango de temperatura:** -25°C/-17°C
- **Rejillas:** 4 (30°C/55%HR)
- **Refrigerante:** R600A
- **Voltaje:** 220V-1N-50Hz
- **Consumo energético:** 243 W, 2,628 kWh/24h
- **Peso:** 64 kg
- **Medidas embalaje:** 1640x700x870 mm

SIF 700

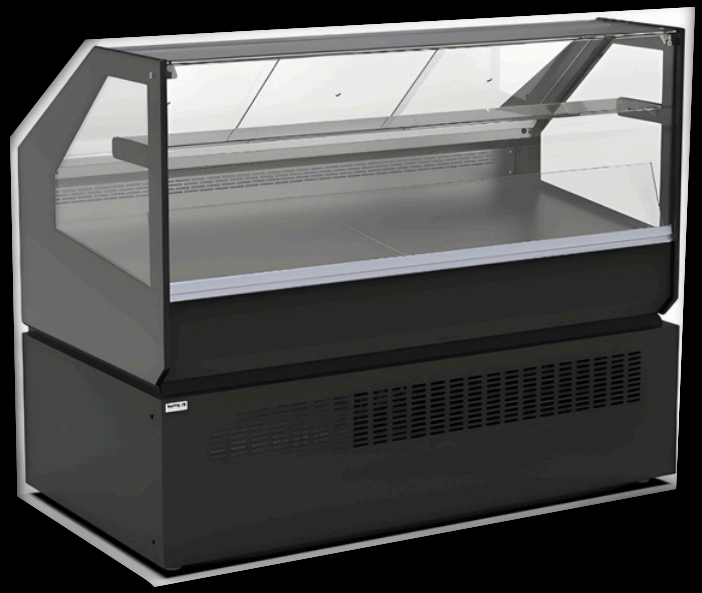
- **Dimensiones externas:** 1570x710x1000 mm
- **Dimensiones internas:** 1450x590x877 mm
- **Capacidad:** 664 L
- **Sistema:** ESTÁTICO
- **Rango de temperatura:** -25°C/-17°C
- **Rejillas:** 4 (30°C/55%HR)
- **Refrigerante**: R600A
- **Voltaje:** 220V-1N-50Hz
- **Consumo energético:** 260 W, 3,639 kWh/24h
- **Peso:** 96 kg
- **Medidas embalaje:** 1640x780x1130 mm

VITRINAS REFRIGERADAS

INFORMACION

Disponibilidad de mas tamaños

Más modelos bajo pedido



VML 100

- **Dimensiones externas:** 987x865x1200 mm
- **Número de puertas: 1** Capacidad: 180 L
- **Superficie útil:** 0,61 m²
- **Sistema de refrigeración:** Ventilado
- **Rango de temperatura:** +1°C/+8°C
- **Refrigerante:** R290
- **Estantes:** 4 M1 (30°C/55%HR)
- **Voltaje:** 220V-1N-50Hz
- **Consumo energético:** 494 W / 5,85 kWh/24h
- **Peso:** 88 kg
- **Dimensiones embalaje:** 1110x1000x1390 mm

VML 150

- **Dimensiones externas:** 1500x865x1200 mm
- **Número de puertas: 1** Capacidad: 281 L
- **Superficie útil:** 0,94 m²
- **Sistema de refrigeración:** Ventilado
- **Rango de temperatura:** +1°C/+8°C
- **Refrigerante:** R290
- **Estantes:** 4 M1 (30°C/55%HR)
- **Voltaje:** 220V-1N-50Hz
- **Consumo energético:** 600 W / 7,10 kWh/24h
- **Peso:** 134 kg
- **Dimensiones embalaje:** 1640x1000x1390 mm

VML 200

- **Dimensiones externas:** 1925x865x1200 mm
- **Número de puertas: 2** Capacidad: 363 L
- **Superficie útil:** 1,22 m²
- **Sistema de refrigeración:** Ventilado
- **Rango de temperatura:** +1°C/+8°C
- **Refrigerante:** R290
- **Estantes:** 4 M1 (30°C/55%HR)
- **Voltaje:** 220V-1N-50Hz
- **Consumo energético:** 848 W / 8,19 kWh/24h
- **Peso:** 182 kg
- **Dimensiones embalaje:** 2050x1000x1390 mm

ARMARIOS PASTELERIA

INFORMACION

Disponibilidad de mas tamaños

Más modelos bajo pedido



ARP 70

- **Dimensiones externas:** 700x980x2060 mm
- **Dimensiones embalaje:** 375x950x1395 mm
- **Capacidad:** 421 L
- **Guías:** 17 / 600x400 mm
- **Sistema de refrigeración:** Ventilado
- **Rango de temperatura:** -1°C/+8°C
- **Refrigerante:** R290
- **Estantes:** 5 M1 (40°C/40%HR)
- **Voltaje:** 220V-1N-50Hz
- **Consumo energético:** 370 W / 2,55 kWh/24h
- **Peso:** 115 kg
- **Dimensiones embalaje:** 770x940x2160 mm

ARP 140

- **Dimensiones externas:** 1390x980x2060 mm
- **Dimensiones embalaje:** 1270x980x1395 mm
- **Capacidad:** 864 L
- **Guías:** 34 (17+17)/600x400 mm
- **Sistema de refrigeración:** Ventilado
- **Rango de temperatura:** -1°C/+8°C
- **Refrigerante:** R290
- **Estantes:** 5 M1 (40°C/40%HR)
- **Voltaje:** 220V-1N-50Hz
- **Consumo energético:** 380 W / 4,10 kWh/24h
- **Peso:** 187 kg
- **Dimensiones embalaje:** 1460x940x2160 mm

ACP 70

- **Dimensiones externas:** 700x980x2060 mm
- **Dimensiones embalaje:** 375x950x1395 mm
- **Capacidad:** 421 L
- **Guías:** 17/600x400 mm
- **Sistema de refrigeración:** Ventilado
- **Rango de temperatura:** -22°C/+8°C
- **Refrigerante:** R290
- **Estantes:** 5 L1 (40°C/40%HR)
- **Voltaje:** 220V-1N-50Hz
- **Consumo energético:** 490 W / 7,12 kWh/24h
- **Peso:** 116 kg
- **Dimensiones embalaje:** 770x940x2160 mm

ACP 140

- **Dimensiones externas:** 1390x980x2060 mm
- **Dimensiones embalaje:** 1270x980x1395 mm
- **Capacidad:** 864 L
- **Guías:** 34 (17+17) / 600x400 mm
- **Sistema de refrigeración:** Ventilado
- **Rango de temperatura:** -22°C/+8°C
- **Refrigerante:** R290
- **Estantes:** 5 L1 (40°C/40%HR)
- **Voltaje:** 220V-1N-50Hz
- **Consumo energético:** 620 W / 11,50 kWh/24h
- **Peso:** 187 kg
- **Dimensiones embalaje:** 1460x940x2160 mm

ARMARIOS EXPOSITORES



INFORMACION

Disponibilidad de mas tamaños

Más modelos bajo pedido

CRV 500

- **Dimensiones externas:** 667x680x2018 mm
- **Dimensiones internas:** 547x490x1553 mm
- **Capacidad:** 420 L
- **Estantes:** 5 / Ajustables
- **Sistema de refrigeración:** Ventilado
- **Rango de temperatura:** -25°C/-15°C
- **Refrigerante:** R290
- **Capacidad de almacenamiento:** 7 L1 (35°C/75%HR)
- **Desescarche:** Automático
- **Voltaje:** 220V-1N-50Hz
- **Consumo energético:** 584 W / 10,09 kWh/24h
- **Peso:** 129 kg
- **Dimensiones embalaje:** 680x707x2100 mm

CRV 1200

- **Dimensiones externas:** 1370x760x2080 mm
- **Dimensiones internas:** 1248x585x1593 mm
- **Capacidad:** 1163 L
- **Estantes:** 5+5 / Ajustables
- **Sistema de refrigeración:** Ventilado
- **Rango de temperatura:** -25°C/-15°C
- **Refrigerante:** R290
- **Capacidad de almacenamiento:** 4 L1 (30°C/55%HR)
- **Desescarche:** Automático
- **Voltaje:** 220V-1N-50Hz
- **Consumo energético:** 879 W / 19,32 kWh/24h
- **Peso:** 185 kg
- **Dimensiones embalaje:** 1380x780x2180 mm

TU ALIADO PROFESIONAL

Nuevas aperturas

En Delifret no solo distribuimos panadería, bollería y pastelería.
Acompañamos a nuestros clientes en cada etapa de su negocio, aportando experiencia, conocimiento y un asesoramiento real y cercano.
Ponemos a tu disposición un servicio integral pensado especialmente para nuevos proyectos y negocios en crecimiento:

ASESORAMIENTO PARA NUEVAS APERTURAS

SOPORTE TÉCNICO Y RECOMENDACIONES

SELECCIÓN DE PRODUCTO Y MAQUINARIA

ACOMPAÑAMIENTO CONTINUO





Delifret. Servicio, experiencia y compromiso a tu lado.


Gracias
por la
confianza

25 Aniversario

25 años creciendo a vuestro lado...
Gracias por acompañarnos en este camino.
En nuestro aniversario, brindamos por ti,
por tu confianza, tu fidelidad y por seguir
compartiendo juntos mucho más que productos:
compartimos valores, compromiso... y sabor.

Catálogo

Delifret@delifret.com

P.I. La Escandella. C/Italia,19 Agost (Alicante)

WWW.DELIFRET.COM

965626727

632398931

CATÁLOGO

Delifret_sl

VEGAN | GLUTEN FREE | Clean Label